



GRANADA

UNA OBRA MAESTRA



GRANADA
CARD BONO
TURÍSTICO





EXCELENCIA CULINARIA

A las puertas de 2024 llega una nueva edición del Anuario Gastronómico de IDEAL, una publicación que nos sirve como brújula y guía con lo mejor de la provincia en el ámbito de la cocina. Dos características fundamentales podemos destacar este año. La primera, feliz y gozosa, es la gran cantidad de aperturas de nuevos establecimientos. Han sido muchas y está previsto que continúen durante los próximos meses. Las grandes cadenas de hotel cuidan cada vez más y mejor la gastronomía, ofreciendo propuestas singulares

que apuestan por la excelencia culinaria en entornos arquitectónicos y paisajísticos privilegiados.

También abren nuevos restaurantes, bares y tabernas de autor que proporcionan un trato cercano y personalizado y cuyas cartas están muy pensadas y meditadas. Producto selecto, Km 0 y trabajo directo con los mejores proveedores de la tierra para que la clientela tenga la oportunidad de comerse Granada, en todos los sentidos de la expresión. También establecimientos especializados en determinado tipo de producto, como las

hamburguesas de autor más selectas.

Y está la excelencia en la gestión. Cada vez son más los grupos de restauración locales que se expanden por diferentes puntos de Granada y de fuera. Modelos que se han demostrado exitosos y que conquistan a todo tipo de clientela, local y foránea, a través de unos productos de calidad suprema y de un servicio exquisito. La Granada gastronómica va a más y mejor tanto en la capital y el área metropolitana como en la provincia. Una oferta amplia y variada con la excelencia como bandera.

ÍNDICE

003 | DIEZ DE 10

RESTAURANTE ARRIAGA
FARALÁ
RUTA DEL VELETA
MARÍA DE LA O
CANTINA DE DIEGO
EL CLAUSTRO
DAMASQUEROS
LA FINCA HOTEL BOBADILLA
ATELIER CASA DE COMIDAS
BAR FM

009 | COCINA DE AUTOR

RESTAURANTE CALA
CASA PIOLAS
BETULA NANA
MANIGUA CASA DE COMIDAS
SINTAPUJOS TABERNA
PORTAL EL BAJO I
EL CONJURO
FIRMVM
GARBO
ASADOR CURRO

015 | PARA GASTRONÓMADAS

ZARCILLO
EL CHALECO
EL GALLO
LOS PINOS CASA DE COMIDAS
EL MOLINO DE DÚRCAL
TORRE DE ALQUERÍA
BORNEO PLAZA RESTAURANTE
LOLA GASTROESPACIO
TABERNA HITTA
EL ZAHIR

021 | PARA SIBARITAS

CARMEN DE SAN MIGUEL
LA CHULAPA
EL RINCONCILLO DE M&D
RUTA DEL AZAFRÁN
HOTEL SEDA CLUB
LE BISTRÓ BY EL CONJURO
AL PUNTO Y COMA
TUMANTO
EL MERCADER
DOCE TRESIENTOS

027 | CON SABOR GRANADINO

MESÓN SAN CAYETANO
KIOSKO LAS TITAS
OLEUM
PATIO BRASERITO
LOS MANUELES
CHIKITO
LA CUCHARA DE CARMELA
LAS TINAJAS
TORCUATO
SANCHO ORIGINAL

033 | RESTAURANTES EN HOTEL

ARROZANTE. BARCELÓ CONGRESS
PALACIO GRAN VÍA
EL ALMORÍ. PARADOR DE GRANADA
EL MIRADOR DE LOJA
QÛBBA
GARNATA
ONÍRICO
ALHAMBRA PALACE
LOS PATOS
B-HEAVEN

039 | COMER Y DORMIR

ASADOR AITOR
LA SANTA MARÍA
JAMAR
EL PILAR DEL TORO
NEVADA PALACE
LAS YUCAS
ALARIQUE
EL EMBARCADERO
BALCÓN DEL MAR
BLU VITOLA

045 | BUENA CARNE

NEGRO CARBÓN
APÒ RESTAURANTE
BODEGA MERUS
ASADOR DE LA REINA
ASADOR DE CASTILLA
STEAKHOUSE BY AITOR POZUELO
POETAS ANDALUCES
LA CASONA DE SANTIAGO
ASADOR CONTRAPUNTO
MESÓN ALEGRÍA

053 | BUEN PESCADO

AL ESPETO
CUNINI
CASA RAFA
SANTA MÓNICA
LOS SANTANDERINOS
CASA RAMÓN
SALITRE
LOS DIAMANTES
LA ESQUINITA DE JAVI
RECA CAMPUS

059 | BUENA VERDURA

RAÍCES
HICURI
I LOVE GREEN
BOTÁNICO
GARDEN PLAZA
TABLÓN VERDE
WILD FOOD
PAPRIKA
EL PIANO
MIMMI

065 | CULTO AL VINO

LA TANA
EL QUEJÓ WINE BAR
ALBIDAYA
SAINT GERMAIN
MALVASÍA
LA NUEVA BODEGA
BELMONTE
LA BOTILLERÍA
LA BRUJIDERA
LOS LUISES

071 | GRANDES TABERNAS

TABERNA GRANADOS
CASA ENRIQUE
LA TABERNA DE KAFKA
PRADO NEGRO
LA MANCHA
PETRA
EL MENTIDERO
BODEGAS CASTAÑEDA
CATAVINOS
SUMMUM

077 | SALIR DE BARES

ALIATAR BOCADILLOS
BAR LEÓN
BAR SORIA
BAR ÁVILA
TABERNA RÍOS
BAR ROJO
TABERNA DEL COSMONAUTA
BAR HOCES
GALLARDO
LA TABERNILLA DEL DARRO

083 | EL BUEN COMER

ALQUERÍA DE LA VEGA
MOSTAZA GREEN
LA CUEVA DE 1900
TENDIDO 1
CASA TRASTOS
ABQ
LA ZURITA
SAN REMO
EL COSO
LA MADRAZA

089 | CANALLAS

EL BAR DE ERIC
LEMON ROCK
SANCHO CASUAL BURGER
TARACEA
EL NIDO URBAN CLUB
ROSARIO VARELA
EL BOLICHE
LÍO URBAN SMASH
AMAZONA RESTOBAR
HUMO EL ORIGEN

095 | POR EL NORTE DE LA PROVINCIA

JARDINES LAS CONCHAS
KALISSSKKA
LA HUERTA DEL LAUREL
CASA CHIQUITO
GÉMINIS
VENTA QUEMADA
BRASERÍA LA TINAJA
RIVIERA MEDITERRANEAN
GUAPA Y RABIOSA
EL HORNO DE VÍZNAR

101 | POR EL SUR DE LA PROVINCIA

LA RUTA DE LA ALPUJARRA
EL ASADOR DE CAPILEIRA
LOS NARANJOS
MAR Y BRASAS
CASA GUILLERMO
MESÓN EL NACIMIENTO
LA FRAGUA
EL CAMINO DE LA HUERTA
EL JARDÍN DE LOS SABORES
ORIGEN EL VALLE

107 | POR LA COSTA TROPICAL

EL PEÑÓN
EL BARÇO
LA BAHÍA
CALABAJÍO
LA BARRACA
EL FARILLO
EL NÁUTICO
LA ÚLTIMA OLA
SUNAHRA BEACH CLUB
ESPACIO IME

113 | LA VUELTA AL MUNDO I

MASAE
KONA
CASA DAVID
KUDAMM EDEL
ALTAMURA
MOKUREN
ITS VIETNAM
AISUSHI
PIZZERÍA TRADIZIONE ITALIA
PIZZERÍA VULCANO

118 | LA VUELTA AL MUNDO II

EL NOPAL
YAMA SUSHI
MOANA POKE
LA ESQUINITA ARGENTINA
LA MAFIA
LA CAUSA
PAPAÚPA
OSSOBUCO RISTORANTE
ANTOJITOS MEXICANOS
AMAZONIA FINE FOOD

121 | EN PAREJA

EL TRILLO
LA ERMITA DE LOS TRES JUANES
RESTAURANTE LAS TOMASAS
EL MIRADOR DEL TATO
ALJIBE 1644
MIRADOR DE AIXA
EL AGUA
EL HUERTO DE JUAN RANAS
CARMEN DE ABEN HUMEYA
SEÑORÍO DE NEVADA

125 | EN FAMILIA

ARO XXI
EL GUERRA
LA BUELA PEPA
LOS NOGALES
PIZZERÍA LAS VILLAS
LA ESTRELLA
EL SEVILLANO
EL BALCÓN DEL GENIL
DOÑA JUAÑA
LA COMPAÑÍA

129 | DE DULCE

TARTAS CRISTINA
CASA PASTELES
LAS TARTAS DE LA MADRE DE CRIS
LOS CALITOS
CASA YSLA
CHURRERÍA ALHAMBRA
ZARINA
EL SOL
GRAN CAFÉ BIB-RAMBLA
VOILÁ CAKE

133 | LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS

ALIATAR
INSTANTE
VERDI
BASABA
ALIATAR 30
MARIANA MON AMOUR
LA CHICA DE AYER
LA RUTA DE LA SEDA
MIRALBA ROOFTOP

EN LA ELABORACIÓN DE ESTE ESPECIAL HAN PARTICIPADO:
COORDINACIÓN EDITORIAL, FICHAS Y TEXTOS: JESÚS LENS | FOTOGRAFÍAS: FERMÍN RODRÍGUEZ,
PEPE MARÍN, ALFREDO AGUILAR, RAMÓN L. PÉREZ Y JAVIER MARTÍN
COORDINACIÓN DE PUBLICIDAD: MARÍA JESÚS GABALDÓN
DISEÑO Y PUBLICIDAD: FRAN MARTÍNEZ Y MARÍA PERÁN

Diez de Diez



ANUARIO
Gastronómico
2023



RESTAURANTE ARRIAGA

Dirección: Avda. de la Ciencia, 2. Granada.

Teléfono: 958 132619

Disfrutar de: Sus vistas insuperables y los dos menús degustación en los que entran y salen platos dependiendo de la frescura y el producto del momento.

Precio medio por persona: 65€.

Cierre: Domingo noche, todos los lunes y martes noche.

Chef: Álvaro Arriaga.

Jefe de sala: Trinidad Morales.

Reconocido con un Sol Repsol y recomendado por la guía Michelin, Arriaga es referente en cocina de mercado y contemporánea, uniendo tradición y vanguardia. Hablamos de uno de los restaurantes imprescindibles en Granada. Su máxima es el producto de calidad y la técnica necesaria para sacarle el mejor partido. No tiene carta como tal y su cocina se basa en dos menús degustación donde cambian los platos de acuerdo al mercado. La sala está comandada por Trinidad Morales, quien asesora en todo momento al cliente en los vinos.

El chef recomienda: Dejarse llevar por la cocina de temporada.



FARALÁ

Dirección: Cuesta Gomérez, 11. Granada.

Teléfono: 664 085313.

Disfrutar de: Su espectáculo flamenco, que marida extraordinariamente con la cocina, y de su espectacular carta de vinos.

Precio medio por persona: 65€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: Juan Pedro Ortiz.

Jefe de sala y sumiller: Lidia Outeda.

Un Sol Repsol reconoce su apuesta por la tradición, emoción y cultura. El menú utiliza la tradición a modo de hilo conductor. El chef Juan Pedro Ortiz se ha consolidado a los mandos de una cocina que reivindica la tradición milenaria de Granada, reinterpretada con técnicas del siglo XXI y dando valor al producto de proximidad. La sala está a cargo de Lidia Outeda, una de las grandes sumilleras de Granada.

El chef recomienda: El menú degustación completo, que cuenta una historia para disfrutar de principio a fin.



RUTA DEL VELETA

Dirección: Avda. de Sierra Nevada, 146. Cenas de la Vega.

Teléfono: 958 486134.

Disfrutar de: Comer o cenar en el espacio exclusivo que permite ver la cocina en directo del equipo.

Precio medio por persona: 60€.

Cierre: Domingo noche.

Chef: Marcos Pedraza.

Jefe de sala: Francisco Fernández.

Un Sol Repsol reconoce el auténtico valor de un gran clásico. Toda la sabiduría gastronómica de los Pedraza, una estirpe de cocineros natos, al servicio de la gastronomía andaluza con raíces, tradición y personalidad propia. Años y años en la brecha como referente imprescindible de la Granada gastronómica más pujante, moderna y exquisita. Un privilegio.

El chef recomienda: Pequeños tomates rellenos de cremoso de corvina, velo de gamba roja, erizo y agua de mar.



MARÍA DE LA O

Dirección: Carretera de la Sierra, 13. Granada.

Teléfono: 958 21 60 69.

Disfrutar de: Su emplazamiento en un renovado palacete del siglo XIX y un servicio especialmente atento que crea un ambiente relajado, elegante y lujoso.

Precio medio por persona: 85€.

Cierre: Lunes.

Chef: Chechu González.

Jefe de sala: José Luis Gamarra.

Cocina cuidada y técnica llena de personalidad e inspirada en productos de Granada, materias primas de temporada, especias y hierbas aromáticas e ingredientes de diferentes lugares. Sus fondos, caldos y salsas, requieren usar la cuchara para disfrutar del sabor. Está potenciando los escabeches, habiéndose convertido en referente nacional. Bodega que cuida los vinos de Granada.

El chef recomienda: Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos. Trucha de Riofrio en ajopollo de castañas. Choto al ajillo y coliflor.



Mesón
Allegria
contigo
desde 1979

Ponemos el sabor a la tradición
Especialidad en Carnes a la Brasa

Información y reservas:

C/ Moras, 4 (Espaldas Teatro Isabel la Católica) 18009 - Granada Tlf. 958 049 171

www.mesonalegria.com

CANTINA DE DIEGO

Dirección: Callejón de Ricarda, 1. Monachil.

Teléfono: 958 303758.

Disfrutar de: La exquisita atención y de la mesa junto a la chimenea, para engrandecer la experiencia.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Lunes.

Chef: Diego Higuera.

Jefe de sala: María José Ruiz.

Reconocido con un Bib Gourmand de la guía Michelin, se mantienen fieles a una filosofía que ya tiene 23 años: apostar por el km. 0 y el producto de la huerta. Son respetuosos con la naturaleza y la sostenibilidad. Se inspiran en la tierra. Platos que recuperan la tradición culinaria local y productos como la habichuela lacia. Diego y María José son ejemplo de ilusión, ganas y esfuerzo.

El chef recomienda: Estar atentos a las verduras de temporada y de la huerta.



EL CLAUSTRO EN EL HOTEL SANTA PAULA

Dirección: Gran Vía de Colón, 31. Granada.

Teléfono: 958 805740.

Disfrutar de: El remanso de paz en un claustro del siglo XV, su arquitectura y el murmullo de su fuente.

Precio medio por persona: 65€. **Menú deg:** 80€.

Maridaje: 35€ **Cierre:** Ningún día.

Chef: Rafael Arroyo. **Somelier:** Mónica Quirós.

Jefe de sala: Marco Cantini.

Rafael Arroyo ha ganado este año un importante premio gastronómico internacional, representa a la Selección Española de Cocina y participó en Madrid Fusión. Su propuesta con historia investiga el legado culinario y actualiza recetas andalusíes y nazaries, y hace un completo recorrido por toda la provincia, enaltecendo el mejor producto de la tierra.

El chef recomienda: Lubina salvaje del Mediterráneo con guiso de gurullos y sopa de AOVE.



EL NOPAL

RESTAURANTE MEXICANO

Ancha de Gracia, 3, 18002 - Granada

Teléfono: 653 73 31 11

PRÓXIMO TRASLADO
Martínez Campos 23 Bjo





RESTAURANTE DAMASQUEROS

Dirección: C/ Damasqueros, 3. Granada.

Teléfono: 958 210550.

Disfrutar de: Lo acogedor de un establecimiento exquisito en el que todo suma y encaja.

Precio medio por persona: Entre 60 y 65€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Lola Marín.

Jefe de sala: José Luis Castro.

Es atesorador de un Sol Repsol. Lola Marín fue pionera en Granada en quitar la carta y adaptar su propuesta al producto de mercado y temporada. Cuida la cocina con raíces andaluzas y cada visita a Damasqueros es siempre placentera, original y diferente. Afina con esmero cada menú de temporada.

El chef recomienda: Los postres y dejarse llevar por el producto de temporada y el maridaje sugerido en vinos.



LA FINCA. HOTEL LA BOBADILLA

Dirección: Ctra. Salinas - Villanueva de Tapia. (A-333). Km. 65,5. Loja.

Teléfono: 958 321861.

Disfrutar de: Su arquitectura mudéjar y del entorno.

Precio medio por persona: 90€.

Cierre: Hasta el mes de marzo.

Chef: Fernando Arjona.

Sala: Saturnino Burgueño. **Sumiller:** Daniel Castro.

Consiguió la primera estrella Michelin para Granada. Cuenta con el asesoramiento gastronómico de Pablo González, de La Cabaña Buenavista, con dos estrellas Michelin. Material fresco de primera calidad para proporcionar una experiencia gastronómica basada en el diálogo entre los mejores platos y productos de las cocinas malagueña y granadina, interpretados por el chef Fernando Arjona.

El chef recomienda: Escultura de esturión con caviar de Riofrío.

ca
cash alhambra

El mayor Cash & Carry de Granada
con amplio catálogo de alimentación y bebidas
abierto a todo el público y profesionales

Calidad y ahorro

Polígono Tecnológico Ogijares, C/ Zamora, Parcelas 114, 115, 116 - 18151 Ogijares, Granada

Horario ininterrumpido de 8:30 h a 20:00 h de lunes a sábado

958 50 64 61 • cashalhambra.com



ATELIER CASA DE COMIDAS

Dirección: C/ Sos del Rey Católico, 7. Local 3. Granada.
Teléfono: 858 708057.

Disfrutar de: La cocina a la vista de Raúl y la personalidad de su cocina. Su barra es impagable.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Domingos y lunes.

Chef: Raúl Sierra.

Jefe de sala: Juana Moreno. **Sumiller:** Abel Aparicio.

Cocina de mercado en la que la técnica de Raúl Sierra enaltece el producto. Gastronomía con personalidad propia en la que cada visita es diferente, a la vez que el comensal tiene la sensación de que está en Atelier y solo en Atelier podía comer así. De referencia obligatoria en Granada, acaba de renovar su Bib Gourmand de la guía Michelin.

El chef recomienda: Cocochas de bacalao, pilpil de pollo y judías verdes lumbré.



BAR FM

Dirección: Avenida Juan Pablo II, 54. Granada.

Teléfono: 958 157004.

Disfrutar de: De una barra por la que han pasado todos los grandes de la gastronomía española.

Precio medio por persona: 35/40€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Leticia Lastra.

Jefe de sala: Francisco Martín, padre e hijo.

Es uno de los templos de la gastronomía granadina, referente nacional por su tratamiento exquisito de los mejores pescados y mariscos de las lonjas, especialmente la de Motril. Cuentan con 320 referencias de vinos, de las que 85 son champagne y algunos de los productores de culto de la Borgoña.

El chef recomienda: Sus puntillitas a la plancha y el clásico tartar de quisquilla, además del pescado frito y a la plancha.



EL TRILLO RESTAURANTE

Callejón del Aljibe de Trillo, 3.
Albaicín. Granada

www.restaurante-eltrillo.com



Cocina de Autor



ANUARIO
Gastronómico
2023

RESTAURANTE CALA

Dirección: C/ José Luis Pérez Pujadas, 2. Granada.

Teléfono: 858 989058.

Disfrutar de: La cocina a la vista y un comedor más amplio tras la última reforma.

Precio medio por persona: 75€ el menú. 45€ carta.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef: Samuel Hernández.

Jefes de sala: Darío Flores.

Cocinero de influencia francesa, Samuel Hernández se muestra cada día más libre, trabajando con el producto de temporada. Muy recomendables sus carnes de caza y las setas. También incorporan legumbres como la lenteja caviar y el judión fresco. Espacio amplio y diáfano con el número de mesas justo para disfrutar de la experiencia gastronómica.

El chef recomienda: Disfrutar del menú degustación que cambia cada estación.



CASA PIOLAS

Dirección: C/ Ramón y Cajal, 1. Algarinejo.

Teléfono: 958 312251.

Disfrutar de: La atención personalizada y la interacción entre cocina y sala. Imprescindible reservar.

Precio medio por persona: 50 €.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: José Caracuel.

Es uno de los restaurantes más especiales de la provincia de Granada. José Caracuel ha cerrado la barra para entregarse en cuerpo y alma a la sala, donde solo se admite a 15 comensales por pase para dedicar mimo y atención personalizados. Se hacen más pequeños para ser más grandes aún.

El chef recomienda: Sus dos menús degustación, el largo de 12 pases y el corto de 8, que cambia platos según temporada.




La Esquinita
 ARGENTINA

Pruébanos
 Albayzín



BETULA NANA

Dirección: C/ Málaga, 9. Granada.

Teléfono: 651 470161. Solo wasap.

Disfrutar de: Lo íntimo y familiar de su salón interior.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Domingo noche, lunes y martes.

Chef: David Salinas.

Jefe de sala: Alba Hernández.

Otro de los pequeños-grandes restaurantes gastronómicos de Granada. Proyecto familiar en el que la calidez y la cercanía son ingredientes esenciales de su propuesta gastronómica. Solo seis mesas para disfrutar de una cocina fusión de estilo mediterráneo. Producto de proximidad y cercanía con un trato impecable. Trabajan especialmente bien los arroces y diferentes tipos de pescados.

El chef recomienda: El risotto con calabza asada, sobrasada artesana de mallorca y queso de Mahón tier-no.



MANIGUA CASA DE COMIDAS

Dirección: Calle Laurel de San Matías, 1. Granada.

Teléfono: 699140687.

Disfrutar de: El ambiente agradable, la decoración con libros y una música exquisita.

Precio medio por persona: 40/50€.

Cierre: Domingos por la tarde y lunes.

Chef: Andrés Cárdenas y Fabián Fuentes.

Sala y vinos: Andrés Cárdenas.

Andrés Cárdenas y Fabián Fuentes configuran un equipazo que reinterpreta el recetario tradicional granadino con productos de temporada y locales de la mejor calidad. Buscando sabores que recuerdan a la cocina de toda la vida. Su filosofía es compartir. En invierno tienen productos de cuchara y tradición, también en los vinos de las bodegas granadinas. Granada para Granada sería la mejor definición.

El chef recomienda: Cebollas dulces a la brasa con crema de cebolla caramelizada y parmesano 24 meses y consomé de cebolla tostada.

Asprodibe
Donde Tú Estás

LA COOPERATIVA LÍDER DE LOS
DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN
PARA LA HOSTELERÍA

+26.000
Clientes en hostelería.

+2.500
Referencias de primeras marcas y marcas exclusivas.

+200
Distribuidores en Andalucía.



Encuentra el tuyo en www.asprodibe.es



956 454 218
C/ Real, 102 - Valderrubio - Granada
comunicacion@asprodibe.es



SIN TAPUJOS TABERNA

Dirección: Calle Faisán, 2. Granada.

Teléfono: 641 132580.

Disfrutar de: Cocina disfrutona para usar las manos. Su cocina a la vista y opción de vinos generosos.

Precio medio por persona: Entre 25€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Manuel Adame.

Jefe de sala: Carmen Morales.

Manuel Adame y Carmen Morales se han asentado en un local acogedor con la cocina a la vista. La carta cambia según mercado, con mucha variedad de opciones para los amantes del atún. Exquisito el trabajo en sala y en los fogones. ¡Cocina sin tapujos!

El chef recomienda: Los arroces y el atún rojo.



PORTAL EL BAJO I

Dirección: Calle Azorín, 8. Granada.

Teléfono: 620984400.

Disfrutar de: Dictadura del producto en un restaurante cuyo nombre homenajea a la infancia del chef.

Precio medio por persona: De 40 a 55€.

Cierre: Domingos y lunes.

Chef: Ismael Delgado.

Jefe de sala: Esther Ibarz.

Es otro local de referencia, plenamente consolidado. Sin carta fija, el comensal disfrutará cada día de lo que Ismael Delgado haya encontrado en el mercado. La creatividad elevada a la máxima expresión y más de 180 referencias de vino. ¡Dictadura del producto, siempre!

El chef recomienda: Seguir el consejo de Ismael y dejarse sorprender.



RESTAURANTE EL CONJURO

Dirección: Avda. de los Geranios, 6. Granada.

Teléfono: 958 623104.

Disfrutar de: Los diferentes ambientes, según temporada: terraza exterior, salón-comedor y barra.

Precio medio por persona: 50€

Cierre: Miércoles y las noches de lunes a jueves.

Chef: Arián Herrera.

Jefe de sala y somelier: Daniel Lozano.

Restaurante de referencia en la provincia, hasta Calahonda van los mejores aficionados a la gastronomía para disfrutar de la creatividad de Antonio Lorenzo y sus soberbios fuera de carta, además de su menú maridado. El mejor producto del mar y la huerta tratado con técnica impecable. Son muy recomendables sus arroces, siempre por encargo.

El chef recomienda: Pescadilla de Motril, pìpil y jugo de pollo.



Gran Café Bib-Rambla®

Fundado en 1907

SERVICIO
con arte

Gastronomía
Art Deco



Grupo Bib-Rambla

Plaza Bibrambla. 3 | 958 25 68 20 | www.cafebibrambla.com



FIRMVM

Dirección: Plaza Damasco, 2. Almuñécar.

Teléfono: 958 633565.

Disfrutar de: Su terraza acondicionada todo el año y salón con cocina abierta.

Precio medio por persona: 40€

Cierre: Consultar página web.

Chef: Sergio González.

Jefe de sala: Nacho Rodríguez.

Es un viaje al sabor y a la memoria. Es poner en el plato Almuñécar, el singular pescado y marisco del Mar de Alborán, la rica y diversa huerta de la Costa Tropical, las carnes de pastura de la montaña y los corrales de Granada junto al paisaje de Andalucía en la copa.

El chef recomienda: Arroz meloso de rabo de toro y chicharrones. Quisquilla, pulpo.



GARBO

Dirección: Calle Sócrates, 18. Granada.

Teléfono: 613 137759.

Disfrutar de: Atención impecable. Es un local pequeño e íntimo en el que conviene reservar.

Precio medio por persona: 35/40€.

Cierre: Domingo por la noche, lunes y martes.

Chef: Raquel Jiménez.

Jefe de sala: José Hernández.

