

ANUARIO

# Gastronómico

2024 de Granada  
y Provincia

IDEAL

Precio  
1€



# GRANADA

Y EL  
ROMANTICISMO:  
LOS VIAJES  
EN EL SIGLO XIX

GRANADA DURING ROMANTICISM: TRAVELS IN THE XIX CENTURY

**CUARTO REAL DE SANTO DOMINGO**

EXPOSICIÓN PERMANENTE • INAUGURACIÓN 16 • NOV • 2024



Andalucía

Paucile cerca de Granada, 1852. Johann Jakob Frey / G. Fischer - Estilologo



# Vuelta y vuelta

Estamos a las puertas de 2025 y lo celebramos con la publicación de una nueva edición del Anuario Gastronómico de IDEAL, un clásico que nos sirve de mapa para orientarnos a la hora de pensar y decidir dónde salir a comer o a cenar, a desayunar o a tomar un rico dulce.

No pueden estar todos los que son, pero son todos los que están. Pequeños restaurantes de autor cada vez mejor asentados gracias a una clientela abierta de mente y con amplias miras que no duda en buscar, descubrir y dejarse sorprender por

propuestas originales y diferentes. Y los clásicos de siempre, esos que nunca fallan y forman parte de nuestra vida, con las nuevas generaciones al frente de los fogones y de la sala. Porque la sala también importa y este año se percibe más cuidado, con la figura al alza del sumiller.

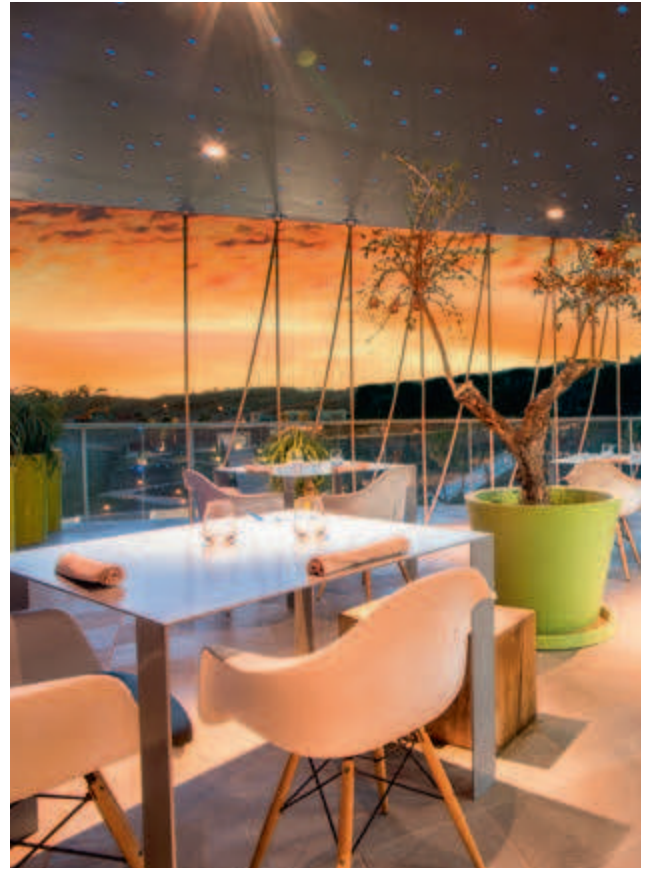
La provincia sigue creciendo. El gastroturismo es tendencia y los restaurantes situados en entornos naturales, paisajísticos y monumentales permiten redondear una experiencia completa. Hay que destacar también la apuesta por la cocina

con raíces, historia y tradición e, íntimamente ligado, el producto de cercanía. Ese km. 0 del que tanto se habla y que en Granada encuentra una despensa inagotable, de los pescados y subtropicales de la costa a las verduras de las vegas y las carnes con nombre y apellido local.

Y la excelencia en la gestión de diferentes grupos empresariales granadinos que, con su buen hacer, ocupan espacios de referencia en diferentes barrios de la capital, generando riqueza y empleo de calidad. Y es que, un año más, Granada está para comérsela.

# GASTROTURISMO ANDALUZ

El turismo gastronómico es una tendencia al alza que está de moda y en Andalucía podemos presumir de ser un auténtico referente. Las estrellas Michelin de este año son una buena piedra de toque que acredita el extraordinario momento que vive nuestra comunidad y nos sirven para hablar de diferentes tendencias.



Dos restaurantes con tres estrellas Michelin. Noor, en Córdoba, con un Paco Morales en estado de gracia y cuya reivindicación del legado culinario árabe lo convierte en único en el mundo. Una reinterpretación de la tradición gastronómica realizada de una manera absolutamente científica y rigurosa ya que se basa en una ingente labor de investigación que cuenta con documentalistas, historiadores, arqueólogos y diseñadores.

En el mismo sentido, Apoiniente, en El Puerto de Santa María gaditano, ha convertido a Ángel León, el Chef del

Mar, en un icono que fusiona la investigación con la salvaguarda, la conservación y el cuidado del medio marino y todas sus criaturas como piedra angular de una propuesta gastronómica igualmente sin parangón. Este año, Alevante, el establecimiento de León en Chiclana de la Frontera, se alzó con la segunda estrella Michelin.

Lo mismo ocurrió con otro genio de los fogones andaluces: Juanlu Fernández, cuyo restaurante de Jerez de la Frontera, LÚ Cocina y Alma puede presumir de duende y de mucho arte; consiguió la muy exigente y complicada segun-

da estrella de la popular guía gastronómica entre los encendidos aplausos del público presente en la gala. Todo en LÚ Cocina y Alma es diferente, único y especial, comenzando por su emplazamiento, en el casco antiguo de Jerez, en una casa que le da todo el sentido a la propuesta de Juanlu, con los vinos generosos de la tierra como piedra fundamental.

Andalucía está siendo protagonista de una revolución gastronómica semejante a la del País Vasco primero y a la de Cataluña después. Esta tercera explosión de creatividad culinaria en España se basa

en el territorio, la historia y la despensa, en el espectacular producto del que puede presumir nuestra tierra. Por ejemplo, esa maravilla que es Jaén, artífice de un terremoto culinario sin parangón con el aceite de oliva virgen extra de la región como parte esencial de las propuestas de restaurantes como Bagá, Dama Juana, Radis y Malak. Del barrio de San Ildefonso al mundo. No es de extrañar que el consistorio jienense haya homenajeado a los cocineros de la tierra con una estatua en plena Plaza de la Constitución. Sin olvidar el trabajo de Vandelvira en Bae-



za, otro 'estrellado' restaurante situado en un imponente convento renacentista del siglo XVI diseñado por el célebre arquitecto Andrés de Vandelvira.

Málaga es otra provincia que ha hecho de la gastronomía uno de los grandes alicientes para atraer un turismo de calidad. Atesora nada menos que once estrellas Michelin, repartidas entre la capital y diferentes localidades de la provincia, con Marbella como punta de lanza con los 'estrellados' Messina, Back, Nintai y los dos 'macarons' de Skina. Propuestas cosmopolitas e internacionales de lo

más variado. Blossom, en la capital, se une a Kaleja y José Carlos García. Y en el resto de la provincia, Bardal y Sollo siguen marcando tendencia.

En la linde entre Málaga y Granada se encuentra La Finca, el primer restaurante granadino del hotel La Bobadilla con estrella cuya propuesta gastronómica se basa en el diálogo entre las cocinas fronterizas de diversas comarcas andaluzas, reinterpretando el legado histórico de la tierra en clave contemporánea. La cocina del chef Fernando Arjona se apoya en el maridaje de Daniel Cas-

tro, que esta temporada ha conseguido que el 70% de los vinos propuestos sean andaluces.

En Almería y en Huelva, La Costa de José Álvarez en El Ejido con su estrella Michelin y Finca Alfoliz de Xanty Elías en Aljarafe, atesorador de la preciada Estrella Verde; son ejemplo de compromiso con el territorio y defensa de la sostenibilidad tanto de la tierra como del mar.

En Córdoba, además del triestrellado Noor, Choco tiene un 'macaron' por su cocina con arraigo, reflejando los sabores, la luz y el paisaje del Valle de los Pedro-

ches. Y en Sevilla, Cañabota y Abantal tienen sendas estrellas Michelin basadas, respectivamente, en el mejor pescado diario, presentado en un mostrador tipo pescadería y en el producto de cercanía y de temporada, respetando la estacionalidad a ultranza.

Investigación, ciencia, historia, patrimonio y un producto selecto permiten a una pléyade de cocineros radicados en Andalucía y comprometidos con el territorio dar lo mejor de sí mismos y elevar nuestra cocina a lo más alto del Olimpo gastronómico internacional.

# ÍNDICE

## 005 | PREMIOS, SOLES Y ESTRELLAS

MIRADOR DE AIXA  
ASADOR DE LA REINA  
RUTA DEL VELETA  
MARÍA DE LA O  
CANTINA DE DIEGO  
RESTAURANTE ARRIAGA  
RESTAURANTE DAMASQUEROS  
LA FINÇA HOTEL BOBADILLA  
FARALÁ  
BAR FM

## 011 | COCINA DE AUTOR

RESTAURANTE CALA  
ATELIER CASA DE COMIDAS  
ALBIDAYA RESTAURANTE  
RESTAURANTE PICÓN GRANADA  
SINTAPUJOS TABERNA  
PORTAL EL BAJO I  
EL CONJURO  
FIRMVM  
EL CLAUSTRO  
ASADOR CURRO

## 017 | PARA GASTRONÓMADAS

EL PORTICHUELO  
EL CHALECO  
EL GALLO  
RESTAURANTE ENVERO  
EL MOLINO DEL PUENTE  
TORRE DE ALQUERÍA  
CAMINO DE LA HUERTA  
CASA PIOLAS  
TABERNA HITTA  
AMA. COCINA DE AMARGA Y PICA

## 023 | PARA SIBARITAS

CARMEN DE SAN MIGUEL  
LA CHULAPA  
AL GRANO  
RUTA DEL AZAFRÁN  
HOTEL SEDA CLUB  
LE BISTRÓ BY EL CONJURO  
VERSOS SUELTOS  
TUMANTO YOUR PLACE  
CAFETERÍA SIBARITA  
DOCE TRESIENTOS

## 029 | CON SABOR GRANADINO

MESÓN SAN CAYETANO  
KIOSKO LAS TITAS  
OLEUM  
LA ALQUERÍA DE LA VEGA  
LOS MANUELES  
CHIKITO  
LA CUCHARA DE CARMELA  
LAS TINAJAS  
SAN REMO  
SANCHO ORIGINAL

## 035 | RESTAURANTES EN HOTEL

ARROZANTE. BARCELÓ CONGRESS  
EL PATIO RESTAURANTE  
EL ALMORÍ. PARADOR DE GRANADA  
ARROZAL. EL MIRADOR DE LOJA  
QÛBBA  
GARNATA  
ONÍRICO  
ALHAMBRA PALACE  
LOS PATOS  
B-HEAVEN

## 041 | COMER Y DORMIR

MIBA  
LA SANTA MARÍA TAPAS VIAJERAS  
JAMAR  
EL PILAR DEL TORO  
NEVADA PALACE  
LAS YUCAS  
ALARIQUE  
EL EMBARCADERO  
BALCÓN DEL MAR  
BLU VITOLA

## 047 | BUENA CARNE

PICAO PARRILLA BAR  
APÒ RESTAURANTE  
BODEGA MERUS  
CASA TRASTOS  
ASADOR DE CASTILLA  
STEAKHOUSE BY AITOR POZUELO  
LUMBRE  
LA CASONA DE SANTIAGO  
ASADOR CONTRAPUNTO  
MESÓN ALEGRÍA

## 055 | BUEN PESCADO

AL ESPETO  
CUNINI  
CASA RAFA  
SANTA MÓNICA  
CASA JOSEMI  
CASA CONCHA  
SALITRE  
LOS DIAMANTES  
LA ESQUINITA DE JAVI  
MESÓN LAS PERLAS

## 061 | BUENA VERDURA

RAÍCES  
HICURI  
TELÚRICO  
BOTÁNICO  
GARDEN PLAZA  
SABORES DE LA PALMA  
WILD FOOD  
PAPIKA  
EL PIANO  
MIMMI

## 067 | CULTO AL VINO

LA TANA  
EL QUEJÍO  
ENOTECA PACURRI  
SAINT GERMAIN  
MALVASÍA  
LA NUEVA BODEGA  
BELMONTE  
LA BOTILLERÍA  
LA BRUJIDERA  
LOS LUISES

## 073 | GRANDES TABERNAS

TABERNA GRANADOS  
CASA ENRIQUE  
LA TABERNA DE KAFKA  
PRADO NEGRO  
LA TARARA  
PETRA VINOS  
TABERNA BOLAVENTO  
BODEGAS CASTAÑEDA  
CATAVINOS  
LA VINOTECA

## 079 | SALIR DE BARES

ALIATAR BOCADILLOS  
BAR LEÓN  
BAR SORIA  
BAR ÁVILA  
MÍTICO BAR  
BAR ROJO  
EL COSMONAUTA  
TABERNA TRIPLE A  
GALLARDO  
LA TABERNILLA DEL DARRO

## 085 | EL BUEN COMER

MANIGUA CASA DE COMIDAS  
RESTAURANTE PUREZA 90  
LA CUEVA DE 1900  
TENDIDO 1  
BONGO  
ABQ  
LA ZURITA  
MASAE  
BETULA NANA  
LA MADRAZA

## 091 | CANALLAS

EL BAR DE ERIC  
LEMON ROCK  
SANCHO CASUAL BURGER  
TARACEA  
EL NIDO  
BILOBA  
EL BOLICHE  
LÍO URBAN SMASH  
MOSTAZA GREEN  
HUMO EL ORIGEN

## 097 | RECORRIENDO LA PROVINCIA I

JARDINES LAS CONCHAS  
KALISKKA  
LA HUERTA DEL LAUREL  
CASA CHIQUITO  
GÉMINIS  
RESTAURANTE TÍO TOBAS  
BRASERÍA LA TINAJA  
RIVIERA MEDITERRANEAN  
GUAPA Y RABIOSA  
EL HORNO DE VÍZNAR

## 103 | RECORRIENDO LA PROVINCIA II

LA RUTA DE LA ALPUJARRA  
EL ASADOR DE CAPILEIRA  
LOS NARANJOS  
FLATI  
CASA GUILLERMO  
MESÓN EL NACIMIENTO  
LA FRAGUA  
BORNEO PLAZA  
BOABDIL  
ORIGEN EL VALLE

## 109 | POR LA COSTA TROPICAL

EL PEÑÓN  
EL BARCO  
LA BAHÍA  
CALABAJÓ  
LA BARRACA  
EL FARILLO  
LA TAMELA  
LA BALLENA AZUL  
AYOLANDA  
ESPACIO IME

## 115 | POR UNA PARTE DEL MUNDO

NOODLE REST  
BAMBOLA CAPRICCIO  
CASA DAVID  
KUDAMM EDEL  
ALTAMURA  
MOKUREN  
ITS VIETNAM  
AISUSHI  
TRADIZIONE ITALIA  
PIZZERÍA VULCANO

## 119 | POR OTRA PARTE DEL MUNDO

EL NOPAL  
YAMASUSHI  
PAROLE GRANADA  
LA ESQUINITA ARGENTINA  
LA MAFIA  
LA LOVE  
PAPAÚPA  
OSSOBUOCO  
ANTOJITOS MEXICANOS  
AMAZONIA FINE FOOD

## 123 | EN PAREJA

EL TRILLO  
LA ERMITA DE LOS TRES JUANES  
RESTAURANTE LAS TOMASAS  
EL MIRADOR DEL TATO  
ESTRELLAS DE SAN NICOLÁS  
MIRADOR DEL AGUA  
JARDINES ALBERTO  
EL HUERTO DE JUAN RANAS  
ABEN HUMEYA  
SEÑORÍO DE NEVADA

## 127 | EN FAMILIA

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

## 131 | DE DULCE & COPAS

TARTAS CRISTINA  
CASA PASTELES  
LAS TARTAS DE LA MADRE DE CRIS  
PASTELERÍA ZARINA  
EL SOL  
GRAN CAFÉ BIB-RAMBLA  
VOILA  
CALITOS  
CASA YSLA  
ALIATAR

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

# Premios soles y estrellas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024



## MIRADOR DE AIXA

**Dirección:** Carril de San Agustín, 2. Granada.  
**Teléfono:** 958 049810  
**Disfrutar de:** Sus vistas insuperables a la Alhambra desde todas sus mesas y la posibilidad de hacer eventos para grupos grandes y para celebraciones más íntimas.  
**Precio medio por persona:** 45€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Gabriel Castro.  
**Jefe de sala:** Antonio García.

