

GUÍA GASTRONÓMICA

2026

Provincia
de Granada



IDEAL



GRANADA 2031

CIUDAD CANDIDATA



Introducción

Durante años, el Anuario Gastronómico de IDEAL fue un retrato fiel del pulso culinario de Granada: una cartografía amplia de restaurantes, bares y casas de comidas que, entre fogones y tradiciones, contaban quiénes éramos y cómo comíamos.

Hoy ese proyecto madura, cambia de piel y se convierte en algo más vivo y cercano: la **Guía Gastronómica IDEAL 2026**.

El cambio no es solo de nombre, sino de mirada. Pasamos de recopilar a recorrer, de clasificar a narrar. Una guía no es un inventario: es un paseo guiado por el gusto. Y eso es exactamente lo que propone esta nueva edición, que abandona el formato de listado para transformarse en una colección de rutas ilustradas, historias y experiencias.

Cada capítulo de la guía es un trayecto —a veces literal, a veces emocional— por los lugares que hacen de Granada una ciudad que se come con los cinco sentidos.

Son quince itinerarios que dibujan un mapa diferente: el de la Granada que huele a pan, a brasa, a mar, a vino, o a infancia. Del **Camino de la Alhambra**, donde la cocina dialoga con la historia, al **Albaicín**, que conserva el sabor de lo auténtico. De las **plazas históricas**, donde la ciudad se sienta a mirar pasar el tiempo, al **centro y los barrios más exquisitos**, donde brillan las mesas que marcan tendencia. Pasando por las afueras, los hoteles con gastronomía de autor, las **bodegas urbanas**, las **cafeterías dulces** y hasta las **cocinas del mundo** que se han instalado entre calles de piedra.

Cada parada es una pequeña postal gastronómica, ilustrada con cariño y escrita con criterio.

Lo que no hemos cambiado es la mirada, la de **Jesús Lens**, que un año más nos acompaña en la propuesta de esta guía que firma, con su estilo reconocible, su intuición para contar lugares y su manera tan personal de unir territorio, cocina y emoción.

El formato se hace más manejable, más de bolsillo, pensado para acompañar. Queremos que esta guía se guarde, se subraye, se ensucie de vino y de recuerdos.

El valor no está en la competencia, sino en la pertenencia: **aparecer en la Guía Gastronómica IDEAL** es formar parte de un relato colectivo sobre la calidad, el oficio y la hospitalidad granadina.

Dentro de ese recorrido amplio,  señala una selección esencial de establecimientos que por su personalidad representan mejor el espíritu de la Guía Gastronómica IDEAL 2026: una ruta breve que identifica cuarenta paradas imprescindibles para empezar a orientarse cuando el tiempo es limitado y apetece quedarse con la esencia.

Esta edición no cierra nada: sino que abre un camino.

La idea es sencilla: abrir por cualquier página y encontrar un plan posible. La **Guía Gastronómica IDEAL 2026** es, en el fondo, una invitación: a pasear, a probar, y a disfrutar de nuestra Granada.

IDEAL

Edita: Corporación de Medios de Andalucía S.A.

Director General: Antonio González

Director: Quico Chirino

Textos: Jesús Lens

Coordinación de la revista: María José Martínez Pardo

Diseño y Maquetación: Álvaro de la Torre y Fran Martínez

Andalucía se inunda de ilusión y tradición cada año por Navidad

Andalucía es un destino perfecto para vivir la Navidad con todos los sentidos. Cuando llega diciembre, nuestras ciudades y pueblos se llenan de luz, de mercados con encanto, de belenes que sorprenden por su detalle, de música en cada esquina y de una gastronomía que invita a compartir



Uno de los primeros signos de que se aproxima la Navidad son las luces decorativas y los villancicos. Así mismo, otra de las tradiciones que va ganando protagonismo son las zambombas. Cada año, las de Jerez se están convirtiendo en uno de los mayores atractivos de la provincia de Cádiz. Desde 2015, la Zambomba de Jerez es reconocida como Bien de Interés Cultural, considerándose una de las expresiones culturales navideñas de mayor interés etnológico de la comunidad autónoma. También son típicos los verdiales malagueños y los campanilleros de Pozoblanco.

MERCADOS Y BELENES

En plazas y paseos aparecen decenas de puestos con artesanía, cerámica, joyería, ropa, figuras y adornos navideños.

Te esperan clásicos como la Feria del Belén de Sevilla, los puestos de la plaza Bib-Rambla en Granada, el mercado del Paseo del Parque en Málaga, el de artesanía en Almería o la Feria de Artesanía de Cádiz. En cada parada encontrarás un detalle especial para tu árbol, tu mesa o ese regalo que faltaba.

Las representaciones del nacimiento de Jesús se pueden ver por las plazas de las ciudades y los pueblos y en los escaparates de los comercios. Visitar Belenes es una tradición para muchas familias en Andalucía.



Destacan los que monta la Asociación beleñista 'La Roldana' en Sevilla o los de Jerez, pequeñas obras de arte con paisajes inspirados en Oriente, y los numerosos belenes de las ocho capitales andaluzas.

También sorprenden propuestas únicas, como el belén de chocolate de Rute (Córdoba), el de la Iglesia de Santo Domingo de Úbeda (Jaén) o el del Jardín Botánico de Córdoba. Cada uno tiene su encanto y todos comparten el cariño y la paciencia de quienes los crean.

Y si buscas una experiencia diferente, no te pierdas los belenes vivientes.

SABORES DE FIESTA

La Navidad andaluza también se saborea. Este pa es una parada imprescindible para conocer de cerca cómo se elaboran mantecados, polvorones, alfajores, roscos de vino o hojaldrados. Entre visita y visita, déjate sorprender por su patrimonio: la esbelta Torre de la Victoria, la elegante fachada de la Iglesia del Carmen, el Palacio del Marqués de Cerverales o la zona del Castillo, desde cuya torre del Homenaje se abren vistas amplísimas del interior de Andalucía.

A los dulces de obrador se suman los tesoros de los conventos de clausura, donde monjas artesanas elaboran delicias como mazapanes, piñonates, almendras garrapiñadas o marquesas.

Y, por supuesto, no faltan clásicos imprescindibles: el Roscón de Reyes del 6 de enero; los mazapanes de almendra; los polvorones que se deshacen en la boca; o el turron, hoy con variedades para todos los gustos. Anímate también con pestiños bañados en miel, el goloso pan de Cádiz o un sorbo de resol de café, bebida tradicional de Jaén que perfuma las sobremesas con limón, canela y hierbaluisa.

De punta a punta de Andalucía la Navidad inunda cada rincón con su tradicional alegría, luces, música y gastronomía para disfrutar de unos días en los que las familias se reúnen, los amigos se reencuentran y la ilusión se renueva.

***Con la colaboración de la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía.**



Índice

6. La Alhambra, para comérsela
16. Albaicín, un barrio con raíces culinarias
26. Plazas con historia y sabor
32. El centro más exquisito
38. La exquisitez va por barrios
44. Comer donde se duerme
50. El buen gusto de las afueras

58. Salir de vinos
68. De bar en bar
72. Un mundo de platos y sabores
80. Punto dulce, toque canalla
86. El Valle de Lecrín y Alpujarra
92. Zona Norte y Poniente
100. La Costa Tropical
106. El último grito



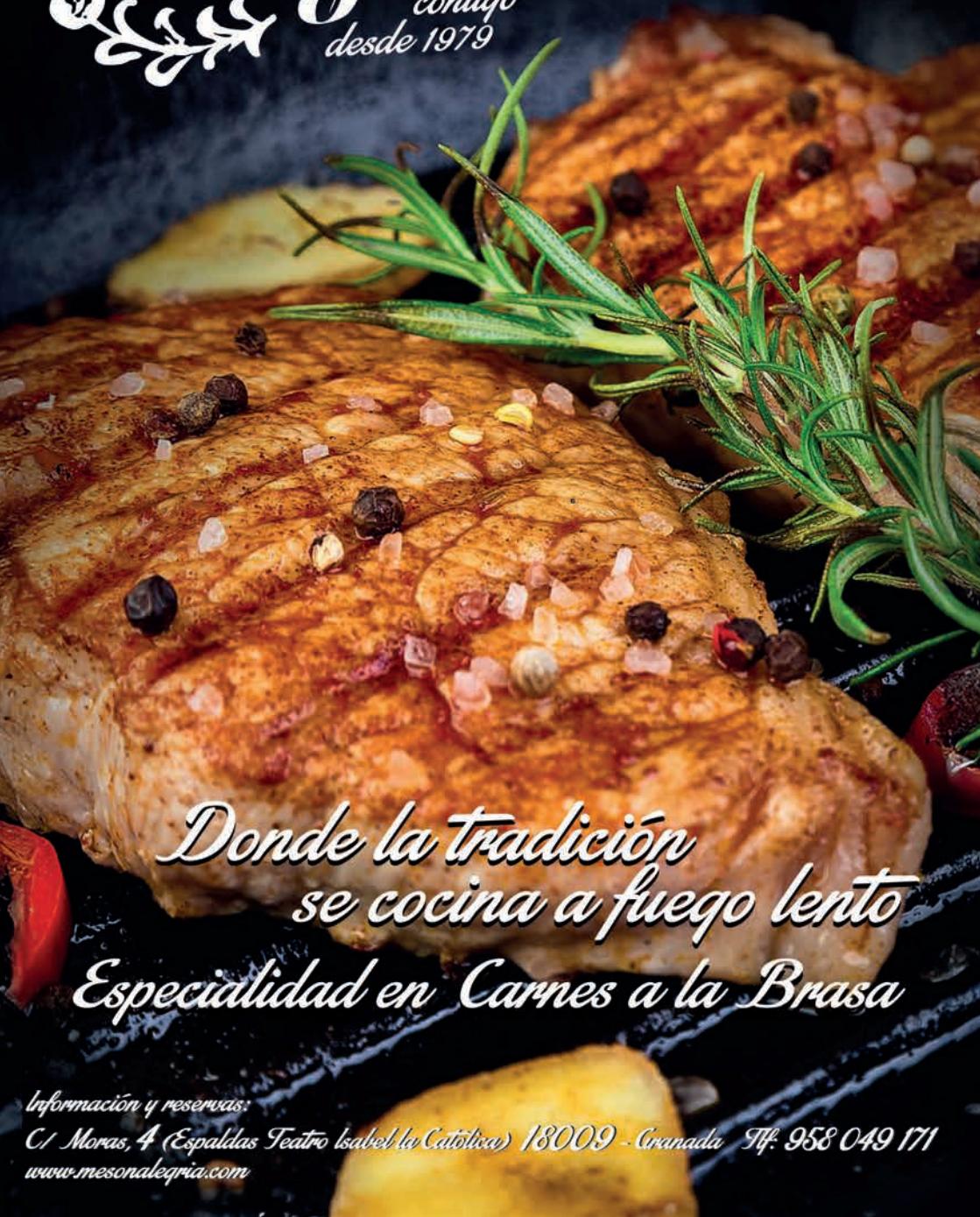
Producto gourmet slow / Local products

Tienda / Shop

Bar a vins

Catas de vinos & AOVE / Tastings

INFORMACIÓN Y RESERVAS: +34 631077025
www.alsurdegranada.net



*Donde la tradición
se cocina a fuego lento
Especialidad en Carnes a la Brasa*

Información y reservas:

C/ Moras, 4 (Espaldas Teatro Isabel la Católica) 18009 - Granada Tf: 958 049 171
www.mesonalegria.com



La Alhambra, para comérsela

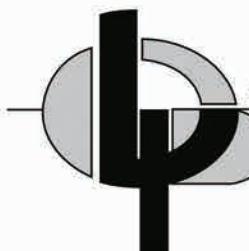
Es una de las maravillas del mundo y tenemos la suerte de que está ahí, a mano

Alhambra. Se llena la boca sólo con pronunciar su nombre. Es una de las maravillas del mundo y en Granada tenemos la suerte de que está ahí, a mano, casi a tiro de piedra, en sentido figurado. Subir por la Cuesta de Gomérez, cruzar la Puerta de las Granadas y pasear bajo los árboles que conforman uno de los bosques más

singulares del mundo es toda una experiencia.

Saludar a Washington Irving, que nos espera a mitad de repecho si caminamos por la margen izquierda, la más empinada. Refrescarse en la muy gastronómica Fuente del Tomate, aunque sólo sea por su nombre; cumplimentar a Ángel Ganivet, extasiarse frente a la Puerta de Bibarrambla, ese maravilloso y romántico anacronismo, alcanzar el Pilar de Carlos V...

Llegaremos arriba con hambre y con sed. Y no hay placer semejante al de comer, cenar o, sencillamente, tomar algo en el entorno de uno de los lugares con más magia y romanticismo del mundo. Cualquier excusa es buena para volver a 'perderse' entre sus bosques, cruzar sus puertas, recorrer su mítica calle Real o la Cuesta de los Chinos y los mil y un recovecos que alberga la ciudad palatina.



DISTRIBUCIONES
PLATA GRANADA, S.L.

De profesional a profesional



**Líderes en la
distribución de la
hostelería granadina**



Polígono Tecnológico de Ogíjares
C/ Zamora, Parcelas 114-115-116
Ogíjares (Granada)



958 50 64 61
distribucionesplata.com



Los restaurantes de la zona ofrecen vinos locales e internacionales

Antes de iniciar la subida, en Plaza Nueva, La Cueva de 1900 tiene uno de sus establecimientos de apertura más reciente, donde podremos disfrutar de un reconfortante desayuno o de sus platos de cuchareo y de sus famosas chacinas, tanto de tapa como en raciones, servidas en el proverbial papel de estraza, a cualquier otra hora del día.

La Cueva de 1900 es un modelo de éxito empresarial que se ha extendido por varias ciudades españolas. La calidad del producto, siempre de primera categoría, y el esmerado servicio han hecho de esta franquicia con ADN 100% granadino motivo de orgullo para la provincia.