Se ha consolidado como uno de los mejores restaurantes gastronómicos de Granada, con una atención exquisita y una carta compacta en la que disfrutar de sabores mestizos de México y Tailandia trufados con ingredientes locales. Cerveza muy bien tirada.

El chef recomienda: Croquetas de ají de gallina y ensaladilla.



ASADOR CURRO

Dirección: Carretera de la Sierra, 78. Granada.

Teléfono: 958 221894.

Disfrutar de: El vermú de Garaje elaborado por la casa y el show drinking con los gintónic de autor.

Precio medio por persona: 45€

Cierre: Ningún día.

Chef: Félix Cerro.

Jefe de sala: Álvaro Capilla del Fresno.

Se ha convertido en uno de los restaurantes de referencia de Granada, en cuyos salones y extraordinaria terraza climatizada siempre hay gente interesante. Amplia selección de vinos para maridar una carta basada en la excelencia del producto y en la innovación de recetas, técnica y presentación en sala.

El chef recomienda: El cochinillo asado, clásico de la casa, y los tartares, acabados en mesa.



Para Gastronómadas



ANUARIO
Gastronómico
2023

EL ZARCILLO RESTAURANT GOURMET

Dirección: Calle Alonso Terrón, 1. Motril.

Teléfono: 958 824887.

Disfrutar de: Las actividades periódicas que organizan y la inquietud cultural del establecimiento.

Precio medio por persona: 40€

Cierre: Miércoles.

Chef: Álvaro García.

Jefe de sala: Manuel Ortega.

Álvaro García, el chef de la quisquilla, es un referente de la gastronomía de la Costa Tropical. En su menú degustación hace un repaso por la historia culinaria de la tierra, con ingredientes locales, de mercado y kilómetro cero. Una experiencia a degustar, también, en su terraza.

El chef recomienda: Cualquiera de los platos con quisquilla.



EL CHALECO

Dirección: Avenida Costa del Sol, 37. Almuñécar.

Teléfono: 958 632402.

Disfrutar de: La mesa dos en la terraza cubierta, cuya luminosidad le confiere una magia especial.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef: Stephane Deschamps.

Jefe de sala: Audrey Smet.

Cada semana cambia su menú degustación, dado que ha quitado la carta. Mucho pescado en su oferta gastronómica, al estar en la Costa Tropical. Producto de mercado y platos a la carta si se piden con anticipación. Ha renovado el Bib Gourmand de la guía Michelin.

El chef recomienda: Tortellini de verduras, gambas y salsa cítrica.



EL GALLO

Dirección: Avenida las Torrecillas, 17. Nívar.

Teléfono: 958 428225.

Disfrutar de: Sus meses temáticos dedicados a los calçots, cachopos y arroces, en primavera.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Lunes.

Chef: Pablo Sánchez y Sergio Sánchez.

Jefe de sala: Antonio Sánchez.

Referente de la cocina a la brasa, han sido finalistas en un concurso nacional de callos. Sus jornadas dedicadas a los calçots, los cachopos y arroces se esperan con entusiasmo por un público fiel. Una estirpe familiar cuyos postres caseiros también son estandarte.

El chef recomienda: Sus platos de casquería a la brasa, como la careta o las crestas de gallo. Imprescindibles.





LOS PINOS CASA DE COMIDAS

Dirección: Paseo de los Pinos, 6. Huétor Vega.

Teléfono: 617 080048.

Disfrutar de: Un oasis de paz y sabores a 10 minutos de Granada.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Noches, excepto viernes y sábado. Abre todos los mediodías.

Chef: Paco Rico y Lorena Arquelladas.

Jefe de sala: Óscar Arquelladas.

Cocina de pueblo con alma en el siglo XXI recuperando platos de cuchara con un plus de cariño y sus raíces como señas de identidad. Siguen mejorando sus arroces y ensalzan los productos vegetales del valle de Monachil, respetando su temporalidad con el hilo conductor que inunda su cocina: el kamado para asar al carbón de encina y ahumar los productos.

El chef recomienda: Los guisos, arroces brasa y una repostería de temporada.



EL MOLINO DEL PUENTE

Dirección: Puente de Dúrcal, s/n. Dúrcal.

Teléfono: 652 345096.

Disfrutar de: Un paseo por el puente de hierro, anejo al restaurante, para bajar su abundante comida.

Precio medio por persona: 30/35€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Miguel Molina.

Jefe de sala: Lucía Ortega.

Su propuesta gastronómica parte del recetario tradicional, pero viste de modernas sus creaciones para sacarlas a la sala. Tiene dos menús degustación, corto y largo, y un menú del día, parecido al degustación, pero con ingredientes más económicos que sale por 20 euros. Una opción inmejorable que deja satisfecho a todo el que la prueba.

El chef recomienda: Bacalao con cebolleta fresca, pilpil de espinacas y torreznos.

¿BURGER=FAST FOOD? ¿SEGURO?

SI ERES DE LXS QUE AÚN PIENSA QUE UNA HAMBURGUESA ES COMIDA RÁPIDA,
ES QUE NO TE HAS COMIDO UNA **BURGER DE VERDAD.**

338 MESONES - 958 989 411 NEW NEW NEW NEW

338 TEJEIRO - 958 254 654

338 C.C. SERRALLO PLAZA - 958 164 346

@SANHOCASUALBURGER

SANHOCASUALBURGER.UM

**SAN-
CASUAL
BURGER
-CHO**

TORRE DE ALQUERÍA

Dirección: Calle Acequia, 16. Romilla.

Teléfono: 722 468588.

Disfrutar de: La maravillosa cubierta en madera de un edificio de 1890 magníficamente rehabilitado.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Miércoles.

Chef: Francisco Robles.

Jefe de sala: Paquí Román.

Su propuesta gastronómica está basada en el producto de calidad y de temporada, destacando las carnes y pescados en vitrina. Crea una cocina de raíces asentadas y andaluzas, pero a su vez aporta técnicas, contrastes y matices actuales y de vanguardia a los platos. Recetas tradicionales con emociones, historia y experimentación en un edificio singular con múltiples espacios.

El chef recomienda: La alcachofa confitada rellena de guiso de rabo de toro.



BORNEO PLAZA RESTAURANTE GASTROBAR

Dirección: Plaza Sor María Luisa, 4 Local 1. Maracena.

Teléfono: 958 650643.

Disfrutar de: Las carnes de vacuno mayor al Josperry y marisco de Motril de tamaño XXL.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Lunes.

Chef: Lorena Ceballos.

Jefe de sala: Sergio Guevara.

Con su trabajo diario y su capacidad de innovación, Carmen Ávila y su hijo Carlos Cantón han convertido a Borneo Plaza en uno de los referentes gastronómicos del área metropolitana. Las verduras del terreno son de origen familiar, trabajan con carnes seleccionadas y cada día mejoran en técnica y creatividad. Su apuesta es producto, producto y producto.

El chef recomienda: El marisco y el pescado de la lonja de Motri y las carnes de buey.



Sunahra BEACH CLUB

EL JARDIN SECRETO

Suculenta, Exótica, Fusión, cosmopolita...

www.sunahrabeachclub.com Reservas 673 535 005



Aitor Pozuelo



Guapa y Rabiosa



Aitor Pozuelo Catering



The Steak House
By Aitor Pozuelo



San Remo



Barra de San Remo



Asador Casa Aitor

www.aitorpozuelocatering.com

@aitorpozuelocatering

667 722 883

LOLA GASTROESPACIO

Dirección: Calle Prieto Moreno, 10. La Zubia.

Teléfono: 686 638747.

Disfrutar de: Sus sugerencias de temporada como las setas, habitas, alcachofas y sus platos crudos.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Domingos noche y lunes.

Chef: David Perea.

Jefe de sala: Remedios Ortega.

Restaurante situado en La Zubia donde prima la calidad del producto, el servicio y la presentación de sus platos. Sugerencias de mercado y de temporada todas las semanas. Carnes premium y steak tartar.

El chef recomienda: Tartar de quisquillas y carpaccio de manitas con kimchi y cazuelita de berenjena asada, mojo de miso y almendra tostada.



TABERNA HITA

Dirección: Calle Salvador Dalí, 6. La Zubia.

Teléfono: 958 599279.

Disfrutar de: Su coqueto salón interior ideal para sentirse como en casa.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Martes.

Chef: Ana Belén Laguna y Cristian Reyes.

Jefe de sala: César Martínez.

Cocina mediterránea que incluye toques orientales y guiños contemporáneos en algunas técnicas. Producto de temporada apostando por la cercanía, que viene directamente de Mercagranada. Las carnes y pescados se cocinan en el Kamado al carbón de encina.

Los chefs recomiendan: Solomillo del abuelo Juan Antonio (Mar y montaña).



EL ZAHIR

Dirección: Calle Ángel Ganivet, 1. Albolote.

Teléfono: 958 490858 y 647861092.

Disfrutar de: El salón del sótano, más íntimo y acogido.

Precio medio por persona: 35-40€.

Cierre: Domingos y todos los días por la noche.

Chef: Inmaculada Bailón.

Jefe de sala: Juan Raúl Garrido.

Situado en el área metropolitana de Granada, practica una cocina mediterránea en la que pescados y carnes comparten una carta amplia, variada y para todos los gustos.

El chef recomienda: Atún en diferentes modalidades, en tartar, crudo o encebollado.



Para Sibaritas



ANUARIO
Gastronómico
2023

CARMEN DE SAN MIGUEL

Dirección: C/ Torres Bermejas, 3. Granada.

Teléfono: 958 226723.

Disfrutar de: Las espectaculares vistas de Granada desde su portentosa terraza.

Precio medio por persona: 45€.

Cierre: Domingos por la tarde y lunes.

Chef y Jefe de sala: Jorge Matas.

En un enclave paisajístico e histórico único, Carmen de San Miguel ofrece una mezcla de cocina tradicional con técnicas contemporáneas, siempre a partir de productos frescos del terreno, con su propio huerto.

El chef recomienda: Costilla de ternera pajuna cocinada a baja temperatura y terminada con chucrut de col y remolacha.



LA CHULAPA

Dirección: Calle Salvador Dalí, 4. La Zubia.

Teléfono: 622 622805.

Disfrutar de: Su ambiente de taberna madrileña, su cerveza tan bien tirada y sus catas.

Precio medio por persona: 30€

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Cristóbal Gómez.

Jefe de sala: Ángel Vargas.

Uno de los establecimientos que más sorpresas han dado este año. A sus platos tradicionales de taberna madrileña como los callos, torreznos o patatas bravas se suma la fantasía en cocina de Cristóbal Gómez, finalista de Masterchef.

El chef recomienda: Dejarse llevar por el producto de temporada y el maridaje sugerido de vinos.



RESTAURANTE ALAMEDA GRANADA

Dirección: C/ Rector Morata, 3. Esquina con Escudo del Carmen.

Teléfono: 958 221507.

Disfrutar de: Su ubicación en pleno centro de Granada con vistas a Gárgol y una singular bodega.

Precio medio por persona: 45€ **Cierre:** Ningún día.

Chef: Luis Alejandro Elías. **Sumiller:** Berta Romero.

Jefe de sala: Marcelo Bou.

Cocina de producto basada en el atún rojo de almadraba, los pescados salvajes y las carnes de autor. Horno de leña y brasas, su bodega cuenta con más de 200 referencias. Elegante barra y amplia terraza en el corazón de Granada. No faltan recetas tradicionales como las croquetas o el guiso de rabo de toro.

El chef recomienda: Lenguado a la menier.





RUTA DEL AZAFRÁN

Dirección: Paseo del Padre Manjón, 1. Granada.

Teléfono: 958 226882.

Disfrutar de: Una de las terrazas más acogedoras de Granada con un ambiente inigualable.

Precio medio por persona: 30€

Cierre: Ningún día.

Chef: Antonio Rodríguez.

En el Paseo de los Tristes, con unas vistas extraordinarias a la Alhambra tanto en la terraza como a través de su gran ventanal, Ruta del Azafrán ofrece una cocina mediterránea con guiños a la árabe, en la que se puede encontrar la harira, pastela o diferentes modalidades de cuscús. Además, hay arroces, verduras, carnes y pescados para todos los gustos. En pareja, se disfruta más aún.

El chef recomienda: Alcachofas confitadas con salsa de almendras y langostinos.



HOTEL SEDA CLUB

Dirección: Pz. Trinidad Esq. Buensuceso, 2. Granada.

Teléfono: 858 160161.

Disfrutar de: Su rincón clandestino y las vistas a la Catedral desde su terraza, tomando un cóctel.

Precio medio por persona: 45€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Rubén Castro.

Jefe de sala: Alejandro Fernández.

Ya plenamente consolidado, elabora una cocina honesta y de proximidad que juega con sabores y texturas, dando pequeños toques de autor. Género fresco, traído diariamente de los mejores mercados, para proporcionar una auténtica experiencia gastronómica. Ubicación privilegiada con diferentes ambientes, incluido un rooftop de vistas fascinantes.

El chef recomienda: Twin de roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romescu.

DISTRIBUCIONES PLATA GRANADA, S.L.

Líderes en distribución del sector de la hostelería y colectividades

De profesional a profesional

Polígono Tecnológico Ogijares
C/ Zamora, Parcelas 114, 115, 116
18151 Ogijares, Granada

958 50 64 61
distribucionesplata.com

LE BISTRÓ BY EL CONJURO

Dirección: Calle Martínez Campos, 8. Granada.
Teléfono: 958 536029.
Disfrutar de: La mesa bajo el mosaico de cerámica. Los selfis salen de lujo.
Precio medio por persona: 35€
Cierre: Domingo y lunes por la noche y martes.
Chef: Antonio Lorenzo.
Jefe de sala: Jorge Zapata.

El mítico El Conjuro de Calahonda en Granada. Su cocina, ejerciendo y progresando en lo que tan bien saben hacer, ofrece los fondos y salsas característicos de Antonio Lorenzo. Atención a jornadas como las dedicadas al atún y casquería.

El chef recomienda: Careta de cerdo San Pascual a la brasa con guiso de calamares y limón marroquí.



AL PUNTO Y COMA

Dirección: Avenida de Andalucía, 2. Granada.
Teléfono: 653 246152.
Disfrutar de: Su barra gastronómica para hacer un tapeo de auténticos sibaritas.
Precio medio por persona: 30€
Cierre: Domingos noche y lunes.
Chefs: Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda.

Otro de los proyectos con sello de autor. Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda han alumbrado un espacio gastronómico en el que cuentan historias a través de su cocina, personal, libre y repleta de fantasía. Gran técnica, muy buen trato al producto, siempre de calidad.

El chef recomienda: Lingote de cordero y foie con cuscús vegetal.



TUMANTO YOUR PLACE

Dirección: Calle Lepanto, 7.
Teléfono: 689 012281.
Disfrutar de: Su céntrico emplazamiento y sus grandes cristaleras.
Precio medio por persona: 30/40€.
Cierre: Domingo noche, lunes y martes.
Chef: Alexandru Cobzaru.
Jefe de sala: Sergio González.

Persigue la delicadeza en cada detalle a través de un entorno elegante y acogedor en el centro de Granada. Están especializados en platos de toda la vida con un toque cosmopolita. Su versión del plato alpujarreño es sensacional.

El chef recomienda: Tartar picaresco, mezcla de sabores que potencia la calidad del mejor atún de almadraba.



LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES EL UNICO
INGREDIENTE QUE NO PUEDE FALTAR EN EL PLATO

LOS VETERINARIOS
CONTROLAMOS ALIMENTOS Y BEBIDAS,
INSPECCIONAMOS ESTABLECIMIENTOS,
ASESORAMOS A EMPRESARIOS,
E INFORMAMOS A CONSUMIDORES

CUIDAMOS DE TU SALUD



COLEGIO OFICIAL ✦
VETERINARIOS
DE GRANADA

EL MERCADER**Dirección:** Calle Imprenta 2. Granada.**Teléfono:** 633 790440.**Disfrutar de:** Su acogedora sala, muy reducida y que exige reservar.**Precio medio por persona:** 35€.**Cierre:** Lunes y martes.**Chef:** Nuria de la Torre.**Jefe de sala:** Cristóbal Gallardo.

Nuria y Cristóbal han sabido dar a este establecimiento un carácter muy singular y atractivo. Es uno de los restaurantes que tiene más tirón en las redes sociales por los usuarios. Cocina de mercado y casera con una carta muy ecléctica. Se basan en la tradición para dar un toque de autor, pero siempre con sensatez y sentido. Su cocina se caracteriza fundamentalmente por la búsqueda del sabor.

El chef recomienda: Cordero libanés especiado, yogur, hierbabuena y cuscús.

**DOCE TRESCIENTOS****Dirección:** C/ Torre de Comares, 1. Local 7. Granada.**Teléfono:** 958 196051.**Disfrutar de:** Su ambiente íntimo y acogedor. Obligatorio reservar.**Precio medio por persona:** 60€**Cierre:** Domingo noche y lunes.**Chef:** David Ros.**Jefe de sala:** Fernando Agudo.

Ha sido una de las aperturas del año en Granada. Restaurante de autor en el que hay dos menús degustación que prepara el chef David Ros y marida el jefe de sala Fernando Agudo. Exquisito trabajo en sala, muy vistoso el servicio, y una propuesta gastronómica con una personalidad propia.

El chef recomienda: Relajarse en un ambiente diseñado para el disfrute y dejarse llevar a través de sabores y texturas.



Oleum
restaurante

Asador de Cordero Segureño

C/ San Antón, 81. 18005 - Granada

Reservas: 958 29 53 57

www.restauranteoleum.com

Oleum
RESTAURANTE

Les desea Felices Fiestas

Con Sabor Granadino



ANUARIO
Gastronómico
2023

MESÓN SAN CAYETANO

Dirección: Calle San Cayetano, 6. Churriana de la Vega.

Teléfono: 958550350.

Disfrutar de: Sus platos de cuchara.

Precio medio por persona: 35€

Cierre: Lunes.

Chef: María Isabel Sánchez.

Jefe de sala: Benjamín Rodríguez.

Un clásico de la cocina granadina, con más de treinta años de historia a sus espaldas. Restaurante familiar de cocina tradicional en la que destacan sus cocidos y cazuelas hechas al fuego, con tiempo y cariño. Trato cercano y profesional.

El chef recomienda: Sus míticas alcachofas y la ensalada de aguacate, alcachofas y vinagreta de pesto y tomates secos.



KIOSCO LAS TITAS

Dirección: Paseo de la Bomba, s/n. Granada.

Teléfono: 958 120019.

Disfrutar de: Un entorno ajardinado y vistas. Su historia y una gran gastronomía. Muy tranquilo.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Misleny Primera.

Jefe de sala: Carlos López.

Junto a la vera del Genil y en uno de los jardines más frondosos de Granada, el Kiosco Las Titas ofrece una gastronomía muy apegada a la tierra. Su tradicional ensaladilla rusa con langostinos es proverbial y sus carnes a la parrilla, excelentes.

El chef recomienda: Rabo de toro al olooso de Jerez y selección de canapés.



ÓLEUM

Dirección: Calle San Antón, 81. Granada.

Teléfono: 958 295357.

Disfrutar de: Cordero segureño a la lata, una receta clásica de Granada y sus jornadas gastronómicas.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingos.

Chef: Gregorio García.

Jefe de sala: Gregorio García.

En Oleum se cuida mucho el recetario del norte de la provincia y su Encuentro Astur-Granadino con la fabada como protagonista es esencial, así como las jornadas dedicadas a productos de la vega granadina como las alcachofas y las habichuelas.

El chef recomienda: Las chuletillas de cordero segureño.



ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

**Un espacio culinario ambientado
en el mar Mediterráneo**

- Restaurante especializado en paellas y arroces
- Variedad de entrantes y postres
- Disponibilidad de menú infantil
- Muy cerca del centro de la ciudad
- Espacio para celebraciones

**Abierto
de martes a
domingos de
13h a 15:45h**

ARROZANTE
LA CASA DEL ARROZ

C. Maestro Montero, 12 ,
junto al hotel Barceló Granada Congress

Instagram:



Reservas:



PATIO EL BRASERITO

Dirección: Calle Virgen del Rosario, 7. Granada.

Teléfono: 958 221984.

Disfrutar de: Su artesanado de madera y las mesas altas a la entrada. Organiza catas mensuales de vino.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Martes.

Chef: Ana Navarro.

Jefe de sala: Santiago Ruiz.

Castizo, representa el alma de Granada. Productos de temporada como setas, alcachofas de Huétor Vega y tomates de la Costa Tropical. Trabajan con agricultores locales y tienen vinos de la tierra y de Andalucía, de Ronda y Cádiz, entre sus 120 referencias. Atención a sus alcachofas fritas con torta del Casar y miel de caña y a las croquetas de arroz negro con alioli.

El chef recomienda: Huevos fritos con patatas y virutas de jamón.



LOS MANUELES

Dirección: Calle Reyes Católicos, 61. Granada.

Teléfono: 958 224631.

Disfrutar de: Sus famosos croquetones: no puedes decir que eres de Granada si no los has probado.

Precio medio por persona: 25€

Cierre: Ningún día.

Chef ejecutivo: Nino Lorente.

Jefe de sala: Antonio Bautista.

Uno de los clásicos por excelencia de la cocina de Granada que ya cuenta con cuatro locales y próximamente abrirá el quinto en la Avda. Federico García Lorca. Su cocina se basa en las carnes de mejor calidad. Son también famosas sus albóndigas y tiene una línea vegetariana de lo más interesante y muy bien acogida por la clientela.

El chef recomienda: Además de sus proverbiales croquetas caseras de jamón, la tarta de queso artesanal.



PETRA

Calle San Jerónimo, 26

Tlf: 958 84 76 48



CHIKITO

Dirección: Plaza del Campillo, 9. Granada.

Teléfono: 958 223364.

Disfrutar de: La mesa con la escultura de Federico García Lorca, homenaje a la tertulia El Rinconcillo.

Precio medio por persona: 30€

Cierre: Miércoles.

Chef: José Carlos Expósito.

Jefe de sala: Víctor Mateos.

La herencia de Luis Oruezábal permanece incólume como se demuestra con el premio que lleva su nombre que este año fue para Diego Guerrero, de DSTAGÉ. Su terraza es un lujo y su carta es cada vez más amplia y variada. Cocina con raíces, historia y tradición y una técnica que enaltece el mejor producto. Atención impecable para hacer feliz a la clientela.

El chef recomienda: Rabo de toro, bacalao y, en invierno, potaje de castañas.



LA CUCHARA DE CARMELA

Dirección: Paseo de los Basílios, 1. Granada.

Teléfono: 958 815007.

Disfrutar de: El maravilloso balcón con vistas a la ciudad. Hay que reservarlo expresamente.

Precio medio por persona: 18€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Salvador Ariza.

Jefe de sala: Germán Roldán.

Ubicado en un enclave muy agradable, junto al río Genil, este restaurante recupera los sabores y las recetas tradicionales del entorno. Cocina apegada a la tierra, con fundamento, con productos de cercanía y de temporada. Una ocasión inmejorable para reencontrarse con esa cocina de toda la vida, casera, que siempre resulta tan agradable.

El chef recomienda: Sus platos de 'cucharreo'.

Devoción
Por nuestros productos
y los clientes

Taberna
Cata**V**inos

Calle San Miguel Alta, nº 35 - Granada

tabernacatavinos@gmail.com

Reservas: 664 234 485



LAS TINAJAS

Dirección: C/ Martínez Campos, 17. Granada.

Teléfono: 958 254393.

Disfrutar de: Sus salones privados, uno para 10 personas y otro para 30.

Precio medio por persona: 50€.

Cierre: Martes.

Chef: Miguel Rincón.

Jefe de sala: José Enrique Álvarez.

Abrió en 1971 y es referente en Granada. Calidad, cuidado servicio al cliente y una clientela comprometida con sus principios favorecen una degustación de la gastronomía andaluza y granadina en un ambiente cálido y acogedor, con espacios diferentes.

El chef recomienda: Tortilla Sacromonte y sopa sevillana.



CASA TORCUATO

Dirección: Calle Pagés, 31. Granada.

Teléfono: 958 288148.

Disfrutar de: Una terraza que bulle de vida en uno de los barrios con más duende del mundo: el Albaicín.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Miércoles.

Chef: Juanma Martínez.

Jefe de sala: Santiago Cara.

Representa la pura esencia gastronómica del Albaicín. Restaurante de parada obligatoria, muy frecuentado por los vecinos y visitantes que vienen de fuera. Carta muy amplia y variada en la que destacan los pescados. Atención a los fuera de carta, que pueden deparar gratas sorpresas. Tiene locales en el centro y la Alhambra.

El chef recomienda: El rabo de toro.



SANCHO ORIGINAL

Dirección: C/ Tablas, 16. Granada.

Teléfono: 958 266403.

Disfrutar de: Sus elaboraciones, que se realizan al horno Jospier con carbón de encina.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Juan Cruz.

Jefe de sala: José Manuel Navarro.

Tras 43 años, su 'cocina de barrio' no ha perdido la cercanía con el cliente de barrio. Cocina honesta, producto de primera calidad y km.0. Este año amplían su espacio a otro local contiguo. Su nueva carta de carnes enfocada en el exclusivo buey Pajuno de Sierra Nevada.

El chef recomienda: Bocatas gourmet y platos del día.



Restaurantes en Hotel



ANUARIO
Gastronómico
2023

ARROZANTE. BARCELÓ GRANADA CONGRESS

Dirección: Calle Maestro Montero, 12. Granada.

Teléfono: 683 493368.

Disfrutar de: Parking gratuito en el hotel Barceló Granada Congress.

Precio medio por persona: 25/30€

Cierre: Ningún día. Solo mediodías. Preparan arroces para recoger en el establecimiento.

Chef: Carlos Ramos y Bernardo Oliva.

Una de las grandes arrocías de Granada. El arroz lo traen de una finca propia de la Albufera de Valencia y los chefs han recibido la mejor formación especializada. Arrozante cuenta con una cuidada carta de vinos a precios asequibles y tiene una soberbia tarta de queso casera.

El chef recomienda: Arroz rojo con carabineros y las croquetas de langosta.



EL PATIO RESTAURANTE. PALACIO GRAN VÍA

Dirección: Gran Vía de Colón, 14. Granada.

Teléfono: 858 819200.

Disfrutar de: Gastronomía de autor y gran producto en un patio histórico de 1905, el cual fue el patio de operaciones de la antigua Banca Rodríguez Acosta..