Precioso Carmen histórico situado en el corazón del Albaicín con magníficas vistas a la Alhambra. Su chef Gabriel Castro se ha alzado este año con el galardón de Maestros Culinarios organizado por IDEAL. El atún rojo de almadraba forma su columna vertebral gastronómica. También disponible para grandes eventos. Entre sus grandes platos: ninoyaki de boletus con Wagyu japonés BMS12 y kimchi con ventresca de atún rojo.

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



## ASADOR DE LA REINA

**Dirección:** C/ Laurel de la Reina, 15. La Zubia.  
**Teléfono:** 858 697292.  
**Disfrutar de:** Su entorno y su esencia de asador clásico vasco y una de las mejores parrillas de España, donde oficia el tres veces finalista del Campeonato de España de Parrilla de San Sebastián Gastronomika.  
**Precio medio por persona:** 55€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Sergio Lara.  
**Jefe de sala:** Maite Campos.  
**Sumiller:** Miguel Pérez.

Uno de los espacios de referencia en la mejor Granada gastronómica con una parrilla insuperable y las mejores carnes del mundo. El chef Sergio Lara ha sido finalista durante tres años consecutivos en el Campeonato de España de Parrilla de San Sebastián Gastronomika y nadie asa la carne como él. Horno moruno para hacer cochinitos y lechazos. Brasa en el Jósper, tanto abierto como cerrado. Excepcional bodega, con más de 400 referencias de todo el mundo.

**El chef recomienda:** Cualquiera de sus carnes es excepcional, tanto a la brasa como al horno. Cochinito y lechazo de IGP.



## RUTA DEL VELETA

**Dirección:** Avda. de Sierra Nevada, 146. Cenes 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 clásico que nunca falla. 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.

**El chef recomienda:** Papada ibérica con caviar de Riofrío y carrillera de vaca estofada en pequeños crepes.



## MARÍA DE LA O

**Dirección:** Carretera de la Sierra, 13. Granada.  
**Teléfono:** 958 21 60 69.  
**Disfrutar de:** Su emplazamiento en un renovado palacetete 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.

Este año fue reconocido con un Sol Repsol. La cocina de Chechu González sigue evolucionando y creciendo. María de la O cuenta con un único menú degustación basado en tres pilares fundamentales: el producto de Granada, las salsas, que son las protagonistas de su propuesta gastronómica; y la cocina ácida, con sus vinagres, escabeches y encurtidos, de elaboración propia. Es presencia habitual en los concursos de Madrid Fusión.

**El chef recomienda:** Disfrutar de su menú degustación y del soberbio maridaje propuesto por el sumiller José Luis Gamarra.



# Mesón Alegria

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](http://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, en La Cantina de Diego trabajan los productos del entorno desde sus inicios, apoyando una gastronomía sostenible y sensible que se inspira en la tierra como fuente de alimento. El concepto 'de la huerta a la mesa' adquiere una nueva dimensión, que Diego trabaja su propia huerta junto al restaurante y trabaja con agricultores de la zona de Monachil. Emplazamiento extraordinario, a la vera del río.

Platos con sentido que recuperan la tradición culinaria local y productos como la habichuela lacia, que cada vez está más extendida gracias al trabajo de Diego en su restaurante.

**El chef recomienda:** Sus ollas y potajes de temporada y la lechuga Maravilla.



## RESTAURANTE ARRIAGA

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

**Teléfono:** 958 132619.

**Disfrutar de:** Unas vistas excepcionales y un menú de temporada que cambia con las estaciones.

**Precio medio por persona:** 65€.

**Cierre:** Domingo noche, 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. Su máxima es el producto de calidad y la técnica necesaria para sacarle el mejor partido. No tiene carta y su cocina se basa en dos menús degustación donde cambian los platos de acuerdo al mercado.

El trabajo en sala es igualmente impecable, lo que contribuye a redondear una experiencia completa en la que continente y contenido van de la mano. Un par de veces al año, Álvaro Arriaga organiza jornadas gastronómicas que entroncan con sus orígenes donostiarra. La cocina tradicional vasca y la semana grande de San Sebastián lucen de maravilla en uno de los restaurantes más impresionantes de Granada.

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





## 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 69€.

**Cierre:** Domingo noche y lunes.

**Chef:** Lola Marín.

**Jefa de sala y sumiller:** Mónica Cotrina Hidalgo.

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:** Dejarse llevar por el producto de temporada y el maridaje sugerido.



## 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 de Andalucía, interpretados por el chef Fernando Arjona.

**El chef recomienda:** Su menú de cada temporada y el maridaje propuesto.

**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

## FARALÁ

**Dirección:** Cuesta de Gómez, 11. Granada.

**Teléfono:** 664 085313.

**Disfrutar de:** Espectáculo flamenco que marida extraordinariamente con la cocina y su carta de vinos.

**Precio medio por persona:** 70€.

**Cierre:** Lunes.

**Chef:** Cristina Jiménez Rueda.

**Jefa de sala y sumiller:** Lidia Outeda.

La tradición se convierte en el hilo conductor de una propuesta que despierta emoción y celebra la riqueza de nuestra cultura. Reconocido con un Sol Repsol y recomendado en la Guía Michelin, Faralá es un ejemplo de buen hacer en la Granada gastronómica contemporánea.

La joven, pero sobradamente preparada Cristina Jiménez y su equipo cocinan la cultura local a través de ingredientes únicos y recetas memorables. La sala dirigida por Lidia Outeda conduce al comensal por este viaje culinario a través de la tradición, emoción y cultura. Faralá tiene una de las mejores ofertas en vinos de los restaurantes granadinos y sus maridajes son siempre extraordinarios.

**El chef recomienda:** El menú Esencia Nazari y su recorrido por la Granada gastronómica.



## 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:** Rosa Macías y Marina Feixas.

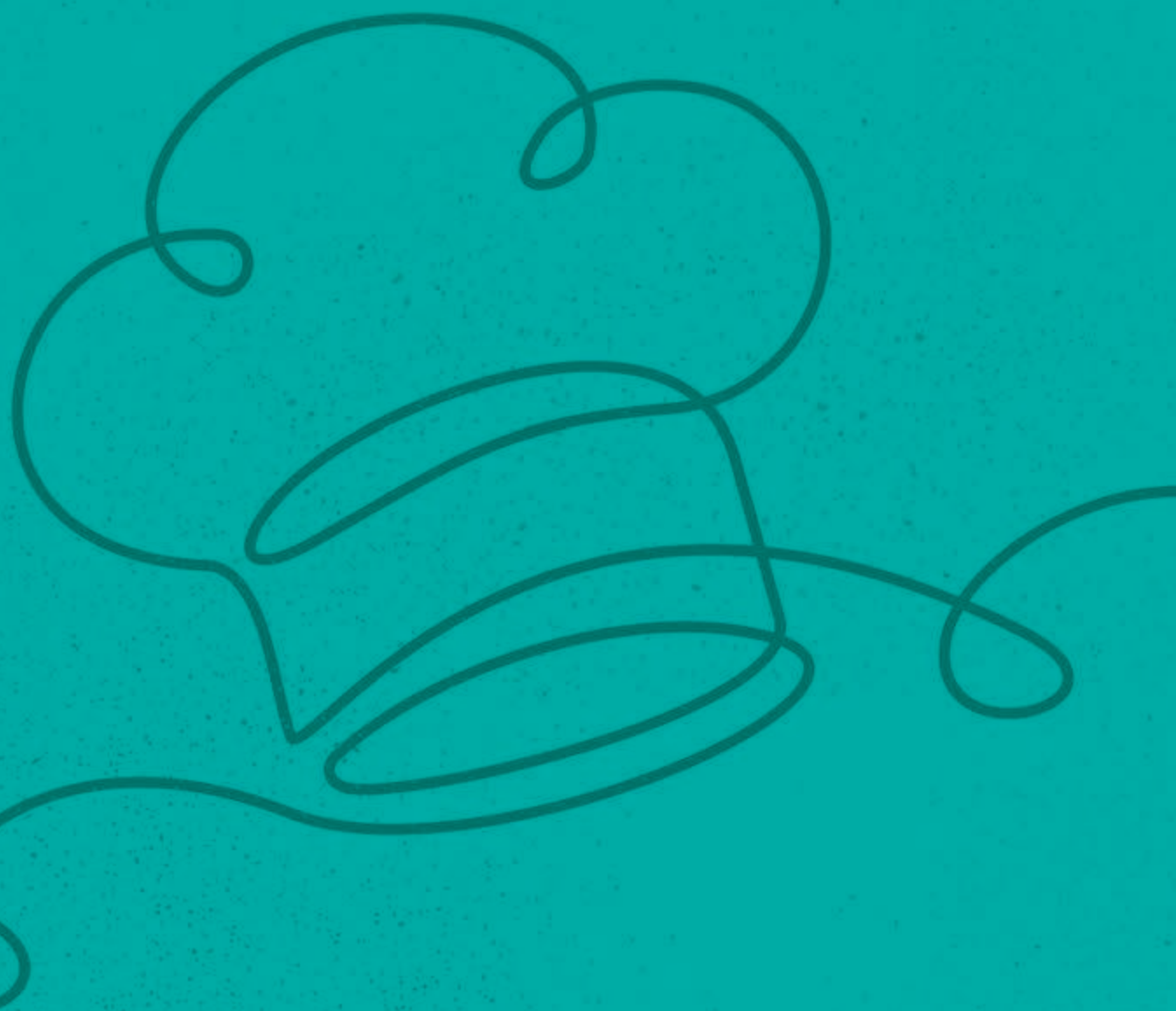
**Jefe de sala:** Francisco Martín, padre e hijo.

Las nuevas generaciones se suman al prodigio que han sido y siguen siendo son Rosa Macías y Francisco Martín, cuyas intervenciones en los grandes congresos gastronómicos son siempre celebradas por el público más experimentado. Bar FM 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. Está recomendado por la Guía Michelin y es un establecimiento gastronómico imprescindible en España, un modelo a seguir. No hay grande de la cocina que visite Granada y que no pase por Bar FM. Cuentan con 445 referencias en vinos, de las que 135 son champanes, auténtico referente en Granada en una bebida que no sólo es muy gastronómica, sino que se asocia a la alegría y a la celebración.

**El chef recomienda:** Las puntillitas de calamar, la quisquilla de Motril y todos sus pescados.



# Cocina de autor



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## RESTAURANTE CALA

**Dirección:** C/ José Luis Pérez Pujadas, 2. Granada.  
**Teléfono:** 858 989058.  
**Disfrutar de:** La cocina a la vista y un comedor íntimo y agradable.  
**Precio medio por persona:** 90€ el menú. 55€ carta.  
**Cierre:** Domingo noche, lunes y martes  
**Chef:** Samuel Hernández.  
**Jefes de sala:** Pedro Rodríguez.

Con identidad propia, Cala es un restaurante de alta cocina cuyo objetivo es la búsqueda de la excelencia mediante una comida sabrosa, productos de calidad y un servicio impecable y pulido, marcando la diferencia en los pequeños detalles.

**El chef recomienda:** Disfrutar del menú degustación, que cambia cada estación trabajando con productos de Granada y con cocina gala.



## ATELIER CASA DE COMIDAS

**Dirección:** C/ Sos del Rey Católico, 7. Granada.  
**Teléfono:** 858 708057.  
**Disfrutar de:** La cocina vista de Raúl y su propuesta rebotante de personalidad. La 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. No deja de evolucionar y mejorar. 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 de que sólo allí se puede comer así. De visita obligatoria, está entre los recomendados por Michelin.

**El chef recomienda:** Cocochas de bacalao, pilpil de pollo y judías verdes a la lumbre.



# VITALE

GROUP



HACIENDO  
DISFRUTAR A LOS  
GRANADINOS  
DESDE 2010

GRUPOVITALE.ES





## RESTAURANTE ALBIDAYA

**Dirección:** C/ Horno de Haza, 25. Granada.

**Teléfono:** 613609490.

**Disfrutar de:** El trato personalizado y esmerado, una decoración exquisita y una música ambiente muy interesante.

**Precio medio por persona:** 45-50€.

**Cierre:** Domingos, lunes y mediodía de los martes.

**Chef:** Ismael Abderrahman.

**Jefe de sala:** Jorge Seco Jurado.

Fue una de las aperturas más excitantes del 2023 y este año se ha consolidado como uno de los restaurantes gastronómicos de referencia en Granada. Practican una cocina que fusiona la andaluza tradicional con los sabores más cautivadores del mundo árabe. Ofrece una cocina de mercado con producto fresco y de estacionalidad cuya carta cambia a menudo para que siempre sea una sorpresa para el comensal. Excelentes maridajes.

**El chef recomienda:** Dejarse llevar por el menú semanal que cambia de acuerdo con el mercado.



## RESTAURANTE PICÓN

**Dirección:** Calle Carril del Picón, 3. Granada.

**Teléfono:** 858833230.

**Disfrutar de:** Sus desayunos castizos, terraza y variedad de ambientes en el interior. No cierra a mediodía y permite sobremesas.

**Precio medio por persona:** 30/40€.

**Cierre:** Domingos.

**Chef:** José Leyva.

**Sala y vinos:** Carlos Gómez.

Una de las aperturas del año gracias a la 'cocina con arraigo' de José Leyva, basada en buenas salsas, fondos y sofritos. El nombre del restaurante hace referencia a ese carbón de brasero para calentar el hogar. Restaurante Picón también ofrece desayunos, con propuestas muy gastronómicas, además de las más tradicionales. Cuentan con unos molletes que les hacen en exclusiva. Carta de vinos amplia con muchas referencias andaluzas..

**El chef recomienda:** Carrillera, berenjena y atún rojo en manteca.

· B O D E G A S ·

mar

SELECCIONAMOS EMOCIONES

## 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:** Noches de domingo, lunes, martes y miércoles

**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:** Tanto de la barra, más informal en mesas altas, y del restaurante. Ojo a su selección musical

**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. 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, como reza su máxima!

**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:** 60€

**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:** Molleja de vaca lacada con gazpachuelo de anguila.







La cerveza Victoria  
fue creada  
el sábado 8 de  
septiembre de 1928  
por Luis Franquelo  
en el día de la  
Virgen de la Victoria.  
De ahí su nombre.

PRODUCCIÓN MÁLAGA  
**CERVEZAS  
VICTORIA**  
AVDA. VELAZQUEZ 115  
MÁLAGA-ESPAÑA

TRADICIONERA Y EXQUISITA  
**VICTORIA**  
CERVEZA  
DESDE 1928  
**MÁLAGA**  
CERVEZA CREADA POR LUIS FRANQUELO EN 1928

**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928



[www.cervezavictoria.es](http://www.cervezavictoria.es)

Victoria recomienda el consumo responsable. Alc. 4,8% Vol.