Subiendo por la Cuesta de Gómez, una de las calles con más significación de Granada, a los pies de la Alhambra, justo antes de cruzar esa auténtica puerta del tiempo que es la Puerta de las Granadas, entre maestros artesanos de la guitarra y espacios culturales vibrantes como la galería de arte El Silo Eléctrico, situado a la izquierda en el sentido de la marcha; abre sus puertas Faralá el primer restaurante con estrella Michelin de la capital y el único macaron de la provincia en 2026. Además, está reconocido con un Sol Repsol.

El dúo formado por Cristina Jiménez en cocina y Lidia Outeda en sala y a cargo de los vinos es de los más estimulantes de nuestra provincia. La palabra ‘tradición’ brilla con luz propia en una propuesta culi-

naria que aúna cultura y emoción en platos únicos basados en el legado nazari de Granada o en el mar de Alborán con un toque del genio libérrimo y creativo de la chef. Además, en la planta baja de Faralá hay flamenco en vivo y un excelente bar de vinos: El Quejío Wine Bar, con platos de la propia Cristina.

Prácticamente el 100% del producto de los tres menús de Faralá, que ya desde el nombre conecta con las faralaes flamencas; llamados Alborán, La Magia del Albaicín y Susurros del Sacromonte; es de Granada. La joven cocinera Cristina Jiménez parte de un producto de calidad exelsa y lo que busca es conseguir el mejor sabor con él sin ceñirse a ningún corsé.

Lo mismo con los vinos. Trabajan referencias de nacionales, andaluzas, y por supuesto, las granadinas de mayor calidad, porque la gran apuesta es la tierra, aunque en la carta hacen sitio también a bodegas internacionales. Faralá, es por tanto, uno de los restaurantes esenciales de la gastronomía granadina más pujante y de visita obligatoria para cualquier aficionado a la buena mesa.

Ya en la propia ciudad palatina de la Alhambra, el Parador de Granada es uno de los secretos mejor guardados de nuestra ciudad. La cocina que Juan Francisco Castro practica en su restaurante, El Almorí, es exquisita, tirando del recetario histórico con producto de la tierra. En algunos casos, ese producto proviene de las mismísimas huertas milenarias de la Alhambra.

Y es que la terraza de El Almorí se encuentra situada en pleno Generalife, con vistas exquisitas a los jardines nazaries. Tras la restauración en curso, que va a llevar más de un año y se prolongará como



TU PARADA GASTRONÓMICA

Producto premium,
cócteles únicos
y cocina sin pausas.



BLU
RESTAURANTE
Vitola



LA BORRAJA



WEB

laborraja.com

TIPO DE COCINA

Internacional

PLATO RECOMENDADO

Salmorejo con carabinero

GRUPO/PROPIETARIO

La Borraja

CHEF

José Manuel Bravo

Montoya

JEFE DE SALA

Javier Jiménez

AÑO DE APERTURA

2011

SINGULARIDAD

Creatividad e innovación en productos de proximidad, preservando los sabores tradicionales

mínimo hasta la primavera de este año, el entorno va a quedar de lujo.

Además de comer, cenar o sencillamente tomar algo, esa expresión tan nuestra, tan coloquial y con tantas resonancias y posibilidades —la leerán mucho en esta guía—, se recomienda dar un paseo tranquilo y relajado por las zonas patrimoniales abiertas al público del Parador, situado en el antiguo convento de San Francisco. Hablamos de un monumento extraordinario dentro de un monumento único.

Comer o cenar en el restaurante del Parador vale infinitamente más de lo cuesta, por enclave, por historia, por belleza, por entorno, por romanticismo y, por supuesto, por el talento culinario de Juan Francisco Castro.

Otro restaurante imprescindible situado dentro de uno de los hoteles con más historia y tradición de Granada es el del Alhambra Palace, donde oficia Esaú Hita.

Además de la rica gastronomía, las vistas alimentan el alma

Su terraza ofrece unas vistas exquisitas tanto a Sierra Nevada como a la ciudad y la cocina que ofrece está inspirada en la gastronomía nazarí, pero siempre con toques modernos y vanguardistas, además de contar con una propuesta internacional para satisfacer todos los paladares y a cualquier hora del día. Parte del producto, siempre selecto, se cultiva en las huertas del propio hotel.

Las cenas en sus salones con vistas panorámicas son toda una experiencia, igual que disfrutar de sus terrazas, pero siempre bajo reserva. El Palace, como popularmente se le conoce en Granada, forma parte de la vida social y cultural de la provincia desde su inauguración. Por allí han pasado luminarias nacionales e internacionales, con especial atención a los astros de Hollywood que visitaban Granada. Su famoso Teatrillo es patrimonio protegido por la UNESCO y vio algunos de los recitales previos al famoso Concurso de Cante Jondo de 1922.

En Carmen de San Miguel, Jorge Matas ofrece una cocina mediterránea que mira al recetario tradicional con guiños de vanguardia y mucha técnica, usando pro-



Donde la magia de Japón
abraza el corazón de Granada



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

Teléfono: 958 25 99 71

Menú: restaurantemasae.com

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



Esta ruta aglutina gran variedad de propuestas gastronómicas

ducto de temporada, mucho de su propia huerta. Es presencia habitual en los palmarés de los concursos gastronómicos más prestigiosos de los celebrados en la provincia de Granada y el propio carmen es una gozada en sí mismo, como habitualmente ocurre en esta modalidad de construcción granadina.

El restaurante Garnata, por su parte, se ubica dentro del hotel Washington Irving, otro de los hoteles cinco estrellas de nuestra ciudad. Trabaja con producto de kilómetro cero y sobre la base del recetario tradicional granadino. El arte y la cocina se dan la mano en un restaurante que, ya desde su nombre, homenajea a la ciudad de Granada. Es muy recomendable visitar su biblioteca, que cuenta con una amplia selección de primeras ediciones de 'Los cuentos de la Alhambra' que tanto hicieron por difundir los nombres de Granada y de su monumento más conocido por todo el mundo.

Garnata ofrece a sus comensales platos basados en la cocina local y los sabores de proximidad, con ingredientes que se conjugan con gran destreza para ofrecer elaboraciones que no dejan a nadie indiferente. Su propuesta homenajea a la cocina granadina con platos y productos típicos como el tradicional remojón granáíno, quesos como el Montefriño o los famosos pionones, un dulce final para concluir de la mejor manera cualquier comida. Además de carta, ofrece un

menú degustación que permite recorrer sabores de toda la provincia.

Jardines Alberto, por su parte, ofrece un exquisito maridaje entre arte y gastronomía. Se ubica en el Carmen donde vivió Ramón Carazo, el pintor granadino del siglo XIX, ofrece platos de la tierra y sus terrazas, con fuentes y detalles decorativos singulares, se convierten en un oasis. Se puede definir como la combinación entre la belleza de la arquitectura clásica e histórica de Granada y una cocina de vanguardia enraizada en la tradición.

Para disfrutar de su cocina mediterránea con especial atención al recetario nazarí reinterpretado en clave de cocina contemporánea ofrece un salón y tres terrazas diferentes, cada una de ellas ajardinada y repleta de detalles decorativos, de fuentes y estanques a pilares, mactas, etc.

El Hotel América, situado en plena calle Real de la Alhambra, es uno de los secretos mejor guardados de la ciudad palatina. Su patio es un lugar increíble, abigarradamente decorado y en el que el fluir del agua es la mejor banda sonora posible. Muy cerca de la antigua y mítica Taberna El Polinario, recuerda mucho ese ambiente cosmopolita e internacional de la Alhambra de los románticos, esa que el escritor Alfonso Salazar ha sabido reflejar con tanta maestría en su muy recomendable novela 'El crimen de la alberca'.

Con los años, la que fue Pensión América evolucionó hasta convertirse en el Hotel América que conocemos hoy, un lugar emblemático y acogedor dentro de los históricos muros de la Alhambra,



EVENTOS Y CELEBRACIONES A MEDIDA • BOULEVARD CON DIFERENTES AMBIENTES



LOS BAJOS
De Almuñécar
NEW BOULEVARD



RESTAURANTE MEDITERRÁNEO • TARDEO MÁXIMO • CHEF BEACH • NOCHES TEMÁTICAS



Bajos del Fenicio (Almuñécar)



losbajosdealmuñecar.com



donde se respira tanto historia como hospitalidad. La historia del hotel es un reflejo de la adaptación y la dedicación de sus fundadores, la familia Garzón, quienes lograron transformar su visión en un legado duradero en el corazón de Granada. Se recomienda visitar, antes o después, los Baños de la Alhambra, un espacio muy interesante de acceso libre y para el que no es necesario sacar entrada. Y dentro de ese mismo lugar, asomarse al espacio que en su interior se ha dedicado al músico Ángel Barrios, con una interesante exposición de cuadros, entre otros objetos y memorabilia.

Cuando hayamos terminado nuestra visita a la Alhambra podemos bajar de nuevo por los bosques para cruzar la Puerta de las Granadas y volver a la Cuesta de Gomérez y allí tenemos la ocasión de disfrutar de la propuesta de El Alarique, el restaurante del hotel que lleva el nombre de la referida puerta y que tiene dos extraordinarias terrazas. Una mira a la serpenteante y atractiva Cuesta donde se ubica y, en todo lo alto, los muros de la Alhambra. La otra terraza se abre a la Catedral y al exuberante centro histórico de la Granada cristiana.

En Alarique oficia el cocinero Ángel P. Garrido, cuya propuesta gastronómica se basa en una cocina de raíces andaluzas con toques de modernidad, además de platos internacionales de diferentes procedencias, muchos de ellos de extracción oriental, pero adaptados a nuestra tierra.

Tanto para almorcizar como para cenar las opciones son infinitas

Si optamos por bajar por la popularmente conocida como Cuesta de los Chinos —su nombre oficial es Cuesta del Rey Chico—, que se coge donde está el popular restaurante La Mimbre, acabamos llegando a la Carrera del Darro, considerada como una de las más bonitas del mundo, aunque ya esté al otro lado del río y nos metamos en el terreno del siguiente capítulo de esta guía.

En dicha calle destacan establecimientos como Amazonia Fine Food, que ofrece una cocina de fusión muy singular en un ambiente diferente y que permite ‘viajar’ por diferentes gastronomías, de la peruana a la marroquí, sin movernos de la mesa.

Para los amantes de la cocina italiana, Ossobuco es una estupenda opción que propone un mix de producto de mercado local y una cuidada selección de productos italianos. Y quienes prefieran los sabores más propios de la tierra, La Tabernilla del Darro es un antiguo aljibe restaurado que recupera el aroma de las abacerías clásicas y sus ahumados, latas de conservas selectas y buenas chacinas, incluyendo los ibéricos. Y su buena selección de vinos.

Terminamos este recorrido con una propuesta más olfativa que gustativa: el embriagador Patio de los Perfumes, situado en un palacio renacentista de gran belleza arquitectónica del siglo XVI. Fue levantado por el Marqués de Salar, bisnieto tanto de Hernán Pérez del Pulgar, conocido con el nombre ‘El de la Hazañas’; y de Gonzalo Fernández de Córdoba, ‘El Gran Capitán’. Ofrece una auténtica inmersión olfativa y atemporal y organiza cursos y talleres además de vender sus perfumes únicos, por supuesto.

EL NOPAL

RESTAURANTE MEXICANO



Calle Martínez Campos 23 Bajo. Granada
658 710 347



La raíz culinaria del Albaicín

Un barrio único, increíble e inigualable por el que da gusto perderse

Caminar, pasear por el Albaicín es uno de esos placeres sin igual, un lujo que atrae a turistas y viajeros de todo el mundo a Granada y una tentación para los nativos y oriundos que, de vez en cuando, gustamos de perdernos por ese dédalo de calles que conforman un barrio único, in-

creíble e inigualable.

Uno de los grandes alicientes del Albaicín, el barrio medieval de la capital nazarí, es disfrutar de las excepcionales vistas a la Alhambra que deparan tanto sus cotizados miradores como algunos de sus famosos cármenes.

Pero la experiencia albaicinera va más allá, que sigue siendo un barrio vivo y vibrante, no sólo turístico, aunque exista el riesgo de gentrificación. Cuna e imán para artistas y creadores de todas las épocas, el Albaicín conecta con el igualmente mítico Sacromonte a través de ese Camino del Monte que conduce a las famosas cuevas que albergan zambras y tablaos. Y está la Verea de Enmedio, que permite disfrutar de un paseo sin igual que lo mismo se asoma a la primitiva muralla zirí que permite refrescarse en la pequeña pero coqueta y preciosa Fuente de la Amapola.



PESCADOS Y MARISCOS DEL PUERTO DE MOTRIL

Desde 1981, con la misma ilusión que el primer día



www.restaurantejuangarcia.es

Visítenos en **Playa de Poniente 25 de Motril.** Camino del Pelaillo, 25

Reservas: **958 60 27 22**



ABEN HUMEYA



WEB

www.abenhumeya.com

TIPO DE COCINA

Cocina española
fusión

PLATO RECOMENDADO

Carpaccio de quisquillas con cítricos y emulsión de ajo negro

GRUPO/PROPIETARIO

Carlos Ballesta

CHEF

Rubén García

JEFE DE SALA

Javier Expósito

AÑO DE APERTURA

2000

SINGULARIDAD

Recetas tradicionales con productos de nuestra tierra usando técnicas modernas.

Comenzamos este recorrido por el Albacín conectando con la ruta anterior, la que nos baja desde la Alhambra por la Cuesta de los Chinos para dejarnos en el popular Paseo de los Tristes, cuyas vistas al monumento nazarí son esplendorosas.

Y justo frente a la Alhambra, bajo la atenta mirada del Mario Maya en trance bailarín, esculpido en metal, abre sus puertas uno de los mejores establecimientos de toda la provincia Granada, Restaurante Ruta del Azafrán .