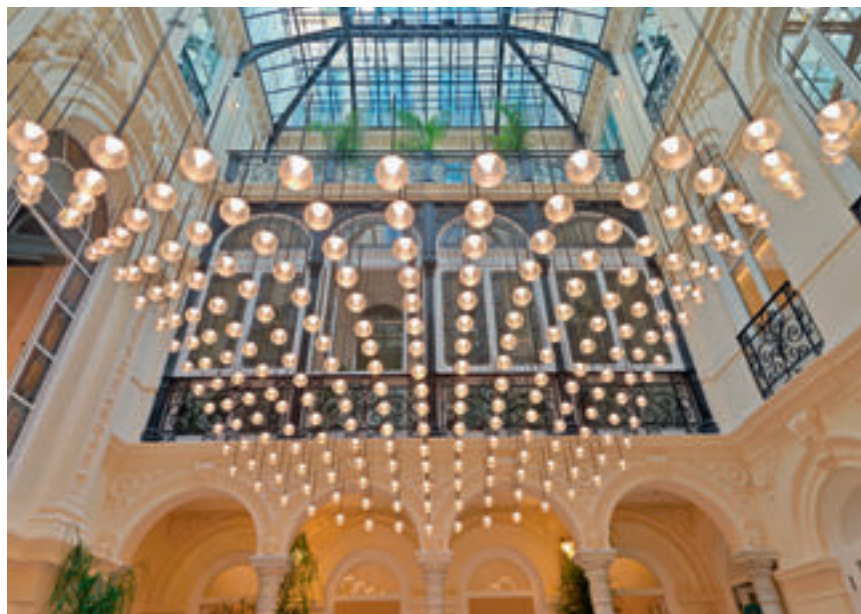
Precio medio por persona: 45€

Cierre: No. **Sala:** María Eguiburú y Nazaret Osorno.

Chef: Mara Sánchez.

Viaje en la historia hasta 1905 para vivir una experiencia gastronómica de calidad y un servicio exquisito en un edificio singular. Atención al atún rojo de Barbate y al Recorrido Andalusi: surtido de bocados crocant acompañados de maridaje.

El chef recomienda: Dados de tomate corazón de buey, con sus tostas de algas y crema romesco.



EL ALMORÍ. PARADOR DE GRANADA

Dirección: Calle Real de la Alhambra, s/n.

Teléfono: 958 221440.

Disfrutar de: Su terraza. Disfrutar de la gastronomía nazarí en pleno corazón del Generalife es insuperable.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Juan Francisco Castro.

Jefe de sala: José Ángel Cabeza.

Francisco Castro se basa en la gastronomía con raíces nazaríes para ofrecer una propuesta culinaria al nivel del entorno en que se encuentra el restaurante. La carta es variada, amplia y generosa con platos nuevos como el rodaballo o un culant de algarroba. Un restaurante de ensueño cuyo salón tiene techo nuevo.

El chef recomienda: Remolacha, puerro y brócoli con muhamara y jengibre.





ARROZAL. HOTEL MIRADOR

Dirección: Avenida Andalucía. Loja.

Teléfono: 958 560970.

Disfrutar de: Las maravillosas vistas que ofrece un entorno privilegiado.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Jorge Pacheco.

Jefe de sala: Antonio Ramírez.

Excelente propuesta para disfrutar de una gastronomía tradicional andaluza con un toque vanguardista, elaborada con productos de primera calidad. Especializado en arroces que sorprenden por sus texturas y sabores. Perfecta armonía entre su gastronomía, sus paisajes y la decoración de sus espacios.

El chef recomienda: Arroz meloso con Ortiguillas y placton, salmonete de roca y pack choi. Pastela de rabo de toro, reducción de PX y pasas.



QÜBBA GASTROBAR

Dirección: C/ Profesor Tierno Galván, 4. Granada.

Teléfono: 958 050410.

Disfrutar de: Los platos premiados en diferentes certámenes gastronómicos. El último, la ensaladilla rusa.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: José Miguel Magín.

Jefe de sala: Miguel Ángel Angulo.

Uno de los Maestros Culinarios de Granada, José Miguel Magín es un prestigioso cocinero, laureado en múltiples certámenes gastronómicos. Irá a Madrid Fusión con su premiada ensaladilla rusa. Reinterpreta la gastronomía granadina tradicional en clave moderna y algunos de sus platos premiados forman parte de la carta, como la costilla.

El chef recomienda: Lomo de corvina sobre vegetales al wok, chili ligero y AOVE de tomates secos, piñones y chipirones.



Apasionáte por Granada Saborea Granada

www.bycurropremium.es

⇒ Productos desde Granada para toda España

GARNATA. HOTEL WASHINGTON IRVING

Dirección: Paseo del Generalife, 10. Granada.

Teléfono: 958 217110.

Disfrutar de: Un paseo por la Alhambra y sus bosques antes o después de comer o cenar.

Precio medio por persona: 35€

Cierre: Ningún día.

Chef: Juan Ramón Cuevas.

Jefe de sala: Javier Espinosa Rueda.

Verduras, legumbres y hortalizas frescas de kilómetro cero forman parte de su propuesta gastronómica. Además de los productos de la tierra, su propuesta homenajea a la cocina granadina con platos y productos típicos como la ensalada del remoión, el queso montefrieno o los dulces piononos.

El chef recomienda: Pierna de cordero deshuesada sobre puré de coliflor al Ran el Hanout y tabulé de verduras.



ONÍRICO. HOTEL VILLA ONIRIA

Dirección: Calle San Antón, 28. Granada.

Teléfono: 958 250150.

Disfrutar de: Una de las terrazas más agradables y recogidas de Granada en pleno centro de la ciudad.

Precio medio por persona: 50€.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef: Luis Javier López.

Jefe de sala: Pedro Trescastro.

Cocina tradicional con toques modernos. Jardín y restaurante donde disfrutar de una comida o cena en pareja o de eventos. Destaca un esmerado servicio de los equipos de cocina y sala para para ofrecer una experiencia gastronómica. Buen producto km 0 para disfrutar de platos como tartar de trucha asalmonada de Riofrío o el jarrete de cordero de Güéjar Sierra.

El chef recomienda: Menú degustación.



NUESTRA CARTA



La ALQUERÍA
de la VEGA

CHURRIANA DE LA VEGA

NUESTRA HISTORIA





Pescados espétados desde 1954

Paseo Marítimo de Salobreña

958 61 05 38

www.restauranteelpenon.es

restauranteelpenon  

ALHAMBRA PALACE

Dirección: Pz. Arquitecto García de Paredes, 1. Granada

Teléfono: 958 221468.

Disfrutar de: Las vistas insuperables de su terraza, con una carta muy moderna y una coctelería superior

Precio medio por persona: 60€

Cierre: Ningún día.

Chef: Esaú Hita.

Jefe de sala: César García.

Esaú Hita le ha impreso su sello personal a la carta para ofrecer una propuesta muy elaborada, inspirada en la gastronomía andalusí, aportándole sus toques vanguardistas e internacionales. El restaurante cuenta con su propio huerto y su propuesta es extraordinaria.

El chef recomienda: Paletilla de cordero lechal.



LOS PATOS. PALACIO DE LOS PATOS

Dirección: Calle Solarillo de Gracia, 1. Granada.

Teléfono: 958 535790.

Disfrutar de: Entorno idílico en pleno centro y propuestas arriesgadas como menús al revés o a ciegas.

Precio medio por persona: 40€

Cierre: Ningún día.

Chef: Manuel Martínez.

Jefe de sala: Eduardo Fregenal.

Un oasis de paz en el centro urbano más bullicioso. Palacio del siglo XIX renovado que, junto al Edificio de Alabastro mezcla profundidades y transparencias. Cocina basada en los productos naturales y saludables con toques vanguardistas.

El chef recomienda: Disfrutar de las propuestas estacionales.



B-HEAVEN. HOTEL CARMEN

Dirección: Acera del Darro, 62. Granada.

Teléfono: 958 258300.

Disfrutar de: Las vistas del atardecer sobre Sierra Nevada y la fantástica panorámica de la ciudad.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Eufemiano Dionisio Palma.

Jefas de sala: Laura Grande y Ángela Pérez.

Coctelería y gastronomía unidas por las mejores vistas de la ciudad. Cafés y copas, atardeceres y un gran ambiente. Cocina fusión granadina, km 0 y como protagonista, su horno de carbón Jospé para dar un espectacular sabor a carnes y pescados.

El chef recomienda: Escabeche de chirimoya, quisquilla cruda, melón, aguacate soasado y hojas de lechuga viva.



Comer y Dormir



ANUARIO
Gastronómico
2023

ASADOR AITOR. HOTEL NS ABSOLUTO

Dirección: C/ Montefrío. Polígono Juncaril. Albolote.

Teléfono: 643 503006.

Disfrutar de: Sus menús temáticos diferentes para cada día de la semana.

Precio medio por persona: 20/25€.

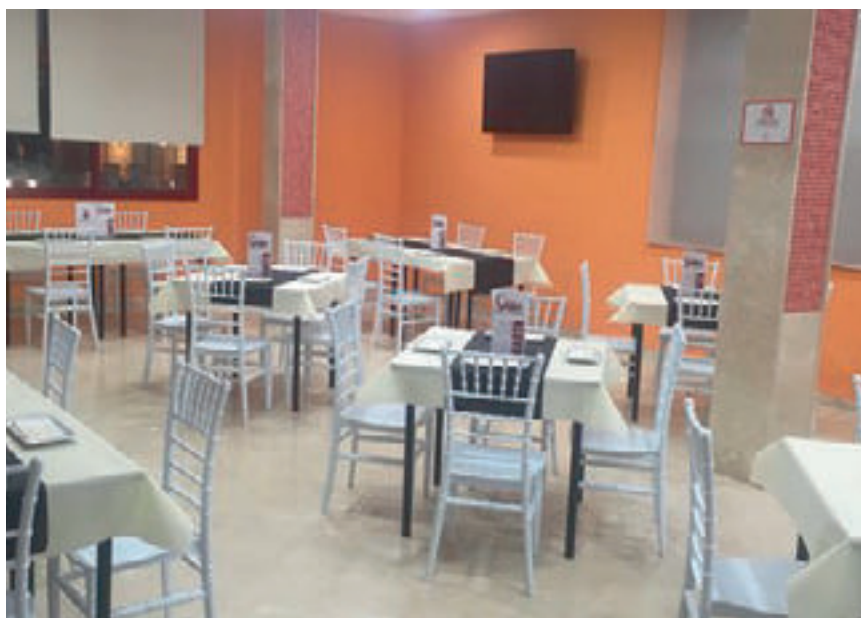
Cierre: Ningún día.

Chef: José Juárez.

Jefe de sala: Elena Pozuelo.

Son líderes en su apuesta por un menú del día de calidad superior, siempre basado en un producto fresco. Destacan sus carnes asadas a la brasa y durante los fines de semana tiene una carta de lo más interesante. Posibilidad de organizar eventos en su salón de celebraciones.

El chef recomienda: Su solomillo de ternera.



LA SANTA MARÍA TAPAS VIAJERAS

Dirección: C/ Acera del Darro, 62. Granada.

Teléfono: 958 258300.

Disfrutar de: Sus tapas viajeras inspiradas en el viaje de Cristóbal Colón.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Eufemiano Dionisio Palma.

Sala: Saturnino Rubio y Fernando Fernández.

En pleno centro de Granada, este bar recuerda que Cristóbal Colón fue un gran viajero y recrea su gran periplo a través de sus tapas y platos viajeros, con elaboraciones desde Granada hasta Guanahani, San Salvador, Cuba, etc.

El chef recomienda: Taco-tapa de camarón, guacamole de mortero y cebolla roja encurtida.



JAMAR

Dirección: C/ Alhamar, 46. Granada.

Teléfono: 958 290303.

Disfrutar de: De la calidad del servicio en sala y su completa gastronomía.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Lunes.

Chef: Silverio Ramos.

El sonoro, llamativo y peculiar nombre del restaurante no es baladí. Jamar. Comer. Mucho. Y bien. Espacio luminoso y abierto, acogedor. Su carta se basa en la cocina mediterránea. Una propuesta de gastronomía tradicional y fusión con técnicas modernas, con su toque canallita.

El chef recomienda: Brioche de rabo de toro.





PILAR DEL TORO

Dirección: Hospital de Santa Ana, 12. Granada.

Teléfono: 678 887927.

Disfrutar de: Su patio extraordinario.

Precio medio por persona: 45€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: Fátima El Maach.

Jefe de sala: María del Mar Álvarez.

Uno de los establecimientos emblemáticos de Granada, especializado en cocina mediterránea andaluza tradicional con toques modernos. Trabajan el producto fresco de kilómetro cero y practican cocina de mercado. Cuidan el recetario histórico y milenar de Granada con platos como el rabo de toro.

El chef recomienda: La pastela moruna tradicional, que Fátima la borda.



NEVADA PALACE

Dirección: Calle Torre de la Sultana, 3. Granada.

Teléfono: 958 809999.

Disfrutar de: Tranquilidad y descanso en un hotel con máximas facilidades de accesibilidad.

Precio medio por persona: 30€. (Eventos 60€).

Cierre: Ningún día.

Chef: Ismael Rodríguez.

Jefe de sala: Juan Carlos Doña.

Restaurante con servicio a la carta para el público en general que apuesta por el producto de cercanía, lo que favorece a los proveedores locales, y siempre de la máxima calidad. Amplias posibilidades de menús para grupos. Son referencia los menús elaborados en pequeño formato con tapas diversas y originales.

El chef recomienda: Bacalao tintado con verduras y ali oli de yuzu. Esfera de solomillo con patata de ali oli de membrillo y pera.

Malvasía
TABERNA

VINOS DE LA TIERRA
Y COCINA MEDITERRÁNEA

Las mejores tapas
Vinos olorosos y exquisitos
Buen ambiente
En el centro de Granada

ENCUÉSTRANOS EN
C/ Virgen del Rosario, 13

RESERVAS
685 611 887

LAS YUCAS

Dirección: Ctra. de Córdoba km. 438. Atarfe.

Teléfono: 958 438878.

Disfrutar de: Las maravillosas vistas de la Vega de Granada que hay desde sus terrazas.

Precio medio por persona: 25€

Cierre: Ningún día.

Chef: Víctor Manuel Leyva.

Jefe de sala: Francisco Leyva.

Establecimiento polivalente con diferentes espacios para toda la familia: jardines con chill out en verano, salones para celebraciones, parques de bolas y colchonetas para niños y jóvenes, etc. Con la tradición por bandera, 30 años le contemplan. Cocina clásica, pero con un toque de autor para hacerla más moderna. Atención al Angus y otras carnes selectas. Idóneo para familias.

El chef recomienda: Pulpo a la parrilla, cocido durante 24 horas y al Jósper.



ALARIQUE

Dirección: Cuesta de Gómez, 14. Granada.

Teléfono: 958 228759.

Disfrutar de: Las insuperables y originales vistas desde su terraza de la Alhambra y la Catedral.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Ángel P. Garrido.

Gastronomía de vanguardia, pero sin olvidar la tradición. Cocina de autor que mima cada plato. Ángel es un cocinero muy autoexigente que no deja de innovar. Entre los platos con más aceptación, el ceviche niki y las albóndigas thai o su lasaña de vaca vieja, bechamel ahumada gratinadas con queso de Granja Maravillas.

El chef recomienda: Rigatonis de gambón crema de su coral y huevas de arenque.



ESTAMOS EN BOCA DE TODOS

¿Y EN LA TUYA?

TARTAS
Cristina

PASTELERÍA ARTESANA



TARTAS
Cristina

PASTELERÍA ARTESANA

📍 Pastelería C/Recogidas, 46 / 958 995 025 - Avda. Constitución 27 / 958 526 406 - Obrador Peligros, Sierra de Baza 4 / 958 270 076

NUEVA TIENDA ON LINE

🌐 www.tartascristina.com

¡HAGA SU PEDIDO EN LA WEB!



Bodegas Castañeda



Disfrute de nuestras tapas y raciones y tablas surtidas



Bodegas  LA MANCHA

BODEGAS
LA MANCHA Y
BODEGAS CASTAÑEDA
Tlf. Oficina: 958 216 995
Fax: 958 216 996
lamancha.castaneda@gmail.com



EL EMBARCADERO

Dirección: Calle Biznaga, 14. Calahonda.
Teléfono: 958 623011.
Disfrutar de: Tal.
Precio medio por persona: 30€.
Cierre: Ningún día.
Chefs: Antonio García, Ada Linares y Nono García.
Jefe de sala: Álex Aristazábal y David Ríos.

Uno de los hoteles boutique con mejores vistas de la Costa Tropical. Su terraza es de ensueño y la gastronomía de mercado que practica de la familia García Linares, sensacional. Arroces a la leña, salmorejos y pescado fresco son imprescindibles. Para sibaritas: las ostras.

El chef recomienda: Sus arroces con marisco y los ronqueos de atún.



EL BalcÓN DEL MAR

Dirección: Avda del Mediterráneo, 51. Edificio China-sol. Almuñécar.
Teléfono: 958 633362.
Disfrutar de: Los pescados más frescos de la lonja.
Precio medio por persona: 30€.
Cierre: Ningún día.
Chef: Manuel Pérez.
Jefe de sala: Elisabeth Ruiz.

En primer línea de playa, se trata de un restaurante basado en la cocina mediterránea con el producto más fresco de kilómetro cero. Amplia variedad de pescados, tanto a la plancha como en fritura. Arroces, carne a la brasa, ibéricos y buenas carnes.

El chef recomienda: Recetas con productos de la Costa Tropical, mango y aguacate.



BLU VITOLA

Dirección: C/ Párraga, 7. Granada.
Teléfono: 958 264227
Disfrutar de: Muy buen ambiente para prolongar la sobremesa con una copa.
Precio medio por persona: 35€.
Cierre: Domingo noche y lunes.
Encargada: Alejandra Martínez.

Practica una cocina tradicional con un giro moderno y de fusión. Su espectacular selección de croquetas sorprende por su versatilidad, incluyendo sabores originales. Usan el Kamado para carnes y pescados y hay un atractivo toque japonés en algunos de sus platos.

El chef recomienda: Salmón asiático con huerto de arroz venere y verduras babys.



Buena Carne



ANUARIO
Gastronómico
2023

NEGRO CARBÓN

Dirección: Calle Neptuno, 10. Granada.

Teléfono: 958 176300.

Disfrutar de: Sus otros dos restaurantes: Puente Cabrera, 9, en el Albaicín, y C/ Cervantes, 7 de Málaga.

Precio medio por persona: 50€

Cierre: Ningún día.

Chef: Marcos Otero, Rocío Cramazou y Amador Núñez.

Sala: Yaiza López, José C. Jerónimo Javier Peregrín

El templo de los carnívoros. La mejor calidad del producto y un impecable servicio de sala. Cuentan con una selección especial de carnes que no se encuentran en ningún otro restaurante de Andalucía. Aconsejan al cliente según sus gustos. Dados de panceta con mejillones rabiosos.

El chef recomienda: Wagyu Numamoto, 5ª costilla vaca finlandesa, buey certificado.



APÖ RESTAURANTE

Dirección: Plaza de San Lázaro, 15. Local 2.

Teléfono: 858 812904.

Disfrutar de: Sus carnes selectas a la brasa, incluyendo cortes poco habituales por estos pagos.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingos, lunes y martes por la noche.

Chef: Kiko Villanueva.

Jefe de sala: David Miragalla.

Una de las grandes novedades para los amantes de la carne. Hay diferentes cortes para quienes buscan sabores más intensos y también para quienes prefieren las carnes más suaves. Destaca la picaña, de ascendencia brasileña. Recetario internacional y propuestas locales.

El chef recomienda: Cualquiera de sus carnes maduradas.



BODEGA MERUS

Dirección: Avda. de Cádiz, 70. Granada.

Teléfono: 622 705825.

Disfrutar de: Su tranquila terraza y sus catas de vino.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Martes noches y miércoles.

Chef: Alejandro López.

Jefe de sala: Pablo Chinchilla.

Apuesta por la sencillez, respeto por el producto de calidad y el trato cercano. Buscan la carne de vacuno mayor de mínimo 6 años con una trazabilidad impecable y cuidan los puntos de madurez adecuados a cada pieza así como el punto perfecto en nuestras brasas.

La recomendación: Mollejas de cordero en salsa con huevos fritos.





Restaurante **CHIKITO**

En el Corazón de Granada!!



**PREMIO AL PRESTIGIO TURÍSTICO DE GRANADA
PREMIO A LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL
PREMIO IMAGEN GASTRONÓMICA DE GRANADA
PREMIO TURISMO DE GRANADA 2013
PREMIO DUQUE SAN PEDRO DE GALATINO**

Síguenos en:



Gran terraza climatizada

Plaza del Campillo, 9. (JUNTO PARKING PUERTA REAL)
18009 GRANADA (ESPAÑA). Tfno.: 958 223 364. FAX: 958 223 755
www.restaurantechikito.com / e-mail: restaurantechikito@hotmail.es



CALIDAD TURÍSTICA

ASADOR DE LA REINA

Dirección: C/ Laurel de la Reina, 15. La Zubia.

Teléfono: 858 697292.

Disfrutar de: Su entorno natural y una de las mejores parrillas de España en la que oficia el dos veces finalista del Campeonato de España de Parrilla que se celebra en San Sebastián Gastronomika.

Precio medio por persona: 55€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Sergio Lara.

Jefe de sala: Carlos y Maite.

Uno de los espacios de referencia en la Granada gastronómica más pujante ofrece carnes de excepcional calidad. Cocina antigua, tradicional, con el mejor trato al producto. Cuenta con brasas en horno Jósper, donde oficia uno de los mejores parrilleros de España de acuerdo al concurso celebrado en San Sebastián Gastronomika. Cuenta con horno moruno para asar cochinitos, codillos y lechazos así como verduras: cebollas, berenjenas, calabacines, la calabaza para las cremas, etc. El pan también pasa por el horno de leña, para impregnarse de su magia. Excepcional bodega, con más de 400 vinos en la carta, tanto nacionales como internacionales.

El chef recomienda: Sus carnes de vaca y ternera de diferentes procedencias. Tienen Wagyu. También sus carnes al horno y sus asados, como el cochinito y el lechazo.



Doce Trescientos RESTAURANTE



www.docetrescientos.com

C/ Torre de Comares, 1 - Local 7
180 0 7 Granada Telf: 958 196 51





ASADOR DE CASTILLA

Dirección: Plaza de los Campos, 8. Granada.

Teléfono: 958 222910.

Disfrutar de: La solidez de una cocina absolutamente consolidada.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Domingos noche y martes.

Chef: Antonio Moya.

El tratamiento más exquisito a las mejores carnes es la divisa de uno de los asadores con más historia y personalidad de Granada, de inspiración castellana en su cocina. Su bodega cuenta con diferentes referencias de vinos de autor para maridar sus platos. Además de guisos caseros, también tiene excelentes pescados.

El chef recomienda: Asado de cordero y cochinillo.

· BODEGAS ·

mar

SELECCIONAMOS EMOCIONES

STEAKHOUSE BY AITOR POZUELO

Dirección: Calle Asturias, s/n. Cijuela.

Teléfono: 958 496472.

Disfrutar de: Su cámara de carnes maduradas, la más grande de España en el sector de la restauración.

Precio medio por persona: 50/70€.

Cierre: Lunes y noches de diario.

Chef: Javier Domínguez.

Jefe de sala: Marta Sánchez.

Ha sido una de las grandes aperturas del año. Los amantes de las mejores carnes tienen un nuevo templo en Granada. Al mando de la cocina está Javier Domínguez, chef con aguilada experiencia. Expertos también en asados, para tomar cochinillo y cordero lechal.

El chef recomienda: Cochinillo madurado 20 días, único en el mercado.



POETAS ANDALUCES

Dirección: Calle Pedro Antonio de Alarcón, 43. Granada.

Teléfono: 958 263050.

Disfrutar de: Las propuestas del personal de sala.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Martes noches y miércoles.

Chef: Sergio Ramón Lara.

Jefe de sala: José Vicente Navas.

Uno de los clásicos de Granada que más y mejor cuida las carnes. En su carta hay amplia variedad de carnes premium que satisfarán a los clientes más exigentes. Vinos de diferentes procedencias para maridar y atención a su animada barra, que ha vuelto por sus fueros.

El chef recomienda: Sus excepcionales asados de cordero.



ASADOR LA CASONA DE SANTIAGO

Dirección: C/ Murcia, 23. La Zubia.

Teléfono: 858 715355.

Disfrutar de: Su amplio salón en invierno y su espectacular terraza en verano.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: Víctor Freixo.

Jefe de sala: Juan Carlos Hita.

Especialistas en carnes al carbón de encina en horno Jospser. Diferentes cortes en vaca madurada y cerdo. Productos de Granada como la ternera Pajuna y el cerdo San Pascual. Asados de cordero segureño y cochinillo segoviano.

Recomendación: Carrillera de cerdo San Pascual a baja temperatura, reducción de PX, parmentier de patata y humo de olivo.



DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



GRANADA

Nuestra tradición LA CALIDAD.



D.O. VINOS DE GRANADA

Existe más historia en una botella de vino..

ASADOR CONTRAPUNTO

Dirección: Hotel Eurostars. Gran Vía, 20. Granada.
Teléfono: 958 217810.
Disfrutar de: Los mejores productos y el toque único de la parrilla.
Precio medio por persona: 35€
Cierre: Ningún día.
Chef: Álvaro Jiménez.
Jefe de sala: Cristian Laura.

Recoge los mejores productos de la gastronomía mediterránea y el toque único de la cocción a la parrilla para conformar una propuesta llena de sabor y al gusto de todos los paladares. Se inspira en el pasado nazarí de Granada para dar vida a un menú que respeta la tradición y abraza la vanguardia. Desde platos típicamente españoles y andaluces hasta elaboraciones con guiños a otras culturas.

El chef recomienda: Tartar de atún de almadraba con aguacate a la brasa.



MESÓN ALEGRÍA

Dirección: Calle Moras, 4. Granada.
Teléfono: 958 049171.
Disfrutar de: La animación de su terraza. Tapas sabrosas de cocina tradicional.
Precio medio por persona: 25/30€.
Cierre: Domingo noche y lunes.
Jefa de sala: Lidia Quirós.
Jefe de cocina: Pedro Galera.