## FIRMVM

**Dirección:** Plaza Damasco, 2. Almuñécar.

**Teléfono:** 958 633565.

**Disfrutar de:** Su terraza acondicionada todo el año. Cocina de mercado y proximidad. Atún y gamba roja.

**Precio medio por persona:** 40€

**Cierre:** Consultar web: [www.restaurantefirmvm.com](http://www.restaurantefirmvm.com)

**Chef:** Sergio González.

**Jefe de sala:** Nacho Rodríguez.

El equipo de FIRMVM consigue que cada visita sea una experiencia única para saborear el mar de Alborán en el plato y el terruño en la copa. Platos sensacionales como el carpaccio de gamba roja, guisantes a la vainilla y setas y su versión de solomillo Wellington de ternera pajuna.

**El chef recomienda:** Tomate Amela, aguacate a la brasa y pulpo seco.



## EL CLAUSTRO DEL HOTEL SANTA PAULA

**Dirección:** Calle Gran Vía de Colón, 31. Granada.

**Teléfono:** 958 805740.

**Disfrutar de:** Remanso de paz en un claustro del siglo XV, su arquitectura y su menú con historia.

**Precio Medio:** 65€ **Desgustación:** 60€. **Maridaje:** 20€

**Cierre:** Ningún día.

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

**Jefe de sala:** Marco Cantini.

Rafael Arroyo puede presumir de una cocina con personalidad propia y de una propuesta gastronómica única en Granada, recuperando el legado culinario histórico de la provincia reinterpretado en clave de cocina contemporánea. Producto de cercanía y excelente maridaje.

**El chef recomienda:** Espinacas esparra-gás con sopa de ajopollo vegetal.



## 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 gintónico de autor.

**Precio medio por persona:** 45€

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Álex Adamez.

**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 cochinitillo asado.



# Para gastronómadas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## RESTAURANTE EL PORTICHUELO

**Dirección:** Calle Alonso Cano, 4. Las Gabias.

**Teléfono:** 637 099169.

**Disfrutar de:** Unas espléndidas instalaciones donde disfrutar de su cocina tradicional con toque moderno.

**Precio medio por persona:** 30/35€

**Cierre:** Lunes y noches de domingo a jueves.

**Chef:** Pepelu y Pepi.

**Jefe de sala:** Laura.

Fusión de lo mejor de la gastronomía tradicional con un enfoque vanguardista, utilizando ingredientes locales y de temporada. Respeto por los sabores autóctonos, trabajando con productos frescos y de calidad. La presentación resalta la esencia de la cocina granadina.

**El chef recomienda:** Choto al ajillo y costillas BBQ.



## 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.





## RESTAURANTE ENVERO

**Dirección:** C/ Guadix, 4. Beas de Granada.  
**Teléfono:** 646 698636.  
**Disfrutar de:** La calidez de la chimenea y la estufa de leña en el entorno del Parque Natural de Huétor.  
**Precio medio por persona:** 20/30€.  
**Cierre:** Días de diario excepto viernes noche y festivos.  
**Chef:** José Manuel Arroyo.  
**Jefe de sala:** Mercedes Salvador Rodríguez.

Practica una cocina que trata con respeto el producto local de Granada, especialmente de los municipios de la Sierra de Huétor, recuperando y reinterpretando guisos y sabores de recetas tradicionales para 'hablarse' con el entorno. Cortes de carnes ibéricas, hortalizas de temporada y postres caseros. Vinos de Granada y de elaboración propia y cerveza artesana local. Vende productos de la zona.

**El chef recomienda:** Callos en seco con calabaza asada y huevos.



## 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 un menú degustación y, de martes a viernes, un menú ejecutivo de 22€ en su versión corta (aperitivo, dos entrantes, carne o pescado y postre) y la versión larga por 26€ que incluye la carne y el pescado. Una opción inmejorable que deja satisfecho a todos.

**El chef recomienda:** Presa de cerdo San Pascual con parmentier de patatas copo de nieve y setas.



## SANCHO ORIGINAL

NUEVA AMPLIACIÓN  
 +200M<sup>2</sup> 3 ESPACIOS  
 NUEVA CARTA  
 MISMO AMOR

ABIERTOS EN NUESTRO BARRIO, DESDE 1981  
 COCINA DE TRADICIÓN CON SABOR Y RECETAS PROPIAS  
 PRODUCTO LOCAL DE AQUÍ, CON ARRAIGO A NUESTRA TIERRA  
 BRASA JOSPER PARA CARNES Y VEGETALES  
 GRAN Y ÚNICA SELECCIÓN DE VINOS Y VERMÚS  
 AMBIENTE DE ESTILO MEDITERRÁNEO. PLÁCIDO Y TRANQUILO

SANCHOORIGINAL.COM/RESERVAS  
 C/TABLAS, 16 (+34) 958 266 403  
 @SANCHOORIGINAL

## 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:** Paqui Román.

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:** Albóndigas de vaca vieja gallega madurada (120 días) con mahonesa de soja y patatillas.



## 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:** Miércoles.

**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 cordeiro 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.



**Oferplan**  
IDEAL

Descárgate  
la app



Las mejores ofertas  
en tu móvil,  
allá donde estés



# *Nuestra tradición* **LA CALIDAD**

VINOS D.O GRANADA

*Existe una gran historia  
en una botella de vino*



**GRANADA**  
wine • lovers

## 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 en un lugar de peregrinaje obligatorio.

**Precio medio por persona:** 50€

**Cierre:** Lunes y martes.

**Chef:** José Caracuel.

Es uno de los restaurantes más especiales de la provincia. José Caracuel ha cerrado la barra para concentrarse en la atención en el comedor, que únicamente atiende a 15 personas por servicio para que éste sea esmerado, personalizado y atento. Atención al espectáculo de sus aceitunas.

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



## TABERNA HITA

**Dirección:** Calle Salvador Dalí, 6. La Zubia.

**Teléfono:** 958 599279.

**Disfrutar de:** Su coqueto salón interior ideal para sentirse como en casa y su soleada terraza.

**Precio medio por persona:** 25/30€.

**Cierre:** Lunes y 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 al carbón de encina.

**Los chefs recomiendan:** Tartar de gamba blanca de Motril.



## AMA. LA COCINA DE AMARGA Y PICA

**Dirección:** Pte. del Ventorro s/n. Benalúa de las Villas

**Reservas:** [www.amarestaurante.com](http://www.amarestaurante.com)

**Disfrutar de:** Experimentar el amor por el Aceite de Oliva Virgen Extra.

**Precio medio por persona:** 35-40€.

**Cierre:** Según temporada.

**Chef:** Daniel García Peinado, chef del AOVE

**Jefe de sala:** Nadia García.

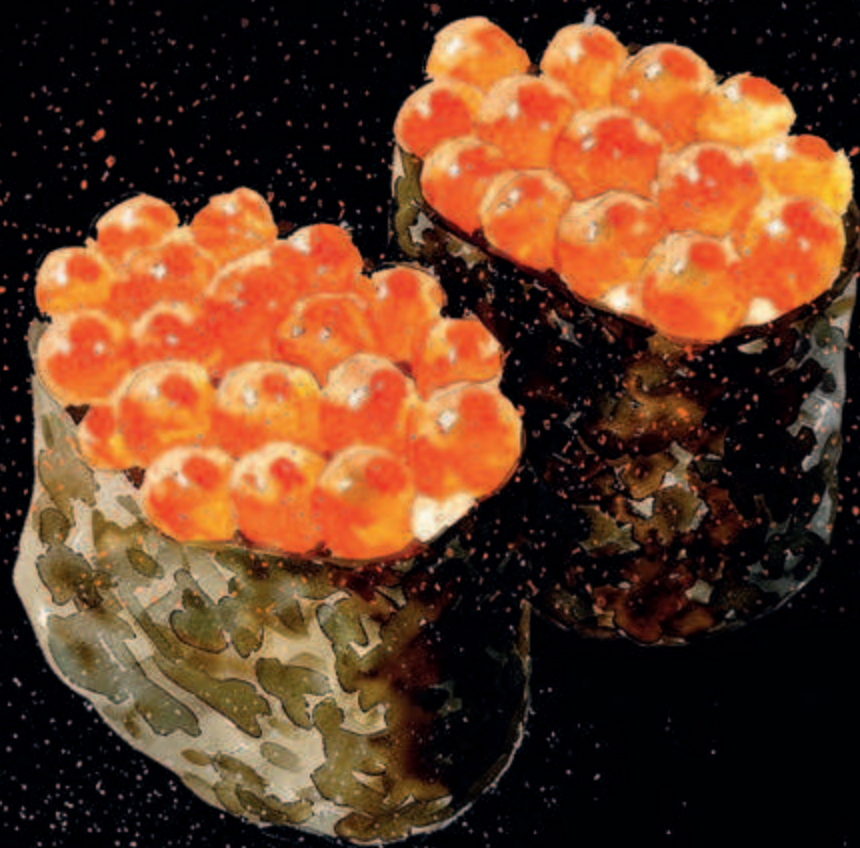
Ama es una experiencia sensorial armónica, singular y saludable inspirada en Amarga y Pica. Soberbio AOVE de excelente pureza, matices, aroma y belleza en una propuesta gastronómica sublime.

**El chef recomienda:** Presa de cerdo alimentado con aceitunas, a la sal negra.





# Para sibaritas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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 Francisco Molina, 11. 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:** Lunes y martes.

**Chef:** Rocío Valdivia.

**Jefe de sala:** Ángel Vargas.

Ha cambiado de emplazamiento para hacerse más grande. A sus platos tradicionales de taberna madrileña como los callos, torreznos o patatas bravas se suma el desparpajo en cocina de la joven Rocío Valdivia, autodidacta y muy exigente.

**El chef recomienda:** Dejarse llevar por el producto de temporada y los maridajes.



## AL GRANO

**Dirección:** C/ Cantina Rute, 2. La Zubia.

**Teléfono:** 686638747 y 858132747

**Disfrutar de:** Sus salones interiores con chimenea y de su soleada terraza.

**Precio medio por persona:** 30€

**Cierre:** Domingo tarde.

**Chef:** David Perea.

**Jefa de sala:** Reme Ortega.

Restaurante dedicado a las brasas y a los arroces, donde se puede realizar eventos. Trabajan la casquería fina y producto de temporada. El arroz es protagonista indiscutible en esta casa que acaba de reabrir sus puertas.

**El chef recomienda:** los asados de cochinito en horno moruno de leña y la vaca premium a la brasa de carbón.





## 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:** 45€

**Cierre:** Ningún día.

**Chef propietario:** Javier Feixas.

**Jefe de cocina:** Antonio Martínez. **Sala:** Rubén Salas.

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 disfruta de la vuelta de Javier Feixas a los fogones. Practica una cocina libre que parte de lo tradicional –buenos fondos y sofritos– y huye de ataduras y formalismos. Entrantes divertidos y muy buenos arroces.

**El chef recomienda:** Corvina rellena de boloñesa de vaca especiada y merluza a la romana con verdinas guisadas.



## SEDA CLUB

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

**Teléfono:** 858 160161.

**Disfrutar de:** Brunch los fines de semana, el ambiente de su barra diseñada por Rockwell Group y del sky lounge con vistas a la catedral.

**Precio medio por persona:** 45€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Rubén Castro. **Sala:** Alejandro Fernández

Abierto tanto a los clientes del hotel como al público en general, propone una cocina honesta y de proximidad donde el protagonista es el producto andaluz. Género fresco traído y seleccionado diariamente de los mercados locales para dar forma a una carta de platos de regusto tradicional con un toque actual.

**El chef recomienda:** Menú degustación inspirado en la antigua Ruta de la Seda. Un viaje culinario para los sentidos que fusiona sabores de Oriente y Occidente.

San Cayetano

En el Paraíso de la Vega

1990 Mesón

Cocina tradicional de mercado diario.

¡Bienvenidos a casa!

C/ZURBARÁN, 2 CHURRIANA DE LA VEGA (GRANADA) Telf.: 958 550 350  
www.mesonsancayetano.com

Ahora más cerca de ti

en metro a 200m de la parada de Armilla

## 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:** 50€  
**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 y ambos recomendados por Michelin. 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:** Tartar de remolacha, tuétano y manzana asada.



## VERSOS SUELTOS

**Dirección:** Cristo de Medinaceli, 1. Granada.  
**Teléfono:** 653 246152 / 653 590250.  
**Disfrutar de:** La esmerada atención en el restaurante más pequeño de Granada.  
**Precio medio por persona:** 30€  
**Cierre:** Domingos noche y martes.  
**Chefs:** Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda.

Otro de los proyectos con sello de autor. Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda han alumbrado el espacio gastronómico más pequeño de Granada, con 30 metros cuadrados. Apenas atienden a 10/12 personas por servicio. Cocina de mercado que cambia constantemente.

**El chef recomienda:** Lingote de cordero y tortillitas de camarones.



## TUMANTO YOUR PLACE

**Dirección:** Calle Lepanto, 7.  
**Teléfono:** 689 012281 Internet reservas@tumanto.es  
**Disfrutar de:** Su céntrico emplazamiento y sus grandes cristaleras.  
**Precio medio por persona:** 20/30€.  
**Cierre:** Domingo noche, lunes y martes.  
**Chef:** Jhon Alexander.  
**Jefe de sala:** José Morante.

Persigue la delicadeza en cada detalle a través de un entorno elegante y acogedor en el centro de Granada. Fusionan sabor y tradición con un esmerado servicio. Trabajan muy bien los sabores del mar y el atún rojo de almadraba.

**El chef recomienda:** Lingote de atún rojo con mayonesa de kimchi y cuscús andalusí.





# 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**  
**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](http://www.restaurantechikito.com) / e-mail: [restaurantechikito@hotmail.es](mailto:restaurantechikito@hotmail.es)



## CAFETERÍA SIBARITA

**Dirección:** Ctra. de Málaga, 81. (Urb. El Prado). Granada.

**Teléfono:** 958 204082 y wasap: 610 462136

**Disfrutar de:** Su ambiente popular y trato exquisito.

**Precio medio por persona:** 15/20€.

**Cierre:** Domingos.

**Chef:** María José Civantos.

**Jefe de sala:** Juan Antonio Jiménez.

Tras varios años quedando en el top 3 del concurso de tapas gourmet de Cervezas Alhambra, este año ganó con 'A dos manos'. Exquisito Bar-Cafetería que abre en La Chana a las 6 am y cierra a las 16 horas para prestar servicio de café y comidas mediterráneas caseiras de la mayor calidad. Su ensaladilla y sus croquetas son famosas. Tiene menú del día y para llevar.