A sus mandos se encuentra Javier Feixas, uno de los cocineros más creativos y con mayor personalidad de la escena local. Su propuesta culinaria se basa en unos entrantes suculentos, divertidos y rebosantes de sabor. Sus arroces se han convertido en míticos y trabaja con el recetario tradicional e histórico de la tierra, con la pastela moruna como elemento imprescindible y la quisquilla de Motril como producto clave de su apuesta por el kilómetro cero y la cercanía. Eso sí, Feixas defiende una libertad creativa sin límites, sin atarse a conceptos preconcebidos o a relatos que le constriñan. Una apuesta por la calidad a ultranza, siempre, y por la imaginación en los fogones, lo que convierte cada visita a Ruta de Azafrán en toda una experien-

cia. Puede presumir de una estupenda bodega, con muchas referencias granadinas y andaluzas.

Por todo ello, hablamos de uno de los restaurantes de referencia de la provincia, de los que prestigian la cultura gastronómica en enclaves patrimoniales únicos. Porque se puede disfrutar de la alta gastronomía con vistas a la Alhambra y a precios razonables.

En el mismo sentido tenemos que hablar de Restaurante Carmen de Aben Humeya , uno de esos establecimientos con unas sobrecogedoras vistas a la fortaleza nazarí y donde la calidad de la cocina está en consonancia con la belleza del entorno. El contenido de la carta diseñada por el chef Carlos Lorenzo, lo que el comensal encontrará en su plato; se habla de tú a tú con el espectáculo visual que tiene frente a sus ojos tanto por producto como por recetario.

Además, al estar junto a la Fundación Carlos Ballesta, Carmen de Aben Humeya ofrece un menú especial basado en el tiempo de los moriscos. Su encargado y jefe de sala, Javier Expósito, es historiador y esa formación se traslada a la propuesta gastronómica y a la atención a la clientela. Elegido como el quinto restaurante más romántico del mundo,



Restaurante *las Tomasas*



Carril de San Agustín, 4, 18010 Granada

+34 958 224 108

www.lastomasas.com



RUTA DEL AZAFRÁN



WEB

rutadelazafran.com

TIPO DE COCINA

Tradición mediterránea y andalusí y actual

PLATO RECOMENDADO

Arroces

GRUPO/PROPIETARIO

Nueva Gerencia

CHEF

Javier Feixas

JEFE DE SALA

Jefe Sala Diego

Cobo / Sumiller

Nadia García

AÑO DE APERTURA

2024

SINGULARIDAD

Entorno único, elaboraciones cuidadas, arroces potentes y combinaciones inesperadas

sus jardines medievales están protegidos por la UNESCO y cada minuto que se pasa allí es un disfrute para los sentidos.

El Menú Fundación diseñado por el equipo de Carmen de Aben Humeya se basa en episodios históricos de la época, arrancando

en 1482 y la conquista de Alhama de Granada, pasando por figuras como el Duque de Lerma o el cardenal Cisneros y hasta desembocar en la famosa rebelión de los moriscos y su posterior expulsión a comienzos del siglo XVII.

Paseo del Padre Manjón nº 1.
Albaicín. Granada

RUTA DEL AZAFRÁN

Javier Feixas



IT'S VIETNAM



Terraza Platos Veganos

Dirección: Calle Sol, 7, Ronda, 18002 Granada

Teléfono: 634 85 14 84

Menú Reservas: itsv.es



Su carta ofrece una propuesta centrada en el mestizaje de las recetas tradicionales de Granada con los sabores de la gastronomía contemporánea. Cocina honesta, con calidad en el producto y con margen para experimentar. Una cocina con estilo propio y con una interesantísima bodega. Un orgullo que Granada cuente con un restaurante de altísima categoría gastronómica en un enclave único y espectacular.

Restaurante Las Tomasas es uno de los grandes clásicos del Albaicín, enclavado en un bello carmen y con una cocina basada en el mejor producto de temporada y de mercado, apostando siempre por la tradición. Uno de sus lujos, además de las vistas, es su fastuosa bodega albergada en una cueva natural, lo que hace de la experiencia algo más teatral y natural.

Además de una carta amplia y para todos los gustos y paladares, Las Tomasas ofrece un menú degustación y un Menú Experience con platos enclavados en la tradición y en el recetario clásico de Granada que mira al pasado histórico y basado en el producto de la tierra.

El Carmen Mirador de Aixa es otro de los que tiene unas increíbles vistas a la Fortaleza Roja. Su chef, Gabriel Castro, se coronó como Maestro Culinario en el certamen organizado por IDEAL en 2024 y su propuesta gastronómica está basada en el atún de almadraba. El Restaurante Carmen del Agua, Mirador de Morayma y Estrellas de San Nicolás también gozan de una estupenda localización.

En El Trillo ofrecen una cocina mediterránea con toques vanguardistas y modernos que sirven para completar una propuesta exquisita y El Huerto de Juan Ranas apuesta





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

Gran terraza climatizada

Síguenos en:



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





LAS TOMASAS



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES lastomasas.com
TIPO DE COCINA Nacional de mercado
PLATO RECOMENDADO Calamarcitos con shiitakes y majado almendras
GRUPO/PROPIETARIO

Joaquín Camacho
CHEF
José Manuel Valentín
JEFE DE SALA
Juan Pleis
AÑO DE APERTURA 1989
SINGULARIDAD Ubicación extraordinaria con vistas hacia la Alhambra

por el producto gourmet que se puede llevar a casa para prolongar el disfrute gastronómico. Mucha elaboración propia con producto fresco, de temporada y mercado y una soberbia selección de vinos.

Si entramos en el Sacromonte, girando a la altura de la estatua dedicada a Chorrojumo, disfrutamos de un entorno sin igual. El restaurante Casa Juanillo ofrece cocina casera con todo el sabor de lo auténtico, empezando por la mítica tortilla que lleva el nombre del barrio de los gitanos y que tan difícil es de encontrar en Granada. En ese sentido, apunten el Chikito (G), en pleno centro, como luego comentaremos.

De regreso al Albaicín por la Verea de Enmedio y hasta que vuelva a abrir el clásico Casa Torcuato, para los amantes de la brasa, Casa Gabriel es una buena opción. Y para quienes busquen auténticos vinazos, Bar Kiki cuenta con una excelente bodega. El punto dulce hay que buscarlo en la original y genuina Casa Pasteles, cuyo establecimiento ya luce para comerlo, que está situado en un edificio singular y reconocible.

Para los amantes de los dulces artesanos con el auténtico sabor de siempre, en Casa Pasteles llevan varias generaciones elaboran-

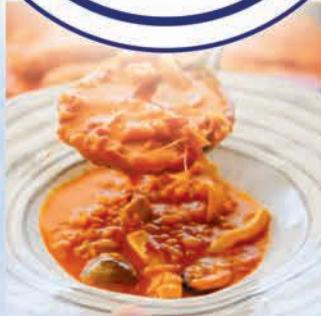
do pasteles, tartas y dulces tradicionales con recetas únicas y materias primas de la más alta calidad. En Navidad, los productos de Casa Pasteles prestigian cualquier mesa que se precie. Otra opción para los muy cafeteros, en el Albaicín, es el Café 4 Gatos, que permite ligar sus desayunos especiales con las cañas y los bocatas.

Para amantes de los garitos con historia y tradición, la Taberna del Beso es una de las más antiguas de Granada y ofrece cocina mediterránea con toques marroquíes, dándole todo el sentido culinario al barrio en que se enclava. Bares como el Aliatar y su tapa de caracoles o Los Mascarones, enclavado en un edificio de decoración singular, son míticos. Éste último tiene un Solete de Guía Repsol, que destaca lo siguiente: "En un rincón de evocaciones poéticas, Jaime Ferrer sigue la obra iniciada por sus padres, Nati y Miguele, en 1967. Ojo a las migas y a platos inusuales, como la calabaza al ajillo".

Y uno de esos lugares que, si no existiera, habría que inventarlo: Peña La Platería. Además de disfrutar del mejor flamenco en un ambiente único y de otras manifestaciones culturales, se puede comer y beber muy bien, con una cocina tradicional que nunca defrauda.

Cocina mediterránea, arroces, pescados, mariscos. Eventos y celebraciones.

Verano TODO EL AÑO en Cantarriján





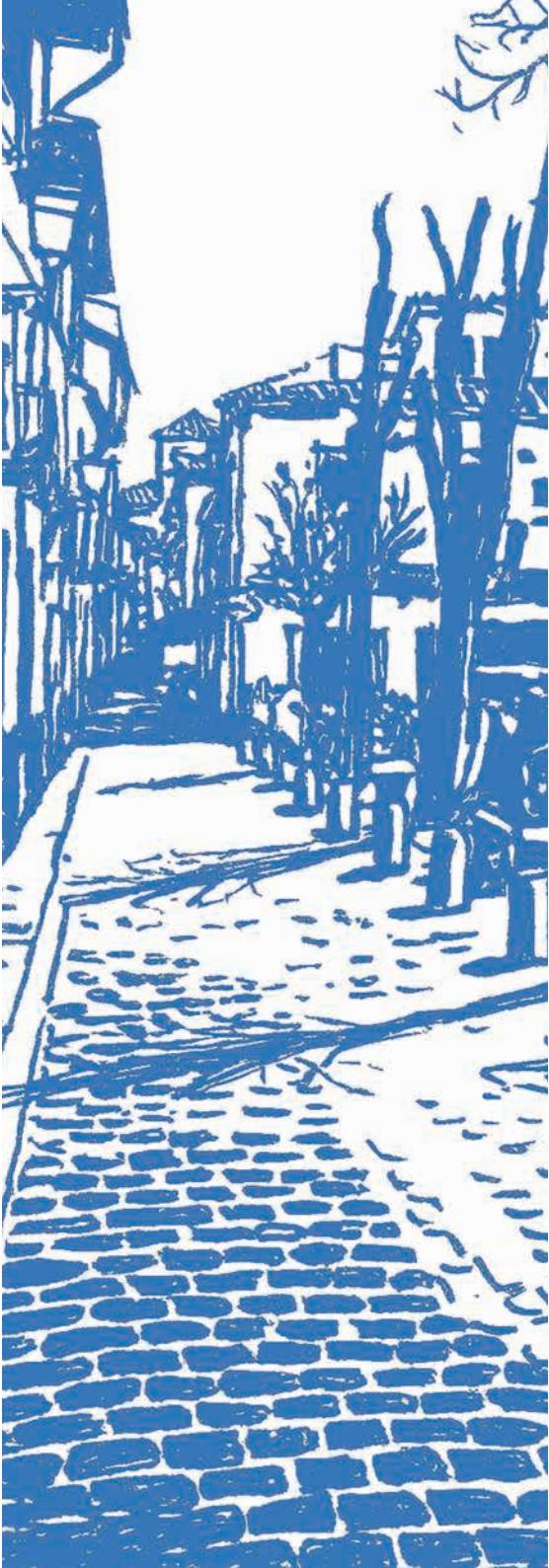
Plazas con historia y sabor

Granada es ciudad de plazas cargadas de historia y tradición para disfrutarlas

Históricamente, las plazas han sido lugar de encuentro para la convivencia, la charla y la conversación. Para el paseo moroso y tranquilo, el relax y el disfrute de la vida contemplativa. No es de extrañar que bares, tabernas, restaurantes y cafés se conciten en los lugares de esparcimiento por antonomasia de las ciudades.

Las plazas públicas, herederas de los foros de las civilizaciones griega y romana, funcionan como ágoras en las que se puede hablar, escuchar y aprender de todo. Además, suelen acoger manifestaciones artísticas y culturales, por lo general, de carácter gratuito. No es de extrañar, pues, que los grandes edificios, símbolos del poder civil y religioso de las urbes se abran a las plazas que pueden albergar a multitudes de personas.

Lo mismo ocurre con las calles más importantes de pueblos y ciudades, que parten y desembocan en esos espacios abiertos, acogedores y representativos de una forma de entender la vida. Hoy día, las terrazas son uno de los elementos habituales en las plazas, con sus mesas y sillas bajo el cielo abierto o cubiertas y resguardadas por toldos y veladores, esperando a la clientela. Granada es ciudad de plazas





LAS TITAS



WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES
<https://kioskolastitas.com/>

TIPO DE COCINA
Tradicional
PLATO RECOMENDADO

Rabo de toro a oloroso de Jerez

GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Abades

CHEF

Misleny Primera

JEFE DE SALA

Carlos López

AÑO DE APERTURA

2004

SINGULARIDAD

Rabo de toro a oloroso de Jerez

cargadas de historia y tradición. Empecemos por la más clásica e imprescindible, la céntrica Plaza Bib Rambla, donde tantos acontecimientos se han vivido a lo largo de los siglos. En ella abre el más que centenario Gran Café Bib-Rambla , uno de los más antiguos de

Granada y cuya decoración art decó es una gozada para la vista, conformando un espacio bello y creativo. A sus proverbiales chocolate con churros, toda una institución, hay que unir una carta amplia y variada con guisos y cuchareo en invierno y una amplia se-



by CURRO PREMIUM®

Apasionate por Granada
Saborea Granada



PICAO

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES

@picao_granada

TIPO DE COCINA

Parrilla Bar

PLATO RECOMEN-
DADOLomo de vaca madu-
rada a la parrilla, cer-
do ibérico a la parrilla

GRUPO/PROPIETARIO

Trastos

CHEF

Rosa García

JEFE DE SALA

Mauricio Pérez

AÑO DE APERTURA

2024

SINGULARIDAD

Manejo excelente de
la parrilla para carnes
y verduras

lección de platos de inspiración árabe, tanto dulces como salados.

Pero volvamos a ese chocolate espeso y a esos churros crujientes elaborados por auténticas maestras churreras que saben el momento justo en que parar el ‘baile’ de la amasadora que liga el agua con la harina de trigo. Nada malo puede ocurrir mientras desayunamos o merendamos un chocolate con churros en el Gran Café Bib-Rambla, un lugar donde el tiempo pasa más despacio. O disfrutando de sus tartas artesanas.