En uno de los entornos más animados de Granada, el Mesón Alegría lleva años y años ofreciendo carnes extraordinarias que el comensal asa a la piedra, dándole el toque preciso. Su oferta gastronómica también incluye platos típicos granadinos. Su pan caliente con AOVE y salsa Alegría son un clásico y organiza catas de vino periódicamente.

El chef recomienda: Cordero lechal y el chuletón a la piedra.



Camino
de la Huerta

RESTAURANTE Y EVENTOS

la ilusión y dedicación
que nos ha permitido permanecer
tanto tiempo junto a vosotros

Tlño: 958 45 64 09

Carretera de Illora 5 , 18350 Alomartes, (Granada)



Buen Pescado



ANUARIO
Gastronómico
2023

AL ESPETO

Dirección: Ancha de Gracia, 3. Granada.

Teléfono: 644 779906.

Disfrutar de: La única barca para espetos que hay en la ciudad de Granada.

Precio medio por persona: 24€.

Cierre: Domingo noche.

Chef: Nicole.

Jefe de sala: Alberto Ruiz Padilla.

Es lo más parecido a estar en la playa dentro de la ciudad, gastronómicamente hablando. El pescado asado sobre las brasas, en una barca tradicional, sabe mucho mejor. Hasta cuatro establecimientos tiene Al Espeto en Granada y también ofrece carnes maduradas, entre ellas, vaca vieja.

El chef recomienda: Sus pescados espeta-dos: pulpo, calamar, lubinas y doradas.



RESTAURANTE MARISQUERÍA CUNINI

Dirección: Pza de la Pescadería, 14. Granada.

Teléfono: 958 250777.

Disfrutar de: Adentrarse en Pz Pescadería y vivir el ambiente de su barra es una experiencia de gran arraigo para locales y visitantes.

Precio medio por persona: 50 €.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Antonio Zúñiga. **Jefe de Sala:** Antonio Serrano.

Cunini lleva desde el año 1953 trayendo a sus cocinas el mejor producto de los mares nacionales. Desde las costas Atlánticas hasta la lonja de Motril, surten cada día al restaurante de producto de máxima frescura seleccionados por pescadores locales.

El chef recomienda: Caldereta de pescado y marisco.



CASA RAFA

Dirección: C/ Pintor Zuloaga, 14 Esq. Alhamar.

Teléfono: 661541717.

Disfrutar de: Un gran ambiente y animación.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Ahmed Chaouchi.

Jefe de sala: Rafael Megías.

En plena esquina con la popular calle Alhamar, Casa Rafa es uno de los templos del pescado en Granada, ideal para degustar los pescados más frescos en fritura y a la plancha. Recibe a una clientela fiel que en el popular establecimiento se encuentra como en casa, generándose un inmejorable ambiente.

El chef recomienda: Los arroces, además del pescaito frito.





FREIDURÍA SANTA MÓNICA

Dirección: C/ Poeta Manuel de Góngora, 11. Granada.

Teléfono: 958 030004.

Disfrutar de: La animación de su barra y la posibilidad de disfrutar en casa del producto.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Domingos noche, lunes y miércoles noche.

Es una de las freidurías que con más fuerza han entrado en Granada. Ya dispone de diferentes establecimientos tanto en la capital como en el área metropolitana. Con la calidad por bandera, su pescado, fresquísimo, es una gozada. Además de la carta, dispone de unos surtidos que incluyen calamares, gambas, boquerones desraspados y rosada.

El chef recomienda: Las frituras de pescado.



LOS SANTANDERINOS

Dirección: Calle Albahaca, 1. Granada.

Teléfono: 958 128335.

Disfrutar de: De sus reservados y la intimidad para disfrutar de la comida o la cena.

Precio medio por persona: 55€.

Cierre: Lunes.

Chef: Xavi Gómez.

Jefe de sala: Jesús Diego.

Uno de los restaurantes con más personalidad de Granada. Su apuesta por la cocina cántabra va de la mano de su cuidado por el mejor producto del mar, pescados y mariscos. El txangurro es memorable, al igual que la quisquilla de Motril. Muy buenas carnes, también. La atención exquisita del equipo de sala invita a disfrutar de la charla sosegada de sobremesa.

El chef recomienda: Marmitako y cocido montañés.

San Cayetano
1990 Mesón

En el Paraíso de la Vega

Cocina tradicional de mercado diario.

¡Bienvenidos a casa!

C/ZURBARÁN, 2 CHIURRIANA DE LA VEGA (GRANADA) Telf.: 958 550 350

www.mesonsancayetano.com



CASA RAMÓN

Dirección: Camino de Ronda, 81. Granada.

Teléfono: 958 251897.

Disfrutar de: Su excepcional emplazamiento para disfrutar de un gran pescado.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Ramón López.

Jefe de sala: Miguel López.

Un clásico de la restauración granadina que lleva sirviendo pescado fresco desde 1983. Los hermanos Ramón y Miguel solo trabajan con el mejor producto y sus frituras siempre se hacen en aceite muy limpio, que lo cambian a menudo para que el pescado tenga el mejor sabor. Destacan el calamar plancha de Almería, tierno y dulce, y las coquinas de Huelva, muy limpias de tierra.

El chef recomienda: Los boquerones desraspados y las berenjenas fritas.



SALITRE

Dirección: Plaza Albert Einstein, 3. Granada.

Teléfono: 670 342050.

Disfrutar de: Sus arroces, que hay que encargar, y si el tiempo lo permite, en su terraza.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Carlos López.

Jefe de sala: Iván Navarro.

Popular restaurante de pescado con una terraza extraordinaria en una de las grandes plazas de Granada. Trabaja el producto más fresco de la lonja de Motril y el mar de Alborán. La calidad del producto va de la mano de un ambiente fresco y desenfadado. A destacar las puntillitas fritas con huevos y pimientos del Padrón.

El chef recomienda: Pulpo a la brasa con mojo picón.



Festín de sabores que despiertan los sentidos



C. Martínez Campos, 17, 18002 Granada
Tlf: 958 25 43 93



CARMEN MIRADOR DE



Restaurante Carmen Mirador de Aixa

"Arte gastronómico en un entorno inigualable"

www.carmenmiradordeaixa.com
Carril de San Agustín, 2 Granada
958049810
@restaurantemiradordeaixa



RESTAURANTE

El Agua

· CARMEN ·

RESERVAS

+34 958 224 356

RESTAURANTEELAGUA.ES

PLACETA DEL ALJIBE DE TRILLO,7



Enamórate con los 5 Sentidos



LOS DIAMANTES

Dirección: Plaza Nueva, 13. Granada.

Teléfono: 958 075313.

Disfrutar de: Unas de las frituras de pescado más reconocidas de Granada, que han hecho escuela.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Tienen varias sucursales en Granada. Su forma de freír el pescado les ha convertido en referente y haber trabajado en la cocina de Los Diamantes es aval de calidad. Sus locales siempre están muy bien ambientados y el turismo hace parada en ellos.

El chef recomienda: Cualquiera de sus frituras.



LA ESQUINITA DE JAVI

Dirección: Plaza Mariana Pineda, 1. Granada.

Teléfono: 635 561846.

Disfrutar de: Un servicio rápido e impecable y de un pescado de primera categoría.

Precio medio por persona: 20€

Cierre: Lunes.

Su pescado frito se ha convertido en obligatorio en Granada. Las Esquinitas de Javi y su hermano Pablo, juntas o por separado, ya son un clásico en Granada. Pescado fresco de la lonja de Motril, siempre de primera calidad. Frituras y parrilladas en su punto y buen marisco.

La recomendación: Cualquiera de sus pescados, siempre frescos.



RECA CAMPUS

Dirección: Avda. de la Ilustración, 69. Granada.

Teléfono: 958 791637.

Disfrutar de: Su ambiente moderno en una de las zonas de moda de Granada.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día. De miércoles a domingo, horario continuo de 12 a 00 horas.

Especialidades mediterráneas tradicionales recién preparadas. Platos saludables y cocina casera con una gran variedad de ofertas. Su pescado y marisco son estupendos. Buenos postres para alargar el sabor de la sobremesa. Terraza estupenda, grande y tranquila.

La recomendación: Pescado fresco.



Buena Verdura



ANUARIO
Gastronómico
2023

RAÍCES

Dirección: Avenida Pablo Picasso, 30. Granada.

Teléfono: 958 120103.

Disfrutar de: Las acogedoras mesas junto a la ventana del establecimiento.

Precio medio por persona: 11€.

Cierre: Domingo noche.

Chef: David Benticuaga.

Jefe de sala: Yerai Nievas.

Es el 'padre' de todos los restaurantes vegetarianos y veganos de Granada. Abrió sus puertas en 1982 y ahí sigue, fiel a sus principios. Sus menús del día son imbatibles y su página web está llena de información útil para los amantes de una nutrición sana y equilibrada.

La recomendación: Sus batidos naturales y el embutido vegano.



HICURI

Dirección: Plaza de los Girones, 4. Granada.

Teléfono: 858 987473.

Disfrutar de: El trabajo artístico de El Niño de las Pinturas en su fachada.

Precio medio por persona: 11€.

Cierre: Domingos.

Chef: Noelia Roldán.

Jefe de sala: Javier Duro.

Es uno de los restaurantes vegetarianos más imaginativos de Granada. Sus albóndigas veganas junto al cordón bleu han causado sensación. Cocina de mercado y un menú diario muy ajustado le convierten en referente y hará que su propuesta guste a todos los públicos.

La recomendación: La exquisita lasaña de la casa.



I LOVE GREEN

Dirección: Calle Madre Riquelme, 1. Local 3. Granada.

Teléfono: 658 630262.

Disfrutar de: Su decidida apuesta por una comida rápida saludable.

Precio medio por persona: 8/10€.

Cierre: Viernes y sábados.

Chef: Henry Jesús Montero Calderón.

Trata de cambiar la cultura de comida rápida a un plato principal saludable, donde el consumidor le aporte a su cuerpo verduras, legumbres, frutos secos, etc. Enormes ensaladas, hasta para dos personas, con ingredientes de calidad.

La recomendación: Sus sabrosos wraps de distintos ingredientes.





BOTÁNICO

Dirección: Calle Málaga, 3. Granada.

Teléfono: 958 271598.

Disfrutar de: La gente siempre interesante que anda por allí.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Pedro Machuca.

Jefe de sala: Esther Vidal.

Es uno de los establecimientos con más buen rollo de Granada. Tranquilidad en el interior y una extraordinaria terraza sirven como marco para una cocina que presenta platos variados de base mediterránea con aportaciones de otras cocinas del mundo. Su menú del día por 16 euros, con diversas opciones, y su carta son excelentes.

El chef recomienda: Canelones de carrillera.



GARDEN PLAZA

Dirección: Plaza General Emilio Herrera, 5. Granada.

Teléfono: 958 089843.

Disfrutar de: La luminosidad del local y su cocina fusión.

Precio medio por persona: 15€.

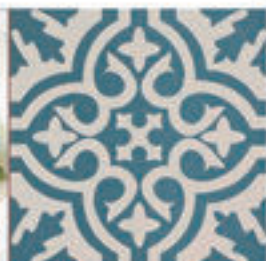
Cierre: Ningún día.

Chef: Cristian Puebla.

Jefe de sala: Daniel Nieto.

Cocina de ida y vuelta en la que se nota la experiencia viajera de Cristian, fusionando la tradición gastronómica local con culturas foráneas, como la mexicana o la japonesa, perceptible es su sushi granadino-nipón. Local amplio y cómodo en el que se disfruta largamente de la estancia.

El chef recomienda: Gambones en tempura con cerveza Alhambra Roja y crema de maní de chili mexicano.



Restaurante las Tomasas

Carril de San Agustín, 4, 18010 Granada

+34 958 224 108

www.lastomasas.com



EL TABLÓN VERDE

Dirección: Calle Santa Bárbara, 9. Granada.

Teléfono: 958 097875.

Disfrutar de: Su capacidad para adaptar la dieta a todas las necesidades.

Precio medio por persona: 10€.

Cierre: Los lunes.

Chef: Isaías Fernández.

Jefe de sala: Magdalena Pérez.

Paraíso para la clientela con intolerancias alimenticias dado que adaptan su carta a todas las sugerencias y necesidades. Propuesta de cocina saludable y ecológica con productos frescos. Abre desde primera hora, para dar desayunos, y ofrece un tapeo muy interesante. Tienen reparto a domicilio.

La recomendación: La sabrosa lasaña vegana.



WILD FOOD

Dirección: Plaza Isabel La Católica, 5. Granada.

Teléfono: 958 216307.

Disfrutar de: Las vistas desde las mesas situadas junto a su gran cristalería al monumento de Colón.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Abdul Daou.

Jefe de sala: Raúl Navarro.

Conteniente y contenido se dan la mano en un restaurante espectacular cuya decoración 'selvática' hace que te sientas transportado en el tiempo y el espacio. Luz y amplitud para disfrutar de una cocina saludable que apuesta por el producto de temporada y el kilómetro cero con mucho cuidado por la producción ecológica.

La recomendación: La Wild Burger más verde y salvaje.



CR
CASA RAFA

Calle Pintor de Zuloaga n° 14,
Local 4 (esquina C/Alhamar)
Tlf: 661 54 17 17



Síguenos:



WWW.RESTAURANTEOSSOBUCO.COM



OSSOBUCO RISTORANTE

"Sabores auténticos de Italia en plena Carrera del Darro"



CARRERA DEL DARRO, 19 GRANADA
958049288

  @OSSOBUCORISTORANTEGRANADA



La Tabernilla del Darro



"Momentos mágicos entre
Vinos y Viandas"



la tabernilla
del Darro

www.latabernilladeldarro.com

Puente Espinosa, 15 Granada
958227244

  @latabernilladeldarro

PÁPRIKA

Dirección: Cuesta de Abarqueros, 3. Granada.

Teléfono: 958 804785.

Disfrutar de: Las exposiciones que organizan en diferentes momentos del año.

Precio medio por persona: 12€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Carlos Santaella.

Jefe de sala: José Díaz.

Cuenta con dos locales en Granada. Una oferta amplia y variada en la que se incluyen diferentes vinos ecológicos. Sus entrantes y ensaladas resultan succulentos y los platos principales ofrecen sugerentes pastas y opciones 'viajeras' como el thai curry o las fajitas en salsa mole.

La recomendación: El wok asiático resulta espectacular.



EL PIANO

Dirección: Calle Santiago, 2. Granada.

Teléfono: 858 815640.

Disfrutar de: El piano que da nombre al local y sus improvisaciones musicales.

Precio medio por persona: 11€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Gabriela Florescu.

Jefe de sala: Inmaculada Marchena.

Oferta para veganos y celíacos, el personal es de una amabilidad extrema. Profesa una filosofía de compromiso integral que va más allá de la cocina. Apoya a los productores locales y su cocina es tan 'caserita' como variada y divertida. Atención a la lasaña.

La recomendación: Tortilla de patatas sin huevo.



MIMIMI

Dirección: Pasaje Profesor Sainz Cantero, 7. Granada.

Teléfono: 958 097875.

Disfrutar de: Su sorprendente y exquisito pan de oliva.

Precio medio por persona: 6€.

Cierre: Lunes.

Chef y jefa de sala: Celia Ch.

Una de las cafeterías más sorprendentes de Granada en la que el veganismo es santo y seña. Es uno de esos sitios que te carga las pilas. Positivismo, buen humor, luz y color se dan la mano de productos frescos, ecológicos y de kilómetro cero.

La recomendación: Sus extraordinarias tartas veganas.



Culto al Vino



ANUARIO
Gastronómico
2023

LA TANA

Dirección: Placeta del Agua, 3. Granada.

Teléfono: 958 225248.

Disfrutar de: El magisterio de los sumilleres. Ponerse en sus manos para viajar a través del vino.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Roxana Vajiac y Esmeralda Miranda.

Jefe de sala: óscar Jiménez y María José Giner.

Su fama la precede. La visitan gastronómicas de toda España sabiendo que sus expectativas no quedarán defraudadas. Al marcharse, su percepción es mejor de lo imaginado. Más de 1000 referencias en vinos de todo el mundo, 100 para copeo, la hacen insustituible.

El chef recomienda: Esturión de Riofrío con pimientos asados.



EL QUEJÍO WINE BAR

Dirección: Cuesta de Gomérez, 11. Granada.

Teléfono: 677 486538.

Disfrutar de: Su oferta de generosos y de la gastronomía con Sol Repsol de Juan Pedro Ortiz. Carta divertida para disfrutar con amigos.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Lunes y martes.

Sumiller: Lidia Outeda.

Es una de las grandes aperturas del año. Se ubica en los bajos del restaurante Faralá, reconocido con un Sol Repsol y la carta la ha confeccionado el propio chef, Juan Pedro Ortiz. La sumiller Lidia Outeda ofrece más de 300 referencias y de ellas, más de 100 vinos generosos.

La recomendación: Ensaladilla rusa, pasta moruna y el tartar de quisquilla.



ALBIDAYA

Dirección: Calle Horno de Haza, 25. Granada.

Teléfono: 613609490.

Disfrutar de: Céntrica ubicación y su menú con producto de mercado maridado con su selección de vinos.

Precio medio por persona: 35/40€.

Cierre: Domingos y lunes.

Chef: Ismael Abderrahaman.

Jefe de sala: Jorge Seco Jurado.

Es una de las aperturas más esperadas, a cargo de dos profesionales con gran experiencia a sus espaldas y una filosofía de negocio que respeta el producto, el mercado, las raíces andaluzas y una bodega de lo más prometedora.

El chef recomienda: Pollo de corral al estilo andaluz.





SAINT GERMAIN

Dirección: Calle Postigo Velutti, 4. Granada.

Teléfono: 958 200037.

Disfrutar de: El trato y la sapiencia de Juanjo, que convierten en parroquiano fiel a quien lo conoce.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Domingos.

Tabernero: Juan José Castilla.

Uno de los establecimientos de Granada con efecto imán para los gastronómadas que vienen de fuera. Más de 120 referencias de vino para copeo maridan con una exquisita selección de productos de la tierra y de delicatessen traídas de fuera. Dejarse llevar es lo mejor que puede hacer el comensal que recala en este puerto franco para amantes del vino.

La recomendación: Las alcachofas con foie y parmesano o el atún marinado.

La Barraca
Verano todo el año

Especialidad en arroces,

Pescados y Mariscos.

Celebración de **BODAS** y eventos privados.

www.labarracacantarrijan.com - 958 34 98 97 / 958 34 92 87
Playa Cantarrián (La Herradura - Granada)

MALVASÍA

Dirección: Calle Virgen del Rosario, 10. Granada.

Teléfono: 685 611887.

Disfrutar de: Sus vinos por copeo, una ocasión única para descubrir denominaciones de origen diferentes.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Martes.

Tabernero: Miguel Ángel Vázquez.

Céntrico local con una barra muy animada que destaca por sus carnes a la plancha, el flamenquín y el pisto y sus vinos sensacionales. Para los amantes del vino, un paraíso, tanto por continente como por contenido, con amplia selección de referencias de bodegas.

La recomendación: Sus croquetas de jamón y las de espinacas con queso azul.



LA NUEVA BODEGA

Dirección: Calle Cetti Meriem, 9. Granada.

Teléfono: 958 225934.

Disfrutar de: Su agradable terraza y el ambiente alegre de su interior.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Marco y Fermín.

Jefe de sala: Manuel Ramírez.

Establecimiento de cocina mediterránea en el que destaca la calidad de sus abundantes tapas, con platos típicos como los callos. Buena ocasión para maridar con los vinos de la carta y disfrutar de un ambiente agradable de bodega. Tiene interesante un menú del día por 14 euros.

La recomendación: Croquetas y los 'volaillos' de coliflor.



BELMONTE

Dirección: Calle Mulhacén s/n. Granada.

Teléfono: 958 264676.

Disfrutar de: De la sabiduría y experiencia de Paco y de un ambiente exquisito e ilustrado.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Domingos y martes.

Chef y dinamizador: Francisco Aguilar.

Jefe de sala: Adrián, Mari Carmen y Marta.

Uno de los grandes establecimientos de Granada, eleva la tradicional gastronomía de taberna a la enésima potencia. Producto de calidad siempre excelsa, cocinado a la vista del cliente, y referencias de vinos diferentes y originales. Atención a la biblioteca y a la música.

El chef recomienda: Callos, pata y morro de ternera.





LA BOTILLERÍA

Dirección: Calle Varela, 10. Granada.

Teléfono: 958 224928.

Disfrutar de: Su excelente ubicación, en uno de los lugares gastronómicamente más excitantes de Granada y su selección de carnes y vinos.

Precio medio por persona: 45€.

Cierre: Ninguno.

Chefs: Abdejalil Rasoud.

Jefes de sala: Alberto y Sergio.

Cocina de mercado con la calidad por bandera. Verduras de primerísima calidad, como las alcachofas de Rufino salteadas con gulas y langostinos. Una cocina tradicional con toques modernos que viene de la mano de Jesús González, de La Tana, y Sergio Lara, consumado parrillero, por lo que las carnes también destacan en un establecimiento situado en una de las zonas gastronómicas más excitantes de toda Granada, con establecimientos muy diferentes. Platos a tener en cuenta: el flamenquín de la casa, los lechazos y los cochinitos. Ojo a su lasaña de morcilla. Siempre pasan personas interesantes por La Botillería, que tiene muy buena selección de vinos.

El chef recomienda: Sus famosos huevos con pimientos rojos y foie, su flamenquín casero y su especialidad en postres.

FIRMVM | VIVE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA EN LA COSTA TROPICAL DE GRANADA



LA BRUJIDERA

Dirección: Calle Monjas del Carmen, 2. Granada.

Teléfono: 722 214719.

Disfrutar de: El ambiente que se genera en su interior a cualquier hora.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Tabernero: Luis Alberto Montes.

Fuera de los caminos más transitados, esta taberna es uno de esos espacios clásicos en los que el vino tiene todo el protagonismo. Más de 150 referencias, de las que se puede copear unas 70 para descubrir nuevas propuestas que se salen de lo habitual. Para los muy vinateros de Granada, es lugar de referencia obligatoria.

La recomendación: Ibéricos, mollejas de pato y carrilladas.



LOS LUISES

Dirección: Calle Mercedes Gaibrois, 6. Granada.

Teléfono: 958 136282.

Disfrutar de: Su ambiente acogedor que invita a reservar para asegurarse un buen sitio.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Domingos, lunes, martes y miércoles.

Chef: Manuel Martínez.

Jefe de sala: Alejandro García.

Convertido en clásico desde que abriera sus puertas en 1996, su bodega atesora una extensa y amplia oferta de vinos de lo más variada. Para maridar, guisos tradicionales de la cocina popular de la tierra con un toque desenfadado y muy, muy personal. Destacan el atún, el secreto de pestiños o el sushi español.

El chef recomienda: Espichás con huevos fritos y ajos y huevos estrellados.



el. Quejío

/ wine-bar /

*Homenaje a los vinos y a la gastronomía.
La esencia de la tierra y el arte del tiempo en cada vino.
Cocina de disfrute, de compartir, de sabor,
de recuerdos, de amistad.*

Grandes Tabernas



ANUARIO
Gastronómico
2023

TABERNA GRANADOS

Dirección: Carrera de la Virgen, 44. Granada.

Teléfono: 657 181727.

Disfrutar de: Las mesas altas de su terraza en un enclave único de Granada.

Precio medio por persona: 15/20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Álvaro García Castro.

Jefe de sala: Alejandro García Castro.

Su iluminación y decoración hacen de Taberna Granados un faro para los amantes del buen vino y las mejores viandas. En su carta hay embutidos, salazones, guisos tradicionales y productos de kilómetro cero. Muchos vinos por copeo, tanto de bodegas granadinas como de fuera.

El chef recomienda: La ensaladilla de gambas y su casquería.



CASA ENRIQUE

Dirección: Acera del Darro, 8. Granada.

Teléfono: 958 255008.

Disfrutar de: Su salón del fondo del establecimiento, donde tantas cosas han pasado.

Precio medio por persona: 20/25€.

Cierre: Domingos noche.

Taberneros: David Gómez y Belén Flores.

Abrió sus puertas en 1870 y de la mano del equipo conformado por David Gómez y Luis Alberto Montes se mantiene como el primer día. Gran selección de vinos nacionales e internacionales y destacan sus embutidos y conservas.

El chef recomienda: Las famosas anchoas Casa Enrique, el jamón ibérico y los requetés de melva.



LA TABERNA DE KAFKA

Dirección: Calle Huete, 2. Local 1. Granada.

Teléfono: 665 953820.

Disfrutar de: Sus imaginativas catas temáticas de ámbito literario, histórico y cinematográfico.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Domingos y lunes.

Tabernero: Javier Pérez.

La filosofía que persigue es que el cliente pueda probar muchos vinos por precios razonables. Hay hasta 50 referencias para copeo de denominaciones de origen muy diferentes, también internacionales. Se acompañan de tapas caseras. Las hay veganas y vegetarianas.

El chef recomienda: Salteado satay y bacalao dorado.



LIVING



aliatar

C. RECOGIDAS 2
18002 GRANADA

INFO. 608 580 003

EVENTOS

PRADO NEGRO

Dirección: Prado Negro s/n. Huétor Santillán.

Teléfono: 677 648514.

Disfrutar de: La chimenea en invierno y de la localización próxima de una secuencia de Indiana Jones.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Martes.

Chef: Pau Suvorova.

Jefe de sala: Miguel Ángel Cervilla.

Más de 200 referencias de vino hacen de este establecimiento un lugar de parada obligatoria. Su carta es fija al contar con productos selectos de diferentes procedencias como el chivo de Caniles, el cerdo ibérico de Huelva o el cordero de Huéscar. 24 quesos diferentes permiten disfrutar de unas tablas exquisitas. Para el postre, su tarta de queso.

El chef recomienda: Alcachofas braseadas con foie y reducción al PX.



BODEGA LA MANCHA

Dirección: Calle Joaquín Costa, 10. Granada.

Teléfono: 958 228968.

Disfrutar de: El calicasas, una mezcla de vinos de barril original de la casa.

Precio medio por persona: 12€.

Cierre: Ningún día.

Tabernero: José Luis Almendros.

Los bocadillos de La Mancha están en el ADN del ser granadino. Es una de las bodegas clásicas de la ciudad con vinos propios y un ambiente castizo como pocos. Platos de cuchara cuando arrecia el frío y soberbios gazpachos para combatir el calor. La mejor forma de conocer Granada es acodarse en su barra y disfrutar del ambiente.

La recomendación: Sus famosos bocadillos de ternera.