**El chef recomienda:** Selección de tapas gourmet entre las que está 'A dos manos'.



## 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:** 40€

**Cierre:** Domingos 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.

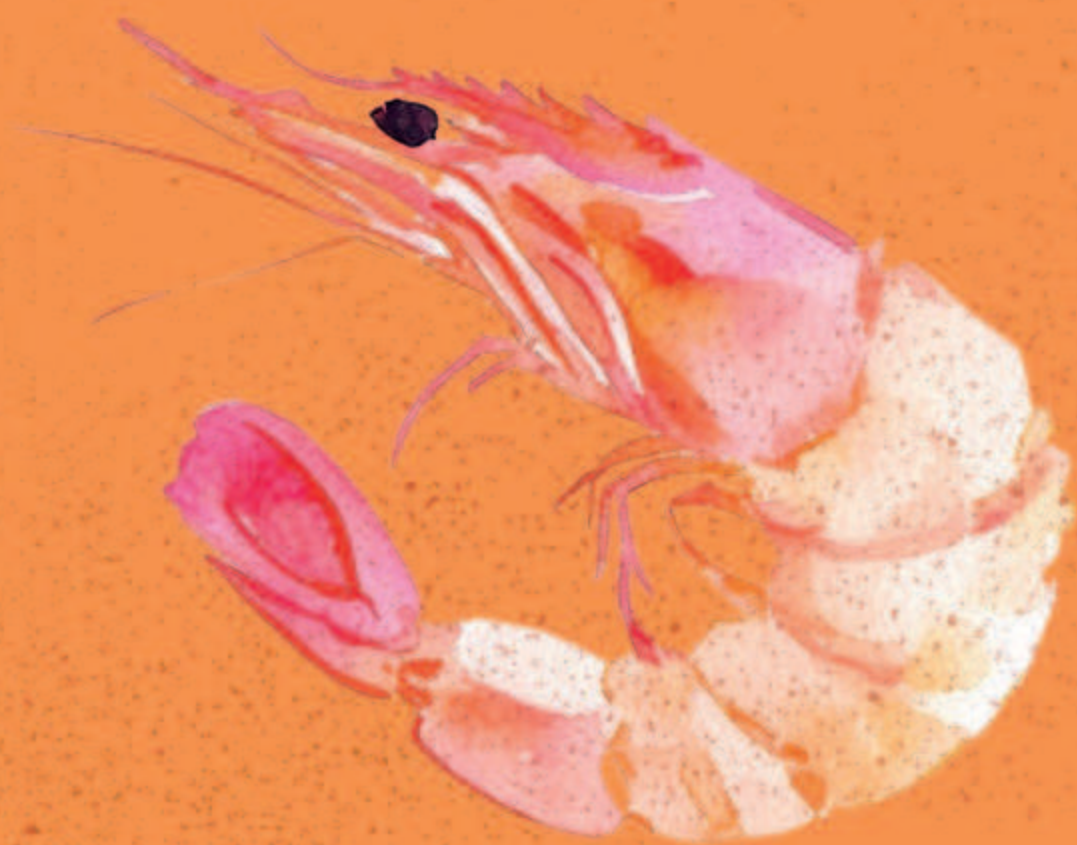
**El chef recomienda:** Relajarse en un ambiente diseñado para el disfrute y dejarse llevar a través de sabores y texturas.



**Restaurante las Tomasas**

Carril de San Agustín, 4, 18010 Granada  
+34 958 224 108  
www.lastomasas.com

# Con sabor granadino



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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:** Domingo noche, lunes y martes noche.

**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 berenjenas con miel, su rabo de toro y el bacalao San Cayetano, con habitas y jamón.



## 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 oloroso de Jerez y ensaladilla rusa.



## 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.

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.





VINOS  
COVI  
GRA  
N

VINOS CON LOS CINCO SENTIDOS  
DE LAS MEJORES BODEGAS



VINOSCOVIGRAN.COM

POLÍGONO TECNOLÓGICO, 105  
18151 OGÍJARES • GRANADA • 958 509 020

## 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.

Restaurante que refleja la cocina granadina, tanto por el excepcional producto de cercanía que emplea como por su recetario tradicional. En su propuesta: berenjenas, calabaza, rabo de toro y carrilleras, alcachofas con miel de La Alpujarra, morcilla de Güéjar Sierra con pasas y membrillos y cerdo San Pascual. Vinos granadinos y excelentes quesos.

**El chef recomienda:** Calabaza confitada con chicharrones de chorizo y huevo frito con ajos.



## 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 varios locales, el más reciente, abierto en la zona de Palacio de Deportes. 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.



**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



## 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 y reconoce a lumnarias de la gastronomía. 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, sopa sevillana y potaje de castañas.



## LA CUCHARA DE CARMELA

**Dirección:** Paseo de los Basilius, 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'.



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



## 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.

**El chef recomienda:** Tortilla Sacromonte y pastela de cordero segureño y helado de mango.



## SAN REMO

**Dirección:** Puente de Castañeda, 9. Granada. También La Barra de San Remo y San Remo Navas.

**Teléfono:** 958 266260.

**Disfrutar de:** Más de 60 años ofreciendo la misma calidad y servicio.

**Precio medio por persona:** 30€.

**Cierre:** Ningún día. **Chef:** Angustias López.

**Sala:** Miguel Ángel Abril, Sonia Abril, Felipe Herrera.

Uno de los clásicos de la restauración granadina por excelencia. Se acaba de inaugurar la primera franquicia de San Remo en Plaza Bib-Rambla. Destaca por ofrecer los bocados más tradicionales de la ciudad, como su famosa hamburguesa, patatas bravas o churrasco.

**El chef recomienda:** Disfrutar de una gastronomía con solera.



## SANCHO ORIGINAL

**Dirección:** C/ Tablas, 16. Granada.

**Teléfono:** 958 266403.

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

**Precio medio por persona:** 25€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Juan Cruz.

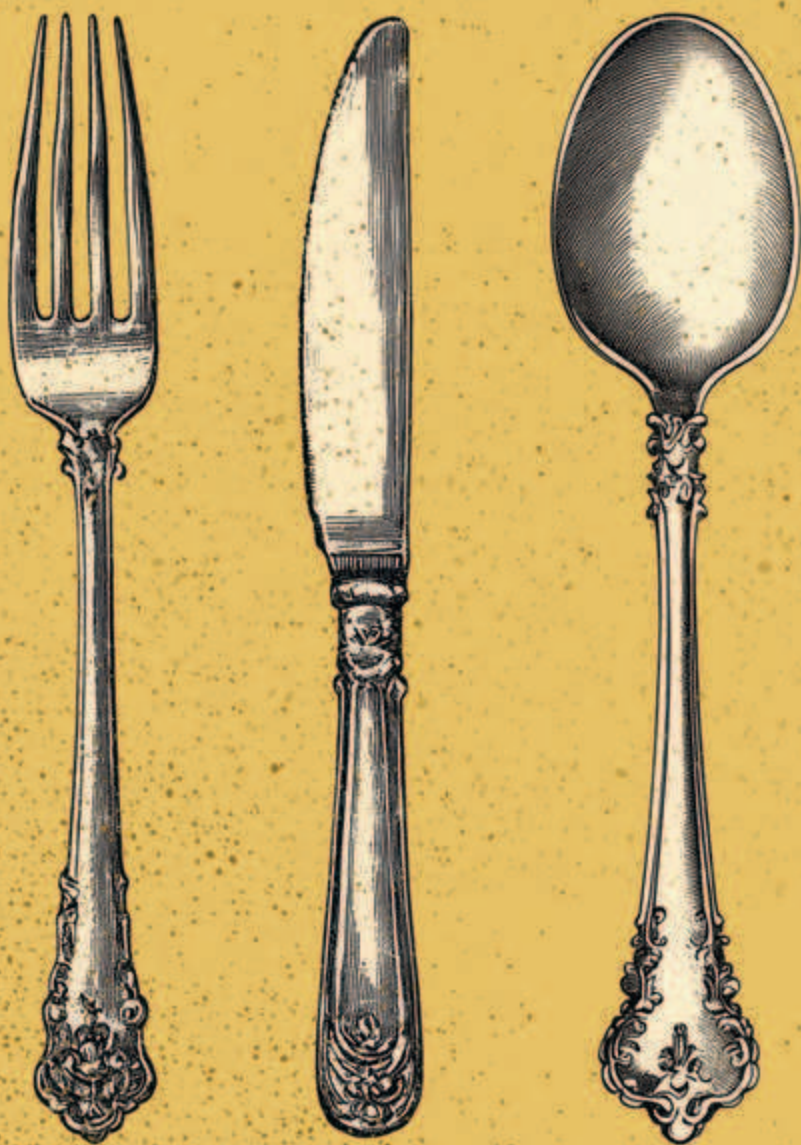
**Jefe de sala:** José Manuel Navarro.

Tras 43 años, su 'cocina de barrio' no ha perdido la cercanía con el cliente del entorno. Cocina honesta, producto de primera calidad y km0. Cuenta con nuevo espacio de 200 m<sup>2</sup> contiguo al local original. Es el punto de encuentro de siempre, pero con nuevas posibilidades.

**El chef recomienda:** Bocatas gourmet y platos del día.



# Restaurantes en hotel



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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 arrocerías 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 Eguiburu 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 Andaluzí: 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 más oferta en vegetales. Menú de invierno con el potaje de morillas de Játar.

**El chef recomienda:** Berenjena lacada a la soja con pistacho, yogur y menta y el cochinitillo deshuesado y tostado crujiente.





## 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:** Ventresca de atún en escabeche, trilogía de pimientos y vinagreta de algas. Arroz meloso con ortiguillas y placton, salmonete de roca y pack choi.



## 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.

José Miguel Magín es un prestigioso cocinero, laureado en múltiples certámenes gastronómicos. Reinterpreta la gastronomía granadina tradicional en clave moderna y algunos de sus platos premiados forman parte de la carta, como la costilla. Muy implicado en la sostenibilidad.

**El chef recomienda:** Codillo de cerdo San Pascual meloso y lacado con hidromiel de la Alpujarra y Madeja de rabo de toro guisado y deshuesado con su jugo de Moscatel.

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

Camino  
de la Huerta

RESTAURANTE Y EVENTOS

Tlfn: 958 45 64 09  
Carretera de Illora 5 , 18350 Alomartes, (Granada)



## 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 remojón, el queso montefriño 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:** Daniel Martín.

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 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.



Ven a  
conocernos

Plaza de la Romanilla 6

687 52 94 25







CARMEN MIRADOR DE



## Carmen Mirador de Aixa Restaurant & Events

"CREAMOS MOMENTOS ÚNICOS"

[www.carmenmiradordeaixa.com](http://www.carmenmiradordeaixa.com)  
Carril de San Agustín, 2 Granada  
☎ 958049810

@restaurantemiradordeaixa



## 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 Jospers 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**  
2024

## RESTAURANTE Y SKYBAR MIBA

**Dirección:** Carretera de Almería, 33. Salobreña  
**Teléfono:** 958 617228.  
**Disfrutar de:** Su espectacular terraza panorámica y su cocina de temporada.  
**Precio medio por persona:** 30€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Javier Fernández.

Ofrece una deliciosa cocina española contemporánea inspirada en las tradiciones locales y presentada con un toque lúdico y colorido. Cambian el menú según la temporada. Productos locales de calidad y presentación de platos de una manera refinada y original.

**La recomendación:** Sus fuera de carta según mercado.



## 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 baladía. 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 milenario 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 Tejada.  
**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:** Corvina asada al cava con chop suey de verduritas e hilos de chile y carrilleras de cerdo ibérico confitadas en su jugo con pure de berenjena y remolacha.

16 restaurantes en Andalucía

**11 RESTAURANTES EN GRANADA**

GRANADA · MÁLAGA · CÓRDOBA · JAÉN

lacuevade1900.es

LaCUEVA 1900  
 / Cocinamos días perfectos /

## 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 Gomérez, 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 nikel 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.



**IT'S VIETNAM**

Disfruta la experiencia It's Vietnam

Calle Sol 7, 18002 Granada  
 itsvrestaurant@gmail.com  
 +34 634851484  
 itsvrestaurants@gmail.com  
 www.itsv.es



# Haz de tu evento

UN MOMENTO ÚNICO



# aliatar



621 120 944



comercial@aliatar.es

## EL EMBARCADERO

**Dirección:** Calle Biznaga, 14. Calahonda.

**Teléfono:** 958 623011.

**Disfrutar de:** Su espectacular terraza con vistas al mar, en primera línea de playa.

**Precio medio por persona:** 50€.

**Cierre:** En temporada, ningún día.

**Chefs:** Antonio Lorenzo.

**Jefe de sala:** Daniel Lorenzo.

Los hermanos Antonio y Daniel Lorenzo cumplieron con el sueño de quedarse con el establecimiento donde se conocieron sus padres y donde trabajaron. Aportan el buen hacer de El Conjuero a un establecimiento volcado en el pescado y los arroces.

**El chef recomienda:** Arroz de gamba roja y ortiguillas.



## 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.

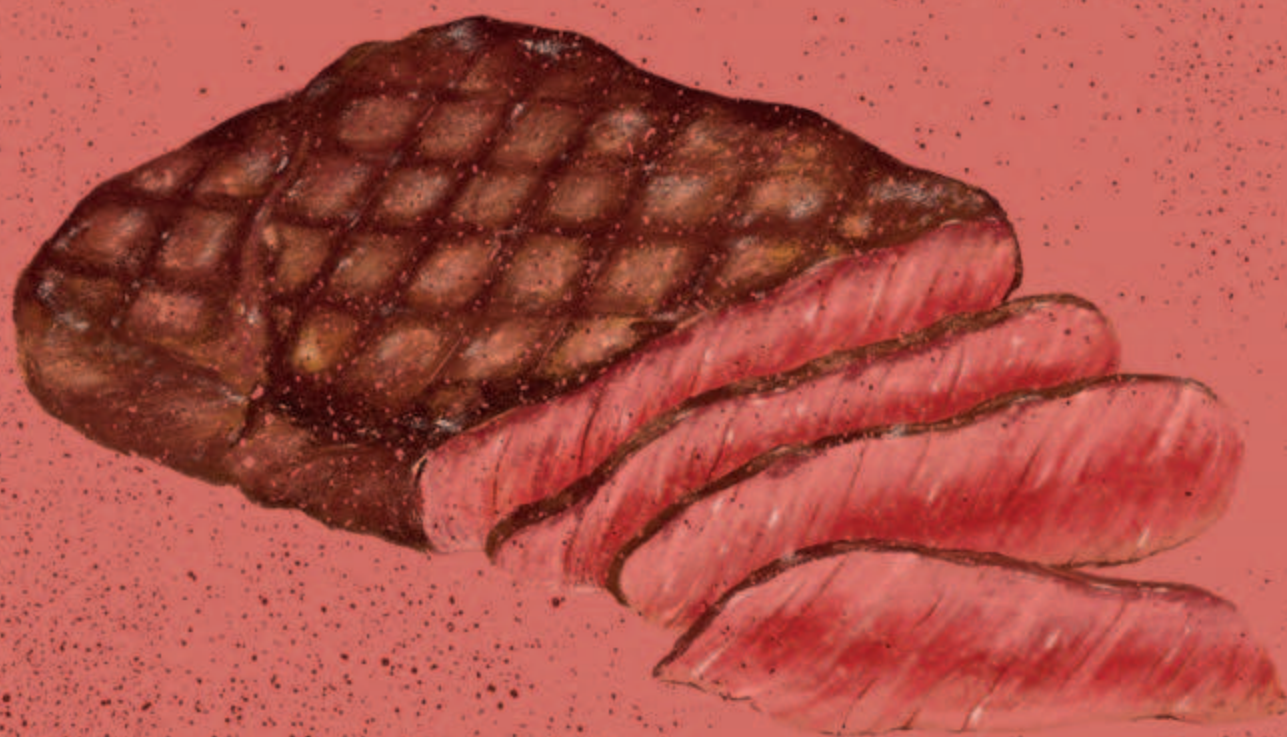
Practica una cocina tradicional con un giro moderno y de fusión. Su espectacular selección de croquetas sorprende por su versatilidad, incluyendo sabores originales. Usan el Kamado para carnes y pescados y hay un atractivo toque japonés en algunos de sus platos.