Lo mismo ocurre al probar sus propuestas saladas con historia y tradición, enraizadas en las culturas gastronómicas que, a lo largo de los siglos, se han ido superponiendo en Granada, enriqueciéndose las unas con las otras. Hummus, cuscús, tajin, muhammara y otros platos de las gastronomías siria, marruecos o libanesa conviven con clásicos de la cocina mediterránea tradicional, incluyendo las influencias italianas y, por su puesto, el recetario español clásico adaptado al siglo XXI.

También hay que destacar la presencia de Los Manueles, una de las franquicias locales con más implantación y reconocimiento en Granada. Famoso por recetas icónicas como

Las plazas son puntos de encuentro y bulevar gastronómico

las croquetas o las albóndigas, además de unas carnes estupendas, están en pleno proceso de expansión con propuestas como su local junto a la Catedral, en formato taberna, llamado ‘Desde 1917’ no por casualidad; y su recién abierto Restaurante Uve en otra plaza mítica, las Pasiegas; dedicado a la cocina vegana y vegetariana, como veremos al final de esta guía, en el espacio dedicado a las nuevas aperturas.

Y es que precisamente desde 1917, Los Manueles forma parte del alma gastronómica de Granada, siendo uno de los restaurantes con más solera de la ciudad. Su cocina fusiona la tradición andaluza con una propuesta actual, pensada para todos los públicos, desde quienes buscan probar lo más auténtico de la comida granadina hasta quienes valoran la innovación culinaria.

Mención aparte merece el Provincias, uno de los grandes bares de Granada en el que sigue vivo el recuerdo de Enrique Morente y donde tantos músicos se dan cita



LOS MANUELES



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
losmanueles.es
TIPO DE COCINA Cocina tradicional
PLATO RECOMENDADO Croquetas y pimientos del piquillo
GRUPO/PROPIETARIO Grupo Gastronómico

Los Manueles
CHEF Vladimir Justicia Navarro
JEFE DE SALA Nino Lorente
AÑO DE APERTURA 1917
SINGULARIDAD Amplia bodega y una carta extensa

para tapear. Ha abierto un segundo local en Bib Rambla que también funciona maravillosamente. Sibarius, por su parte, fue el primer restaurante en ofrecer ceviche antes de que se pusieran de moda.

Casi sin solución de continuidad con Bib

Rambla, la plaza de la Pescadería es una de las más auténticas de Granada y allí se encuentran los clásicos Oliver, cuya ensaladilla y pescado frito son famosos, como en el vecino Cunini, con la ensaladilla de gambas por bandera y buen género del mar. Para



Los **MANUELES**
GRUPO GASTRONÓMICO

Queremos que te lleves
ganas de volver



CAFE BIB-RAMBLA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
cafebibrambla.com/ /
@cafebibrambla
TIPO DE COCINA
Mediterránea
PLATO RECOMENDADO
Croquetas, tajin cor-
dero
GRUPO/PROPIETARIO
Grupo Bib-rambla

CHEF
Dolores Moscoso
JEFE DE SALA
Marta Gómez
AÑO DE APERTURA
1907
SINGULARIDAD
Especialidad en desa-
yunos y meriendas.
Churros y chocolate.
Cocina mediterránea

*Carnes, pescados,
verduras... lo mejor de
nuestra tierra*

quienes quieran disfrutar del placer de comer en casa, Caramelo ofrece una amplísima selección de aceitunas variadas y de encurtidos y Las Tartas de la Madre de Cris permiten llevarse cuñas para disfrutar en los aledaños de la Catedral y en el calor del hogar.

En la plaza de Mariana Pineda se encuentra el Café Fútbol, uno de los grandes clásicos de Granada, de esos establecimientos que uno no puede decir que ha estado en nuestra ciudad si no se ha sentado en su terraza o su interior.

Y en la plaza del Campillo, un ícono de la gastronomía granadina con más raigambre: Restaurante Chikito. La herencia de su fundador, Luis Oruezábal, sigue incólume a través de una carta que rezuma pasión por la cocina bien hecha, con tiempo, mimo y cariño. Cuida el recetario tradicional de Granada y sus habas con jamón, su rabo de toro o su tortilla Sacromonte son imprescindibles, igual que sus platos de cuchareo en los me-

ses más fríos del año. Su terraza es un lujo, que permanece abierta todo el año; y en su salón, la columna original del que fuera el Café Alameda y la mesa con la escultura de Lorca recuerdan a la mítica tertulia del Rinconcillo que allí se reunía. Elementos históricos y artísticos que terminan de definir uno de los establecimientos con más alma de Granada.

Por Chikito pasa todo el mundo que, con un mínimo de buen gusto, visita Granada y las fotografías en sus paredes de personajes icónicos de la cultura, el deporte y la sociedad internacionales son fiel reflejo de un restaurante que forma parte del alma de Granada.

Terminamos en la plaza del Campillo Bajo, donde el Picao Parrilla Bar ofrece carnes selectas y elaboraciones con verdura de lo más sorprendentes y sabrosas. La carne a la parrilla es toda exquisita: pollo campero, el cerdo ibérico y una vaca razonablemente madurada. Ambiente cálido y acogedor en una plaza icónica del centro granadino. Su cocina abierta es sinónimo de transparencia y cada plato es un acierto seguro.

Terminamos abriéndonos a los grandes paseos de Granada, otros de los lugares de



CHIKITO



WEB
restaurantechikitocom

TIPO DE COCINA
Tradicional y de mercado

PLATO RECOMENDADO

Rabo de toro

GRUPO/PROPIETARIO
Familia Oruezabal

CHEF

José Carlos Expósito

JEFE DE SALA

Víctor Mateos

AÑO DE APERTURA
1976

SINGULARIDAD

Premios Turismo de Granada, Premio Duque San Pedro de Galatinos

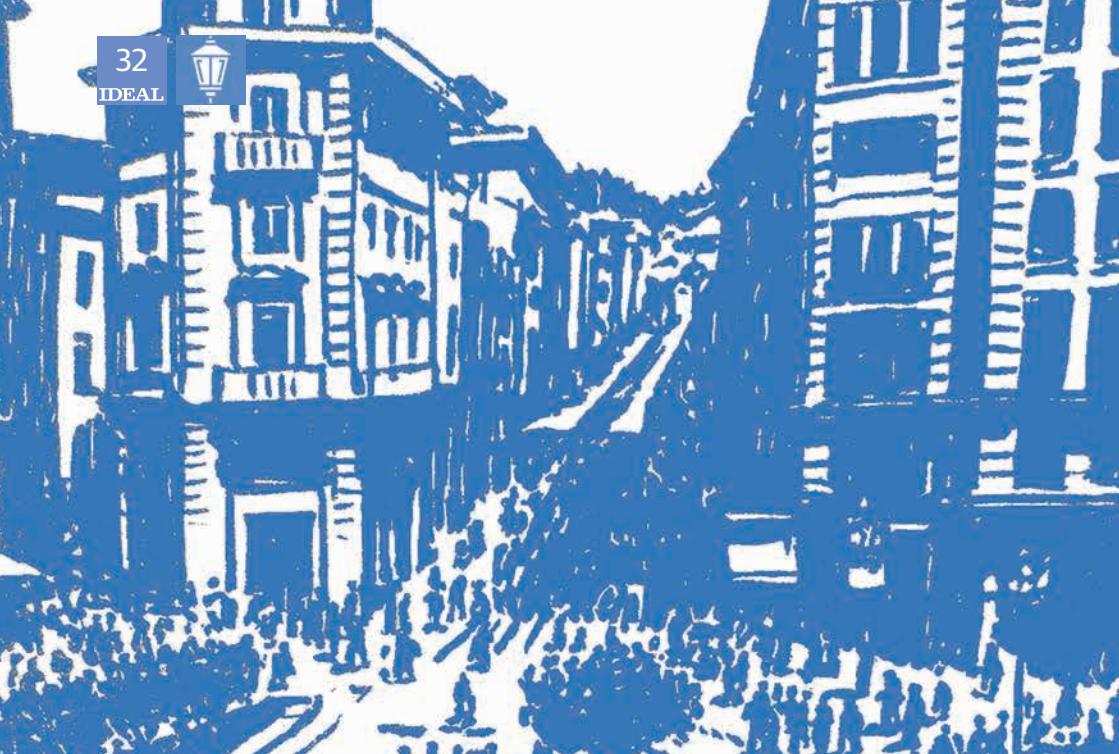
encuentro por antonomasia. Porque el popular Kiosco Las Titas, con una de las terrazas más agradables de la ciudad y su fascinante estilo Art Nouveau de marcado carácter afrancesado, se sitúa en el Paseo del Salón y el Paseo de la Bomba, frente a la

Fuente de los Leones y a la vera del río Genil. Apuesta por una gastronomía mediterránea repleta de los matices que proporcionan las recetas tradicionales granadinas que se han elaborado con el paso de los años.

**TABERNA MADRILEÑA
CON GRAN VINOTECA
Y TERRAZA
EN NUESTRA
NUEVA UBICACIÓN
EN LA ZUBIA
EN CALLE FRANCISCO
MOLINA Nº 11
A SOLO 5 MINUTOS
DE LA CIUDAD
TE ESPERA UN RINCÓN
CULINARIO ÚNICO**

RESTAURANTE
LA CHULAPA
Reservas
858 834 514
WHATSAPP 622 622 805

Nuevo Restaurante
CALLE FRANCISCO MOLINA 11 LA ZUBIA



El centro más exquisito

Oferta gastronómica con personalidad propia

El centro urbano de Granada capital ofrece una oferta gastronómica con personalidad propia que va más allá de las franquicias internacionales al uso, lo que contribuye a su diversidad y ayuda a potenciar su atractivo tanto para la gente que viene de fuera como para los propios granadinos.

Al centro de Granada hay que ir más, y no

sólo por motivos laborales y/o administrativos. Cuidar el centro es visitarlo y recorrerlo, disfrutarlo con asiduidad y hacerlo también nuestro. En estos tiempos en los que el paisaje urbano es cada vez más uniforme, clónico e indistinguible; defender la singularidad es un necesario acto de resistencia.

Y en ese sentido, bares, cafeterías, tabernas, bodegas y restaurantes con una personalidad propia contribuyen a ese imprescindible ecosistema diverso. Establecimientos con historia y tradición o modernos y vanguardistas en los que, más allá de la fachada, haya una propuesta gastronómica excitante que desborde esas cartas clónicas cuyas elaboraciones responden a modas y tendencias y se pueden comer igual en Granada que en cualquier ciudad del mundo.

Vamos a pasar por algunos de los restaurantes granadinos reconocidos por las guías gastronómicas más prestigiosas y por otros cuya propuesta nos encanta y nos seduce



BLU VITOLA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
www.hotelparragaseite.com

TIPO DE COCINA
Cocina de producto
PLATO RECOMENDADO
Solomillo de ternera a las brasas del kamado

GRUPO/PROPIETARIO

Propiedad privada
CHEF

Federico Cervantes
JEFE DE SALA

Ali Espino

AÑO DE APERTURA
2011

SINGULARIDAD

Cocina local en pleno corazón de Granada

por su originalidad.

En el barrio del Realejo abre sus puertas el Restaurante Damasqueros de la cocinera Lola Marín, reconocido con un Sol Repsol y pionera en Granada en quitar la carta y ofrecer un menú degustación basa-

do en el mercado y la estacionalidad. Lola es una de las grandes, ejemplo de empresaria talentosa que ha conseguido que su restaurante sea de visita obligatoria para todos los amantes de la buena mesa.

El genio creativo de Antonio Lorenzo en-

**EL CLAUSTRO**

Palacio de Santa Paula, Autograph Collection

GASTRONOMÍA CON ALMA GRANADINA

Entre los muros renacentistas del palacio emerge un restaurante único en Granada. En **El Claustro**, la cocina de autor con producto local celebra la riqueza de la provincia con una propuesta llena de matices.

La experiencia se completa en **La Barra del Claustro**, con coctelería de firma y una carta informal pensada para cualquier momento del día.

El palacio cuenta también con salones históricos para celebraciones y una **agenda cultural** viva. Todo bajo el encanto propio de un ícono patrimonial de Granada.





LAS TINAJAS



WEB

restaurantelestinajas.com

TIPO DE COCINA

Tradicional granadina y andaluza

PLATO RECOMENDADO

Pásatela de cordero segureño

RUPO/PROPIETARIO

Familia Álvarez

CHEF

Abel Plata

JEFE DE SALA

José Enrique y Silvia Álvarez

AÑO DE APERTURA

1971

SINGULARIDAD

Exquisita selección de vinos y de elaboración propia

PACO MARTÍN



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

<https://restaurante-pacomartin.com/>

TIPO DE COCINA

Tradicional

PLATO RECOMENDADO

Rabo de toro a la andaluza al blanco de Montilla

GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Abades

AÑO DE APERTURA

1985

SINGULARIDAD

Un referente en comida tradicional granadina ubicado en pleno centro en la Carrera de la Virgen.

cuenta en Le Bistró by El Conjuro G, recomendado por la guía Michelin, un espacio imprescindible para el disfrute gastronómico. Su estética canalla y urbana permite disfrutar de una cocina libérrima como pocas en Granada, sin ataduras ni corsés.

Otro de los restaurantes citados en la guía Michelin es Albidayá G, el proyecto personal del cocinero Ismael Abderrahaman y del sumiller Jorge Seco Jurado, que en 2026 luce el Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio. Ofrece un menú que cambia cada semana de acuerdo con el mercado. Ismael reinterpreta sus raíces en clave de cocina contemporánea y los mari-

De todo, establecimientos con historia y tradición o modernos y vanguardistas

dajes que propone Jorge resultan extraordinarios. Para personas veganas, Wild Food ofrece una excelsa propuesta plant based en la que, junto a platos tradicionales, propone sorprendentes elaboraciones hechas con carne vegetal.

Y para los amantes de la carne de verdad, el Mesón Alegría G es uno de los grandes clásicos del centro de Granada, a las espal-



MESÓN LA ALEGRÍA



WEB

mesonalegria.com

TIPO DE COCINA

Cocina tradicional
mediterránea y brasa

PLATO RECOMENDADO

Remojón granadino,
pulpo a la brasa, chuleton a la piedra

GRUPO/PROPIETARIO

Mafelo S.L.