PETRA VINOS

Dirección: Calle San Jerónimo, 32. Granada.

Teléfono: 958 847648.

Disfrutar de: Su amplia oferta en vinos, más de 600 referencias, muchas de ellas para coqueo.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Por definir.

Jefa de sala: Nereida Borrueco

Chef: Beatriz Rodríguez..

Recoge la herencia de la mítica y llorada sumiller Fuensanta Martín. Sus sobrinos Jesús y Luisa, dueños de La Tana, continúan con el establecimiento. Petra es el nombre de su bisabuela y han llamado así al local como homenaje a las valientes y pioneras mujeres de su familia. Su gastronomía se basa en la tradicional cocina de taberna: chacinas selectas y conservas de calidad suprema.

La recomendación: Dejarse aconsejar, que hay alta rotación.



EL MENTIDERO

Dirección: Calle Piedra Santa, 15. Granada.

Teléfono: 622 767452.

Disfrutar de: Su extraordinario emplazamiento junto al Ayuntamiento de Granada.

Precio medio por persona: 18/20€.

Cierre: Domingos.

Chef: Gerardo Manosalvas.

Jefe de sala: Guillermo Fernández.

Presenta una amplia selección de los mejores vinos de nuestro país, una exquisita carta de platos que aúnan la mejor cocina tradicional granadina junto a los más innovadores platos de la gastronomía mediterránea, siempre basados en dos premisas: máxima calidad del producto y máxima calidad en su elaboración desde el año 2001.

El chef recomienda: Alcachofas con foie y mollejas de pato y la ensaladilla rusa con huevo frito y ajos.

Descubre el sabor auténtico en Mercagranada, donde la frescura y la pasión por la gastronomía se encuentran.



MERCAGRANADA
www.mercagranada.es



BODEGA CASTAÑEDA

Dirección: Calle Almirereros, 1-3. Granada.

Teléfono: 958 215464.

Disfrutar de: El rincón del fondo de la barra. Desde allí se vive lo mucho y bueno que ocurre en el local.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Tabernero: Juan de Amo.

El vermú sigue siendo uno de los grandes protagonistas de esta mítica bodega granadina, una de las más especiales de Granada. La clientela llega a las 11.30 de la mañana y el buen ambiente sigue hasta la hora de cierre. Su ensaladilla de gambas es imprescindible.

La casa recomienda: Sus famosas tablas, frías o calientes, y los ibéricos de Joselito.



TABERNA CATAVINOS

Dirección: Calle San Miguel Alta, 35. Granada.

Teléfono: 664 234485.

Disfrutar de: La necesidad de reservar para asegurarse la tranquilidad y el recogimiento.

Precio medio por persona: 30/35€.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef y Sala: Alfredo Fernández.

Una de las grandes tabernas de Granada. Solo atienden con reserva para asegurar comodidad. Gran variedad en setas. Pescados y mariscos del día y vinos de diferentes partes de España, varios para chateo y muchas posibilidades de alta gama. Premio mejor steak tartar 2022.

El chef recomienda: Langosta con patatas y huevos, quisquillas con aceite plancton.



SUMMUM GASTROTECA

Dirección: Calle Salamanca, 19. Granada.

Teléfono: 958 049441.

Disfrutar de: El mejor lateo de la ciudad acompañado de vinos de aquí y de allá. Ojo a las anchoas.

Precio medio por persona: 18€.

Cierre: Nunca. Cocina non stop de lunes a domingo.

Un nuevo modo de vivir la gastronomía en Granada. Ultramarinos, chacinas, ibéricos. Toda la gastronomía en lata y conserva de calidad. Platos de cuchareo. Además, se puede pasar por su boutique y llevarse a casa o hacer un regalo diferente. Posibilidad de catas maridadas. Extensa carta de vinos.

El chef recomienda: Corazones de alcafofa con papada ibérica sopleteada.



Salir de Bares



ANUARIO
Gastronómico
2023

ALIATAR BOCADILLOS

Dirección: Calle San Antón, 67. Granada.

Teléfono: 958 258189.

Disfrutar de: La enorme cantidad de posibilidades para disfrutar de grandes bocados.

Precio medio por persona: 3€.

Cierre: Domingos.

Chef: Juan Morón.

Jefe de sala: David Peña.

El bocadillo hecho arte. Desde 1947, Aliatar viene preparando los bocados más exquisitos entre dos panes. Establecimiento que forma parte del ADN más reconocible de Granada, consigue hacer bocadillos de guisos populares granadinos para deleite de su legión de fans.

El chef recomienda: Bocadillo de habas con jamón.



BAR LEÓN

Dirección: Calle Pan, 1. Granada.

Teléfono: 958 225143.

Disfrutar de: De sus guisos de temporada más esperados, como la olla de San Antón.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Martes noche y miércoles.

Chef: Plácido Escobar.

Jefe de sala: Joaquín León.

Su ambiente de Semana Santa lo hace muy reconocible. Cuida recetas tradicionales de la tierra como la tortilla del Sacromonte. También son muy conocidos sus sanjacobos y los potajes de vigilia. Atención a algunos de sus desayunos en días señalados.

El chef recomienda: La carne de monte, de la sierra de Andújar.



BAR SORIA

Dirección: Calle Laurel de las Tablas, 3. Granada.

Teléfono: 630 472158.

Disfrutar de: Sus tapas de arroz de los sábados a mediodía.

Precio medio por persona: 13€.

Cierre: Sábado noche y domingos.

Tabernero: Fran Soria.

Un bar que es reflejo de la personalidad de su tabernero. El carácter de Fran Soria no puede ser más 'granaíno', con todo lo que conlleva. Algún cliente poco avisado puede llevarse una sorpresa. Ambiente rockero y musical entre su clientela habitual.

La recomendación: Tataki de atún y entrecot de ternera.





BAR ÁVILA

Dirección: Calle Verónica de la Virgen, 16. Granada.

Teléfono: 958 264080.

Disfrutar de: Su tapeo diario, que cambia muy a menudo para deleite de los parroquianos.

Precio medio por persona: 5€.

Cierre: Domingos.

Chef: Fernando Ávila.

Jefe de sala: Juan Miguel Ávila.

Uno de los bares más populares de Granada en el que se dan la mano los vecinos del barrio y los foráneos que lo llevan anotado como parada obligatoria. Su jamón asado es mítico. Desde 1967 lleva atendiendo a una clientela fiel, con la tercera generación familiar manteniendo su legado culinario a través de recetas tradicionales como la asadura, los callos o las manitas de cerdo.

El chef recomienda: El arroz del sábado para despedir la semana.



TABERNA RÍOS

Dirección: C/ Torre Pedro de Morales, 6. Granada.

Teléfono: 618 342432.

Disfrutar de: Su ambiente de bar de barrio, siempre animado, cálido y agradable.

Precio medio por persona: 5€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Miguel Sabio.

Jefe de sala: Antonio Mingorance.

Es uno de esos bares que, antes de abrir sus puertas, ya tiene a algunos parroquianos esperando. Las raíces alpujarreñas se perciben tanto en la decoración como en su propuesta gastronómica. Extraordinarios sus productos, del jamón de Alpujarra de la Sierra a la morcilla, el chorizo de Cádiar o la panceta. Su plancha no deja de sacar tapas y raciones, todas exquisitas.

El chef recomienda: Sus hamburguesas y el arenque en salazón.

aisushi 愛寿司
restaurante & catering

C/Arabial 54

Disfruta en aisushi de la mejor cocina japonesa,
información y reservas en
aisushirestaurante.es



ANTOJITOS
MEXICAN FOOD

Camino de Purchil 6

Dale alegría a tus sentidos en Antojitos.
Información y reservas en
antojitos.es

BAR ROJO

Dirección: C/ Laurel de las Tablas, 10. Granada.

Teléfono: 648 811257.

Disfrutar de: Los vistosos cuadros, que pinta su creativa propietaria.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Domingo.

Jefe de sala y gerente: Carmen Bullejos.

Es uno de los bares con más personalidad de Granada: la de su dueña, Carmen Bullejos. Su tortilla de patatas es de las más celebradas de la ciudad y ha ganado premios culinarios. Carmen tiene el detalle de ponerla como primera tapa para deleite de su clientela. También destacan unas sensacionales croquetas y una música exquisita siempre sonando.

La recomendación: Platos de cuchareo cuando hace frío y sopas frías para el calor.



TABERNA DEL COSMONAUTA

Dirección: Calle Trinidad, 8. Local B. Granada.

Teléfono: 671 409076.

Disfrutar de: Sus detalles decorativos, comenzando por la cerámica de la entrada.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Domingos.

Taberneros: Alejandro García y Elena Moreno.

Taberna de las de toda la vida. Del barrio para el barrio. Especialidad en conservas y montaditos. Se abastecen de la panadera, de la frutera, de la carnicera y de todos los pequeños comercios que les rodean. Una taberna con alma, creada a partir de pequeños retales de la historia de Granada.

El chef recomienda: Conservas, salazones y montaditos traídos de los mejores rincones de Andalucía.



MENÚ
SELECCIÓN
ANUARIO
GASTRONÓMICO
PRUEBA EN
2024 LO
MEJOR DE
ESTE 2023

2023
Oferplan

PROPUESTAS ÚNICAS

¿QUÉ PLAN
TIENES PARA
COMER O
CENAR?



ASADOR DE LA REINA



C. Laurel de la Reina, 15, La Zubia, Granada

Tlf: 858 69 72 92

<https://www.asadordelareina.es/>



BAR HOCES

Dirección: Calle Andorra, 1. Granada.

Teléfono: 958 221454.

Disfrutar de: Su ensaladilla rusa es imbatible, una de las mejores de Granada.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Domingos noche y lunes.

Chef: Isabel García.

Jefe de sala: Leo Hoces.

Uno de los clásicos de Granada por excelencia. Como en el Rick's de 'Casablanca', todos el mundo pasa por el Bar Hoces. Más de sesenta años de historia le contemplan y, junto a la ensaladilla, sus gambas fritas también resultan memorables.

El chef recomienda: Rape a la plancha con su cabeza frita.



GALLARDO

Dirección: C/ Pintor Rodríguez Acosta, 6. Granada.

Teléfono: 958 205842.

Disfrutar de: Uno de los sitios favoritos del llorado y mítico Anthony Bourdain en Granada.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Domingos noche y lunes.

Chef: José Gallardo.

Jefe de sala: Alberto Márquez.

Uno de los bares de referencia de Granada, con la cuarta generación ya al mando de operaciones. Tienen una clientela fija de parroquianos fieles. Trabajan muy bien el pescado fresco y el mejor marisco. Uno de los bares que con ADN más granadino.

El chef recomienda: Vencer los prejuicios y entregarse a los sesos.



LA TABERNILLA DEL DARRO

Dirección: Calle Puente Espinosa, 15. Granada.

Teléfono: 958 227244.

Disfrutar de: Las mesas de la terraza que dan al río Darro y su jamón ibérico cortado a cuchillo.

Precio medio por persona: 15€.

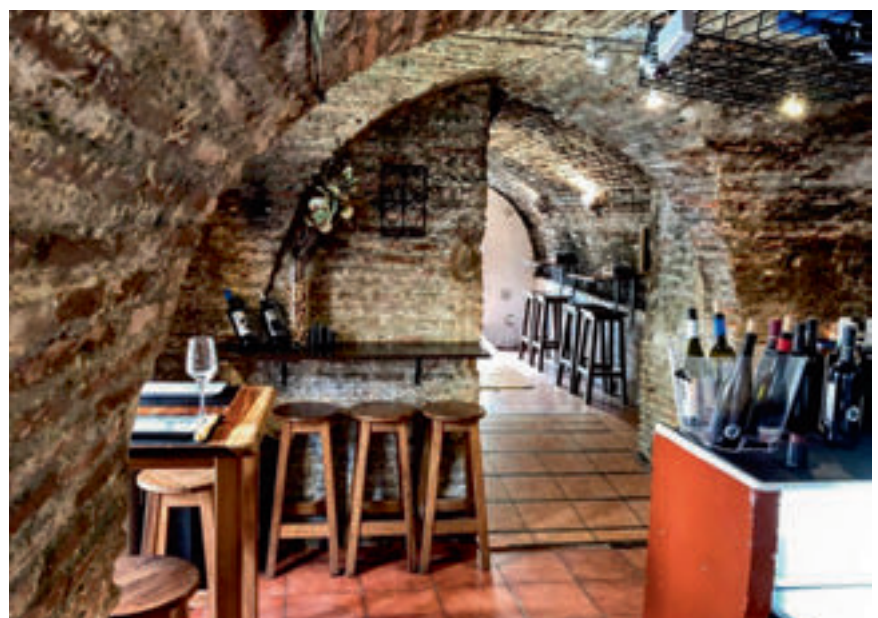
Cierre: Ningún día.

Chef: Andrés López.

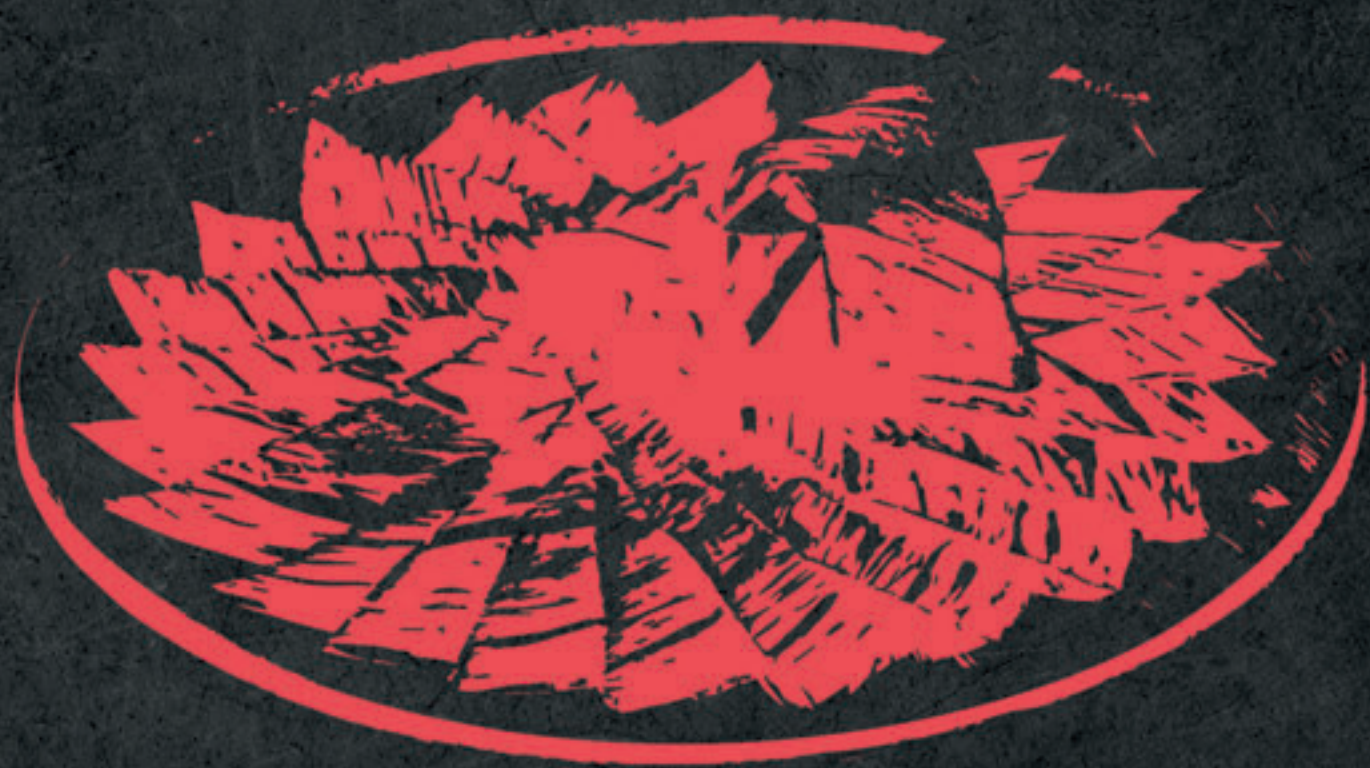
Jefe de sala: Javier Sánchez.

Se enclava en un antiguo aljibe de procedencia árabe a la vera del río Darro, por lo que es muy especial. Especializado en vinos por copeo y vermús. Cocina de mercado y cercanía. Productos gourmet de abacería tales como conservas, ahumados e ibéricos.

El chef recomienda: Pan bao con rabo de toro desmigado en su jugo.



El Buen Comer



ANUARIO
Gastronómico
2023

ALQUERÍA DE LA VEGA

Dirección: C/ San Ramón de la Vega, 172. Churriana de la Vega.
Teléfono: 958 579870 y 621 293735.
Disfrutar de: Su maravilloso entorno. Un sitio único.
Precio medio por persona: 30€.
Cierre: Martes.
Chef: María del Carmen López García.
Jefe de sala: Sandra Muñoz.

Cocina basada en el mejor producto de la tierra y km. 0 en un espacio único. Trabajo de sala que busca proporcionar la mejor experiencia gastronómica al cliente. El postre de buñuelos de viento rellenos de chocolate es esencial.

El chef recomienda: Rabo de toro relleno de frutos secos en su salsa al estilo del chef.



MOSTAZA GREEN

Dirección: Plaza de la Alhóndiga, 1. Granada.
Teléfono: 958 054659.
Disfrutar de: Las hamburguesas con ADN granadino, como la alpujarreña, y de un servicio impecable.
Precio medio por persona: 15€.
Cierre: Ningún día.
Chef: Laura Mesa.
Jefe de sala: Antonio López.

Hamburguesería de autor con platos vegetales sanos. Hacen un arte de la hamburguesa, con creaciones imaginativas, diferentes y originales. Servicio perfecto.

El chef recomienda: La Extreme Ribs 13,9 con carne de ternera madurada, costillas de cerdo a baja temperatura, queso brie, queso cheddar cebolla caramelizada al PX y salsa bbq al whisky Jack Daniel's.



LA CUEVA DE 1900

Dirección: Plaza de Santa Ana, 1. Granada.
Teléfono: 958 985050.
Disfrutar de: Sus chacinas caseras, 11 restaurantes en todos los puntos de la ciudad y un servicio impecable.
Precio medio por persona: 20€.
Cierre: 24 y 31 de diciembre por la noche.
Chef: Raúl Quiles.
Jefe de sala: Sergio Mota.

Uno de los grupos gastronómicos mejor consolidados de Granada con un modelo exitoso que se expande por Andalucía. Sus extraordinarias chacinas de elaboración propia, con más de 50 años de experiencia, se dan la mano con una cocina casera con toques contemporáneos.

El chef recomienda: Carrillera confitada a baja temperatura sobre cremoso de patata.





TENDIDO 1

Dirección: Bajos de la Plaza de Toros. Avda. Doctor Olóriz, 25. Granada.
Teléfono: 958 272302.

Disfrutar de: Su entorno privilegiado en todo un monumento catalogado como Bien de Interés Cultural. Trabajan cocina de producto y elaboraciones sencillas que nunca dejan indiferentes.

Precio medio por persona: Entre los 20 y los 35€.

Cierre: Lunes noche y martes.

Chef: José Luzón.

Jefe de sala: Álex López.

Cuando un restaurante decide establecerse en un lugar icónico como es la Plaza de Toros, tanto su propuesta gastronómica como la decoración y la ambientación deben responder a las expectativas de la clientela. Y a fe que Tendido 1 lo hace. ¡A las mil maravillas! 26 años lleva al pie del cañón un establecimiento que trabaja sobre dos especialidades: la carne a la brasa y platos guisados que se han convertido en emblema, como el rabo de toro (no podía faltar), el codillo o la paletilla. Tienen cortes de carne de vaca selectos con hasta 150 días de maduración y otros de menos tiempo, para adaptarse a todos los gustos. También tienen bacalao y salmón, para los amantes del pescado.

El chef recomienda: Carnes al carbón de encina, rabo de toro, codillo, paletilla y salmorejo.



Taberna Casa Enrique:
 Acera del Darro, 8, Granada

Luises

Los Luises:
 C. Mercedes Gaibrois, 6, 18008 Granada

DESDE 1984

CASA DE VINOS
La Brujidera

La Brujidera o Casa de Los vinos:
 C. Monjas del Carmen, 2, Granada

Tabernas míticas



CASA TRASTOS

Dirección: Ctra. de La Zubia, 92. Granada.

Teléfono: 642 442426.

Disfrutar de: Su terraza siempre soleada en el corazón de la vega, chimenea y parking gratuito.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Martes y miércoles.

Chef: Gonzalo García.

Jefe de sala: Sandra Sánchez.

Su cocina se basa en la brasa y el humo. Carta exclusiva para el atún rojo. Toques asiáticos, europeos y mexicanos en las entradas. Carne de cerdo ibérico y vaca, no ternera. Carnes internacionales como el Wagyu y el Black Angus y buenos vinos. Incorpora pescados a la brasa según mercado y postres caseros.

El chef recomienda: Carnes de vaca maduradas.



ABQ

Dirección: Avenida de Andalucía s/n. Loja.

Teléfono: 958 323182.

Disfrutar de: Un entorno privilegiado en el corazón del Poniente granadino.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Ninguno.

Chef: Jesús Calvo.

Jefe de sala: Antonio Javier Campaña.

Las carnes hechas arte. abQ restaurantes ha creado el 'universo Q, donde la calidad es su máxima. Donde se hace extraordinariamente cotidiano la conversación, la charla con la familia, el reencuentro y las sonrisas con los amigos, el momento dulce con tu pareja.

El chef recomienda: Carnes de cámara de maduración y pescados de lonja a la brasa con top ahumado.



LA ZURITA

Dirección: CC Nevada Shopping. (Pasillo Ikea).

Teléfono: 958 058777.

Disfrutar de: La tienda donde venden carne y embutidos de excelente calidad y precio.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Domingos y festivos según Centros Comerciales.

Chef: Pepi. **Jefa de sala:** Lidia.

Industrias Cárnicas Zurita abre su primer restaurante en el CC Nevada ofreciendo los productos de sus vitrinas a la carta. Carnes a la parrilla, tablas de embutido y distintas opciones para compartir son su nueva propuesta gastronómica a buen precio. Acierto seguro.

El chef recomienda: Mollete Curro con somlillo de ternera. Jamón reserva castaña.





SAN REMO

Dirección: C/ Puente de Castañeda, 9. Granada. También La barra de San Remo, en Pz. del Campillo, 1.

Teléfono: 958 266260.

Disfrutar de: La colección de fotografías de su salón, sus hamburguesas, las primeras que llegaron a Granada y la tapa especial: hay que pedirla.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Angustias López.

Jefe de sala: José Labella.

Uno de los clásicos de la restauración granadina por excelencia amplía su radio de acción. El San Remo de toda la vida de Puente de Castañeda, además de recuperar su famoso patio 50 años después, cuenta con un 'hermano pequeño' a tiro de piedra, La barra de San Remo, en plena Plaza del Campillo, el puro centro de Granada. Una esquina luminosa cuyas grandes cristalleras son un inmejorable escaparate.

Pionero a la hora de servir hamburguesas gourmet, San Remo destaca por una cocina de inspiración francesa en el comedor y por su animada barra, en la que son famosas sus patatas bravas de toda la vida –ojo a las Especiales, usted ya sabe– los caballitos y el Gerónimo. Uno de los sitios que, si no has visitado, no puedes decir que eres de Granada.

El chef recomienda: Pedir sus estupendas hamburguesas de autor.

Los Manueles
Tradición y vanguardia
en un solo bocado.

LosM



REYES CATÓLICOS, 61



MONJAS DEL CARMEN, 1



PLAZA BIB-RAMBLA, 16



CÁRCEL BAJA, 1



AVENIDA FEDERICO GARCÍA LORCA, 20

EL COSO

Dirección: Avda Doctor Olóriz, 25. Granada.

Teléfono: 620 434283.

Disfrutar de: Su emplazamiento dentro de la monumental plaza de toros de Granada.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Domingos noche.

Chef: Álvaro Moreno.

Jefe de sala: Steven Mendoza.

Cocina tradicional de Granada con toques de vanguardia. Estar en la plaza de toros le supone una positiva influencia, un refuerzo a una cocina en la que las carnes son las grandes protagonistas. Tienen recetas históricas como la pasta moruna y las croquetas de rabo son muy demandadas.

El chef recomienda: Rabo de toro y secreto de castaña asado en carbón de encina.



LA MADRAZA

Dirección: Paseo Emperador Carlos V, 13. Granada.

Teléfono: 958 125271.

Disfrutar de: Cocina de Granada por excelencia con platos típicos de la gastronomía local.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día. Horario continuado.

Chef: Willy Rodríguez.

Jefe de sala: Fernando López.

La Madraza nació de algunos de los trabajadores veteranos de Los Manueles, con su magisterio y buen hacer. Llegado el momento de la jubilación, el mismo equipo que gestiona Ruta de Azafrán le da continuidad a su propuesta gastronómica granadina de calidad basada en el recetario tradicional de la tierra. De esos sitios a los que ir si eres de Granada.

El chef recomienda: Sus famosos croquetones, albóndigas y tortitillita de camarones.



Oferplan

PREPARA LA
NAVIDAD. REGALA
NAVIDAD

#QUÉ *plan* TIENES

Canallas



ANUARIO
Gastronómico
2023

EL BAR DE ERIC

Dirección: Calle Escuelas, 8. Granada.

Teléfono: 958 276301.

Disfrutar de: Su ambiente musical y los objetos relacionados con el pop-rock español.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Lunes y martes. Miércoles y jueves a mediodía.

Chef: Carmen Palomares Cobo.

Jefe de sala: Guille Rubio.

Es uno de los garitos imprescindibles para disfrutar de un ambiente interesante y creativo a más no poder. Su cocina prima los productos de origen vegetal en unos platos repletos de sutileza. Los músicos de gira por Granada siempre pasan por allí.

El chef recomienda: Rollitos crujientes de lomo con miel y mostaza.



LEMON ROCK

Dirección: C/ Montalbán, 6. Granada.

Teléfono: 958 096975.

Disfrutar de: Su fabulosa cocina de producto granadino Km0 y mediterráneo. Más de 365 conciertos al año

Precio medio por persona: 20/30€.

Cierre: Ningún día.

Gerencia: M. A. Fernández **Encargado:** J. A. Moreno.