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





# Buena carne



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## PICAO PARRILLA BAR

**Dirección:** Pza. Campillo Bajo, 10. Granada.

**Teléfono:** 722 235428.

**Disfrutar de:** De su terraza climatizada y de una salón interior acogedor como el de una casa.

**Precio medio por persona:** 25/30€

**Cierre:** Martes.

**Chef:** Rosa María García.

**Jefe de Sala:** Mauricio Pérez.

Parrilla Bar recién abierta con todos los platos basados en la parrilla y con toque ahumados. Es un bar donde puedes picar algo, comer sentado o tomarte un cóctel en una cena desenfadada. Pollo campero, cerdo ibérico y vaca madurada de distintas razas y calidades Premium.

**El chef recomienda:** Cualquiera de sus carnes, todas exquisitas.



## 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.



# seoa Club

The true great luxury

## EL VERDADERO GRAN *lujo*

Hotel boutique 5 estrellas gran lujo en el corazón Granada para los amantes del buen gusto, los apasionados de la gastronomía y los grandes viajeros.

Luxury 5-star boutique hotel in the heart of Granada for lovers of good taste, gastronomy enthusiasts and great travelers.

[SEDA CLUBHOTEL.COM](http://SEDA CLUBHOTEL.COM)



Plaza de la Trinidad,  
C. Buensuceso, 2  
18001 Granada

HIDDEN  
AWAY  
HOTELS

**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. Gran variedad de carnes de vaca madurada, tanto nacional como de importación. Gran variedad de vinos. Pescados y atún rojo, según mercado. Entradas originales con toques internacionales y nacionales y postre caseros.

**El chef recomienda:** Carnes de vaca maduras.



## MODO FIN DE SEMANA + CONECTADO A LA INFORMACIÓN

### SÁBADOS Y DOMINGOS:

**Edición impresa  
de IDEAL**

Suplementos,  
columnas de opinión  
Pasatiempos

**Entrega a  
domicilio  
o en tu kiosko  
habitual**

**Suplementos  
especiales:  
Revista XL SEMANAL  
y Revista SEMANA**

**ADEMÁS, CON IDEAL+:**

- Acceso ilimitado a la información
- Newsletters exclusivas
- App más rápida, atractiva e intuitiva

Suscríbete al **PACK FINDE**  
**IDEAL+**



**12**  
€/al mes  
\*promoción  
durante 3 meses

**Todo ventajas**

Más información: [ideal.es](http://ideal.es) | 958 809 809 ext.1 (De lunes a viernes de 9:00 a 14:00)



## 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.

# Estamos deseando verte.

**I**

SEÑOR CATALUÑA 21

**II**

MARTELL DEL CAJÓN 1

**III**

PLAZA DE MARSELLA

**IV**

GRANDE BARRA 1

**V**

PLAZA SANCHA LINDA 20

**VI**

TORRE DE LA POLICIA 20

Desde 1917,  
hemos estado ahí.

*Le*MANUELES

958 22 46 31  
www.losmanueles.es  
reservas@losmanueles.es



## STEAKHOUSE BY AITOR POZUELO

**Dirección:** Calle Asturias, s/n. Cijuela.

**Teléfono:** 958 496472.

**Disfrutar de:** la fusión de un excelente producto y unas instalaciones inmejorables.

**Precio medio por persona:** 50/70€.

**Cierre:** Lunes y noches de diario.

**Chef:** Javier Domínguez.

**Jefe de sala:** Miguel Ángel López.

Cocina basada en la brasa. Menú de lunes a viernes con toques de cocina fusión e internacional. Tiene la cámara de maduración más grande de España dentro de un restaurante, con carnes de más de 16 razas de las mejores del mundo. Bodega con más de 200 referencias.

**El chef recomienda:** Sugerencias de fin de semana.



## LUMBRE. LAS BRASAS DE MOMA

**Dirección:** Calle Escudo del Carmen, 17. Granada.

**Teléfono:** 958 263050.

**Disfrutar de:** Céntrica ubicación y variedad de carnes maduradas.

**Precio medio por persona:** 45/50€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Fernando Martín.

**Jefe de sala:** David Miragaya.

Combina la tradición culinaria andaluza con técnicas modernas. Trabajan extraordinariamente las brasas. Carnes maduradas de hasta 13 razas de vacas y bueyes, pescado y marisco fresco, acompañado de una selección exquisita de vinos.

**El chef recomienda:** Huevos rotos con rabo de vaca y chuletones.



## ASADOR LA CASONA DE SANTIAGO

**Dirección:** C/ Murcia, 23. La Zubia.

**Teléfono:** 858 715355.

**Disfrutar de:** Su salón interior con chimenea y su soleada terraza.

**Precio medio por persona:** 30€.

**Cierre:** Lunes y martes.

**Chef:** Víctor Freixo.

**Jefe de sala:** Juan Carlos Hita.

Asador donde las carnes maduradas cocinadas al carbón de encina son protagonistas. Trabajan cochinito segoviano y cordero segureño en sus asados. Ofrecen flambeados terminaciones en sala en algunos de sus platos. También organizan eventos.

**Recomendación:** Cochinito segoviano asado y las carnes al carbón de encina.





# La Tabernilla del Darro

“Momentos mágicos entre  
Vinos y Viandas”

*"Magical moments between wines  
and foods"*



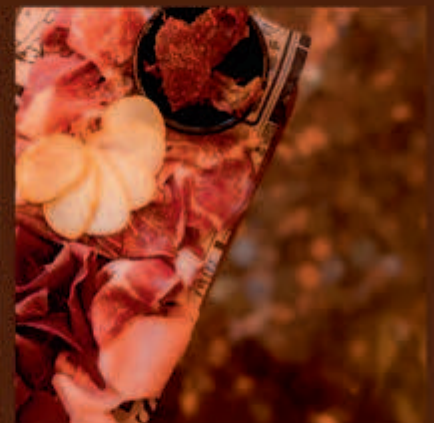
[www.latabernilladeldarro.com](http://www.latabernilladeldarro.com)

Puente Espinosa, 15 Granada  
958227244

  @latabernilladeldarro



[WWW.RESTAURANTEOSSOBUCO.COM](http://WWW.RESTAURANTEOSSOBUCO.COM)



## OSSOBUCO RISTORANTE

“Sabores auténticos de Italia en plena Carrera del Darro”

*"Authentic flavors of Italy in the heart of Carrera del Darro."*



CARRERA DEL DARRO, 19 GRANADA  
958049288

  @OSSOBUCORISTORANTEGRANADA

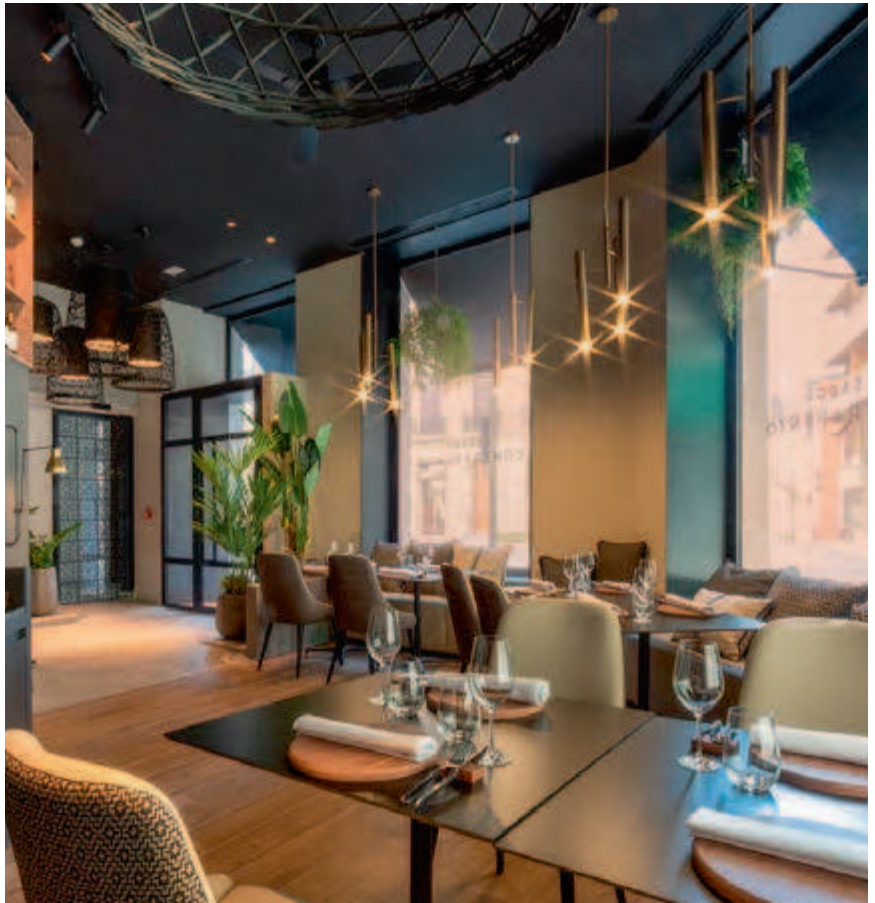
## ASADOR CONTRAPUNTO

**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.

Asador Contrapunto 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 nazari 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.

Este año han incorporado a su oferta las carnes de buey de Finca Recimil, lo que permite a Asador Contrapunto elevar aún más su nivel gastronómico con diferentes elaboraciones y cortes de las mejores carnes de buey y vaca gallega.

**La recomendación:** Tartar de atún de almadraba con aguacate a la brasa y sus nuevas y exquisitas carnes.



## 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.

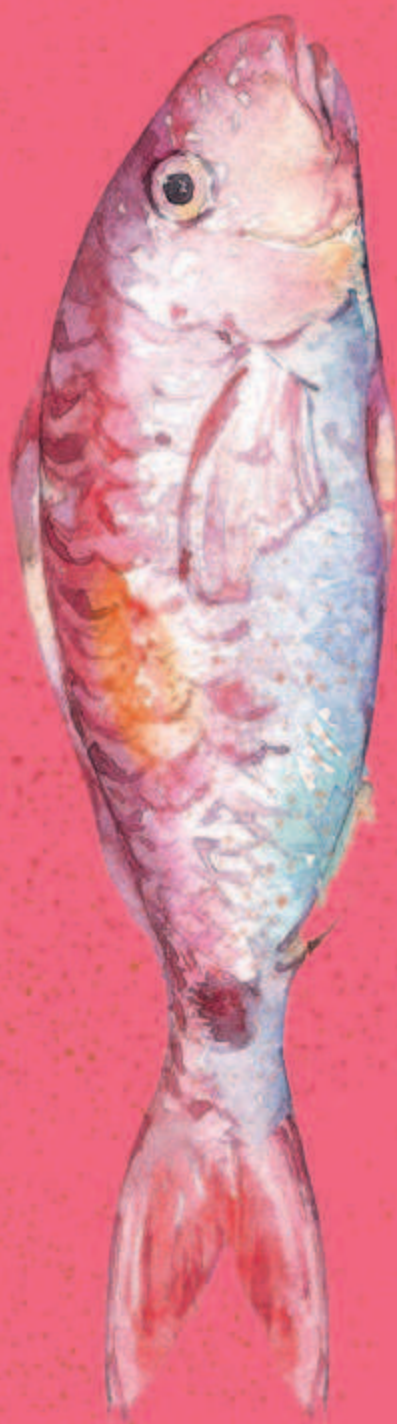
En uno de los entornos más animados de Granada, el Mesón Alegría lleva años y años ofreciendo carnes extraordinarias que el comensal asa a la piedra, dándole el toque preciso. Uno no puede decir que ha estado en Granada si no se ha dado un homenaje en el Alegría, un establecimiento incrustado en el ADN de la tierra. En su terraza, a las espaldas del Teatro Isabel la Católica, siempre hay gente interesante. Su oferta gastronómica también incluye platos típicos granadinos como la tortilla Sacromonte, las habas con jamón o el remojón granaino. Su pan caliente con AOVE y salsa Alegría es un clásico de la casa que no puede faltar nunca y organiza catas de vino periódicamente. Su decoración la convierte en una taberna andaluza rebotante de autenticidad. Uno de los establecimientos imprescindible de la mejor Granada gastronómica.

**El chef recomienda:** Cordero lechal y el chuletón a la piedra, entre sus muchas y exquisitas carnes.





# Buen pescado



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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 pesca-do 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.



## CASA JOSEMI

**Dirección:** C/ Torre de Peralada, 4. Granada.

**Teléfono:** 637 441002.

**Disfrutar de:** De su amplia terraza sin tráfico y sus buenas frituras.

**Precio medio por persona:** 20€.

**Cierre:** Lunes.

Su dueño viene de trabajar muchos años en Los Diamantes, por lo que el pescado no tiene secretos para él. Local amplio y gran terraza para disfrutar de buenos pescados a la plancha y frituras y de otros platos más arriesgados como los sesos. Manzanillas fresquitas y buena verdura, también, además de rico marisco.

**El chef recomienda:** Las frituras de pescado.

# La Alquería de la Vega

Disfruta de una experiencia gastronómica única en un espacio inigualable.

Porque te lo mereces.

☎ 958 579 870

📱 @alqueriadelavega

## CASA CONCHA

**Dirección:** C/ Eucaliptos. La Herradura.

**Teléfono:** 690390411.

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

**Precio medio por persona:** 20/25€.

**Cierre:** Lunes.

**Chef:** Albert Iniesta.

**Jefe de sala:** Agustín Méndez.

Taberna Moderna de imagen rompedora, fresca y desenfadada que apela a 'La vieja y el mar' como lema diferente y original. Al frente de su cocina está el inquieto Albert Iniesta. Casa Concha invita a su clientela a dar la vuelta al mundo con sus sabores. Producto de temporada en el que la Costa Tropical está muy bien representado en una carta amplia. Brasas y arroces.

**El chef recomienda:** Tartar de toro con ajo blanco de mango.



## 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.



*Tradición, sabor y naturaleza  
en cada plato.*

*Dirección: Puente de Gírcal s/n, 18650 Gírcal, Granada  
Teléfono: 652 34 50 96*



El Agua  
CARMEN

VEN A SENTIR LA MAGIA

WWW.RESTAURANTEELAGUA.ES

958224356

@RESTAURANTEELAGUAGRANADA



Sabor, arte y vistas de altura

"Flavor, art and high views"



Callejón de Atarazana Vieja, 1  
(junto al Mirador de San Nicolás)  
958288739

@estrellasdesannicolasgr



www.estrellasdesannicolas.com

## 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.



## MESÓN LAS PERLAS

**Dirección:** Ctra. Antigua de Málaga, 65. Esq. C. Cruz de Granada. Granada.

**Teléfono:** 654 304930

**Disfrutar de:** La familiaridad de la casa.

**Precio medio por persona:** 30€.

**Cierre:** Domingos noche y lunes.

**Chef:** Cristina Ortiz

**Jefe de sala:** Manuel de la Torre

Pequeño restaurante de solo cinco mesas, icónico en Granada. Más de 25 años ofreciendo el mejor pescado fresco. Equilibrio perfecto entre la tradición local y la fresca gastronómica más actual. Carta viva con producto premium, tanto en pescado como en marisco.

**La recomendación:** Su espectacular arroz con bogavante (por encargo).



# Buena verdura



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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.



## RESTAURANTE TELÚRICO

**Dirección:** C/ Guarnón, 1. (Avda. Cervantes) Granada.  
**Teléfono:** 609 851949.  
**Disfrutar de:** Sus exposiciones en las paredes y una disposición espacial encantadora.  
**Precio medio por persona:** 20/30€.  
**Cierre:** Domingos noche, lunes y martes.  
**Chef:** Delia García.  
**Sala:** Lola, Luis, Nora y Carmen.

Es uno de los restaurantes con más magnetismo de Granada. Recetas viajeras que recorren el Mediterráneo y en las que la buena verdura ocupa un lugar preeminente, como esas aceitunas ca-lientes. Cocina de mercado.