CHEF

Mª Carmen Fernández

JEFE DE SALA

Lidia Quirós Ruiz

AÑO DE APERTURA

1979

SINGULARIDAD

Gran Bodega, Premio
'Negocio emblemático', Premio "Prestigio
Turístico" 2009.

das del teatro Isabel la Católica, junto a Puerta Real. Carnes selectas en un ambiente extraordinario, tanto en su concurrida terraza como en el interior de su bar y en el salón.

Pocas veces, el nombre de un estableci-

miento le hace tanta justicia a lo que transmiten la amabilidad y la simpatía de su personal y la felicidad que emana de sus platos. Ir al Mesón Alegría es ir a uno de los centros neurálgicos de la cocina con alma, pasión y raigambre.



Bodegas Castañeda

Desde 1927 C/ Almirezceros 1 y 3. Granada. Tel. 958 21 54 54

tapas, raciones, tablas
y sabrosos bocadillos

Bodegas LA MANCHA

Desde 1956 C/ Joaquín Costa, 10. Granada. Tel. 958 22 89 68





EL RINCONCILLO

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES

El Rinconcillo M&d

TIPO DE COCINA

Casi todo sobre el
atún rojo salvaje de
almadrabaPLATO RECOMEN-
DADOCola de atún sobre
boniato crujiente

GRUPO/PROPIETARIO

Mónica y David

CHEF

David Jiménez

JEFE DE SALA

Mónica Molina

SINGULARIDAD

Jornadas gastronómicas con menú degustación maridado con champán taittinger

Blu Vitola tiene un ambiente increíble y una exquisita cocina de mercado en la que destacan sus carnes al kamado. Un sitio en el que el concepto de 'moderno' es sinónimo de todo lo bueno y positivo que se nos pueda ocurrir. Su decoración interior, con ladrillo visto, aporta calidez. Y El Rinconcillo M&D cuenta con el mejor atún de Granada, convertido en lugar de peregrinación para los amantes de un pescado sabroso y sano como pocos y del que se aprovecha todo.

Fabián Fuentes se encuentra al mando de Manigua Casa de Comidas y su cocina mediterránea con toques de vanguardia es exquisita. En el entorno de la facultad de Derecho, Betula Nana ofrece una cocina de mercado igualmente exquisita y muy creativa en un local pequeño, íntimo y cálido y el Botánico Café, además de ser un foco cultural del primer orden y de acoger a gente siempre interesante entre su clientela, ofrece una propuesta culinaria de lo más interesante.

Lemon Rock ^G, además de ser un templo musical y uno de los sitios donde siempre hay que estar, ha hecho una decidida apuesta por la mejor cocina de inspiración

El producto local puesto en valor en todas sus versiones culinarias

granadina, con la vaca pajuna como protagonista de su propuesta. Su hamburguesa 100% granaína es un escándalo y sus jornadas gastronómicas y maridajes con el chef José Antonio Cueva al mando de operaciones ya son míticas.

La cocina tradicional encuentra su mejor representación en clásicos como Las Tinajas, uno de los restaurantes con más solera de Granada. En su barra siempre hay gente interesante, sus salones acogen tertulias y encuentros imprescindibles en la vida social y cultural de Granada y su cocina siempre satisface a los paladares más exigentes.

Abierto en 1971, son más de cincuenta años como uno de los referentes de la mejor cocina granadina con historia y tradición. Su decoración cálida y acogedora con la madera como protagonista y sus diferentes espacios lo convierten en un establecimiento encantador. Con especialidad en platos granadinos, Las Tinajas ofrece un sinfín de posibilidades con un toque innovador. Traba-



jan con la mejor materia prima tratada con respeto y dando prioridad al producto de temporada de la tierra, aunque no dudan en traer buen producto nacional.

En Oleum, Gregorio García ha hecho del cordero segureño de su tierra, Huéscar, todo un ícono. Organiza unas celebradas jornadas dedicadas a este manjar que, junto a su Encuentro Astur-Granadino, con la fabada como protagonista, son de visita obligatoria. También cuida la muy granadina Olla de San Antón.

Sancho Original y su cocina de barrio, tras la ampliación de su local, se ha consolidado como establecimiento de referencia de la mejor cocina granadina. En 2025 ganó el concurso a la mejor ensaladilla rusa de la provincia con una propuesta clásica y sus croquetas también estuvieron entre las finalis-

tas de otro popular certamen. Además, a través de Sancho Casual Burger, fue uno de los pioneros a la hora de apostar por las hamburgueserías de autor, siempre con las mejores carnes y con propuestas creativas suculentas y originales, cambiando cada mes.

La cocina creativa de Cristian Puebla en Garden Plaza hace que cada visita al restaurante situado muy cerca del río Genil, sea siempre una sorpresa. Sus creaciones están entre las finalistas de los concursos de cocina de nuestra tierra, como su croqueta elaborada con cadera de vaca pajuna, tan celebrada. De formación autodidacta y seguidor de Dabiz Muñoz, Cristian derrocha creatividad por los cuatro costados y cada una de sus propuestas es siempre diferente, original y suculenta. Para amantes del ‘finger dining’, del comer con las manos sin miedo a pringarse... y ser feliz.

LAS TINAJAS

RESTAURANTE



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



“En la variedad está la esencia de lo tradicional”



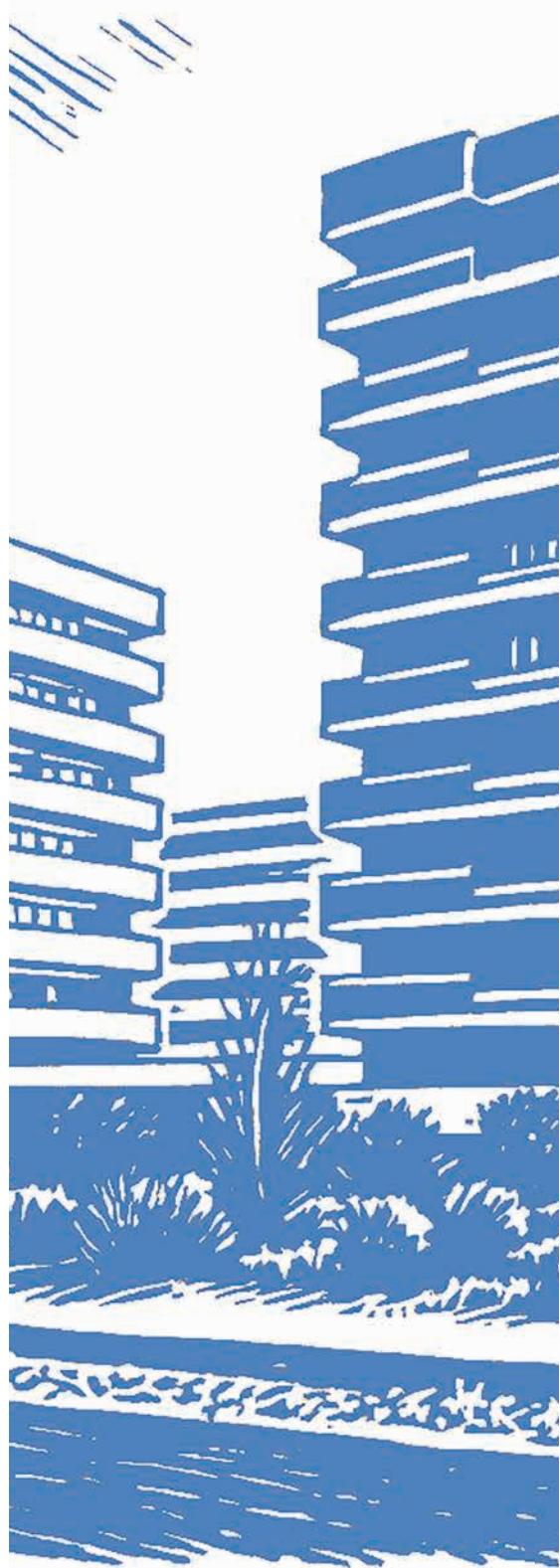
La exquisitez va por barrios

Bares, cafeterías y restaurantes que forman parte de nuestro día a día

Algunos de los establecimientos de referencia de la mejor cocina granadina contemporánea se encuentran repartidos por diferentes barrios de la ciudad, convertidos en reclamo que dinamizan su vida más allá del centro urbano.

Excepto para sus vecinos más cercanos, hay multitud de establecimientos a los que hay que ir expresamente, que por sus cercanías no se pasa habitualmente. Mientras que al centro se termina yendo con una cierta habitualidad y es más fácil quedar allí con amigos, compañeros y conocidos, a los barrios hay que ir ex profeso.

Y justo por eso los barrios tienen mucho que aportar: menos agobio de gente y más facilidad para moverse, en todos los sentidos de la expresión. A lo largo de las entregas anteriores hemos aludido al placer de pasear y caminar por zonas de la ciudad con un rico patrimonio histórico y artístico que, en Granada, rebosa de belleza. Nuestros barrios tienen otros alicientes que los hacen igualmente atractivos: la autenticidad de la vida diaria, los comercios de cercanía que aportan una imprescindible diversidad y, por supuesto, esos bares y cafe-





BAR FM



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
www.barfm.es
TIPO DE COCINA
Mediterránea, pescados y mariscos
PLATO RECOMENDADO
Quisquilla y pulpo seco de Motril
GRUPO/PROPIETARIO
Francisco Martín

CHEF
Rosa Macías
JEFE DE SALA
Francisco Martín
AÑO DE APERTURA
1985
SINGULARIDAD
Templo del producto.
Más de 600 referencias de vino con el foco en champagne

terías, esas casas de comidas y restaurantes que forman parte de nuestro día a día.

El Bar FM , reconocido por la guía Michelin, es uno de los grandes templos de la restauración granadina y no deja de cosechar galardones, éxitos y reconoci-

mientos. Su excelso tratamiento del pescado de las mejores lonjas españolas, incluyendo la de Motril, le reportó un premio de la Real Academia Española de Gastronomía en 2025 y la carta de vinos que ha implementado Paco Martín jr. también



En el Paraíso de la Vega

Cocina tradicional de mercado diario.

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

www.mesoncayetano.com

¡Bienvenidos a casa!



Ahora más cerca de ti
en metro a 200m de la parada de Armilla





MARÍA DE LA O



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES mariadelao.granada.com
TIPO DE COCINA De vanguardia
PLATO RECOMENDADO Menú degustación maridado con vinos de Granada
GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Abades
CHEF Chechu González
JEFE DE SALA José Luis Gamarra
AÑO DE APERTURA 2017
SINGULARIDAD Menú 'Granada y sus raíces' y la cocina ácida

fue reconocida con un importante premio nacional a finales de año.

Tras las obras de ampliación del verano pasado, Bar FM ofrece un comedor más amplio y cómodo, pero siempre conviene reservar. Y es que la mano de Rosa Macías y su equipo con la freidora y la plancha ha sido reconocida por los mejores cocineros y críticos gastronómicos de España y del extranjero y no deja de atraer a clientela de todas partes. De hecho, es uno de los pocos establecimientos que se pueden vanagloriar de ser imán para gastronómadas de todo el mundo que vienen a Granada, en primer lugar, para comer o cenar allí. Y a partir de ahí, lo que surja.

María de la O , atesorador de un Sol Repsol y reconocido por Michelin, es uno de los referentes de la mejor cocina de nuestra ciudad. Las salsas, los fondos, los caldos y los escabeches de Chechu González son extraordinarios. Hablamos de un chef que ha conseguido desarrollar una cocina con personalidad propia, única y reconocible en todo el espectro de la gastronomía nacional, ganándose el cariño y el respeto de sus compañeros de profesión.

María de la O está radicado en un edifi-

Gastronómadas de todo el mundo llegan a Granada

cio singular, un palacete magníficamente restaurado en el entorno urbano y afrancesado del comienzo de la Carretera de la Sierra e invita a darse un paseo por el entorno, por ese Paseo de la Bomba tan exquisito.

En la Carretera de la Sierra, Asador Curro es uno de los templos de la mejor cocina granadina, desbordante de creatividad y sabor. Su cochinillo al estilo segoviano clásico sigue siendo único, eso sí, y ahora se puede disfrutar en casa, que lo envían a domicilio. Y es que la innovación es una de las constantes en un restaurante que no deja de reinventarse y de traer platos nuevos que, después, empiezan a verse en las cartas y las redes sociales de otros restaurantes.

Organiza jornadas gastronómicas obligatorias e imprescindibles que ningún aficionado a la buena mesa puede perderse, dedicadas precisamente al cochinillo y también al atún de almadraba. Asador Curro



MARIANO PESCADOR



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

No tiene

TIPO DE COCINA

Mediterránea y

fusión asiática

PLATO RECOMENDADO

Carne de cerdo criado en Galicia

GRUPO/PROPIETARIO

Sandra Ramos Vargas

CHEF

Ricardo López

JEFE DE SALA

Mariano Terrón

AÑO DE APERTURA

2022

SINGULARIDAD

Exquisitos platos fuera de carta y bodegas de tradición

puede presumir de creatividad en cocina en cada uno de sus platos y de una bodega extraordinaria. En ese sentido, es inexcusable pedir el Vermú de Garage by Curro Premium, que nació justo aquí. Uno de los establecimientos en los que siempre

te encuentras con gente interesante.

Raúl Sierra y su Atelier Casa de Comidas , también están reconocidos con un Sol Repsol y recomendados por la guía Michelin. Muy cerca del Palacio de Congresos, son de visita obligada,

asador CURRO
BODEGA,
BRASA
Y SOBREMESA

restauranteasadorcurro.com

Ctra. de la Sierra 78, Genil

648 47 48 97



ASADOR CURRO



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

<https://restauranteasadorcurro.com>

TIPO DE COCINA

Asador de carnes y cocina de mercado

PLATO RECOMENDADO

Cochinillo asado

GRUPO/PROPIETARIO

MDA BUBI SL

CHEF

Eligio Adame

JEFE DE SALA

Alvaro Capilla

AÑO DE APERTURA

1972

SINGULARIDAD

Asador de carnes, especialistas en cochinillos, más de doscientas referencias de vinos

para todos los aficionados a la buena mesa. El genio creativo de Raúl no se termina nunca y su servicio tanto en la barra, con la cocina vista, como en las mesas de su restaurante, es un auténtico espectáculo.