Jefe de sala: Miguel A. Pérez. **Cocquelera:** Leticia Arjona

Horno de brasas al carbón vegetal para dar el perfecto toque a carnes, pescados y verduras. Menú de productos frescos y especiales fuera de carta. Comedores temáticos y salas para eventos en un espacio multifuncional con Leticia, gran cocquelera, oficiando en la segunda planta.

El chef recomienda: Paletilla de cordero segureño a baja temperatura y croquetas.



SANCHO CASUAL BURGER

Dirección: Plaza de Cauchiles, 4. Granada.

Teléfono: 958 989411.

Disfrutar de: Un local premiado por su arquitectura.

Precio medio por persona: 15-20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Miguel Medina.

Jefe de sala: José Antonio Jiménez.

Desde 2008, Sancho Casual Burger ostenta el cargo de primera hamburguesería gourmet en Granada. Se caracteriza por elaborar recetas muy distintas inspiradas en diferentes cocinas del mundo, buscando siempre el sabor y premiando la materia prima de km0.

El chef recomienda: Burger especial de buey pajuno con queso nata D.O. Cantabria.





TARACEA

Dirección: Plaza de la Ilusión s/n.

Teléfono: 958 288853.

Disfrutar de: Su terraza, que es un lujo para el centro de Granada.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Miércoles.

Chef: José Nieto.

Jefe de sala: Alberto de la Rica.

Cocina mediterránea de fusión entre la gastronomía italiana y la española. Buenos entrantes y muy variados y diferentes cortes de carne de primera calidad. Amplia oferta en vinos. Establecimiento que propicia el encuentro entre amigos y compañeros de trabajo, tanto en sus mesas normales, en el comedor, como en las altas que ofrecen un ambiente más distendido.

El chef recomienda: Chuletón o T-Bone steak.



EL NIDO URBAN CLUB

Dirección: Paseo del Violón s/n. Granada.

Teléfono: 958 347320. www.elnidourbanclub.es

Disfrutar de: Un ambiente sofisticado rodeado de vegetación en un lugar idílico. Experiencia 360.

Precio medio por persona: 21€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Roberto Fernández-Vivancos.

Jefe de sala: Mauricio Palma.

Ubicado en un sitio único como es la casona del Paseo del Violón. Sensación de Beach Club en pleno centro. Rodeado de vegetación exótica y una carta 'mediterranean', hace desconectar. Se puede picotear, comer contentamente, un buen tardeo con coctelería o merendar tarta. Música en directo y eventos.

La recomendación: El Jarrete de ternera lacado en su jugo o la lasaña de wantun con boloñesa japo.



ROSARIO VARELA

Dirección: Calle Varela, 10. Granada.

Teléfono: 958 215275.

Disfrutar de: El extraordinario ambiente creativo que se respira en su interior y su animada terraza.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Ningún día.

Chef: José Manuel Martín.

Jefe de sala: Jorge Martínez.

En uno de los emplazamientos de moda de Granada, se ha consolidado como uno de los gastrobares de referencia de la ciudad. Su cuidado por el producto y sus crudités se han hecho famosos. Ambiente desenfadado, una bodega muy interesante y una carta en constante evolución acreditan el éxito de su apuesta.

El chef recomienda: Steak tartar y boniato con tuétano y berenjena asada con salsa taratur.



EL BOLICHE

Dirección: Ctra. de la Sierra, 150. Granada.

Teléfono: 676 509502 y 958 221226.

Disfrutar de: Su decoración temática del mundo de la motocicleta antigua y su historia desde los años 30.

Precio medio por persona: 35/40€.

Cierre: Martes.

Chef: Andrés Carrero.

Jefe de sala: David Martínez.

Un restaurante con dos terrazas panorámicas y cocina al carbón. Selectas carnes de vacuno braseadas con diferentes cortes. Terraza mirador chillout para el verano, comedor con chimenea y salón privado para eventos con capacidad para hasta 40 personas. Ha abierto apartamentos turísticos.

El chef recomienda: Rabo de toro, receta a fuego lento recuperada de la original de los años 60. (Por encargo).



info@cmacomunicacion.com 
679 66 48 25 

IDEAL

¿Te sientes invisible?

**¿NECESITAS UNA
PÁGINA WEB?**

¿Hablamos?

VITALE

GROUP

HACIENDO DISFRUTAR A LOS GRANADINOS DESDE 2010



LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

C/TRAJANO, 4 | 958 254 868
C/ JOSÉ LUIS PÉREZ PUJADAS, 9 MAFIA FORUM (NUEVA APERTURA)
AVDA. FEDERICO GARCÍA LORCA, 22 (MAFIA NORTE) (NUEVA APERTURA)
WWW.LAMAFIA.ES/GRANADA | RRRP.MARKETING@LAMAFIA.ES



EL NIDO URBAN CLUB

P.º DEL VIOLÓN | 958 34 73 20
ELNIDOURBANCLUB.ES | COMERCIAL@ELNIDOURBANCLUB.ES



LA CAUSA PERUANA

C/PLAZA DEL CAMPILLO BAJO, 10 | 958 229 174
WWW.LACAUSA.ES | INFO@LACAUSA.ES



GRANADA COOKING EXPERIENCE

C/MONTERERÍA, 16 | 693 469 819
WWW.GRANADACOOKING.COM | INFO@GRANADACOOKING.COM



SUMMUM GASTROTECA

C/SALAMANCA, 19 | 958 049 441

La Mafia
SE SIENTA A LA MESA

ULTRAMARINOS GASTROTECA

summum


EL NIDO

TALLERES DE COCINA

GRANADA COOKING EXPERIENCE


La Causa PERUANA

LÍO URBAN SMASH

Dirección: Placeta Sillería, 5. Granada.

Teléfono: 958 049784.

Disfrutar de: Sus smash burgers, una especialidad en Granada.

Precio medio por persona: 10€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: Federico Davidovich.

Jefe de sala: Antonela Lucci.

Local Urban especializado en smash burgers de vaca vieja, con encurtidos y salsas totalmente caseros. Esta modalidad de hamburguesa logra que, al aplastarse la carne, se crea una corteza alrededor de la hamburguesa que potencia aún más su sabor. Siempre ingredientes premium.

El chef recomienda: Cualquiera de sus smash burgers.



AMAZONA RESTOBAR

Dirección: C/ María Luisa de Dios, 3. Granada.

Teléfono: 858 713901.

Disfrutar de: Su decoración a caballo entre lo tropical y Almodóvar.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Miércoles.

Una inmejorable opción para disfrutar de una gastronomía diferente y original en el centro de Granada. Buena comida venezolana, alguna caribeña y excelentes cócteles. Tienen opciones desenfadas y coloristas, con platos muy intragameables, además de sabrosos.

La recomendación: Sus arepas.



HUMO. EL ORIGEN

Dirección: Calle Escuelas, 2. Granada.

Teléfono: 722 202772.

Disfrutar de: Su auténtica coctelería de autor con sabores sorprendentes.

Precio medio por persona: 30/40€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Carlos Caballero y Enrique Fernández.

Jefe de sala: Azahara.

Comida mediterránea con inspiración africana. Carnes asadas al carbón de leña. Destacan platos como el canelón zebra con carne de vaca vieja picada, boletus, trufa y bechamel de parmesano y las zamburiñas on fire. Un concepto muy moderno de gastronomía.

El chef recomienda: La lasaña wantoon con bechamel de coco.



Por el Norte de la Provincia



ANUARIO
Gastronómico
2023

JARDINES LAS CONCHAS

Dirección: Ctra. de Caniles, km. 6. Baza.

Teléfono: 958 704144 / 610 702039.

Disfrutar de: Dejarse llevar por las propuestas de Julio para disfrutar de la experiencia.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Ana Martínez.

Jefe de sala: Julio Francisco Martín.

Es el referente gastronómico del norte de la provincia y su carta es un fiel reflejo de los productos autóctonos del entorno. Trabaja el kilómetro cero y la cercanía con propuestas como los gurullos con conejo o el cordero segureño, cocinado de diferentes maneras.

El chef recomienda: Los huevos cortijeros o el pionono de cordero segureño.



KALISKKA

Dirección: Calle Miguel Hernández, 4. Baza.

Teléfono: 665 655745.

Disfrutar de: Cocina a la vista del cliente, desnuda y separada de la sala tan solo por una cristalera.

Precio medio por persona: 35/40€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: Paco García.

Jefe de sala: Ana Lozano.

Una de las grandes noticias del año. Paco García está revolucionando la cocina del norte de la provincia con productos del entorno y su reinterpretación del recetario tradicional con tendencias de vanguardia. También hay referencias internacionales y de fusión.

El chef recomienda: Ciervo con castaña asada y caramelo de caza.



LA HUERTA DEL LAUREL

Dirección: C/ Río, 1. Monachil.

Teléfono: 958 501867.

Disfrutar de: La terraza con barbacoa y un parque infantil que facilita la vida a las familias.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Martes y miércoles.

Chef: Luis Miguel Otero.

Jefe de sala: Miguel Sevilla.

Su especialidad son las carnes a la brasa, de cerdo y ternera, pero también tiene parrilladas de verdura y ensaladas con productos de los agricultores de la zona, como las habas con jamón tradicionales. Paellas por encargo, menús infantiles y postres caseros hechos.

El chef recomienda: Cualquiera de sus carnes a la barbacoa.





CASA CHIQUITO

Dirección: Camino Antiguo del Tranvía, km. 5. Güéjar Sierra.

Teléfono: 958 484017.

Disfrutar de: Un entorno privilegiado junto al río.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Miércoles.

Chef: Víctor M. Bolívar.

Jefe de sala: Patricia Guerrero.

Al pie de la mítica Vereda de la Estrella, en el Charcón, este restaurante ofrece la gastronomía de siempre, morcilla, chorizo, huevos rotos y patatas a lo pobre; pero también hace una apuesta por la innovación y ofrece mollejas de cordero con espárragos, setas y vieiras, corvina a la manzanilla o carpaccio de gamba roja.

El chef recomienda: Cochinillo asado y atención a sus jornadas gastronómicas de las gachas picantes o las dedicadas a la vaca Pajuna de Sierra Nevada.

Loncheamos tu jamón y lo enviamos a cualquier punto de la península.

Entra en nuestra web

Zurita
Contigo desde 1970

RESTAURANTE PIZZERÍA GÉMINIS

Dirección: C/ Peñón de la Mata, 40. Gogollos Vega.
Teléfono: 958 422125.
Disfrutar de: Sus jornadas micológicas y fabadas asturianas.
Precio medio por persona: 20€.
Cierre: Lunes.

Comida casera en un pueblo cerca de la capital. Organiza jornadas gastronómicas dedicadas a las setas y tiene platos tradicionales como la sopa de ajo, diferentes tipos de carnes y postres artesanales. Menú del día muy competitivo para disfrutar de una gastronomía de cercanía con algunas recetas tradicionales. Buenas pizzas.

La recomendación: Sus gachas cogolles quitan el sentido.



VENTA QUEMADA

Dirección: A-92 Km. 369. Venta Quemada.
Teléfono: 958 738000.
Disfrutar de: Sus chisporroteantes carnes sentados justo enfrente de las brasas. Organiza eventos.
Precio medio por persona: 30€.
Cierre: Ningún día.

Venta Quemada es más, mucho más que un restaurante. Enclavado en un entorno único, defiende el producto de la tierra. Buenas chacinas y pescado fresco de la costa, pero sobre todo, sus carnes son inmejorables. Lugar de parada obligatoria para todo el viaje hacia/desde el Levante. Permite llevarse productos a casa.

La recomendación: Sus insuperables carnes a las brasas.



ES MEJOR LEER ALGO
A MENUDO, QUE
ESCUCHAR SOBRE
ELLO MIL VECES.

¡QUE NO TE
LO CUENTEN!

IDEAL

LA SUSCRIPCIÓN DE IDEAL LE PERMITE:

- ✓ Estar informado en su domicilio habitual o lugar de vacaciones, le acompañamos.
- ✓ Desde casa o en el kiosko, elija cómo recibirlo.
- ✓ Decida cuándo. Si se ausenta durante un tiempo, le esperamos.
- ✓ Posibilidad de cancelaciones temporales.
- ✓ La experiencia de comunicación completa, acceso gratuito a IDEAL+ y KIOSKO Y MÁS (PDF). La actualidad a su alcance.
- ✓ Descuento 10% adicional en compras en OFERPLAN.
- ✓ Acceso a las ventajas de nuestro CLUB: sorteos, eventos, descuentos.





BRASERÍA LA TINAJA

Dirección: Carretera de Baza, 77. Guadix.

Teléfono: 958 662877.

Disfrutar de: Su emplazamiento en una cueva en cuyo interior no hay cobertura.

Precio medio por persona: 15/20€.

Cierre: Los martes.

Chef: Mario Pérez.

Jefe de sala: Verónica Martínez.

Restaurante-cueva con terraza exterior techada. Se trata de una brasería que sirve platos abundantes y generosos. Trabaja el producto de temporada, fresco. Practica un recetario tradicional al que aplica nuevas técnicas, como la vaporización o la baja temperatura. Dispone de un horno digital con abatidor y varios sensores para jugar con tiempos, texturas y temperaturas.

El chef recomienda: La exquisita reinterpretación de la careta accitana.



RIVIERA MEDITERRANEAN

Dirección: Paseo de la Redonda Sur, 13. Huétor Tájar.

Teléfono: 722 522501.

Disfrutar de: Amplios espacios y ambientes diferenciados. Terraza extraordinaria y capacidad para eventos.

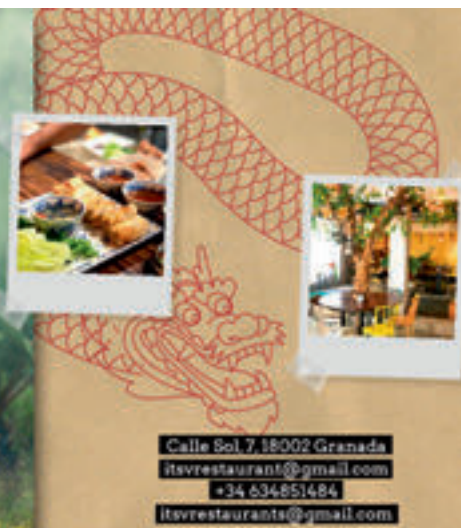
Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Lunes, martes y miércoles.

Chef: Iván Ramírez. **Jefe de sala:** Pedro Gordo.

Una de las grandes referencias gastronómicas del Poniente granadino. Su carta es un tributo a la gastronomía del Mediterráneo con toques fusión internacionales. Materia prima local, fresca y de primera calidad. Tradición y vanguardia de la mano con la sostenibilidad por bandera donde reinan los sabores de nuestra tierra.

El chef recomienda: Arroces y producto de temporada, alcachofas y espárragos.



GUAPA Y RABIOSA

Dirección: Calle Huelva, 2. Albolote.

Teléfono: 858 125253.

Disfrutar de: Su decoración rabiosamente guapa, que no deja indiferente a nadie.

Precio medio por persona: 30/40€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Koke Chambo y Fani Solana.

Jefe de sala: Manuel Navarro. **Vinos:** Melvin Sánchez.

Muy moderno, cuenta con varios espacios diferentes, incluyendo gastrobar y terraza. Cocina de mercado, han reforzado la oferta en carnes maduradas. Auténtico buey que se puede degustar todo el año y hasta 12 tipos de vacas con maduración que va de los 45 hasta los 300 días. Tiene una cámara de 4 metros con visión a la calle. Carta muy renovada nuevas propuestas japonesas.

El chef recomienda: Almeja fina de carril, gamba roja de Garrucha y el mejor pulpo.



EL HORNO DE VÍZNAR

Dirección: Avenida Andalucía, 2. Víznar.

Teléfono: 958 540253.

Disfrutar de: Comer el producto más selecto asado en un horno moruno centenario.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Martes y noches menos en fin de semana.

Chef: Blas Espigares.

Jefe de sala: Ricard Arrufat.

Es uno de los restaurantes con más historia de la provincia. Se sitúa en una antigua tahona y su horno lleva más de un siglo en funcionamiento. Sus carnes son míticas, del cochinillo al cordero lechal, siempre de primera calidad. Recetas de la gastronomía popular y una repostería casera inolvidable.

El chef recomienda: El cochinillo.



Gastronomarketing
MARKETING INTEGRAL PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Nuestras herramientas

20 Años de experiencia

Líderes en gestión de contenidos

Servicio integral de Marketing Digital

Gestión de portales E-Commerce de más de 32.000.000€

Desarrollo de experiencias nacionales e internacionales

Pertenecemos a IDEAL, el medio líder de Andalucía

Servicios

- Diseño de Menús & Carteles
- Video
- Posicionamiento en Google Maps
- Gestión de TripAdvisor
- Diseño de Páginas Web
- Posicionamiento Web
- Redes Sociales
- Organización Eventos
- Prensa
- Publicidad

Solicita presupuesto sin compromiso

info@emacomunicacion.com
emacomunicacion.com



Por el Sur de la Provincia



ANUARIO
Gastronómico
2023

LA RUTA DE LA ALPUJARRA

Dirección: Avda. Andalucía, 22. Cádiar.

Teléfono: 958 768059.

Disfrutar de: La decoración del interiorista Colin Bertholet, la nueva terraza techada y sus platos tradicionales reinventados.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Lunes.

Chef: Marina Dolores López Pelegrina.

Jefe de sala: Modesto Ortiz.

Repostera: Ionela Coca.

Uno de los clásicos de La Alpujarra de toda la vida permite disfrutar de la auténtica cocina alpujarreña de los abuelos con un toque moderno. Un restaurante donde se paró el tiempo en los mejores platos y recetas alpujarreños de los antepasados y a lo largo de tres generaciones han sido innovados a través de las mejores salsas en carnes y pescados, siempre aprovechando los productos autóctonos y de temporada.

Ofrece platos de cuchareo, como los pucheros de hinojos, cardos o habichuelas durante la semana y varias opciones con setas. También las fritaillas matanceras, o con conejo o pollo. Respetan el mejor producto alpujarreño, al que le dispensan en mejor trato. Hasta 14 horas al día sirven platos, fríos o calientes.

El chef recomienda: Lomo de bacalao en salsa de almendra y cebolleta.



EL ASADOR DE CAPILEIRA

Dirección: Camino de la Sierra, 16. Capileira.

Teléfono: 958 763109.

Disfrutar de: La generosa cantidad de cada plato en un establecimiento moderno y elegante.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Domingos noche y lunes.

Chef: José Luis Rosillo y José Manuel Gallardo.

Jefe de sala: José Luis Rosillo Gallegos.

Otro de los clásicos imprescindibles de La Alpujarra, a cargo de José Luis Rosillo. En su propuesta gastronómica destacan, además de los clásicos alpujarreños, platos con producto de kilómetro cero cultivados por la familia, recetas tradicionales con almendra y soberbias carnes asadas. Destacan los dos salones, modernos, elegantes y funcionales. Este año han aumentado notablemente su bodega, con referencias de diferentes denominaciones de origen de distintos puntos de España.

El chef recomienda: Su sopa de almendra, la auténtica y original de La Alpujarra. Cualquiera de sus carnes, todas ellas sobresalientes.





LOS NARANJOS

Dirección: Avenida de El Valle, 32. Melegís. (El Valle)

Teléfono: 958 793414 y 699397481.

Disfrutar de: Una excelente comida casera con tintes modernos y con vistas a El Valle.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Miércoles.

Chef: José Vallejo.

Jefe de sala: María del Mar Vallejo.

En una de las comarcas más bonitas de Granada, su gastronomía es entendible, cercana y con mucha presencia de los cítricos propios del entorno. Productos de la máxima calidad, sin gluten y cocina tradicional para llegar al gran público. Ojo al codillo asado con cítricos y al bacalao con salsa de naranjas y puerro rizado. Además, tienen un take away especializado en comida 100% sin gluten con una gran variedad de platos: pizzas, pollos asados al carbón, quesadillas picantes, patatas fritas caseras, ensaladas, platos de temporada y postres caseros. José Vallejo está especializado en cocina sin gluten y se alzó con el primer puesto en el Campeonato de España de Pizzas Sin Gluten celebrado en Madrid el año pasado.

El chef recomienda: Remojón de naranjas.



Raimundo Rodríguez e
Hijos S.L.

Pol. Ind. San Cayetano,
C/Murillo Naves 5-7
18194 Churriana de la Vega (Granada)
Tel. 958550238
Email: tgtgranada@telefonica.net



A LOS QUE COMEN QUESO CON
PASTA EN LUGAR DE PASTA CON
QUESO...

RESTAURANTE MAR Y BRASAS

Dirección: Ctra. Cómputa, 5. Moraleda de Zafayona.

Teléfono: 608 254122.

Disfrutar de: Su cálida decoración y un ambiente acogedor para brindar una experiencia única.

Precio medio por persona: 35/45€.

Cierre: Lunes y martes.

Chef: David Serrano.

Jefe de sala: Santiago López.

Una de las nuevas aperturas más estimulantes del año por la provincia, que cada vez ofrece propuestas nuevas y más originales. El fuego es el corazón de este restaurante y sus especialidades con el horno Jospser alcanzan un braseado de la más alta calidad. Su objetivo: capturar la máxima expresión de la cocina mediterránea. En Mar y Brasas se muestran fieles a los productos frescos. Gracias a ello consiguen preparar platos exquisitos como el carpaccio de ventresca de atún rojo, la paella de carabineros, la muy granadina ensalada de pulpo, aguacate y mango, el aguacate a la brasa con salmón o el chuletón de vaca vieja Txogitxu.

El chef recomienda: El steak tartar y cualquiera de sus carnes al Jospser.



CASA GUILLERMO

Dirección: Calle Eras, 2. Pinos Genil.

Teléfono: 958 488790.

Disfrutar de: El fresco junto al río de las mesas exteriores y de las verduras de temporada, selectas.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: María Elisa Cejudo.

Jefe de sala: Guillermo Cejudo.

Es uno de los establecimientos más frescos en verano, por su proximidad al Genil.

La cocina de Guillermo se basa en el producto de temporada, que cuida con mimo extremo. Sus carnes son un prodigio y hay que probar sus arroces, que es necesario encargar previamente.

Conviene prestar la mayor atención a sus propuestas de mercado ya que tiene un producto siempre de calidad superior.

El chef recomienda: Habas y alcachofas en temporada y choto y carnes al carbón.





MESÓN EL NACIMIENTO

Dirección: Paseo del Nacimiento, 14. Vélez Benaudalla.

Teléfono: 958 622196.

Disfrutar de: Su emplazamiento 'acuático' al que su nombre hace referencia.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Martes. En invierno, lunes y miércoles noche.

Chef: Inés Castillo.

Jefe de sala: Francisco Moreno.

Cocina casera de estilo mediterráneo, es un establecimiento muy bien valorado en la comarca. Destacan sus soberbias carnes al horno de leña y platos como el bacalao gratinado o la ensalada de rulo. Igualmente la berenjena rellena de marisco. Tienen menús diarios con platos de cuchareo.

El chef recomienda: Pulpo a la parrilla con mayonesa de mojo picón y garrapiñada.



LA FRAGUA

Dirección: Calle Posadas, 9. Trevélez.

Teléfono: 958 858573.

Disfrutar de: El comedor de la primera planta y, sobre todo, su terraza. El homenaje a Martínmorales

Precio medio por persona: Entre 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Miguel Espinosa.

Jefe de sala: Antonio Espinosa.

En Trevélez, los hermanos Espinosa abrieron La Fragua en 1983 y siguen al pie de cañón con una propuesta gastronómica muy variada en la que junto a los platos tradicionales de la comarca destacan los arroces, las ensaladas con carne de ave de caza y la olla de la abuela, platos de cuchareo. Han incluido opciones veganas y vegetarianas en la carta.

El chef recomienda: Su arroz de cazadores con carne y verdura.

RESTAURANTE PREMIUM
GASTRONOMÍA LOCAL
CONCIERTOS DIARIOS

INDIE / JAZZ / BLUES / SOUL / ROCKNROLL

TAPAS BAR
COCKTAILS
TERRAZA
DJ'S

lemonRock
958 096 975
C/Montalbán, 6 9
@lemonrockgranada
www.lemonrockgranada.com

EL CAMINO DE LA HUERTA

Dirección: Carretera de Íllora, 5. Alomartes.

Teléfono: 958 456409.

Disfrutar de: Sus salones para eventos y especialización en la trufa. Ojo a sus jornadas.

Precio medio por persona: 30/35€.

Cierre: Lunes.

Chef: Vicente Jiménez.

Jefe de sala: José Peña.

Establecimiento en el que cuidan la calidad del producto al máximo. En carnes, destacan los ibéricos de Joselito y sus cortes de vaca y buey, así como el cordeño segureño. Cocina de cercanía y temporada, su bien surtida bodega cuenta con 400 referencias, muchos de Jerez.

El chef recomienda: Platos de temporada, arroces y guisos caseros.



EL JARDÍN DE LOS SABORES

Dirección: Camino de la Sierra, 6. Capileira.

Teléfono: 958 763142.

Disfrutar de: La tranquilidad del entorno y su sensacional terraza, todo un lujo.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Lunes.

Comida hindú y alpujarreña en un restaurante situado en lo alto de Capileira, con una vista espectacular del Barranco de Poqueira. Propuesta distinta, innovadora y atrevida, su oferta gastronómica tiene platos novedosos. Se diferencia por su comida casera, India y tradicional alpujarreña de muy buena calidad.

La recomendación: Dejarse llevar por su propuesta.



ORIGEN EL VALLE

Dirección: Ctra. de Pinos del Valle, Km. 2. El Pinar.

Teléfono: 683 557908.

Disfrutar de: Buena música en directo y copas con el marchamo de Raúl López, de grupo Ganivet.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: En invierno, abre de viernes a domingo.

Chef: Rafael Arroyo.

Junto a la presa de Béznar, en un entorno natural privilegiado, dispone de una barbacoa a la antigua usanza en la que el chef Rafael Arroyo deja su impronta. Junto a las carnes habituales, hay cortes diferentes, verduras de temporada y sugerencias del tiempo.

El chef recomienda: Guisos tradicionales de sugerencias mensuales.



Por la Costa Tropical



ANUARIO
Gastronómico
2023

EL PEÑÓN

Dirección: Paseo Marítimo s/n. Salobreña.

Teléfono: 958 610538.

Disfrutar de: Comer a pie de playa en un restaurante con su propia pesquera.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Ninguno. Vacaciones de 6 enero a 27 febrero.

Chef: María del Carmen Martín.

Jefe de sala: José Montes.