**La recomendación de la chef:** Su tortilla negra nunca puede faltar en carta.







## 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.

## Festín de sabores que despiertan los sentidos



**LAS TINAJAS**  
 RESTAURANTE

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



## SABORES DE LA PALMA

**Dirección:** N-340. Km. 342. La Palma. Carchuna.

**Teléfono:** 608 334352.

**Disfrutar de:** Disfrutar del producto hortofrutícola recién recogido en el plato. La posibilidad de llevarse producto a casa de su tienda.

**Precio medio por persona:** 15€.

**Cierre:** Los lunes.

El restaurante Sabores de la Palma, situado en el mismo espacio de la famosa y premiadísima cooperativa, destaca por su variada oferta culinaria, prestando servicio a los trabajadores de la propia empresa, a la clientela de su gran supermercado y a los vecinos y veraneantes de la zona. Para el almuerzo, los comensales pueden personalizar su menú eligiendo entre 11 primeros platos, 11 segundos y hasta 8 deliciosos postres. Además, hay una opción diaria propuesta por el chef, lo que añade un toque de frescura y sorpresa a cada visita. En su oferta hay carnes y pescados, pero la verdura ocupa un papel esencial.

**La recomendación:** Cualquier plato que lleve tomate Amela, una de las joyas con las que trabaja La Palma.



## WILD FOOD

**Dirección:** Plaza Isabel La Católica, 5. Granada.

**Teléfono:** 636921748. Catering:events@wildfood.io

**Disfrutar de:** Cocina non-stop que funciona desde la hora del desayuno. Inmejorable emplazamiento.

**Precio medio por persona:** 20€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chefs:** Alejandro y José Antonio.

**Jefe de sala:** Diego.

Situado en uno de los espacios más céntricos de Granada, en plena plaza de Isabel la Católica, Wild Food practica una cocina plant-based que combina sabor, creatividad y conciencia.

Aquí no hay etiquetas, solo comida top diseñada para sorprender. Platos internacionales que sorprenden y conquistan a todos, desde tacos atrevidos hasta un arroz meloso que es pura magia. Y los postres, creados de su propio obrador.

Wild Food nació por la pasión hacia los animales y la sostenibilidad del Planeta y llegó para cambiar las reglas del juego. Ambiente urbano y equipo joven y vibrante, dispuesto a llevar su filosofía y sus platos más allá del restaurante, a caterings y eventos corporativos.

**La recomendación:** El Huevo Dracarys, un placer explosivo solo apto para choco-adictos basado en la popular serie de televisión 'Juego de Tronos'.





# Tabernas míticas



Taberna Casa Enrique:  
Acera del Darro, 8, Granada

DESDE 1984  
**CASA DE VINOS**  
*La Brujidera*

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

*Luis*

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

## 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**  
2024

## 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.

**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 1700 referencias en vinos de todo el mundo, 100 para copeo, la hacen insustituible.

**El chef recomienda:** Lomo a la sal con tomate seco.



## 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. Carta divertida para disfrutar con amigos

**Precio medio por persona:** 35€.

**Cierre:** Lunes y martes.

**Sumiller:** Lidia Outeda.

Se ubica en los bajos del restaurante Faralá, reconocido con un Sol Repsol y la carta la ha confeccionado su propio equipo de cocina. 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.



## ENOTECA PACURRI

**Dirección:** Calle Gracia, 21. Granada.

**Teléfono:** 958 252775.

**Disfrutar de:** Su estupendo ambiente. Siempre pasan personas interesantes.

**Precio medio por persona:** 30€.

**Cierre:** Domingo noche y lunes.

**Chef:** Jesús Framit.

**Jefe de sala:** Álvaro Jesús García.

Para amantes del buen vino degustado con tranquilidad y maridados con viandas de la tierra y producto de cercanía. Pacurri hace una cuidada selección de vinos para disfrute del cliente más exigente. Clientela melómana y moderna

**El chef recomienda:** Habitas con chipirones.





## 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 coqueo 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 recalca 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 BODAS Y EVENTOS PRIVADOS

## 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:** Nuria Aguilar. **Tabernero D.O.:** Paco Aguilar.

**Sala:** Adrián Aguilar, Dani Pando y José Hidalgo.

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:** Carlos 'Charly' Aijón.

**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 Sergio Lara, Alfredo Cervilla y Jesús González. Lara es un 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 cochinitillos. Ojo a su lasaña de morcilla. Siempre pasan personas interesantes por La Botillería, que tiene muy buena selección de vinos, como no puede ser de otra forma en un establecimiento Sergio, Alfredo y Jesús, de La Tana.

**El chef recomienda:** Sus chuletas de cordero lechal, los famosos huevos con pimientos rojos y foie, su flamenquín casero y su especialidad en postres.

ROYAL  
**BLISS**

**Elige lo inesperado,  
no lo de siempre.**

MIXER RICO EN MATICES

ROYAL BLISS y su logotipo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

## 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 copenar unas 70 para descubrir nuevas propuestas que se salen de lo habitual. Para los muy vinateros de Granada, es lugar de referencia obligatoria. Se encuentra en la entrada del Realejo y con el cambio de propiedad mantiene toda su autenticidad, que Luis Alberto Montes y David Gómez se quedaron con La Brujidera para que no perdiera su esencia tras la jubilación de su anterior dueño. Siempre hay gente interesante en esta Casa de los Vinos con sabor y esencia a taberna de verdad.

**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.

Le da un soplo de aire fresco al barrio, al estar fuera del centro y de los circuitos más habituales para los amantes del vino. Cuenta con parroquianos habituales, lo que le confiere el sabor de lo auténtico y lo cercano. Conviene dejarse aconsejar por los expertos taberneros que atienden con profesionalidad y esmero.

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



# Grandes tabernas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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:** Carrillada al vino y tacos.





**ASADOR:**

*Dirección: C. Laurel de la Reina, 15, 18140 La Zubia, Granada*

*Teléfono: 858 69 72 92*

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



**ASADOR DE  
LA REINA**



**LA BOTILLERÍA**

*Dirección: Dirección: C. Varela, 10, Centro, 18009 Granada*

*Teléfono: 958 22 49 28*

*Web: <https://labotilleriagranada.es/>*



## 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:** 35/40€.

**Cierre:** Martes y miércoles.

**Chef:** Pau Suvorova.

**Jefe de sala:** Miguel Ángel Cervilla.

Casi 500 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 cerdo ibérico de Huelva o el cordero de Huéscar. 24 quesos diferentes permiten disfrutar de unas tablas exquisitas. Para el postre, tarta de queso.

**El chef recomienda:** Alcachofas braseadas con foie y yema cocinada a baja temperatura.



## LA TARARA

**Dirección:** Calle Varela, 11. Granada.

**Teléfono:** 652 875074.

**Disfrutar de:** Su ubicación céntrica y la terraza en la plaza. Comparte vecindad con El Disloque.

**Precio medio por persona:** 15€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Omar Fall.

**Jefe de sala:** Ignacio y África.

Carta selecta y casera de cocina tradicional con productos de primera calidad y una amplia carta de vinos para copeo, todo en un ambiente íntimo y amigable. Picoteo y tapeo selecto, gran variedad de vinos. Platos de elaboración casera y croquetas de primera con premio en Granada Gourmet. El Disloque, muy próximo, es primo hermano.

**El chef recomienda:** croquetas y bocatín de pan bao, calamares y alioli de lima.





## 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 copeo.  
**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 Luisa y Jesús, 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:** Arenques de sardina con salmorejo.

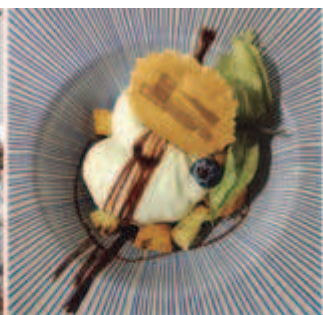


## TABERNA BOLAVENTO

**Dirección:** Plaza del Campillo Bajo, 11. Granada.  
**Teléfono:** 614 206657.  
**Disfrutar de:** Su extraordinario emplazamiento y su aroma a taberna tradicional con ese suelo.  
**Precio medio por persona:** 15/20€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Francisco Manuel González.  
**Jefe de sala:** Juan José Amaya.

Frente al Palacio de Bibataubín, la Taberna Bolavento combina sabores tradicionales y una rica historia local. Disfruta de clásicos como albóndigas y lomo con ajos en un ambiente que celebra la vida y la cultura de Granada. Bolavento no es solo un restaurante, es un homenaje a la pasión por la gastronomía y la alegría de compartir.

**El chef recomienda:** Tabla Bolavento, exquisito surtido de quesos y embutidos locales de primera calidad, para compartir.



Disfruta de la tradición y la cocina de raíces en el corazón de la Vega de Granada

C/ Acequia, 16 (Romilla, Granada) - 722 46 85 88

www.torredealqueria.com



## BODEGA CASTAÑEDA

**Dirección:** Calle Almircecos, 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. 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. Solete Repsol 2024.

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



## LA VINOTECA

**Dirección:** Calle Almircecos, 5. Granada.

**Teléfono:** 615 991761 y 958 220975.

**Disfrutar de:** Sus sugerencias en materia de vino a la clientela, con los granadinos por bandera.

**Precio medio por persona:** 15€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Sergio Prieto Pérez.

**Jefe de sala:** Alberto Ruiz-Chena Guerrero.

Ambiente agradable en el que lo mismo se disfruta de una cerveza o uno de sus muchos vinos para copeo que de una propuesta gastronómica con buenas carnes a la brasa. Sabroso menú del día.

**El chef recomienda:** Galleta de cochinito con aderezo de naranja, hamburguesa de rabo de toro y cubitos de cordero con pera asada al cardamomo.





# Salir de bares



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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 'granaino', 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.



## MÍTICO BAR

**Dirección:** Pza. de la Encarnación, 6. Granada.  
**instagram:** @mitico\_granada  
**Disfrutar de:** Su ambiente y la autenticidad de la propuesta.  
**Precio medio por persona:** 15/20 €.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Juan José Tiscar y Mario Pinel.  
**Jefe de sala:** Javier Moreno.

El concepto de bar moderno, pero auténtico a la vez. Sabores de los de toda la vida, andaluces, de taberna. Platos preparados por cocineros de mano antigua donde encontrar buenos vinos, como los generosos de Jerez, y ricas viandas. Decoración muy vistosa para dar ese ambiente que tanto se agradece.

**El chef recomienda:** Tortillita de camarones, ensaladilla gamba blanca, hamburguesa Mítica, vinos de Jerez.

ESTAMOS EN BOCA DE TODOS

¿Y EN LA TUYA?

TARTAS  
**Cristina**

PASTELERÍA ARTESANA



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

NUEVA TIENDA ON LINE

🌐 [www.tartascristina.com](http://www.tartascristina.com)

¡HAGA SU PEDIDO EN LA WEB!

## 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.



Oops...  
404 Page Not Found

¿Te sientes invisible?

¿NECESITAS  
UNA PÁGINA  
WEB?

- ✓ DISEÑO PERSONALIZADO Y DIFERENCIADO
- ✓ PREPARADAS PARA BUSCADORES
- ✓ ADAPTABLE A TODO TIPO DE DISPOSITIVOS

**cma**  
MARKETING Y  
COMUNICACIÓN  
DIGITAL

¿Hablamos?

info@cmacomunicacion.com  
679 66 48 25

A hand with red nail polish holds a silver spoon with a black and white polka-dot handle. The spoon is filled with a colorful salad of orange, yellow, and green pieces. The background is dark with a light green rectangular area in the top right containing the restaurant's logo and name.

ama

LA COCINA DE  
AMARGA Y PICA

# Ama como decides Pero siempre Ama

Ama de forma  
incondicional,  
apasionada,  
platónica, amistosa,  
a primera vista,  
a distancia...

Experimenta el amor  
por el **AOVE**

HAZ TU RESERVA

[amarestaurante.com](http://amarestaurante.com)

Puente del Ventorro, s/n  
18566 Benalúa de las Villas (Granada)

## TABERNA TRIPLE A

**Dirección:** Glorieta de Arabial, 6. Granada.

**Teléfono:** 618 184890.

**Disfrutar de:** Su ambiente y gran variedad de tapas en una zona muy céntrica.

**Precio medio por persona:** 15/20€.

**Cierre:** Domingos noche y lunes.

**Propietario:** Alejandro Murcia.

Una de las aperturas del año en el panorama tabernícola. Cuidan el producto de la Alpujarra y de una tradición gastronómica que ha pasado de generación en generación. Carta que se adapta a todos los gustos, con opciones veganas y tapas diarias fuera de carta.

**La recomendación:** Sus carnes a la brasa y el jamón alpujarreño.



## 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:** Un entorno privilegiado que se asoma al río Darro y su jamón ibérico cortado a cuchillo.

**Precio medio por persona:** 22€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Andrés López.

**Jefe de sala:** Javier Sánchez.

Antiguo aljibe de procedencia árabe a la vera del río Darro, 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**  
2024

## 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:** 45€.  
**Cierre:** Domingos por la tarde y lunes.  
**Chef:** Andrés Cárdenas y Fabián Fuentes.  
**Jefe de sala y sumiller:** David Expósito.

Andrés Cárdenas y Fabián Fuentes han consolidado uno de los restaurantes gastronómicos de referencia en Granada. Reinterpretan el recetario tradicional granadino con productos de temporada. Tres ingredientes protagonizan cada plato, buscando sabores que recuerdan a la cocina de siempre desde una nueva mirada.

**El chef recomienda:** Zanahorias y maíz a la brasa, crema de foie y trufa negra.



## RESTAURANTE PUREZA 90

**Dirección:** Plaza de la Romanilla, 6. Granada.  
**Teléfono:** 687 529425.  
**Disfrutar de:** Un entorno privilegiado en una de las plazas más señeras de Granada. Vistas de la Catedral.  
**Precio medio por persona:** Entre 15 y 30€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** José Padilla..  
**Jefe de sala:** Roberto Díaz.

Cocina mediterránea con un toque italiano. Platos tradicionales que no fallan ni al turista ni a la clientela granadina. Trabajan un menú del día muy interesante para que la gente aproveche el tiempo. Estupendas ensaladas-fusión y carne de vaca Pajuna de Sierra Nevada

**El chef recomienda:** Huevos rotos y croquetas de jamón y gambas al pil pil.



## LA CUEVA DE 1900

**Dirección:** C/ Ovidio, 2 y otras 10 más Granada.  
**Teléfono:** 958671642.  
**Disfrutar de:** La mejor gastronomía granadina con toques contemporáneos. Deliciosas chacinas y jamones.  
**Precio medio por persona:** 20€.  
**Cierre:** 24 y 31 de diciembre por la noche.  
**Chef:** Raúl Quiles.  
**Jefe de sala:** Juan Ramón González.

La Cueva de 1900 abre su 11 restaurante en Granada en el barrio de moda de la ciudad, Albayda. Completa la oferta gastronómica de la zona, aportando su carácter diferenciador con sus chacinas de elaboración propia y sus recetas de toda la vida con toques contemporáneos.

**Recomienda:** Carrillera a baja temperatura con salsa de miel 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.

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



## BONGO

**Dirección:** Pza. Isabel la Católica, 2. Granada.

**Teléfono:** 697289677.

**Disfrutar de:** Su emplazamiento y la modernidad en el diseño. Café de especialidad todo el día.

**Precio medio por persona:** 25/30€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Antonio Jesús Pérez.

**Jefe de sala:** Elena López.

Espacio único en el corazón de Granada. Con una propuesta de cocina mediterránea innovadora y platos frescos de ingredientes locales, combina sabores sorprendentes con un ambiente moderno y acogedor. Ha incorporado café de especialidad a su propuesta.