Restaurante Cala es otro de los establecimientos granadinos que atesoran un Sol Repsol y están recomendado por la guía Michelin. Este restaurante ha convertido la zona de arquitectura singular de Granada, en el entorno del edificio Fórum, en referente también gastronómico. Las raíces francesas de la cocina de Samuel Hernández la hacen única en Granada y su comedor, tan acogedor, convierte en experiencia gastronómica cada comida o cena. Los maridajes propuestos por Pedro Rodríguez son parte del éxito de la propuesta de Restaurante Cala.

Portal el Bajo es el proyecto más personal de uno de los grandes talentos creativos de la cocina en Granada: Ismael Delgado. La música forma parte imprescindible de una propuesta radicalmente de estacionalidad dado que Ismael cocina cada día lo mejor que ha encontrado esa mañana en su visita al mercado. No hay carta y ponerse en las manos del cocinero, que homenajea a su hogar familiar en tan singular propuesta, es lo

mejor que se puede hacer.

En el barrio de los Pajaritos, Manuel Adame propone una cocina muy libre con el atún como protagonista en su Taberna Sintapujos, cuyo nombre ya nos permite presagiar qué ofrece desde su espectacular cocina abierta y a la vista. Cocina sabrosa y divertida para disfrutar, uno de los epítomes del 'finger dining' ahora tan de moda.

Y en la Avenida Federico García Lorca, en el cada vez más gastronómico barrio de Albayda, Mariano El Pescador es una referencia imprescindible, lógicamente, para los amantes del mejor pescado. Cocina basada en el producto fresco, el trato cercano y una experiencia que combina lo mejor de la tradición con un toque contemporáneo. Es el lugar perfecto para disfrutar de una tapa como las de antes... o dejarse sorprender por creaciones que elevan el concepto de tapeo a otro nivel.

En Albayda han abierto extraordinarios restaurantes algunas de las empresas granadinas de las que ya hemos hablado, como La Cueva de 1900 o Los Manueles. También se encuentra Mostaza Green, una de las hamburgueserías de Granada que han elevado el nivel 'hamburguesero' de Granada. El equipo



Las recetas más atrevidas conquistan los paladares

de Nicolás Sánchez Chica derrocha creatividad a la hora de inventar nuevas propuestas cada poco tiempo y las que más gustan a la clientela, se quedan fijas en carta.

En la zona de Palacio de Deportes, Doce Trescientos y su chef David Ros hacen una apuesta por la creatividad y la cocina de inspiración nazarí, pero reinterpretada en clave de cocina contemporánea. Y en el Zaidín, Bodega Merus ofrece una carta en la que las mejores carnes a la brasa hechas en carbón de encina se acompañan de grandes vinos. Es un establecimiento que ha elevado el nivel

gastronómico del Zaidín. Buenas tablas de quesos y sabrosas verduras preparadas de formas sorprendentes.

Terminamos reivindicando la huella del Restaurante Raíces, pionero en Granada por cuanto a la comida vegetariana, que lleva desde 1982 abriendo nuevas posibilidades a los amantes de la verdura. Trabajan con ingredientes frescos, locales y de temporada, seleccionados cuidadosamente para garantizar el máximo sabor y valor nutricional. Sus recetas fusionan tradición y modernidad, combinando técnicas innovadoras con sabores de siempre para sorprender a cada comensal.

Y el Telúrico, por la zona de Cervantes, reconocido con un Solete Repsol por ser pet friendly y en el que su cocina y su ambiente son exquisitos.

bar fm

desde 1985

DESCUBRE LO MEJOR DEL MAR



MEJOR CARTA DE VINOS EN
RESTAURANTE 2025 IWC

958 15 70 04

WWW.BARFM.ES

AVDA. JUAN PABLO II, 54. GRANADA 18013



guía repsol

Comer donde se duerme

Restaurantes que se abren a la ciudadanía e invitan a sus salones y terrazas

Cada vez son más los hoteles de Granada capital cuyos restaurantes se abren a la ciudadanía, en un sentido metafórico a la vez que literal del término. Hoteles cuyos gastrobares y restaurantes tienen una entrada directa desde la calle, sin que sea necesario pasar por la recepción. O que invitan a subir en sus ascensores a sus terrazas panorámicas.

Hasta hace relativamente poco tiempo, no era habitual si quiera plantearse el comer o cenar en el restaurante de un hotel. Si éramos nosotros los viajeros, quedarnos en nuestro propio hotel era algo triste. Pudiera parecer que nos faltaba valor o iniciativa para explorar el pueblo o la ciudad de acogida.

Por la misma razón, resultaba poco frecuente el plantearse ir por gusto a los bares o los restaurantes de los establecimientos hoteleros de tu propia ciudad, por mucho que ese gesto, visto en películas y series, transmitiera una indudable sensación de sofisticación y cosmopolitismo.

Como decíamos, todo ello ha quedado atrás. Y a esta nueva querencia ha contribuido que cada vez más hoteles permiten



disfrutar del rico patrimonio histórico-arquitectónico recuperado para uso y disfrute del público, lo que le confiere un aura especial a comer, cenar o tomar un cóctel en su interior.

El Claustro , el restaurante del Hotel Palacio de Santa Paula, es uno de los oasis en el centro más bullicioso de Granada, en plena Gran Vía. ¡Qué lujo, comer, cenar o sencillamente tomar una copa bajo esos arcos y artesonados del siglo XVI! Luis Miguel Luque es el nuevo jefe de cocina de uno de los restaurantes esenciales de nuestra ciudad, ya plenamente asentado, cuyo menú ejecutivo vale mucho más de lo que cuesta y cambia cada dos semanas para adaptarse al mercado. Y ojo a la carta de su espectacular bar, igualmente sugerente y atractiva.

El Santa Paula, como se le conoce popularmente, está dentro de la línea Autograph Collection de la prestigiosa cadena Marriott, algo que imprime carácter y que le hace estar apegado al entorno y prestar mucha atención a la historia y al patrimonio de la tierra donde se enclava. De ahí que, en la propuesta gastronómica de El Claustro, el producto, el recetario y la tradición culinaria granadina estén muy presentes, con los lógicos toques de creatividad, modernidad y vanguardia que piden los tiempos.

Su patio, el claustro restaurado de un antiguo convento con el rumor del agua de la fuente, es una delicia. Y atención a las lápidas que se encuentran en el suelo. Comida con raíces en un espacio histórico único. Su barra, recientemente

el  **Rinconcillo**
mónica & david

EL CLAUSTRO



WEB

[www.marriott.com/e
n-us/](http://www.marriott.com/en-us/)

TIPO DE COCINA

Mediterránea sabor
Granada

PLATO RECOMENDADO

Carré de Cordero
Segureño

GRUPO/PROPIETARIO

ACHMHOTELS

CHEF

Luismi Luque

JEFE DE SALA

Marco Cantini

AÑO DE APERTURA

2001

SINGULARIDAD

Bodega con un cen-
tenar referencias,
restaurante recomen-
dado en Guía Repsol.

abierta, resulta igualmente bella y acogedora. Suelen programar música en directo. Atención, también, a las exposiciones de arte de algunos de sus salones.

De un edificio con varios siglos a sus espaldas nos mudamos a uno muy diferente. Cuando se termina Recogidas, más allá del Camino de Ronda, se alza uno de los hoteles modernos de la ciudad: el Barceló Granada Congress. Y allí se enclava un restaurante único, Arrozante, con los arroces como lógicos y obvios protagonistas de su propuesta.

Lo primero que llama la atención es su decoración, cálida, acogedora y muy mediterránea. Y es que en la carta de Arrozante, las paellas, los arroces caldosos y las fideuás de inspiración levantina tienen todos el protagonismo, que la materia prima la traen de una finca propia en la Albufera de Valencia y sus chefs reciben formación especializada. Una carta de vinos tan completa como ajustada en precios complementa una oferta imbatible.

Volvamos para el centro de la ciudad, que el Hotel Carmen nos espera con dos propuestas muy diferentes. Arriba, B-Heaven, su portentosa terraza con vistas

a la Alhambra y la Catedral. En los bajos del hotel, Santa María Tapas Viajeras, que propone un excitante viaje por los sabores colombinos, siguiendo los periplos de Cristóbal Colón y otros aguerri-dos marinos.

De vuelta a la Gran Vía, El Patio se abre en lo que fue el patio de operaciones de la Banca Rodríguez Acosta, con su azulejería hidráulica recuperada para la hostelería y el turismo. Todo un viaje en el tiempo, aunque en este caso 'sólo' hasta 1905, que este edificio es historia viva de la transformación de la ciudad y su ingreso en la modernidad. Entre su oferta gastronómica, muchos platos de inspiración andalusí.

Onírico es el restaurante del hotel Villa Oniria y su jardín resulta de lo más acogedor. En su propuesta gastro-nómica, un sorprendente viaje por to-das las provincias andaluzas merced a una selección de platos tradicionales

*Sus instalaciones
acogedoras y modernas
atraen a los clientes*

que las representan, pero reinterpretados en clave de cocina contemporánea y maridados con una estupenda selección de vinos de la propia comunidad autónoma.

Nuevamente nos encontramos en un auténtico oasis urbano que se abre a la remozada y peatonalizada calle San Antón, convertida en una de las grandes arterias del centro de la ciudad. Onírico se convierte, por tanto, en una excelente opción para disfrutar en su terraza desde un café a una cerveza o a un sabroso cóctel. Y a partir de ahí, lo que surja. En su interior, diversos salones y estancias, una de ellas con chimenea, de las que funcionan a base de leña de verdad, con su llama y su chisporroteo, para hacer más cálido cualquier momento.

Qübba Gastrobar by Hotel Saray **G**, junto al Palacio de Congresos, ofrece una oferta culinaria exquisita en la que su cocinero, José Miguel Magín, además de una carta con toques internacionales, propone platos y recetas de la mejor gastronomía granadina, como su proverbial tortilla de collejas, herencia de sus orígenes alpujarreños. Trabajan con producto de Granada como el cerdo San Pascual y son grandes prescriptores de los vinos de las bodegas de la tierra.

Magín, habitual de los concursos gastronómicos más exigentes, tiene en carta su ensaladilla rusa y su costilla de cerdo, ambas recetas premiadas en los últimos años. Este 2026, el Saray inaugurará una terraza panorámica con servicio de bar.

Marijn

el pescador

bar

ARROZANTE

**REDES**facebook.com/arrozantegranada/**TIPO DE COCINA**

Mediterránea

PLATO RECOMENDADO

Arroz negro

GRUPO/PROPIETARIO

Barceló

CHEF

Carlos Ramos

JEFE DE SALA

Aniel López

AÑO DE APERTURA

2020

SINGULARIDAD

Especialidad en todo tipo de arroces. Barceló tiene sus propias plantaciones de arroz, en la mítica Albufera

Seda Club Hotel, en la plaza de la Trinidad, es uno de los hoteles de gran lujo de Granada. Su barra es de una belleza deslumbrante y en su carta hay propuestas viajeras de lo más excitante, como las que invitan a hacer la Ruta de la Seda sin moverse del sitio. Este año han inaugurado un servicio de terraza en una de las plazas icónicas de Granada y su rooftop es una delicia. Al igual que su reservado con tintes clandestinos.

Palacio de Los Patos es otro de nuestros oasis urbanos, con una propuesta muy interesante de arroces y diferentes jornadas gastronómicas. Organizan actividades muy interesantes que vinculan la gastronomía más saludable a disciplinas como el yoga. También proponen completos brunchs los fines de semana y cuidan mucho la burbuja fina y los espumosos, dándole sentido a esa sensación de sofisticación y cosmopolitismo de la que hablábamos en la introducción de este capítulo.

Los amantes de las mejores carnes y, en temporada, del atún salvaje de almadraba, encontrarán un espacio de visita obligatoria en el Asador Contrapunto,

en los bajos del Eurostars Gran Vía. Para rematar la comida o la cena, una copa en su terraza con vistas a monumentos como la Catedral de Granada es una opción imbatible para sentir la emoción estética de la ciudad.

Y una terraza muy gastronómica y con vistas es la que ofrece el Hotel Eurostars San Antón, que volvió a abrir sus puertas hace unos meses, tras una estupenda restauración, y ofrece una excepcional vista 360 de Granada, permitiendo disfrutar de una panorámica increíble tanto de la ciudad como de la vega que se extiende a sus pies.