Propuesta muy variada con tartar de burrata con fruta y ensalada tropical con producto de la zona. Tataki y tartar de atún y carpaccio de quisquilla de Motril. Estupendas frituras y la zarzuela de pescado y marisco, sus arroces y el marisco: cigalas, gamba roja... Pesquera propia con bogavantes, ostras o conchas finas.

El chef recomienda: Pulpo a la brasa.



RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARCO

Dirección: Avda. Mediterráneo. Edif. Mercurio, 1-6. Salobreña

Teléfono: 958 612968.

Disfrutar de: Su espectacular acuario.

Precio medio por persona: 25-30€.

Cierre: Lunes.

Chef: Antonio Bonachera.

Jefe de sala: Lidia Alonso.

En primera línea de playa de Salobreña, este espectacular restaurante es referente por su marisco, su pescado y también por sus carnes. Tiene un gran acuario con amplia representación de diversas especies del Mediterráneo para disfrutar del producto más fresco posible.

El chef recomienda: Cualquiera de sus mariscos frescos: langosta, gamba, etc.



LA BAHÍA

Dirección: Playa del Peñón. Salobreña.

Teléfono: 958 828395.

Disfrutar de: Los espetos de sardinas al carbón, cocinados en la típica barca marenga en temporada.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Noviembre.

Chef: Francisco Javier Toquero.

Jefe de sala: Pepe Colorín.

En uno de los mejores emplazamientos del la Costa Tropical, La Bahía ha ampliado su oferta y, además de ser el chiringuito de siempre, con sus espetos y sus pescados variados, ha abierto una zona gourmet con otras especialidades.

El chef recomienda: Ensalada de mango, aguacate, mozzarella y tomate acompañada de salsa pesto.





CALABAJÍO

Dirección: Parque Mediterráneo. Playa Galera. Taramay. Almuñécar.
Teléfono: 665 633998.
Disfrutar de: Su coctelería y de los espetos en verano.
Precio medio por persona: 35€.
Cierre: Ningún día.
Chef: Francisco Galindo.
Jefe de sala: Silvia Mongorance.

Una de las ofertas gastronómicas más originales de la Costa Tropical en la que, junto a los pescados más frescos, siempre del día, se dan la mano influencias de la cocina oriental y de la italiana. Sus vistas al mar le aportan un extra a la experiencia gastronómica y una cuidada y bien nutrida bodega termina de redondearla.

El chef recomienda: Prestar atención al pescado fresco del día.



LA BARRACA

Dirección: Playa Cantarrián. La Herradura.
Teléfono: 958 349287.
Disfrutar de: Su enclave salvaje y natural en una de las playas más bonitas de la Costa Tropical.
Precio medio por persona: 25€.
Cierre: Ningún día.
Chef: David Navarro.
Jefe de sala: Riad Adeel Thiab.

Cocina mediterránea basada en los pescados del día. Compra diaria para ofrecer el producto más fresco. También hay ensaladas y paellas y cada poco tiempo, hacen guiños al producto de temporada con elaboraciones sofisticadas, jugando con las salsas y las texturas para que cada visita sea diferente a la anterior. También tienen algunas carnes, pero su fuerte, a pie de playa, es el producto del mar.

El chef recomienda: Sus extraordinarios pescados al horno.

le bistró...

BY EL CONJURO

MARTÍNEZ CAMPOS 8 - GRANADA

958 536 029

@LEBISTROBYELCONJURO



CALAHONDA
EL CONJURO
 SINCE 1989

AVDA. GERANIOS, 6
 CALAHONDA - GRANADA

958 623 104

@ELCONJUROREST



WWW.ELCONJURORESTAURANTE.COM



El trabajo en los detalles

EL FARILLO

Dirección: Avda. de los Geráneos, 13. Calahonda.

Teléfono: 639150983.

Disfrutar de: Sus mesas a pie de playa.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: En temporada, ningún día.

Chef: Mónica Hurtado.

Espetero: Manuel Prieto (Fauchilla)

Jefe de sala: Carlos Rodríguez.

Es uno de los chiringuitos de referencia de la Costa Tropical. Fue remodelado enteramente en el invierno de 2023 y ofrece una estupenda selección de pescados tanto a la brasa como a la plancha o en fritura. Trabaja con el mejor producto. Ojo a sus mangos.

El chef recomienda: Sus pescados en espeto, más allá de las sardinas.



EL NAÚTICO

Dirección: Muelle de Poniente s/n. Motril.

Teléfono: 958 603489.

Disfrutar de: El pescado fresco de la lonja de Motril: más cerca, imposible.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: José Antonio Gómez.

Jefe de sala: Manuel Carrascosa

Comer en pleno puerto siempre tiene un sabor especial. Establecimiento amplio, diáfano y luminoso, cuenta con una oferta gastronómica que ofrece lo mejor del Mediterráneo. Desde los entrantes hasta los postres, todo está exquisito en un restaurante de referencia.

El chef recomienda: El pescado fresco recién sacado del mar.



LA ÚLTIMA OLA

Dirección: C/ Puerta del Mar, 4-6. Almuñécar.

Teléfono: 958 630018.

Disfrutar de: Pescados, mariscos y arroces en primera línea de playa.

Precio medio por persona: 40€.

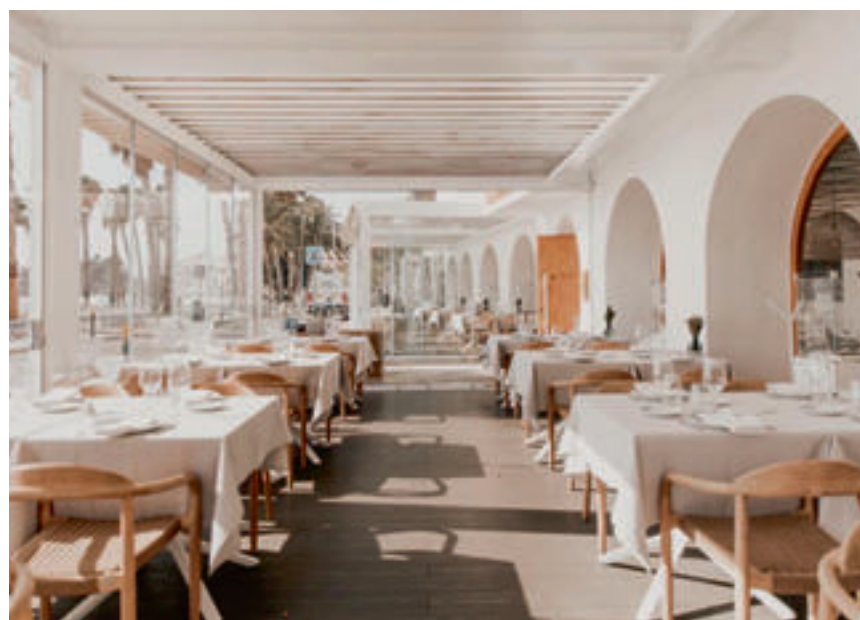
Cierre: Domingos noche y lunes.

Chef: Mario Heredia.

Jefe de sala: Fran Lozano.

Restaurante clásico de la costa granadina, disfrutado por generaciones de locales y veraneantes. Tres ambientes diferenciados: terraza, bar y restaurante. El producto del mar y principalmente de la lonja de Motril es protagonista. Una de las más amplias bodegas de la costa Tropical con gran guiño a los vinos espumosos, blancos y del marco de Jerez.

El chef recomienda: Arroz negro.





MENÚ
SELECCIÓN
2023

ANUARIO
GASTRONÓMICO

**PRUEBA EN
2024 LO
MEJOR DE
ESTE 2023**

Oferplan

PROPUESTAS ÚNICAS

**¿QUÉ PLAN
TIENES PARA
COMER O
CENAR?**

SUNAHRA BEACH CLUB

Dirección: Paseo Playa de Poniente, 6. Motril.

Teléfono: 673 535005.

Disfrutar de: Su propuesta como Beach Club que combina una excelente gastronomía con el tardeo y la coctelería en un inmejorable ambiente.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Amar Scheik.

Jefe de sala: Ana Arribas.

La oferta gastronómica de Sunahra Beach Club rompe con el concepto chiringuito para apostar por una fórmula más fresca, novedosa y sofisticada, donde la comida mediterránea se fusiona con toques orientales en una carta apta para todos los gustos. Trabajan con el horno Jospser y la mejor leña para las brasas y tienen las carnes maduradas superpremium de Txogitxu. Los paladares más tradicionales podrán disfrutar de exquisitos arroces y pescados frescos de nuestra costa. Cuida las opciones veganas. Excelente coctelería. Pescado fresco de la lonja de Motril, que está al lado del establecimiento. Cuenta con huerto propio. El 80% de la fruta y verdura que usan es de temporada. Sus hamburguesas gourmet son famosas en la Costa.

El chef recomienda: Flores de alcachofa braseadas en el Jospser sobre brandada de bacalao y trufa y Bacalao a baja temperatura con mahonesa de albahaca gratinada sobre cremoso de apionabo y trigueros.



ESPACIO IME

Dirección: C/ Francisco Díaz Cardona, 2. Motril.

Teléfono: 677 876549.

Disfrutar de: La tranquilidad que se respira en la sala que permite centrarse en el disfrute de la experiencia gastronómica.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Lunes y martes, domingo noche y miércoles a mediodía.

Chef: Iván Mateo.

Jefe de sala: Ana Jiménez.

Un lugar donde conviven el arte y la gastronomía, donde fluye la creatividad y la imaginación. Su chef y propietario, Iván Mateo, aporta a sus platos un sello personal único, focalizado en un menú degustación de temporada en el que muestra sus mejores creaciones. Presta especial atención a la textura, el sabor, los aromas e incluso al contraste de colores para que el comensal pueda enamorarse a primera vista. Es un espacio recogido e íntimo, con sólo cuatro mesas, alejadas del clásico bullicio, con el objetivo de que comensal se centre en lo más importante, como es el disfrutar y compartir una deliciosa experiencia gastronómica, donde fluyen la creatividad y la imaginación, valiéndose de productos frescos, de excelente calidad, locales y de temporada. Una cocina que además apuesta por la sostenibilidad poniendo en valor el medio ambiente.

El chef recomienda: Disfrutar del menú degustación.



La Vuelta al Mundo I



ANUARIO
Gastronómico
2023

MASAE

Dirección: Callejón Antonino, 6. Granada.

Teléfono: 958 259971.

Disfrutar de: La cocina japonesa en directo desde su barra, en primera fila. Hay que reservar.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef: Masae Abe.

Jefe de sala: Alfonso Ramírez.

La pureza de la gastronomía japonesa más auténtica. Procedente de Tokio, Masae Abe fue pionera en la formación como shushiwoman en su Japón natal. Cuida hasta el último detalle en un local que transporta a otras latitudes. La materia prima con que trabaja es excelente.

El chef recomienda: Ramen y sushi para degustar.



KONA. CAFÉS DE ESPECIALIDAD

Dirección: Pz. de Bibataubín, 1. Granada.

Teléfono: 662 267637.

Disfrutar de: Un desayuno especial con productos de primera, acompañado de uno de los mejores cafés de España.

Precio medio por persona: 7€.

Cierre: Ningún día.

Barista: Francisco Lorca.

Cuenta con el barista que ganó la medalla de bronce en el Campeonato Nacional 2023. Para dar la vuelta al mundo a través de los mejores cafés, los más selectos. Para deleitarse con los aromas y los sabores de Etiopía, Colombia, Centroamérica y otros países productores.

El barista recomienda: Café filtrado manual y doble espresso.



CASA DAVID

Dirección: Calle Murillo, 14. Armilla.

Teléfono: 958 573333.

Disfrutar de: Su cocina en directo y la posibilidad de llevar a casa.

Precio medio por persona: 12€.

Cierre: Miércoles.

Chef: Chi Shig To Tam.

Jefe de sala: Pak Ling To Fernández.

Procedente de Hong Kong, Chi Shig To Tam es fiel representante de la cocina china de origen cantonés y lleva años dejando su impronta en uno de los restaurantes de comida asiática más auténtico y con más sabor de Granada.

El chef recomienda: Los Chow Mein y el arroz Kubak.





KUDAMM EDEL

Dirección: C/ Pedro Antonio de Alarcón, 36. Granada.

Teléfono: 958 266113.

Disfrutar de: La animación de una barra en la que se pueden degustar sus especialidades.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Lunes.

Chef: Daniel Cortés.

Jefe de sala: Óscar Jiménez.

Más de 35 años avalan la trayectoria de uno de los grandes clásicos de la restauración granadina. Cocina que hermana los sabores y las recetas de Alemania con las españolas. Cocina de temporada que cambia y evoluciona, pero siempre con la misma calidad. Destacan sus carnes y las guarniciones propias de la tierra así como la excelencia de su repostería de ascendencia centroeuropea.

El chef recomienda: Su codillo estilo berlinés.



ALTAMURA

Dirección: Avenida Andaluces, 2. Granada.

Teléfono: 958 272908.

Disfrutar de: Sus reservados y la intimidad que propicia su distribución. Para estar mejor que en casa.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Domingos noche.

Chef: José Manuel de la Casa.

Jefe de sala: Mar García.

De consolidada trayectoria en Granada, Adriano Forghiere está haciendo una transición tranquila. La pasta en su punto, es casera. Son míticas sus pizzas y una amplia selección de carnes, entre las que su steak tartar es famoso. Servicio rápido y trato esmerado por un personal de sala siempre atento y profesional.

El chef recomienda: Pasta casera rellena y solomillo voronoff.



MOKUREN

Dirección: Hotel Mirador. Avda. Andalucía s/n. Loja.

Teléfono: 958 460970.

Disfrutar de: Sus vistas únicas de la ciudad de Loja y su sierra y una propuesta gastronómica muy original.

Precio medio por persona: 30/40€.

Cierre: Entre semana. Consultar.

Chef: Francisco Comino.

Jefe de sala: Mariola Jiménez y Sara Pérez.

Mokuren, magnolio en japonés, ofrece una novedosa propuesta gastronómica basada en la fusión de diversas artes culinarias de otras culturas con la cocina tradicional y de vanguardia niponas.

El chef recomienda: Gyozas de atún en su jugo. Nigiri Riofrío (esturión, caviar y huevito). Solomillo de vaca vieja con barbacoa japonesa.



ITS VIETNAM

Dirección: Calle Sol, 7. Granada.

Teléfono: 634 851484.

Disfrutar de: La auténtica y genuina comida vietnamita original en un local íntimo y acogedor.

Precio medio por persona: 15/20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Quang Anh Nguyen.

Jefe de sala: Juan Carlos Fernández Martínez.

Practica una cocina asiática de extracción vietnamita gracias a un chef de dicha nacionalidad. Gastronomía basada en las hierbas aromáticas y las especias frescas, es muy saludable, ideal para vegetarianos e intolerantes al gluten. Hay que probar: el banexo y los rollitos frescos, los famosos nems.

El chef recomienda: Magret de pato.



AISUSHI

Dirección: Calle Arabial, 54. Granada.

Teléfono: 958 178209.

Disfrutar de: La cocina japonesa tradicional a un precio muy ajustado.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Akagi Katsuyoshi.

Jefe de sala: Arianna Molinari.

Ensaladas, gyozas, sushi, sashimi, makis y un largo etcétera permite disfrutar de la auténtica cocina nipona en Granada. Tienen un servicio de take away que funciona a la perfección. Tiene ramen, sabrosos arroces fríos y calientes y poké bowls muy variados.

El chef recomienda: Uramakis premium.



PIZZERÍA TRADIZIONE ITALIA

Dirección: Camino Real de los Neveros, 2. Granada.

Teléfono: 858 830220.

Disfrutar de: Las posibilidades de comer en casa las auténticas pizzas italianas.

Precio medio por persona: 15/20€.

Cierre: Ningún día. Reparar por la tarde/noche.

Pizzeros: Federico Federici y José Vivas.

Las pizzas mejor valoradas por los usuarios de Tripadvisor se comen en casa. Con dos locales, uno en Bola de Oro y otro en La Zubia, su zona de reparto llega a Gójar, Ogíjares, Barrio de Monachil y Cájar. Masa madre fermentando 72 horas, biga con harina italiana para la base y productos traídos de Italia, todos de primera calidad: la mozzarella, el speck... Para los amantes de la pizza, un gustazo.

El pizzero recomienda: Ponerse en su manos y dejarse llevar por Italia.



PIZZERÍA VULCANO

Dirección: C/ San Ambrosio, 29. Granada

Teléfono: 958 563782.

Disfrutar de: Sus exquisitas pizzas al horno de leña. La Porcellina está premiada en un certamen nacional.

Precio medio por persona: 18€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Chef: Maurizio Agosta.

Jefe de sala: Leda Domenica.

Restaurante de cocina italo-española donde se puede disfrutar de una mezcla perfecta de las dos gastronomías. Destaca el horno de leña tanto en las pizzas como en la mayoría de las carnes y en los gratinados. Ambiente cercano y familiar protagonizado por el alma de su dueño, el premiado maestro pizzero Raúl Rodríguez.

El chef recomienda: Pizza Porcellina y la más famosa: la Rabosa con guiso de rabo de toro. También los Ravioli Pompei.

La Vuelta al Mundo II



ANUARIO
Gastronómico
2023

EL NOPAL

Dirección: C/ Ancha de Gracia, 3. Granada. (Próximo traslado a C/ Martínez Campos, 23. Bajo).

Teléfono: 653 733111

Disfrutar de: Una decoración que te hace sentir como si estuvieras en el mismo México.

Precio medio por persona: 12/15€.

Cierre: Lunes.

Chef: Rhina Orozco.

Es uno de los restaurantes mexicanos más auténtico de Granada. Sus platos están hechos con ingredientes 100% mexicanos y puede presumir de una cocina tradicional alejada de clichés.

El chef recomienda: El Pastel Azteca y los huaraches, un platillo típico mexicano hecho con maíz cuya forma imita las sandalias antiguas mexicanas. ¡Y sus tacos!



YAMA SUSHI

Dirección: Calle Elvira, 113. Granada.

Disfrutar de: Cualquiera de las dos únicas mesas que tiene un local sin parangón en Granada.

Precio medio por persona: 70€.

Cierre: Ningún día.

Chef y jefe de sala: Zijian Xiong.

Un restaurante que se ha convertido en la sensación de Granada y en el que hay que reservar con meses de antelación. Solo atiende dos mesas por servicio para que el producto que sale de la cocina esté en su punto óptimo. Sigue la inspiración del mítico sushiman Jiro Ono

La recomendación: Disfrutar de su menú omakase y de un sushi excepcional.



MOANA POKÉ

Dirección: Plaza de la Encarnación, 3. Granada.

Teléfono: 661 290900.

Disfrutar de: Emplazamiento envidiable de entorno peatonal para disfrute de su terraza junto a Derecho.

Precio medio por persona: 15€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Sundry M.

Jefe de sala: Julia Dávila.

Cocina mediterránea de inspiración hawaiana. Los Poke Bowl han venido para quedarse y además de ofrecer una comida saludable y 100% casera, Moana permite preparar diferentes recetas al gusto del comensal. Aconsejan, eso sí, para que la mezcla salga bien.

El chef recomienda: Canelón de aguacate y Poke Bowl Landi.





LA ESQUINITA ARGENTINA

Dirección: C/ Santa Isabel la Real, 9. Granada. (También da a C/ Oidores, 25)

Teléfono: 858 104096.

Disfrutar de: La locura de productos exquisitos que salen de un establecimiento tan chiquito.

Precio medio por persona: 10 €.

Cierre: Lunes y martes a mediodía.

Chef: Sebastián Jiménez Benegas.

Tradición argentina desde los años 80 y pasión por la cocina italiana, también. Trato cálido y cercano, de vecindad. A la exquisitez de sus productos, hechos con materia prima de primerísima calidad se une un packaging muy atractivo, vistoso y original. Un clásico internacional en nuestro barrio más multicultural.

El chef recomienda: Empanada criolla, con su picada, chorizo y queso; pollo pasta, pizza napolitana y pizza Esquinita.



LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

Dirección: Sur: C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. Centro: Trajano, 4. Norte: Avenida García Lorca 20 (Prox).

Reservas: www.lamafia.es

Disfrutar de: La mejor comida italo-mediterránea en un ambiente único ambientado en la Toscana.

Precio medio por persona: 21€.

Cierre: Domingo noche y lunes.

Gerente: Cristina de la Rosa.

Dos nuevas aperturas de esta marca italo-mediterránea se suma a la del centro. La sur, ya operativa. La norte, para primavera. Ambas con capacidad superior a 200 pax y en un ambiente acogedor con decoración rompedora y sofisticada. Gran apuesta gastronómica.

El chef recomienda: Giganti de cordero lechal con salsa de PX y foie.



LA CAUSA PERUANA

Dirección: Plaza del Campillo Bajo, 10. Granada.

Teléfono: 958 229174.

Disfrutar de: Auténtica cocina Peruana en un rincón único y acogedor del centro.

Precio medio por persona: 19€.

Cierre: Lunes noche y martes.

Chef: Alexis Quiñones.

La Causa original vuelve en la misma ubicación más peruana que nunca. Dejan la cocina nikkei para la próxima nueva apertura en San Matías y apuestan de nuevo por el pequeño local, 100% con recetas peruanas tradicionales. Oportunidad única para conocer en profundidad esta cocina rompedora de sabores.

La recomendación: Ceviche de tradición y el anticucho de corazón.



PAPAÚPA

Dirección: Calle Molinos, 16. Granada.

Teléfono: 958 991844.

Disfrutar de: Su terraza y, en el interior, de una abigarrada, cálida y colorista decoración.

Precio medio

por persona: 20€.

Cierre: Lunes noche y martes.

Chef: Jorge Martín y Andrés Arias.

Jefe de sala: Ángela García.

Fusión mesurada entre la cocina mediterránea y la colombiana con ingredientes de allá y otros frescos del día y propios de la tierra. Una propuesta multicultural y original para disfrutar en la mesa.

El chef recomienda: Bandeja paisa de origen colombiano, compuesta de ternera picada, arroz, huevo, frijol, aguacate, arepa y chorizo colombiano.



OSSOBUCO RISTORANTE

Dirección: Carrera del Darro, 19. Granada.

Teléfono: 958 049288

Disfrutar de: Sus pinsas y pastas frescas.

Precio medio

por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Nuria Rodríguez.

Sala: Javier Sánchez.

Está a los pies de la Alhambra y en el centro exacto de la conocida Carrera del Darro. Su oferta gastronómica, basada en un mix de producto de mercado local y una cuidada selección de los mejores productos italianos, hace que el cliente pueda disfrutar de varias experiencias culinarias en un mismo lugar.

El chef recomienda: Spaguetti carbonara servido en rueda de Pecorino sardo con la auténtica guarnición de la Toscana.



ANTOJITOS MEXICANOS

Dirección: Camino de Purchil, 6. Granada.

Teléfono: 958 019214.

Disfrutar de: La auténtica y genuina cocina mexicana de influencia tex-mex.

Precio medio

por persona: 15€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Abdelfatah Ezzaz.

Jefe de sala: Giuseppe Mucelli.

Es uno de los restaurantes granadinos más y mejor valorado en Tripadvisor. Su oferta gastronómica se basa en la cocina mexicana tex-mex, divertida y desprejuiciada. Burritos, enchiladas, quesadillas, nachos, fajitas... Un auténtico disfrute. Ojo a sus combos y a las chimichangas.

El chef recomienda: Nueva hamburguesa Hell Mex Burger.



AMAZONIA FINE FOOD

Dirección: Carrera del Darro, 37. Granada.

Teléfono: 621 283637.

Disfrutar de: Su envidiable emplazamiento en una de las calles más bonitas del mundo.

Precio medio

por persona: 25/30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Ángel Lozano.

Su cálida decoración recuerda a esa Amazonia que le da nombre. Fusión de diferentes culturas: mediterránea, asiática y árabe, con su aguacate a la brasa y unas singulares hojas de parra. Una de las grandes sorpresas de la Granada gastronómica más abierta al mundo.

El chef recomienda: Pan bao de presa ibérica, tacos de pato y tartar de atún rojo.

En Pareja



ANUARIO
Gastronómico
2023

EL TRILLO

Dirección: Callejón del Aljibe de Trillo, 3. Granada.
Teléfono: 958 225182.

Disfrutar de: Su excelsa comida con unas sensacionales vistas a la Alhambra.

Precio medio por persona: 37€.

Cierre: Ningún día.

Chef ejecutivo: Juan Luis Carrión.

Jefe de sala: Jesús Pernía.

Su emplazamiento hace que tenga unas magníficas vistas a la Alhambra. Cocina mediterránea tradicional con toques modernos. Carnes, pescados, cremas... contrapuntos culinarios para dar realce al producto, siempre selecto.

El chef recomienda: Cuscús con verduras y escabeche de perdiz y codillo guisado con mostaza y tomillo.



ERMITA DE LOS TRES JUANES

Dirección: Camino de las Revueltas. Atarfe.

Teléfono: 958 512736.

Disfrutar de: Las mesas 104 y 108 de su terraza, que tienen mucho vuelo.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Juan Molina.

Jefe de sala: Pedro José Martín.

Subir a los Tres Juanes es cambiar de perspectiva. No hay otras vistas como las tuyas. El enclave es único y la naturaleza se deja sentir por los cuatro costados. Las carnes están en la base de su propuesta gastronómica, pero los pescados también desempeñan su papel.

El chef recomienda: Solomillo de buey con salsa de hongos.



LAS TOMASAS

Dirección: Carril de San Agustín, 4. Granada.

Teléfono: 958 224108. Reservas on line.

Disfrutar de: Unas de las mejores vistas de Granada. Idóneo para celebrar.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Lunes y martes a mediodía.

Chef: José Manuel Valentín.

Jefe de sala: Juan Pleis.

Su cocina se basa en el producto de mejor calidad, de temporada y mercado, cocinado de forma tradicional. Su amplia bodega, albergada en una cueva natural, es un lujo. El maridaje de vistas, entorno y gastronomía convierte a este restaurante en único.

El chef recomienda: Salteado de calamares con shiitake y majado de almendras.





EL MIRADOR DE TATO

Dirección: C/San José Alta. Placeta Álamo del Marqués, 7.

Teléfono: 623 327285.

Disfrutar de: El ambiente relajado en pleno Albaicín y sus originales vistas de Granada.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Manuel Navarro.