**El chef recomienda:** Croquetas de Carbonara sobre guiso de setas Portobello.



## 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 y pizzas.



## LA ZURITA

**Dirección:** CC Nevada Shopping. Frente a Mercadona.

**Teléfono:** 958 058777.

**Disfrutar de:** La combinación perfecta entre carnicería y charcutería especializada con bar/restaurante.

**Precio medio por persona:** 20€.

**Cierre:** Domingos y festivos del Centro Comercial.

**Chef:** Pepi.

**Jefe de sala:** Antonio.

La Zurita es el nuevo concepto de Carnicas Zurita. Combina carnicería, charcutería y restaurante. Nuevo espacio gastronómico donde disfrutar de carne, embutidos y jamones al mejor precio. Sin intermediarios, de la sala de despiece a tu casa o para gustar en el restaurante.

**Recomienda:** Mollete Curro de ternera con pimienta, jamón y mayonesa de trufa.





## RESTAURANTE MASAE

**Dirección:** Callejón de 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:** 40€.

**Cierre:** Domingos y lunes.

**Chef:** Masae Abe.

El restaurante Masae es un lugar donde encontramos la cocina japonesa auténtica y tradicional, basada no solo en la profesionalidad y la experiencia, sino también en la esencia y calidad de su materia prima. El punto de cocción de su arroz no es casual; exige técnica y rigor. Masae no se conforma; siempre está en búsqueda de la perfección y se emplea a fondo para ofrecer lo mejor del mercado para sus comensales. Si quieres transportarte al verdadero Japón y vivir una experiencia culinaria única, Masae es tu destino. 25 años de experiencia contemplan a esta pionera sushi-woman de origen japonés.

**La chef recomienda:** Sushi premium y el ramen. También trabaja la prestigiosa carne wagyu de vacuno japonés y el mejor atún rojo de almadraba. Por ejemplo, en su sushi premium original de Masae, elaborado con atún de almadraba de Barbate.

Donde la magia de Japón  
abraza el corazón de Granada



**MASAE**  
JAPANESE FOOD



Dirección: Cjón. de Antonino, 6, Centro, Granada

Teléfono: 958 25 99 71

Menú: [restaurantemasae.com](http://restaurantemasae.com)

Instagram: [instagram.com/restmasae](https://www.instagram.com/restmasae)

## 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.

Uno de los restaurantes gastronómicos de Granada que enamora a todo el que lo conoce. 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. Atención a sus fuera de carta, muy estimulantes, que van cambiando según la estacionalidad y el mercado.

Hay que reservar con tiempo, que es uno de los restaurantes más demandados de la ciudad. Su emplazamiento lo hace igualmente apetecible.

**El chef recomienda:** Calamares en su tinta y pochas con manitas.



## 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:** Los martes. 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 dio 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 y a los que gusta llevar a los visitantes de fuera para que conozcan la gastronomía local. Su tapa de mejillones en salsa es extraordinaria y las raciones y los platos para compartir permiten disfrutar de la autenticidad de una cocina con hechuras y tradición. Uno de los grandes referentes de la zona del Palacio de los Deportes.

**El chef recomienda:** Sus famosos croquetones y las albóndigas, igualmente grandes en tamaño... y en sabor.



# Canallas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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€.

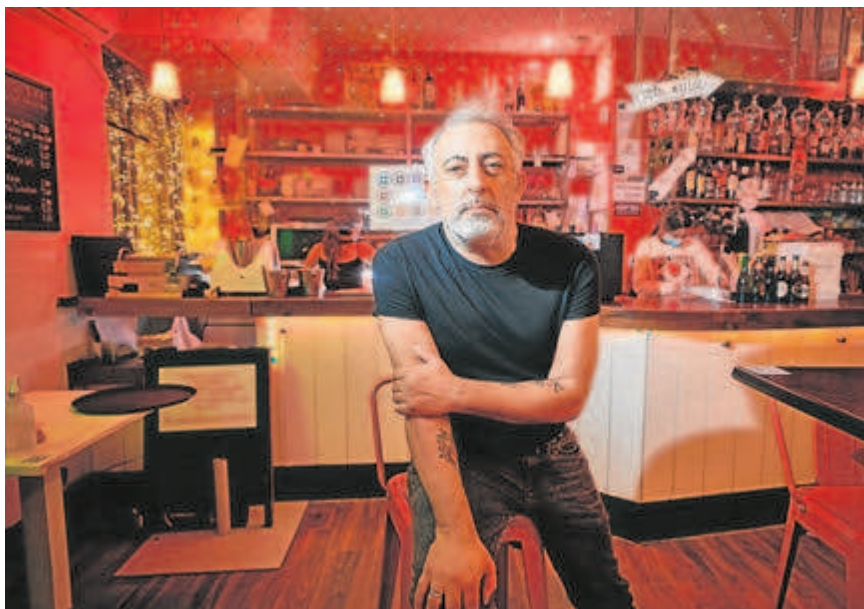
**Cierre:** Lunes y martes. Miércoles y jueves a mediodía.

**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 y 681 952698.

**Disfrutar de:** Fabulosa cocina de producto granadino Km0, ambiente inigualable y eventos culturales diarios.

**Precio medio por persona:** 30/35€.

**Cierre:** Lunes y julio y agosto completos.

**Gerencia:** Vicente de Luna **Encargado:** J. A. Moreno.

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

Edificio restaurante del S XVII, con 12 espacios diferenciados de comedor, eventos, música en vivo y sesiones de DJs. Horno de brasas al carbón vegetal para dar el perfecto toque a carnes, pescados y verduras. Menú de productos de temporada frescos y especiales fuera de carta.

**El chef recomienda:** Paletilla de cordero segureño y chuletón de vaca Pajuna.



## 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.

Sancho Casual Burger manda en el mundo de las hamburguesas gourmet en Granada. Burgers de verdad: recetas que viajan por medio mundo, pero siempre con ingredientes de Km. 0, porque les gusta hacer las cosas bien.

**El chef recomienda:** Probar sus famosas burgers del mes, incluyendo una diseñada con Inteligencia Artificial.





**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](http://www.elnidourbanclub.es)  
**Disfrutar de:** Un ambiente sofisticado rodeado de vegetación en un lugar idílico. Experiencia 360.  
**Precio medio por persona:** Picoteo: 16€. Rest: 25€  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Roberto Fernández-Vivancos.  
**Jefe de sala:** Mauricio Palma.

Ubicado en el Paseo del Violón, permite celebrar eventos en el centro de la ciudad. Rodeado de vegetación y exclusividad, con un estilo 'mediterrasian', sorprende por su atmósfera exótica y versatilidad de diferentes ambientes. Carta creativa, coctelería de autor, música en directo y postres caseros únicos.

**La recomendación:** New York roll pulled pork, croquetas de rabo de toro y arroz campero al horno con entrecot de ternera.

**NORTE EUROCAO**  
**Vandemoortele**  
**CALLEBAUT**  
**masdeu**  
**MECSZ**  
**YLLA**  
**CHOCOVIC**  
**BABBI**  
**Zeelandia**  
**magia para los sentidos**  
**PASTELERÍA - RESTAURACIÓN - HELADERÍA - PANADERÍA**  
**958 570 826**  
**info@valleaguirre.com**  
**valleaguirre1987**

## BILOBA

**Dirección:** Plaza del Campillo Bajo, 10. Granada.

**Teléfono:** 658747542.

**Disfrutar de:** Lo moderno de su propuesta, tanto en decoración como en cocina.

**Precio medio por persona:** 25/30€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Víctor Fabro.

**Jefe de sala:** Rocío Marín.

Ubicado en pleno centro de Granada, Biloba es un espacio moderno y actual que combina la esencia mediterránea con influencias de todo el mundo. Su propuesta culinaria, desenfadada y contemporánea, tiene un objetivo claro: ofrecer platos llenos de sabor, sencillez y calidad. Todos los continentes encuentran representación en una carta rica y variada.

En una de las plazas más bonita y carismática de Granada, Biloba tiene terraza y dos salones interiores que alternan las mesas altas y bajas. Ambos son idóneos para cualquier ocasión y forma de comer, sea más informal o más reposada.

**El chef recomienda:** Los originales ta-cos gaditanos.



## 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 con una acusada personalidad gracias a la especial idiosincrasia de su dueño.

Selectas carnes de vacuno de diferentes procedencias y braseadas con distintos cortes harán las delicias de los mejores aficionados. Tiene una espectacular terraza mirador chillout para el verano y un acogedor comedor con chimenea y salón privado para eventos con capacidad para hasta 40 personas para cuando arrecia el frío. Ha abierto apartamentos turísticos para redondear una oferta turística extraordinaria.

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





# B·H EAVEN

GRANADA

## Bheaven

Rooftop terraza Hotel Barceló Carmen Granada  
Consulta horario: 14h a 21h y verano de 20:00h a 02:00h  
Cafés, copas y cócteles de autor y meriendas  
**cenas gastronómicas y eventos**  
No hacemos reservas. Solo para reservados de botellas.  
Grupos de música en directo  
Todas las novedades en Instagram: @Barceló Carmen Granada Terraza BHeaven  
[www.bheavengranada.com](http://www.bheavengranada.com)  
Email información: [carmengranada.bheaven@barcelo.com](mailto:carmengranada.bheaven@barcelo.com)  
Dirección: Barceló Carmen Granada: C/ Acera del Darro 62, Granada



## La Santa María

Horario: 12h a 00h

Cocina ininterrumpida

Menú semanal de lunes a viernes al medio día

**Tapas viajeras, meriendas, all day brunch o a la carta**

En el gastrobar no se realizan reservas, salvo que sean grupos de más de 6 personas que irían con menú y se solicitaría a través de nuestro email:

[carmengranada.comercial@barcelo.com](mailto:carmengranada.comercial@barcelo.com)

Enlace Instagram: <https://www.instagram.com/lasantamariagranada/?hl=es>

Instagram: @lasantamariogranada

Dirección: Barceló Carmen Granada: C/ Acera del Darro 62, Granada



## 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.



## MOSTAZA GREEN

**Dirección:** C/ Jáudenes. Plza Alhóndiga, 1. Granada y otros tres emplazamientos.

**Teléfono:** 858 893003.

**Disfrutar de:** Sus hamburguesas con ADN granadino y de sus varias sucursales por Granada.

**Precio medio por persona:** 15€.

**Cierre:** Ningún día.

**Fundador y creativo:** Nicolás Sánchez Chica.

Hamburguesería de autor con la que Nicolás Sánchez Chica ha creado toda una filosofía. Referente en la atención a la clientela, hacen de la hamburguesa un arte con elaboraciones diferentes que van cambiando cada poco tiempo, siempre imaginativas y originales.

**La recomendación:** Burger Extrem Ribs, uno de sus productos más demandados.



## HUMO. EL ORIGEN

**Dirección:** Calle Escuelas, 2. Granada.

**Teléfono:** 722 202772.

**Disfrutar de:** Su auténtica coctelería de autor con sabores sorprendentes y largas sobremesas.

**Precio medio por persona:** 30/40€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Jorge Aguilera.

**Jefe de sala:** Franco Abinal.

Comida mediterránea con inspiración africana. 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:** Sus carnes al carbón de encina, el cóctel African sour y la torrija con leche de coco.



# Recorriendo la provincia 1



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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. Gúejar 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.



Montes de Granada  
Consejo Regulador  
Denominación de Origen



El Aceite  
de Oliva Virgen Extra  
de GRANADA



[www.domontesdegranada.com](http://www.domontesdegranada.com)  
Busca el sello original



## 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.



## RESTAURANTE TÍO TOBAS

**Dirección:** Ctra. de Almería, km. 1. Alcudia de Guadix

**Teléfono:** 958 698537.

**Disfrutar de:** Un entorno natural extraordinario para hacer turismo y una propuesta gastronómica única.

**Precio medio por persona:** 40€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Vanessa Torres Rienda.

**Sala:** Antonio Martínez Navarro.

Recoge recoge la tradición gastronómica del entorno de Guadix a través de platos elaborados con productos de calidad y cocinados con mimo según las recetas típicas de la cocina árabe-andalusí. Carnes al horno de leña y a la parrilla que permiten disfrutar de los sabores de antaño. Tienen arroces variados, buena verdura y selección de tapas.

**El chef recomienda:** Carpaccio de mango con micuit y compota de calabaza.



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

Pertecemos a IDEAL, el medio líder de Andalucía

Nuestras herramientas

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@cmacomunicacion.com  
cmacomunicacion.com



## 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.



Lemon Rock

RESTAURANTE PREMIUM  
 CONCIERTOS DIARIOS  
 GASTRONOMÍA LOCAL  
 COCKTAILS | TAPAS BAR  
 TERRAZA | EVENTOS  
 SESIONES DJ'S

681 95 26 98 / 958 096 975  
 www.lemonrockgranada.com  
 C/Montalbán, 6 (Plaza Trinidad)

## 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:** Álvaro Jiménez.

**Jefe de sala:** Eryan González. **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.



Oferplan

PREPARA LA  
NAVIDAD. REGALA  
NAVIDAD

#QUÉ *plan* TIENES



# Recorriendo la provincia 2



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## LA RUTA DE LA ALPUJARRA

**Dirección:** Avda. Andalucía, 22. Cádiz.

**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 tapas, frías 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:** Lunes y martes.

**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 hace dos años.

**El chef recomienda:** Remojón de naranjas de El Valle.

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.



## RESTAURANTE FLATI

**Dirección:** Avda. de Andalucía, 40. Loja.

**Teléfono:** 958 323490.

**Disfrutar de:** Sus excepcionales vistas del casco antiguo de Loja y del río Genil así como de sus diferentes espacios para comer y cenar, terraza incluida. Excelente bodega. Cuida el esturión y el caviar de Riofrío.

**Precio medio por persona:** 35/40€.

**Cierre:** Domingo noche, lunes y martes noche.

**Chef:** Antonio Díaz López-Barranco.

**Jefe de sala:** Beatriz Díaz.

Es uno de los grandes clásicos de la Loja más y mejor gastronómica. Practican una cocina tradicional y a la vez creativa. Utilizan el producto del territorio, pero también trabajan con el más selecto de fuera cuando no encuentran lo que necesitan. Poseedor de una formación y experiencia contrastada, Antonio Díaz se desenvuelve con total soltura entre la cocina de vanguardia y la más tradicional, recuperando recetas, innovando y apostando por nuevas creaciones, eso sí, siempre desde las premisas de calidad en la materia prima, la hechura justa, y unas presentaciones que hacen aún más apetitosas las propuestas. Cocina de mercado, pescados y mariscos del Atlántico y el Mediterráneo, carnes de las más afamadas zonas ganaderas, verduras de las huertas lojeñas y postres caseros.

**El chef recomienda:** Paletilla de cordero lechal en asado tradicional y el taco de bacalao.



## 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 encargarse 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.

**CATAS DE VINO**

Ven y visítanos.  
 Recorre cada rincón de nuestra bodega  
 y cata nuestros mejores vinos.



**VERTIJANA**

Visita nuestra tienda online  
 Reservas: 685 58 78 85

## BORNEO PLAZA RESTAURANTE GASTROBAR

**Dirección:** Plaza Sor María Luisa, 4 Local 1. Maracena.  
**Teléfono:** 958 650643.  
**Disfrutar de:** Las carnes de vacuno mayor al Jospet 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.



## RESTAURANTE BOABDIL

**Dirección:** C/ Manuel de Falla, 3. Guadix.  
**Teléfono:** 636 844417.  
**Disfrutar de:** Cocina casera y de autor en un restaurante clásico de Guadix.  
**Precio medio por persona:** 35€.  
**Cierre:** Lunes y domingo, martes y miércoles noche.  
**Chef:** Rosa Jiménez **Jefe de sala:** Francisco Medina

Restaurante que practica cocina de autor en el corazón de Guadix, en plena plaza Boabdil. Se inauguró en 1991 y es un clásico. Trabajan muy buenas carnes de procedencias selectas, tanto españolas como de fuera, pescados con el atún como estrella y verduras del entorno.