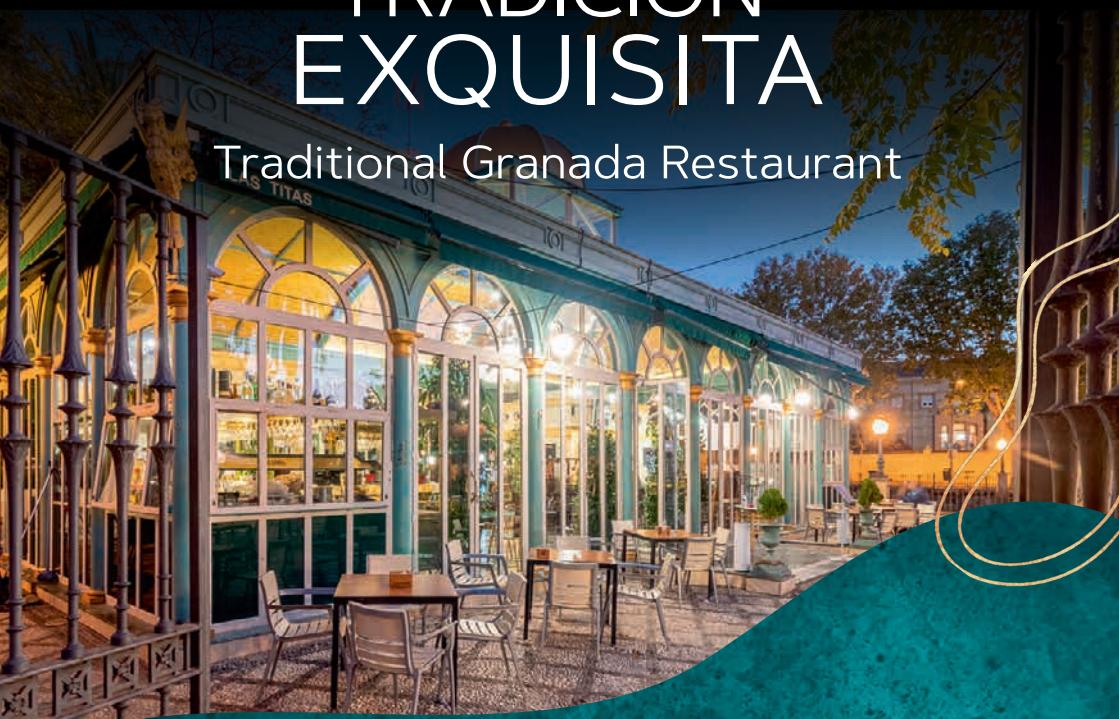
Sólo la subida en el ascensor exterior, panorámico, es una gozada. A partir de ahí, las puestas de sol que brinda esa terraza atraen a decenas de personas con sentido de la estética y del buen gusto. Su carta ofrece una cocina mediterránea de inspiración clásica.

Las terrazas se han convertido en un foco de atracción

KIOSKO LAS TITAS

TRADICIÓN EXQUISITA

Traditional Granada Restaurant



Ubicado en un entorno único de la ciudad de Granada, encontramos este local emblemático. **Kiosko Las Titas** ofrece, además de su restaurante interior, una amplia terraza a la orilla del río rodeada por los Jardines del Genil. Un espacio donde disfrutar de unas maravillosas vistas y de una **gastronomía mediterránea con especialidades de la cocina granadina**.



Occupying a unique setting within the city of Granada we find this signature building. **Kiosko Las Titas** has a large terrace on the banks of the river surrounded by the Genil Gardens, creating a cosy and peaceful atmosphere in which to enjoy **wonderful views and Mediterranean cuisine with specialities from the cuisine of Granada**.



El buen gusto de las afueras

La gastronomía anima a conocer otros territorios

Los pueblos aledaños a Granada capital, esos a los que se llega fácilmente en transporte público o privado, cada vez ofrecen una mayor y más variada oferta gastronómica, habiéndose convertido en destino habitual tanto para los vecinos de la propia Granada y su área metropolitana como para gastrónomas que vienen de más lejos a disfrutar de unas cocinas exquisitas. Igual que decíamos de los barrios de la capital, excepción hecha de sus vecinos más cercanos, una gran mayoría de personas no pasamos habitualmente por pueblos como Cenes de la Vega, La Zubia, Monachil, Huétor Vega, Churriana de la Vega, Las Gabias, Otura, Armilla, etc. Tenemos que ir ex profeso. Pero el desplazamiento bien



vale la pena: nos permite disfrutar de propuestas gastronómicas extraordinarias, variadas y diferentes.

Además, estas salidas nos animan a conocer el patrimonio turístico-cultural de los pueblos donde se enclavan los restaurantes. Sus iglesias más significativas, sus edificios singulares, los ríos y sus parajes naturales. Y algo que tampoco es baladí: nos brindan la posibilidad de caminar por lugares diferentes a nuestro entorno habitual, lo que ya es un aliciente en sí mismo, que cambiar de horizontes es bueno para la vista y para el ánimo.

A las puertas de la vega, en la Carretera de La Zubia y con una excepcional terraza además de un cómodo aparcamiento, todavía en el término municipal de Granada, Casa Trastos es un referente por cuanto a las buenas carnes a la brasa, en un ambiente ideal. También trabajan los pescados a la parrilla, dándoles un punto exquisito.



Carretera de la Zubia, 92. Granada. Reservas: 858 70 58 91



NEGRONI

Calle Sarabia, 13. Granada. Reservas: 622 87 85 57



Plaza Campillo Bajo, 10. Granada. Reservas: 722 235 428



ASADOR DE LA REINA



WEB

asadordelareina.es / labotilleriagranada.es

TIPO DE COCINA

Carnes a la brasa y
asado

PLATO RECOMENDADO

Costillares de cochinillos

GRUPO/PROPIETARIO

Alfredo, Cangrejo y
Tano

CHEF

Roberto Parejo

JEFE DE SALA

M.ª Teresa Campos /

Sumiller Miguel Pérez

AÑO DE APERTURA

2022

SINGULARIDAD

Restaurante reco-
mendado por Miche-
lin

Abrimos con este establecimiento la sección por su proximidad y porque se trata de un restaurante de producto y atención esmerada en el que se está como en casa, a gusto y relajados. Uno de los lugares a los que ir para comer bien y para encontrarse mejor aún.

En Cenes de la Vega abre sus puertas La Ruta del Veleta , clásico entre los clásicos donde los haya. Es el restaurante granadino reconocido con un Sol Repsol de forma ininterrumpida desde hace más tiempo y está recomendado por la Michelin. La familia Pedraza es justamente conocida y reconocida por su buen hacer, su generosidad y su compromiso.

Así lo reconoce la publicación francesa. "Aquí lo conoce todo el mundo; no en vano, está llevado por la familia Pedraza desde 1976 y... ¡es considerado una auténtica institución en la provincia! Cuenta con varios salones para eventos y un comedor principal que llama muchísimo la atención, pues tiene el techo repleto de jarrones de cerámica granadina (dicen que hay más de 3.000). Su completa carta de gusto tradicional, la decoración típica y su singular ubicación, en un señorío edificio

*El buen servicio marca
la diferencia en la
hostelería*

de inspiración mudéjar, le otorgan el reconocimiento unánime. ¡La bodega también se puede visitar!".

Cocina excelsa en un ambiente único, hay que destacar también el importante papel que Ruta del Veleta ha desempeñado en la formación de generaciones de personal de cocina y sala que ha pasado por esa bendita casa. La maestría elevada a su máxima expresión.

La Zubia se ha convertido en uno de los pueblos más gastronómicos de la provincia de Granada. Brilla con luz propia Asador de la Reina , reconocido este año en la guía Michelin por primera vez. Este establecimiento tiene todo el aroma y el sabor de los mejores asadores vascos, donde el oficio y la maestría de Sergio Lara, 'Cangrejo' al mando de las diferentes parrillas y hornos de la casa consigue unas de las mejores carnes de nuestra tierra, tal y como ha remarcado el mismísimo David de Jorge, Premio Nacional de Gastronomía 2025.



RUTA DEL VELETA



WEB

www.rutadelveleta.com

TIPO DE COCINA

Tradicional

PLATO RECOMENDADO

Montadito de morcilla de Güejar Sierra

GRUPO/PROPIETARIO

Miguel y José Pedraza

CHEF

Marcos Pedraza

JEFE DE SALA

Miguel Pedraza

AÑO DE APERTURA

1976

SINGULARIDAD

Bodega y cocina visible. Reconocidos por la guía Michelín y Repsol

La bodega, de la que se encarga Jesús González, es igualmente excepcional.

Esto destaca Michelin: "Resulta tremendamente singular, pues ocupa una antigua casona ubicada a la entrada del camping Reina Isabel, al norte de la localidad y con

un funcionamiento completamente independiente. El bar está presidido por dos sugerentes cámaras de maduración y cuenta con dos comedores de aire regional donde el chef Sergio Lara, conocido por todo el mundo como 'el cangrejo', defien-



Ruta del Veleta
HERMANOS PEDRAZA

tradición
arte
gastronomía



MESÓN SAN CAYETANO



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

www.mesonsancayetano.com

TIPO DE COCINA

Tradicional

PLATO RECOMENDADO

Rabo de toro

GRUPO/PROPIETARIO

Mª Isabel Sánchez

CHEF

Mª Isabel Sánchez

JEFE DE SALA

Benjamín Rodríguez

AÑO DE APERTURA

1990

SINGULARIDAD

Extensa y variada bodega y reconocimientos

LA CHULAPA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

lachulapagranada.eatbu.com

TIPO DE COCINA

Tradicional castellana

PLATO RECOMENDADO

Oreja a la plancha

GRUPO/PROPIETARIO

De ladrón a policía S.L.

CHEF

Rocio Valdivia

JEFE DE SALA

Ángel S. Vargas

AÑO DE APERTURA

2020

SINGULARIDAD

Especialidad en atún rojo de almadraba. Selecta bodega, cuidada decoración y música de fondo.

de una carta tradicional de asador, con selectas carnes rojas a la parrilla y un horno de leña donde asan con madera de olivo. ¡Su amplia bodega nos ayuda a escoger el maridaje perfecto!“.

La Chulapa  , plenamente consolidada tras su traslado, es otro de los referentes en La Zubia por su propuesta gastronómica, una sucursal de Madrid en nuestra tierra, y por la cantidad de eventos y jornadas que organizan, habiéndose convertido en una de las grandes dinamizadoras de la gastronomía granadina. Sus bravas, sus torteznos y, de un tiempo a esta parte, su atún lo convierten en imprescindible. Ta-

El cliente ha evolucionado, cada vez más aprecia y premia la calidad

berna Hita, La Casona de Santiago y Baltanás son tres de los restaurantes de referencia en La Zubia.

La Cantina de Diego  en Monachil es referente en sostenibilidad. Mantiene el distintivo Bib Gourmand de la guía Michelin por su excepcional relación calidad precio y su trabajo con productos como la habichuela lacia es remarcable. Y en Marace-



CASA TRASTOS



WEB

<https://bytrastos.com/>

TIPO DE COCINA

A la brasa

PLATO RECOMENDADO

Carnes ibérica y vaca madurada

GRUPO/PROPIETARIO

Gonzalo García

CHEF

Gonzalo García

JEFE DE SALA

Sandra Sánchez

AÑO DE APERTURA

2017

SINGULARIDAD

Carta basada en brasa y platos de temporada. Especialidad en atún rojo de almadraba

na, Borneo Plaza destaca por su apuesta por el producto de primera calidad, con buenas carnes y pescados.

El Guerra es uno de los grandes clásicos de la restauración granadina desde 1967. Tradición, sabor y momentos únicos en

Huétor Vega. Tercera generación al mando de un restaurante que nació como merendero y que, sin perder su identidad, no ha dejado de evolucionar, con espacios versátiles y una carta amplia, variada y para todos los gustos.



BODAS



LA BORRAJA
Catering

Tel. 958 165 291 • info@laborraja.com

www.laborraja.com



EL GUERRA



WEB

www.restaurantelguerra.com

TIPO DE COCINA

Mediterránea, casera

PLATO RECOMENDADO

Habas con huevo y jamón

GRUPO/PROPIETARIO

Restaurante El Guerra

CHEF

Javier Hurtado Salvatierra

JEFE DE SALA

Jorge Moraleda Molina

AÑO DE APERTURA

1967

SINGULARIDAD

Modernidad y tradición se fusionan. Trato cercano y profesional

Y en Ruta del Vino, un restaurante familiar con más de un cuarto de siglo a sus espaldas, la familia Castro Herrera ofrece una cocina mediterránea de alta calidad con el producto como protagonista. Pescados y mariscos a la brasa, sin apenas manipulación para que luzcan en todo su esplendor. Y verdura de temporada de las huertas del entorno. El establecimiento ofrece 5000 metros cuadrados de finca con un gran aparcamiento, zona de juegos y campo de fútbol y espacios variados y versátiles para disfrutar en pareja, con la familia, con unos amigos y, también, para celebraciones más o menos concurridas.

El Churriana de la Vega, Mesón San Cayetano es uno de esos negocios familiares en los que la mejor atención, un ambiente cálido y acogedor y una cocina de rai-gambre netamente granadina llevan años y años conquistando a una clientela que no deja de repetir visita. Sus guisos y cazuelas hechos con tiempo y cariño son excelentes.

Alquería de la Vega, por su parte, también ofrece una cocina de honda tradición granadina, siendo especialistas en unas excepcionales tablas de quesos. Tra-

bajan productos de la vega y la morcilla de Güéjar Sierra y ofrecen platos poco habituales en las cartas provinciales como su calabaza con torreznos de chorizo.

El Portichuelo G 26 de Las Gabias es otro de los restaurantes que, muy cerca de la capital, ofrecen una cocina creativa sin estidencias de la mano de su cocinero, José Luis Sánchez. Con su hermana Laura han puesto en marcha un laboratorio de innovación gastronómica muy atractivo en el que no dejan de desarrollar actividades.

En Otura, La Repica es uno de sus bares de toda la vida y cuidan mucho el recetario tradicional, con el pescado como protagonista. Muy buen tapeo. La vida es chula es más contemporáneo y cuidan mucho la presentación de sus platos, ofreciendo una cocina mediterránea de fusión. Y el producto como estrella en Camino de Santiago, con excelentes carnes y una influencia gaditana muy interesante.

Terminamos volviendo a Granada, en Armilla, parando en Casa David, uno de los restaurantes de cocina asiática más auténticos de la provincia gracias a su comida china de origen cantonés.

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

Un espacio culinario ambientado
en el mar Mediterraneo



- 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 todos
los días

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

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

Instagram:

Reservas:





Salir de vinos

Al salir de vinos confluyen lo gastronómico, lo histórico y lo cultural

Salir de vinos, además de ser una actividad recreativa, es cada vez más una declaración de intenciones en la que confluyen lo gastronómico, lo histórico y lo cultural. Hay buenos aficionados a quienes les podrían convalidar varias asignaturas de la carrera de Geografía sólo por el conocimiento que atesoran acerca de las denominaciones de origen de los vinos de

medio mundo, el terroir, la altitud de los viñedos y las características esenciales y la mineralidad de los suelos y de las uvas.