Amplia terraza-mirador del bajo Albaicín con vistas a la Catedral, la Vega de Granada y la puesta de sol. Ofrece productos de primera calidad en un ambiente de tranquilidad y silencio. Cocina tradicional elaborada con respeto a las recetas de toda la vida. Un lugar donde desayunar, comer, tomar una copa y cenar en un ambiente relajado.

El chef recomienda: Arroz meloso de rabo de toro.



MIRADOR DE AIXA

Dirección: Carril de San Agustín, 2. Granada.

Teléfono: 958 049810.

Disfrutar de: Ninoyaki de boletus con wagyu japonés BMS12 y kimchi con ventresca de atún rojo.

Precio medio por persona: 40€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Gabriel Castro.

Jefe de sala: Antonio García.

Precioso Carmen con magníficas vistas a la Alhambra, donde el atún rojo de almadraba forma su columna vertebral gastronómica. También está disponible para celebrar grandes eventos que quedarán en el recuerdo.

El chef recomienda: Degustación de atún rojo de almadraba: sashimi, tartar y tataki de lomo, sashimi de ventresca y atún picante).



EL AGUA

Dirección: Placeta del Aljibe de Trillo, 7. Granada.

Teléfono: 958 224356.

Disfrutar de: Riso Venere con pulpo y pan de oro 24K.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Juan Diego Sánchez.

Jefe de sala: Antonio Alcalde.

En mitad del Alto Albayzin, este antiguo Carmen con magníficas vistas a la Alhambra propone una original cocina mediterránea con toques de fusión asiática. Ceviches, aguachiles y carnes nobles tienen gran importancia en la carta.

El chef recomienda: Canelón de carrillera de vaca con chutney de mango y bechamel de Gorgonzola.



ALJIBE 1644

Dirección: Carrera del Darro, 9. Granada.

Teléfono: 958 216325.

Disfrutar de: Reservar mesa en el aljibe y disfrutar de momentos mágicos, únicos e inolvidables.

Precio medio por persona: 35€.

Cierre: Domingo y lunes.

Chef: Ángel Rodríguez.

Jefe de sala: Mila Torres.

El peso de la historia, la decoración, la ambientación y su empleo en una de las calles más bonitas del mundo conviven con una cocina basada en coloridas ensaladas, jugosos pescados y sabrosas carnes, todo ello regado con los vinos de nuestra tierra granadina.

El chef recomienda: La cocina del día y dejarse sorprender.



EL HUERTO DE JUAN RANAS

Dirección: Calle Atarazana Vieja, 6. Granada.

Teléfono: 958 286925.

Disfrutar de: Unas vistas privilegiadas y la decoración arabizante de algunos de sus espacios.

Precio medio por persona: 40€.

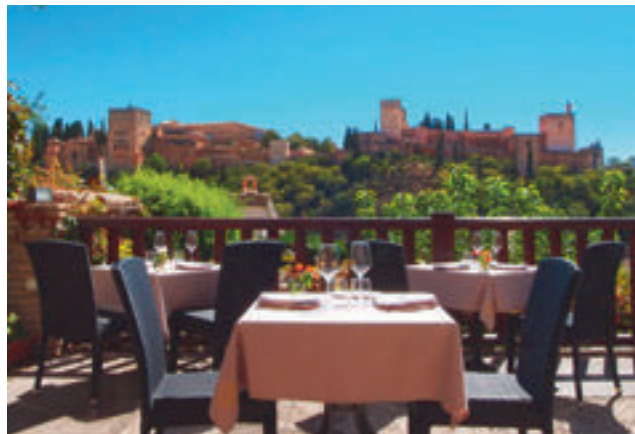
Cierre: Ningún día.

Chef: Antonio Pertíñez.

Jefe de sala: Antonio Ochoa.

Cocina tradicional andaluza y de creación propia, elaborados con los mejores ingredientes y acompañados por una personal selección de vinos de la tierra y del país están en perfecta armonía con el espacio. Algunos de sus productos gourmet se pueden comprar para llevar y disfrutar en casa.

La recomendación: Chuletillas de conejo.



CARMEN DE ABEN HUMEYA

Dirección: Ctra. de las Tomatas, 12. Granada.

Teléfono: 958 228345.

Disfrutar de: Sus vistas excepcionales y sus jardines, por los que se puede pasear entre una cuidada vegetación y el rumor del agua de sus fuentes.

Precio medio por persona: 45€.

Cierre: Martes y miércoles.

Chef: Carlos Lorenzo Peña.

Gerente: Javier Expósito Pérez.

Su título de 5º restaurante más romántico del mundo se comprende nada más cruzar sus puertas. Podrá sentarse a la mesa frente a la mismísima Alhambra, pasear entre sus jardines medievales protegidos por la UNESCO y sus casas moriscas del s. XV. Ofrece una experiencia gastro cultural gourmet: recetas de antaño cocinadas con las nuevas técnicas culinarias y aderezadas de su contexto histórico.

El chef recomienda: Rape al estilo Aben Humeya.



SEÑORÍO DE NEVADA

Dirección: Carretera de Cónchar, s/n. Granada.

Teléfono: 958 777092.

Disfrutar de: El maridaje de sus vinos, que para algo estamos en una bodega diseñada por Jesús del Valle.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Javier Lozano.

Jefe de sala: Enrique Carranza.

Disfrutar de los servicios que proporciona una gran bodega. Tiene espacios diferentes para acoger a todo tipo de públicos y celebraciones. Permite conocer el mundo del vino desde dentro y disfrutar de una carta variada en la que la presentación final resulta tan vistosa como sabrosa.

El chef recomienda: Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura.

En familia



ANUARIO
Gastronómico
2023

ARO XXI

Dirección: Calle Emir, 9. Granada.

Teléfono: 958 100001.

Disfrutar de: Las posibilidades que ofrece la ludoteca para tener entretenidos a los niños.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Ningún día.

Chef: José Luis.

Jefe de sala: José María.

Establecimiento urbano con mucho espacio para que las familias disfruten de una comida tranquila. Su decoración es muy llamativa, al estilo industrial. Madera y luz y una gran terraza para disfrutar también de los desayunos. Carnes, arroces y buena ensaladilla rusa.

El chef recomienda: Las carnes a la brasa de encina.



EL GUERRA

Dirección: Camino Zute, 36. Huétor Vega.

Teléfono: 958 501159.

Disfrutar de: En temporada, su piscina y sus amplios y agradables jardines.

Precio medio por persona: 25€.

Cierre: Noches de lunes a jueves. En verano no cierra.

Chef: José Francisco del Paso.

Jefe de sala: Ana Isabel del Paso.

Uno de los establecimientos más conocidos y frecuentados de la Vega granadina por grupos familiares y de amigos. Amplias instalaciones, jardines y terrazas. Cocina muy apegada a la tierra, de temporada. Destacan sus carnes y postres caseros. Atención a su menú del día.

El chef recomienda: Habas de la tierra con jamón y huevo.



LA ABUELA PEPA

Dirección: C/ San Miguel, 67. Armilla.

Teléfono: 958 571678.

Disfrutar de: Un ambiente muy familiar, cálido y acogedor.

Precio medio por persona: 25/30€.

Cierre: Ninguno.

Chef: Salvador Álvarez.

Jefe de sala: Patricia López.

Cocina casera y tradicional hecha con mucho amor, tal y como se refleja a la entrada del establecimiento. Especializado en carnes, su ternera es una delicia. Tienen rubia gallega certificada y carnes maduradas.

El chef recomienda: Pata de pulpo a la brasa y el costillar a la miel.





LOS NOGALES

Dirección: Cmno. Puente del Palo s/n. Churriana de la Vega.
Teléfono: 648 073719.
Disfrutar de: Zona especial para que la chavalería de la casa juegue a sus anchas.
Precio medio por persona: 20€.
Cierre: Ningún día.
Chef: Sandra Martínez y Manuel Pérez.
Jefe de sala: Manuel Maroto.

En Los Nogales hay sabrosa cocina casera en la que todos los platos son de elaboración propia, desde las hamburguesas a las pizzas. Tienen carne a las parrillas muy jugosa. Hay alternativas para que los más pequeños de la casa puedan disfrutar de su menú, como los minidonuts de pollo con queso, las alitas de pollo, los nuggets y unas patatas fritas con todo el sabor.

El chef recomienda: El tajin de pollo, que sigue la tradicional y original receta marroquí.



LAS VILLAS

Dirección: C/ Prof. Manuel Garzón Pareja, 9. Granada.
Teléfono: 958 131336.
Disfrutar de: El menú infantil, que hará las delicias de los peques de la familia.
Precio medio por persona: 18€.
Cierre: Lunes noche.
Chef: Francisco Galdeanol.
Jefe de sala: Eugenio Nieto.

Es una de las pizzerías más populares de Granada, con más de treinta años de historia. Combina la tradición de la cocina mediterránea con los matices italianos y la idiosincrasia granadina. Pizzas artesanales, carnes bien elaboradas y atención a sus 'postres villanos'. A lo largo del año organiza diferentes jornadas de catas y maridajes, tanto de vino como de cerveza.

El chef recomienda: Su proverbial lasaña de la casa.



LA ESTRELLA

Dirección: Paseo La Estrella, 2. Huétor Vega.
Teléfono: 958 500014.
Disfrutar de: Una terraza que es todo un lujo en el corazón de la vega.
Precio medio por persona: 18€.
Cierre: Miércoles.
Chef: Matilde Jiménez.
Jefe de sala: Tomás Jiménez.

Fundado en 1954, el restaurante ofrece una cuidada y elaborada cocina casera, sin olvidar el sabor tradicional de la gastronomía granadina. Esmerada preparación de las carnes y atención a sus míticas habas con jamón, que las sirven durante todo el año. Tiene una cuidada repostería casera y dispone de salones variados para grupos familiares y de amigos.

El chef recomienda: El choto, uno de los platos por excelencia de la casa.



EL SEVILLANO

Dirección: Calle Veleta, 22. Gójar.
Teléfono: 958 597808.
Disfrutar de: La calidez de su salón con chimenea y la atención del personal.
Precio medio por persona: 25€.
Cierre: Entre semana, salvo reserva especial.
Chef: Francis Maldonado.

Restaurante basado en una cocina tradicional con recetas muy de la tierra. Trabaja el producto de temporada, con verduras de la vega del entorno. Destacan sus arroces, con propuestas originales como la paella de costilla y el arroz campero de conejo con alcachofas. Igualmente trabajan muy bien las carnes, especialmente el cordero segureño tan vinculado a Granada.

El chef recomienda: Paletilla de cordero segureño.



BALCÓN DEL GENIL

Dirección: Calle Luxemburgo, 31. Huétor Vega.

Teléfono: 958 500004.

Disfrutar de: Las mesas con vistas desde su gran salón panorámico.

Precio medio por persona: 30€.

Cierre: Miércoles.

Chef: Inmaculada Castro.

Jefe de sala: Antonio Valor.

Situado en pleno sendero del Genil, conectando con el Paseo de la Fuente de la Bicha, es un restaurante muy popular con zona infantil, lo que es muy de agradecer por las familias. Cocina en la que priman las verduras del entorno y las buenas carnes, con gran selección de vinos.

El chef recomienda: Habitas de Huétor con jamón ibérico y huevo.



DOÑA JUANA

Dirección: Avda. Doña Juana, 9. Huétor Vega.

Teléfono: 958 501418.

Disfrutar de: Terraza de verano acondicionada y climatizada para el invierno.

Precio medio por persona: 23€.

Cierre: Los martes.

Chef: Margarita González.

Jefe de sala: Vlady García.

Su propuesta gastronómica se basa en una cocina casera de estilo mediterráneo. Trabajan mucho el producto fresco de la vega, como las alcachofas en temporada. Se proveen de las carnicerías del pueblo y, entre otros platos, llaman la atención los higaditos de pollo, una propuesta tan poco habitual como rica.

El chef recomienda: Pollo asado.



LA COMPAÑÍA

Dirección: Calle Menéndez Pelayo s/n. Granada.

Teléfono: 958 175844.

Disfrutar de: Su terraza, su decoración cinematográfica y su agenda de conciertos de grupos diferentes.

Precio medio por persona: 20€.

Cierre: Ningún día.

Chef: Víctor Alberto Familia.

Jefe de sala: José Manuel García.

Tiene dos locales, uno en el entorno del PTS y otro en Churriana. Abre todo el día y está animado para desayunos y meriendas, además de a mediodía y por la noche. Platos para compartir, muchas ensaladas y especial atención a sus crudités. Las carnes, muy bien pesadas.

El chef recomienda: Sus propuestas fuera de carta.

De Dulce



ANUARIO
Gastronómico
2023

TARTAS CRISTINA

Dirección: Avda. Constitución, 27 y Recogidas, 46. Granada. Obrador en Sierra de Baza 4, Pgno. Asegra.
Teléfonos: 958 526406 958 995025 y 958 270076.
Disfrutar de: Recetas únicas y artesanales. Ahora también sin gluten en un obrador separado y específico para ello, manteniendo el mismo sabor.
Precio medio por persona: 12€.
Pastelera jefe: Cristina Ocete Dorronsoro.

Cuenta con 2 obradores totalmente separados: el tradicional y otro sin gluten. Han abierto en Avda. Constitución 27 con productos sin gluten en vitrina exclusiva. Sus tartas más emblemáticas, las lágrimas de Boabdil, la Nevada, la Choconaranja o la de queso se disfrutan en sus dos versiones. Sirven a domicilio con un equipo propio.

Recomendación: Tartas sin gluten con el mismo sabor que las tradicionales.



CASA PASTELES

Dirección: Plaza Larga, 1. Granada.
Teléfono: 958 278997.
Disfrutar de: Sus famosos mantecados y la cuajada de carnaval en un local de fachada espectacular.
Precio medio por persona: 3€.
Cierre: Ningún día.
Jefe pastelero: Fernando Vílchez Gil.

En Navidad, los mantecados de Casa Pasteles son aval de calidad. Establecimiento abierto en 1928, es un clásico para los granadinos y los visitantes que vienen de fuera. Cuatro generaciones de maestros pasteleros jalonan una trayectoria en permanente evolución como demuestran sus helados o la leche merengada.

La recomendación: Los milhojas.



LAS TARTAS DE LA MADRE DE CRIS

Dirección: Plaza Pescadería, 7. Granada.
Teléfono: 658 949167.
Disfrutar de: Su famosa tarta de queso.
Precio medio por persona: 3,80€.
Cierre: Ningún día.
Pastelera jefe: Pilar Molina, la madre de Cris.

El concepto de pastelería artesanal tiene un nombre: Pilar. O, lo que es lo mismo, la madre de Cris, que ha abierto sucursal en Málaga, Sevilla y Madrid. El cariño se nota en casa creación. Amplía el rango de sus tartas a zanahoria, café, coco y dulce de leche, brownie... Se venden porciones y a domicilio.

La recomendación: La nueva tarta de queso y pistacho.





LOS CALITOS

Dirección: Avda. Granada, 3. Guadahortuna.

Teléfono: 958 383039.

Disfrutar de: Sus dulces navideños como el roscón de Reyes o el panetone y gama de mantecados.

Precio medio por persona: 4,50€

Cierre: Ningún día.

Pasteleros jefes: Ramón Morante y Manuel Morante

Además de obrador, es cafetería. Negocio familiar de cuatro generaciones que, tras emigrar a Alemania, trajeron las técnicas pasteleras de vanguardia de Centroeuro-pa. Recetas centenarias que cuidan con mimo para satisfacción de la clientela.

La recomendación: Magdalenas, tarta de queso y cruasán de mascarpone y fram-buesa.



CASA YSLA

Dirección: Carretera Santa Fe-Granada. A-92. Km. 3,3. Santa Fe.

Teléfono: 958 510105.

Disfrutar de: Su dulce más famoso: el pionono original.

Precio medio por persona: 3,50€.

Cierre: Ningún día.

Pastelero jefe: Gonzalo Isla.

Ha trascendido fronteras. Sus piononos son conocidos internacionalmente y sus diferentes cafeterías, distribuidas por toda Granada, son sinónimo de calidad y variedad en todo tipo de dulces. En temporada, destacan sus cuajadas de carnaval y no paran de innovar para seguir evolucionando.

La recomendación: Torta de manzana.



CAFETERÍA-CHURRERÍA ALHAMBRA

Dirección: Plaza de Bib-Rambla, 27. Granada.

Teléfono: 958 523929.

Disfrutar de: Sus churros, que ahora también se pueden tomar en formato take away.

Precio medio por persona: 4€.

Cierre: Ningún día.

Maestro churrero: José Villanueva.

En una de las plazas más emblemáticas de Granada, abrió sus puertas en 1933 y cuenta con terraza acondicionada para el invierno y dos salones diferentes. Cocina abierta todo el día, también funciona como pizzería y tiene un amplio surtido en platos de cocina mediterránea.

La recomendación: Los churros con chocolate.



PASTELERÍA ZARINA

Dirección: . C/ Albercones, 2. Alfacar. Punto de venta en Güevéjar.
Teléfono: 958 543813.
Disfrutar de: El Roscón de Reyes todo el año, en tamaño mini.
Precio medio por persona: 1,80€.
Cierre: Lunes.
Pastelero jefe: José Víchez Castellano.
Gerente: Mónica López Ubago.

Una de las pastelerías clásicas de Granada, fundada en 1998. Elabora una amplia selección de productos, tanto de bollería, repostería, pastelería, heladería y panadería. Tartas de galleta o de queso al horno muy recomendables, como las pastas de té. Palmeras exclusivas y ojo al helado de mojito. Ofrecen información nutricional completa a la cliente así como sobre intolerancias, ofreciendo alternativas saludables. Tiene su propio centro de formación.

La recomendación: Su minipastelería, una auténtica gozada para probar diferentes creaciones.



EL SOL

Dirección: Puerta Real, 2. Granada.
Teléfono: 958 262560.
Disfrutar de: Sus granizados y batidos de frutas naturales.
Precio medio por persona: 4,50€.
Cierre: Ningún día.
Pastelero jefe: José Antonio Fernández.

Desde 1917 trabajando con todo el cariño y la profesionalidad en la mejor tradición pastelera. Un chocolate inconfundible, la suavidad de la crema y la esponjosidad de los bizcochos son marca de la casa. Los pasteles de El Sol son garantía de éxito y convierten en un momento especial cada vez que se disfruta de uno de ellos.

La recomendación: Sus Cecillos, con nombre propio, y la clásica milloja elaborada en horno de leña.



GRAN CAFÉ BIB-RAMBLA

Dirección: Plaza BibRambla, 3. Granada.
Teléfono: 958 256820.
Disfrutar de: El clasicismo de un café centenario con un ambiente artístico y literario.
Precio medio por persona: 4,5€.
Cierre: Ningún día.
Maestra churrera: Najiha Hallouch.
Jefa de cocina: Lola Moscoso.
Baristas: Oswaldo Fernández y Eloy Idígoras.
Dependiente mayor: Marta Gómez.

Durante el otoño y el invierno es uno de los cafés señeros de Granada, con unos churros exquisitos para desayunar y merendar, bien en la terraza, bien en su salón art decó o el nuevo, moderno y funcional. También para tomar tapas frías. A partir de primavera y en verano funciona como restaurante con cocina tradicional que apuesta por el producto de la tierra y el kilómetro cero.

La recomendación: El chocolate con churros y el pionono de cordeiro segureño.



VOILÁ CAKE

Dirección: Pz de las Infantas, 3. Albolote.
Teléfono: 609 640438.
Disfrutar de: Sus tartas tematizadas por encargo.
Precio medio por persona: 4€.
Cierre: Lunes.
Pastelera jefe: Fanny Martínez.

Mexicana de origen y tras formarse como repostera en su país natal, Fanny Martínez estudió y trabajó un año completo con el famoso Paco Torreblanca. En su establecimiento de Albolote hace exquisitas tartas tematizadas y dulces tradicionales mexicanos, como las conchas. Pastelería selecta y dulces variados en vitrina y acepta encargos personalizados.

La recomendación: Para las fiestas de los Santos y los Difuntos, su Pan de muerto.

La última y nos vamos



ANUARIO
Gastronómico
2023

ALIATAR

Dirección: Calle Recogidas, 2. Granada.

Teléfono: 608 580003.

Disfrutar de: Sus conciertos en directo y sus eventos especiales. Espacio para la cultura y el encuentro.

Precio medio por persona: 7,5€.

Cierre: Lunes.

Jefe de sala: José Guzmán.

Una de las de referencias de la noche granadina que abre también de día para eventos culturales, empresariales y sociales. En un edificio emblemático que recuerda al mítico cine que acogió en su momento, Aliatar también organiza catering y presentaciones de productos. Por su escenario pasan bandas de música nacionales e internacionales y su público es variado. Veladas temáticas.



INSTANTE

Dirección: C/ Ángel Ganivet, 9. Granada.

Teléfono: 673 844156.

Disfrutar de: Su intensa programación de actividades y su karaoke.

Precio medio por persona: 6,50€.

Cierre: Lunes.

Jefe de barra: Rafael Pérez.

Barwoman: Laura Díaz.

Su decoración como garito de los años 20 le da un sabor especial. Su escenario acoge conciertos de los estilos más variados y otro tipo de actuaciones, como los monólogos más descacharrantes. Además, tiene karaoke. Trato cercano y profesional de sus camareros, también acoge fiestas temáticas y reuniones de grupo.



VERDI

Dirección: Calle Sacristía de San Matías, 18. Granada.

Teléfono: No dispone.

Disfrutar de: Las sugerencias del bartender, que prepara combinados personalizados.

Precio medio por persona: 7€.

Cierre: Ningún día.

Jefe de barra: Alfonso Miralles.

Uno de los establecimientos con más personalidad de Granada a la hora de disfrutar de tragos largos. Desde su entrada, ya sabemos que estamos en un lugar diferente, como atestigua su decoración. Tiene una amplia carta en la que las ginebras desempeñan un papel esencial, pero la capacidad creativa de su bartender aconseja ponerse en sus manos y dejarse llevar.





BASABA

Dirección: Calle Arabial, 62. Granada.

Teléfono: 623 279598.

Disfrutar de: Música indy y rock de los 90, la gran década de la música moderna.

Precio medio por persona: 7,5€.

Jefe de barra: Miguel Martínez.

Cocina: Nord Said Chadle.

Espectacular sala con dos plantas dividida en espacios diversos para que la clientela siempre encuentre su sitio. Sus colosales dimensiones hacen que haya espacio de sobra para estar a gusto en un entorno seguro. Su apuesta musical rompe con lo habitual en otras salas y se basa en el indy rock y en las grandes bandas de los 90. Música en directo y excelentes DJ para darle ritmo al ambiente.



ALHAMAR 30

Dirección: Calle Alhamar, 30. Granada.

Teléfono: 665 409312.

Disfrutar de: El tardeo entre semana con sus copas y mojitos en la terraza.

Precio medio por persona: 5€.

Cierre: Ningún día.

Jefe de barra: Juan Evaristo.

Jefe de sala: Elisa Blanco.

Muy activos a la hora de incluir nuevas fórmulas de coctelería en su carta, con propuestas de autor además de las clásicas. Tiene una de las cartas de ginebra más completa de Granada, incluyendo las de fabricación local. Se ha convertido en un clásico imprescindible de la Granada con más ritmo con su propuesta para disfrutones.



MARIANA MON AMOUR

Dirección: Calle Andorra, 2. Granada.

Teléfono: 677 173821.

Disfrutar de: El cóctel de la casa, no por casualidad llamado ¡Ay Mariana!

Precio medio por persona: 6,50€.

Cierre: ningún día.

Jefe de barra: Javier López.

Jefe de sala: Lucía Peinado.

En pleno centro de la ciudad, este establecimiento ofrece una propuesta diferente que incluye desde los cafés a las populares sishas con las que echar humo. Tiene una terraza que permite disfrutar de sus combinados al aire libre y su variedad de combinados es muy extensa. Música en vivo y jueves especiales 'Mon amour' para cambiarle el paso a la semana.

LA CHICA DE AYER

Dirección: C/ Pedro Antonio de Alarcón, 18. Granada.

Teléfono: 633 034754.

Disfrutar de: Sus conciertos con reminiscencias de nuestro pasado más divertido.

Precio medio por persona: 6€.

Cierre: Ningún día.

Jefe de barra: Alberto Arcos.

Barwoman: Ana Álvarez.

Situado en la mítica Pedro Antonio de Alarcón. Su decoración y su propuesta musical transportan al cliente a los años de la Movida y a la época dorada del pop y el rock más frescos y desenfadados. La banda sonora, con clásicos de los 80, 90 y 2000 es un constante viaje en el tiempo para disfrutar aquí y ahora de las mejores copas en un entorno distendido. Diversión y buen rollo garantizados.



LA RUTA DE LA SEDA

Dirección: C/ San Antón, 61. Granada.

Teléfono: 605 787195.

Disfrutar de: El ambiente relajado y una coctelería de altísima calidad.

Precio medio por persona: 8€.

Cierre: Los lunes.

Barwoman: Merche Lara

Local con mucho encanto que lleva como 'subtítulo' este tan expresivo: «Ethnical ChillOut», que ya permite hacerse una idea de lo que ofrece. Una coctelería selecta y un ambiente tranquilo y relajado, con salones privados para estar a gusto con las amistades. Tienen degustaciones de platos dulces y zumos y batidos para quienes no les apetezca tomar alcohol.



MIRALBA ROOFTOP. PALACIO GRAN VÍA

Dirección: C/ Gran Vía de Colón, 14. Granada.

Teléfono: 858 819200.

Disfrutar de: Sus espectaculares vistas tanto de la Alhambra y el Albaicín como de la Catedral.

Precio medio por persona: 10€.

Cierre: Ningún día.

Coctelería de autor a cargo de María Eguiburu y Nazaret Osorno en un emplazamiento privilegiado. Se trata de un edificio con historia recién rehabilitado y abierto, y las vistas de Granada, excepcionales, también permiten contemplar la antigua muralla zirí y perspectivas inéditas de Granada. Probar el Sherry Mule, con brandy macerado en casa, naranja natural y soda de jengibre.



CE
RU
EZ
AS
SABOR
EXQUISITO

UT
CT
OR
IA
SABOR
EXQUISITO



VICTORIA
MÁLAGA 1928



www.cervezavictoria.es

Victoria recomienda el consumo responsable. Alc. 4.8% Vol.

*Ahora
todos quieren ser
como nosotros
siempre
hemos sido.*

Caja Rural Granada
FIELES A NUESTRAS RAÍCES



Cercanía



Sostenibilidad



Responsabilidad
Social



Empatía