**La recomendación:** Medallones de solomillo con queso de cabra.



## 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**  
2024

## 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:** Pablo Rodríguez Moreno.

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.

# NAVEGAR POR LA INFORMACIÓN DE AYER Y HOY NUNCA HA SIDO TAN FÁCIL

## VENTAJAS DE KIOSKO Y MÁS

Suplementos y revistas distribuidas con el periódico

Acceso a la hemeroteca con ejemplares de los últimos 90 días

Ventajas y experiencias del CLUB del SUSCRIPTOR

Acceso ilimitado a todo el contenido de IDEAL<sup>+</sup>

Suscríbete al PACK NAVEGA

# IDEAL<sup>+</sup>



## Todo ventajas

Más información | [ideal.es](http://ideal.es)

958 809 809 ext. 1  
(De lunes a viernes de 09:00 a 14:00 h.)

## EL FARILLO

**Dirección:** Avda. de los Geraneos, 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.



## LA TAMELA

**Dirección:** Club Náutico. Puerto de Motril.

**Teléfono:** 613 163137.

**Disfrutar de:** Sus vistas y el pescado fresco de la lonja de Motril: más cerca, imposible.

**Precio medio por persona:** 20/30€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** José de la Blanca.

**Jefe de sala:** Francisco Bermúdez.

Es de acceso libre para toda la clientela y se encuentra en un lugar único: el puerto de Motril, con vistas al mar y a las embarcaciones amarradas. Carta llena de sabores mediterráneos con su toque creativo.

**El chef recomienda:** Tarta de atún con patatas chips y huevo frito y huevos rotos con setas, foie y trufa.



## LA BALLENA AZUL

**Dirección:** Playa de Poniente. Motril.

**Teléfono:** 656 825580.

**Disfrutar de:** Su ubicación en primera línea de playa, en Motril. La terraza es un lujo.

**Precio medio por persona:** 35€.

**Cierre:** Lunes y noches en invierno.

**Responsable:** Esteban Muelas.

Restaurante clásico de la costa granadina inaugurado en 1972. Abre todo el año. Especialidades en pescados frescos y mariscos del Puerto de Motril, todo acompañado de un ambiente agradable y una situación inmejorable, en pleno Paseo Marítimo de Motril.

**El chef recomienda:** Pulpo de la casa aliñado con su salsa 'secreta'.

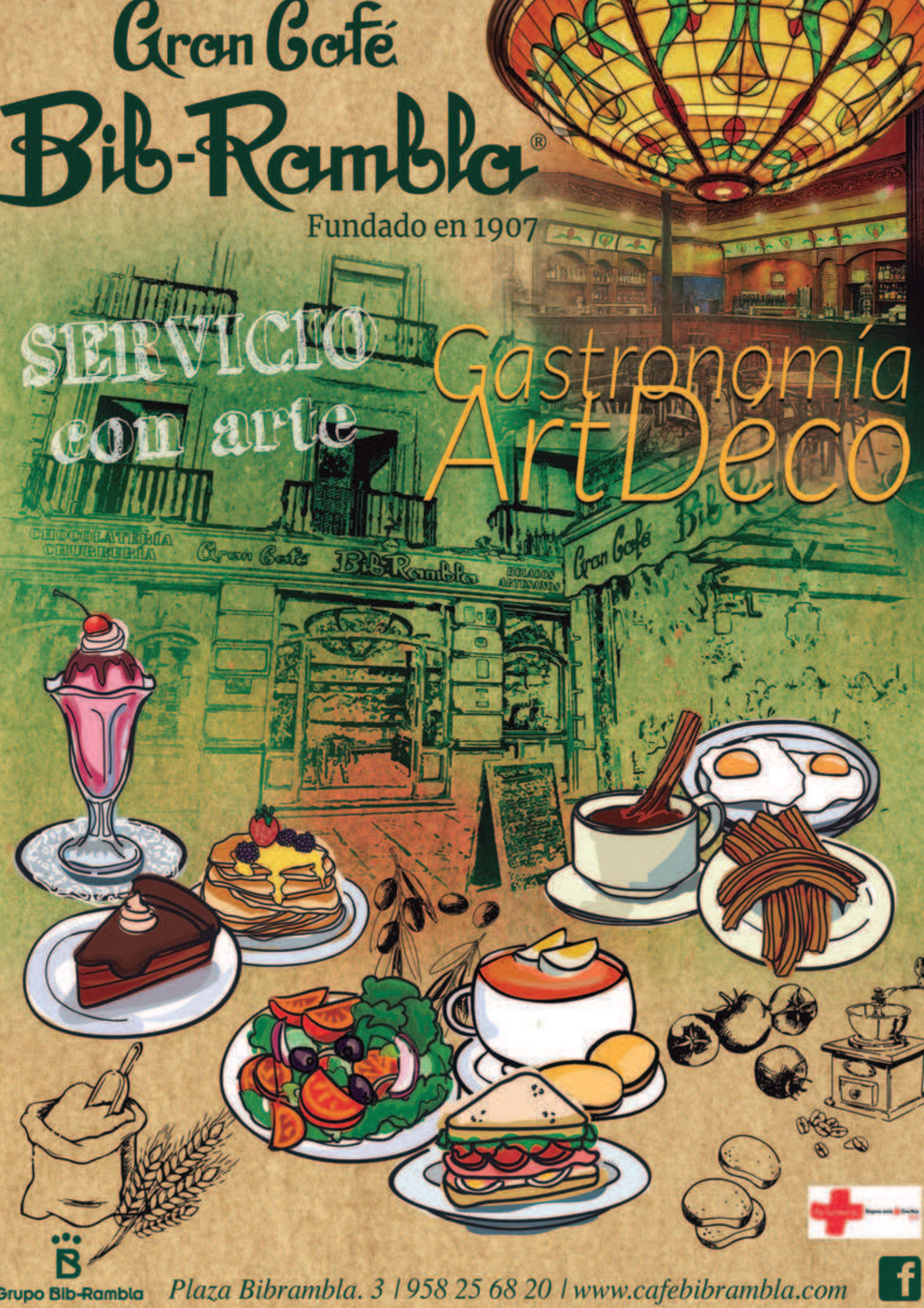


# Gran Café Bib-Rambla®

Fundado en 1907

SERVICIO  
con arte

Gastronomía  
Art Deco



## AYOLANDA

**Dirección:** Bajos del Paseo del Fenicio, 4. Almuñécar.

**Disfrutar de:** Su ubicación frente al mar y su horario ininterrumpido de 11 de la mañana a 3 de la madrugada.

Wasap: 672 174646

**Precio medio por persona:** 35€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Ángel Javier Pastor.

**Jefe de sala:** Marcos Vílchez

Uno de los establecimientos de moda en la Costa Tropical. Ofrece desde succulentos menús del día a extraordinario producto fresco de la lonja, con diferentes pescados y marisco. Cocina mediterránea al aire libre o con terraza climatizada y salón para los meses más fríos.

Organizan eventos y el ambiente es siempre estupendo, con música y DJ por las noches.

Excelentes carnes, también y un espacio idóneo para el tardeo y las meriendas tranquilas y reposadas.

También organizan maridajes y jornadas gastronómicas de diferentes productos, para que siempre pasen cosas diferentes y sugerentes en Ayolanda.

**La recomendación:** Sus catas maridajes y jornadas especiales dedicadas a diferentes productos, como los arroces de los domingos.



## 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.



# Por una parte del mundo



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## NOODLE REST

**Dirección:** C/ Príncipe, 4. Granada.

**Teléfono:** 958 960852.

**Disfrutar de:** Su espectacular decoración y la propuesta más vanguardista en cocina oriental.

**Precio medio por persona:** 20€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Emilio Varela.

**Jefe de sala:** Sandra Navarro.

El primer ramen de Granada lo trajeron ellos. Lo cocinan a su amor, con tiempo e ingredientes originales. También tienen sopas coreanas y tailandesas y usan la plancha Teppanyaki que proporciona platos más sanos y naturales. Siempre atentos a las nuevas tendencias, apuestan por el Okonomiyaki.

**El chef recomienda:** Ramen casero.



## BAMBOLA CAPRICCIO

**Dirección:** Reyes Católicos, 42 y Ovidio, 4. Granada.

**Teléfono:** 958152266.

**Disfrutar de:** La auténtica esencia italiana en el corazón de Granada.

**Precio medio por persona:** 30€.

**Cierre:** 24 y 31 de diciembre por la tarde noche.

**Chef:** Raúl Quiles.

**Jefe de sala:** Fernando Esquitino.

Bambola è un capriccio. El restaurante italiano de Granada más divertido y acogedor ofrece pizzas de masa madre elaboradas con harinas molidas en piedra y fermentada 72 horas así como pastas artesanales hechas en un obrador. Bambola es disfrute, es dulce vita. 2 ubicaciones.

**El barista recomienda:** Pizza Bambola con crema de bogavante, langostinos, etc.



## 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 auténticos 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.

Propuesta culinaria auténtica que te transporta directamente a Vietnam, fusionando tradición y modernidad en cada plato. Su cocina destaca por la frescura de sus hierbas, especias y productos de temporada, lo que la hace fácilmente adaptable a vegetarianos o intolerantes al gluten. Se especializa en platos emblemáticos como el pho, los rollitos de temporada y el banh mi. Local moderno y acogedor con una decoración que fusiona elementos orientales y un ambiente relajado.

**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. Reparado 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, Ogijares, 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.



# Por otra parte del mundo



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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.



## PAROLE GRANADA

**Dirección:** Plaza Romanilla, 20. Granada.

**Teléfono:** 661 262743.

**Disfrutar de:** La auténtica experiencia italiana en un Emplazamiento envidiable.

**Precio medio por persona:** 25/30€.

**Cierre:** Ningún día.

**Chef:** Nicolás Alvarado.

**Jefe de sala:** Iván Santiago.

Alma italiana, corazón mediterráneo. Un espacio gastronómico construido con producto 100% importado desde Italia, buscando la mayor autenticidad. Propone un viaje por la 'cucina italiana' a través de platos como la pizza napolitana genuina y original.

**El chef recomienda:** La carbonara tradicional y el tiramisú hecho en directo.





## 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.

**Reservas:** [www.lamafia.es](http://www.lamafia.es)

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

**Precio medio por persona:** 25€.

**Cierre:** Domingo noche y lunes.

**Gerente:** Cristina de la Rosa.

Revolucionan la cocina italiana tradicional, fusionándola con la mediterránea. La apertura en Albayda, el éxito en Fórum y la renovación en Trajano ofrecen experiencias únicas. Lema: 'El restaurante típico italiano, pero todo lo contrario'.

**El chef recomienda:** Arancini o briciole trufado con huevos a baja temperatura y Torrezno de Soria. Rettangoli de cochinillo.



## RESTAURANTE LA LOVE

**Dirección:** C/ Duende, 15. Granada.

**Teléfono:** 699 903865.

**Disfrutar de:** El auténtico fish & chips británico con salsa tártara en un ambiente inmejorable.

**Precio medio por persona:** 20€.

**Cierre:** Domingo y lunes.

**Chef:** Nathan Love.

Uno de los secretos mejor guardados de la Granada gastro. Nathan Love es un cocinero de Irlanda del Norte que ha trabajado en prestigiosos restaurantes londinenses con estrella Michelin y que se enamoró de Granada, abriendo aquí su restaurante. Cocina moderna y de mercado muy elegante y sabrosa. Tiene menú del día.

**La recomendación:** Sus carnes y la garnición de puré de patatas.



## 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 pinzas y pastas frescas en un establecimiento con una decoración exquisita.

**Precio medio por persona:** 24€.

**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**  
2024

## 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 suyas. 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 calamaritos 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.



## ESTRELLAS DE SAN NICOLÁS

**Dirección:** Callejón de Atarazana, 1. Granada.  
**Teléfono:** 958 288739.  
**Disfrutar de:** Sus vistas espectaculares y su cochinitillo segoviano asado y las carnes al carbón de encina.  
**Precio medio por persona:** 42€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Vicente Soria.  
**Jefe de sala:** Jesús Peralta.

Situado justo al lado del aclamado Mirador de San Nicolás, este local ofrece a sus clientes una experiencia 360, aunando una cocina muy nuestra con producto de proximidad y la mejor panorámica de la ciudad.

**El chef recomienda:** Entrecot de cerdo San Pascual con praliné de castañas y patatas Pont Neus.



## CARMEN DEL AGUA

**Dirección:** Placeta del Aljibe de Trillo, 7. Granada.  
**Teléfono:** 958 224356.  
**Disfrutar de:** Unas vistas excepcionales y de su Risotto de Portobello con cecina y trufa fresca rallada.  
**Precio medio por persona:** 40€.  
**Cierre:** Ningún día.  
**Chef:** Juan Diego Sánchez.  
**Jefe de sala:** Antonio Alcalde.

En mitad del Alto Albaicín, este antiguo Carmen con magníficas vistas a la Alhambra propone una original cocina mediterránea con toques de fusión, haciendo vivir al comensal una experiencia cautivadora.

**El chef recomienda:** Lomo de ciervo con crema de manzana asada y salsa de torta del Casar.



## JARDINES ALBERTO

**Dirección:** Paseo de la Sabica, 1. Granada.

**Teléfono:** 958 221661.

**Disfrutar de:** Sus terrazas y sus jardines hermosamente decorados, los granados y su alberca con nenúfares.

**Precio medio por persona:** 30€.  
**Cierre:** Ningún día.

El concepto de Jardines Alberto se basa en la combinación de la belleza de la arquitectura histórica con la gastronomía de vanguardia. El restaurante ofrece dos ambientes distintos: un comedor y tres terrazas ajardinadas. La cocina ofrece una amplia variedad de platos, desde la cocina mediterránea andaluza hasta la cocina nazarí, una cocina tradicional de Granada que se remonta a la época de los antiguos habitantes de la Alhambra.

**la recomendación:** Sus platos de inspiración nazarí.



## 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 Tomasas, 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**  
2024

## 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 parrilla 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 & copas



ANUARIO  
**Gastronómico**  
2024

## 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 Vilchez 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 tarta de queso y pistacho y la de cerezas de Güéjar Sierra.



## 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 clientela 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 Cecielios, con nombre propio, y la clásica milhoja 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 Idógoras.

**Dependiente mayor:** Marta Gómez.

Emplazamiento emblemático. 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. Además, funciona como restaurante todo el año, con una cocina tradicional que apuesta por el producto de la tierra y el kilómetro cero y recetas de origen árabe exquisitas.

**La recomendación:** El chocolate con churros y el puchero de col con garbanzos y su pringá.



## 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. Las conchas mexicanas y durante todo el año, su pastelería fina y delicada.





# ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

"Convierte tu cena de empresa  
y navidad en algo inolvidable"

- 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:





## 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.



## 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 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. Velas temáticas.



## En Fundación Caja Rural Granada tienes una cita con tu lado más ECO

Voluntariados, visitas a espacios naturales  
y otras actividades de sensibilización ambiental.

Si quieres conocer nuestro patrimonio natural  
y te preocupa la conservación de tu entorno,  
súmate al movimiento y disfruta de nuestros **ECODÍAS**.



+info e inscripciones:

[fundacioncrg.com/ecodias](http://fundacioncrg.com/ecodias)



SURRENDER  
TO LOLA FLORES

SURRENDER TO THE

# ANDALUSIAN CRASH

Andalucía

[andalucia.org](http://andalucia.org)