Las catas dirigidas por profesionales son cada vez más habituales en las buenas tabernas y bodegas granadinas, lo que ayuda a que, a su vez, se incremente el número de conocedores del mundo vino, multiplicándose la afición. En ese sentido, las catas-maridaje permiten combinar dos placeres que, de la mano, resultan más reconfortantes: el bebercio (bien entendido) y el comercio (en sentido figurado).

Y está el enoturismo, también en auge. Se trata de una actividad muy bien valorada que permite conocer los lugares donde se elaboran esos vinos que tanto nos gusta beber: las bodegas, los procesos y, si hay suerte, hasta los viñedos. Suelen acabar con cata y venta.



Aquí empieza la frescura que llena tu cocina.

Mercagranada te ofrece cada día una variedad enorme de productos frescos que llegan en condiciones óptimas de calidad, conservación y sabor.

Somos un punto clave en la cadena alimentaria y garantizamos el abastecimiento de los productos más especiales para estas fechas a unos precios competitivos.



MERCAGRANADA
Donde empieza tu cocina



CASA ENRIQUE



WEB

casaenrique.es

TIPO DE COCINA

Embutidos, conservas de alta gama
quesos y carrilleras

PLATO RECOMENDADO

Anchoas Casa Enrique

GRUPO/PROPIETARIO

Wine Experience

CHEF

Manuel Martínez
JEFE DE SALA

Belen Flores

AÑO DE APERTURA

1870

SINGULARIDAD

La taberna más antigua de Granada,
referente por la
selección de productos y vinos

Antes de entrar a hablar de bodegas y de establecimientos de Granada donde disfrutar de los mejores vinos, vamos a hablar de una empresa, Sorbito a Sorbito, que define su actividad como ‘contrabando de emociones’. Se trata de una distribuidora de vinos cuya actividad está orientada “a profesionales, coleccionistas y amantes del vino que valoran la autenticidad, la calidad sin concesiones y el carácter de cada botella. Ya sea para una carta selecta o una cava privada, su catálogo está diseñado para sorprender, emocionar y marcar la diferencia”.

Toda una declaración de principios, ya que les encanta trabajar con vinos excepcionales, elaborados por las bodegas más prestigiosas de España y el mundo. Representan etiquetas legendarias como Pago de Carraovejas y Vega Sicilia y trabajan exclusivamente con productores “que entienden el vino como una obra de arte: única, honesta y memorable”.

Y lo mismo podemos decir de Bodegas Mar, mensajeros del vino desde 1974, una distribuidora de vinos familiar dirigida en la actualidad por Gerardo Corzo, segunda generación.

Bodegas Mar cuenta con más de 700 referencias de vinos, 250 destilados y decenas de complementos afines. Ofrece así un catálogo especializado en vinos nacionales. Su objetivo no es competir en número de referencias, sino en la calidad de las mismas. La selección de productos tiene como denominador común, la singularidad a precios asequibles. Este proyecto apuesta por producciones ‘off market’ que salen de lo más estandarizado y que emocionan por su complejidad, variedad de matices y por representar la tipicidad de su zona de origen.

Siguiendo por ese enoturismo que, como decíamos, está en auge y tiene cada vez mejor aceptación y predicamento, Bodegas Calvente, un espacio con alma, es parada obligatoria. Se encuentra en Jete, respirando los aires de nuestra Costa Tropical, en mitad de la montaña, en balcones que se asoman al Mediterráneo a altitudes que oscilan entre los 800 a los 1000 metros de altitud.

Sus vinos forman parte de los mejores menús degustación de los restaurantes granadinos incluidos en las guías Michelin y Repsol, elevando el nivel. De ahí que una visita a las instalaciones de Calvente sea



Federación Provincial de Empresas
de Hostelería y Turismo de Granada

HOSTELERÍA Y TURISMO

FEDERACIÓN PROVINCIAL

LA ESENCIA DE GRANADA



REPRESENTAMOS Y APOYAMOS A LAS
EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE
CONVIERTEN A GRANADA EN UN DESTINO
GASTRONÓMICO IMPRESCINDIBLE

ASÓCIATE. CRECE. LIDERA.

www.hosteleriadegranada.es

958 12 63 90



LA BRUJIDERA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
casadevinosgrana-da.es

TIPO DE COCINA
Platos fríos de ibéricos y quesos
PLATO RECOMENDADO
Tablas Ibéricas variadas
GRUPO/PROPIETARIO
Wine Expirence

CHEF
Luis Alberto Salas
JEFE DE SALA
Luis Alberto Salas
AÑO DE APERTURA
1982
SINGULARIDAD
78 referencias de vinos por copas y más de 200 por botellas, Solete Repsol

algo tan atractivo: permite compartir el día a día de su labor y degustar sus diferentes referencias en catas guiadas para conocer sus características esenciales. Elaboran sus vinos con uvas como la moscatel de Alejandría, entre otras, que obtienen de viñedos de entre los 30 a los 120 años de edad, nada menos.

Bodegas Castañeda  es uno de los grandes templos de Granada, un ícono reconocido a nivel nacional en el que conviven y se dan la mano los parroquianos de toda la vida con los viajeros que vienen a Granada. Una auténtica Alianza de Civilizaciones en torno a vinos proverbiales, vermús famosos y una cocina casera siempre

exquisita de honda raigambre granadina.

Es de los sitios de los que puedes decir que, si no has pisado en tu visita a Granada, es que realmente no has estado aquí. No puede sorprender a nadie, pues, que en el año 2024, Bodegas Castañeda fuera reconocida con el Premio Nacional de Hostelería como empresa hostelera de referencia a nivel nacional. Hostelería de España reconoce a Bodegas Castañeda como “todo un referente en la ciudad de Granada y situado en una de sus calles más castizas, en el bajo Albaicín”. Tiene su origen en 1927 y a día de hoy conserva la misma estética: con suelos de barro árabes, toneles antiguos, y azulejos de la famosa cerámica granadina.

BODEGAS CASTAÑEDA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
No tiene

TIPO DE COCINA
Tradicional granadina
PLATO RECOMENDADO
Remojón y habas con jamón
GRUPO/PROPIETARIO
Bodegas Castañeda

CHEF
Juan de Amo
JEFE DE SALA
Salvador Sierra
AÑO DE APERTURA
1927
SINGULARIDAD
Productos de temporada. Premio de la Federación Nacional de Hostelería 2024.

· BODEGAS ·



SELECCIONAMOS EMOCIONES

✉ info@bodegasmar.com

📞 Teléfono. 900 264 998

🌐 www.bodegasmar.com





CATAVINOS



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
@taberna_catavinos
TIPO DE COCINA
Tradicional andaluza
PLATO RECOMENDADO
Steak tartar - Quisquillas crudas
GRUPO/PROPIETARIO
Alfredo Fernández
CHEF

Alfredo Fernández
JEFE DE SALA
Alfredo Fernández
AÑO DE APERTURA
1964
SINGULARIDAD
Mejor Steak tartar 2023. Solete 2024.
Amplia variedad de vinos y carta de temporada

La taberna La Tana  es un gran referente por cuanto al arte vitivinícola se refiere. Es un establecimiento capaz de atraer turismo gastronómico a Granada por sí mismo. No hay mayor ni mejor selección de vinos en nuestra provincia que la realizada por Jesús González: más de 1700 referencias y 100 para copeo. Eso le convierte en una figura mítica en España.

La Botillería es otro de los grandes establecimientos eno-gastronómicos de Granada, cuya cocina de extracción mediterránea es inmejorable, puro respeto a la tradición, con propuestas basadas en imaginación, técnica y producto como las alcachofas y otras verduras de las vegas, su flamenquín

de boletus, la mítica lasaña de morcilla y el foie casero.

Y, por supuesto, la parrilla, inspiración de Sergio Lara, 'Cangrejo', que oficia precisamente en Asador de la Reina, este año recomendado por la guía Michelin. Jamón de la Alpujarra y tomate dulce de Motril estrechan lazos con cortes de carne nivel extraordinario o con las reconocidas chuletilas de lechazo con sello IGP. Cuenta con una excelente bodega, que junto a Lara, los socios Jesús González y Alfredo Cervilla dejan su impronta y conocimiento del sector vitivinícola.

En Petra Vinos, por su parte, el propio Jesús González y su hermana Luisa

BODEGAS LA MANCHA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
No tiene
TIPO DE COCINA
Tradicional granadina
PLATO RECOMENDADO
Guisos caseros
GRUPO/PROPIETARIO
Bodegas la Mancha
CHEF

José Luis
JEFE DE SALA
Luis
AÑO DE APERTURA
1956
SINGULARIDAD
Productos de temporada. Premio de la Federación Nacional de Hostelería 2024.



mantienen vivo el espíritu de su tía, la inolvidable Fuensanta, con una gran bodega y una inmejorable cocina. Es el nombre de su bisabuela y así homenajean a las valientes mujeres de su familia.

Casa Enrique **G**, el popular Elefante, en pleno centro neurálgico de la capital, es otra institución en el mundo 'tabernícola' de Granada. No sólo es la más antigua taberna de la ciudad, sino que mantiene incólume el espíritu, la decoración y el ambiente de la familia fundadora. Más que un lugar, es el corazón palpitante de la sociedad, un lugar que ha resistido al paso del tiempo desde 1870 es hoy en día un monumento vivo y un pilar insustituible de la identidad social y cultural de Granada.

Desde el bullicio de finales del siglo XIX

hasta la efervescencia de la actualidad, esta taberna ha servido como escenario inmutable donde se han gestado, discutido y celebrado los acontecimientos más significativos de la sociedad granadina. Es refugio de las personalidades más importantes así como del resto de los ciudadanos, creando una mezcla de saber y comprensión.

El templo del sabor, un legado de la excelencia. Desde sus orígenes, esta taberna ha trascendido su propósito inicial para convertirse en un verdadero santuario gastronómico, dedicado a la preservación y el disfrute de la más alta calidad. Durante más de siglo y medio, han cultivado un legado que se basa en la selección rigurosa de los mejores productos, convirtiéndose en el destino para el paladar más exigente.



SORBITO A SORBITO

Contrabmando de Emociones

Más de una década dedicados a la selección y distribución de los mejores vinos del mundo.



CALVENTE



WEB

bodegascalvente.com

TIPO DE VINO OS

inos espumosos, vinos tranquilos blancos, tintos y rosados

VINO RECOMENDADO

Calvente Blanco

GRUPO/PROPIETARIO

Bodegas Calvente

GERENTE

Horacio Calvente
Almendros y Josefina Pérez Mingorance

AÑO DE APERTURA

1996

SINGULARIDAD

Proyecto familiar destacado por vinos singulares, reconocidos nacional e internacionalmente

Lo mismo podemos decir de La Brujidera  , la popular Casa de los Vinos del Realejo, que se mantiene como estaba para seguir ofreciendo a una parroquia fiel grandes vinos y una estupenda cocina de taberna con las carrilleras por bandera. Un espacio grato de encuentro y convivencia en el que salir de vinos se convierte en algo más.

Es el paraíso para el explorador del vino, un espacio concebido como un verdadero laboratorio enológico, definiendo la experiencia de cata y ofreciendo una flexibilidad inigualable para que cada una de ellas sea un viaje de descubrimiento de sus 78 referencias por copa y sus más de 200 por botellas, acompañado por una selección de

alimentos elegidos para interactuar y resaltar los matices de los vinos como embutidos ibéricos, conservas gourmet y quesos artesanales. En Casa de Vinos La Brujidera la curiosidad es recompensada con la renovación continua de los los vinos que se seleccionan para sus clientes.

Taberna Belmonte  es otra institución en Granada y a una fabulosa selección de vinos se une la soberbia cocina de Francisco Aguilar, uno de los taberneros más gastronómicos de Granada, presencia habitual en los grandes congresos españoles.

La Taberna de Kafka  se ha convertido en referente por sus catas temáticas de los jueves, una de las citas imprescindibles

AL SUR DE GRANADA



WEB / PERFIL

SOCIAL EN REDES

www.alsurdegrana-d.net

TIPO DE COCINA

Tienda / Bar a vins

RECOMENDACIÓN

Vinos por copas

GRUPO/PROPIETARIO

Al Sur de Granada

SUMILLER

Montse Mengíbar

AÑO DE APERTURA

2004

SINGULARIDAD

Tienda gourmet slow y bar a vins con degustación de productos y catas



para quienes gustan de maridar buen vino, buenas viandas y un chute de cultura en vena. Decenas de referencias para copeo a un precio imbatible y cocina exquisita de la mano de Javier Piña.

En Taberna Catavinos, el producto es la estrella, que su cocina es rica y de mercado, con las setas como protagonistas cuando están de temporada. Es uno de los establecimientos con más personalidad y alma de Granada al que su dueño, Alfredo Fernández, imprime carácter.

Catavinos es pequeña por cuanto a espacio, por lo que siempre conviene reservar. Pero es inmensa, infinita, por la historia y la tradición que atesora y por la excelencia en su propuesta eno-gastronómica. Alfredo lleva prácticamente toda su vida al pie del cañón y su experiencia se transmite en

cada plato que prepara y en cada vino que sirve. Pescado fresco siempre exquisito y un plato icónico: su langosta con patatas fritas y huevos. También hay espacio para las carnes y, en días señalados, para el cuchareo. Taberna Catavinos eleva el concepto de barra a la categoría de las bellas artes.

El Mentidero, cuya ensaladilla rusa quedó segunda clasificada en el concurso de 2025 hace honor al nombre de Taberna Selecta, con una cocina muy sabrosa. En el Zaidín abre Taberna Morales, especializada en la proverbial gastronomía ‘tabernícola’, con una excelsa selección de quesos. Y Malvasía, además de por amplia selección de vinos y una barra de lo más animada, destaca por sus carnes a la plancha, flamquines, pisto y croquetas.



Un vino que nace
para compartir
momentos.



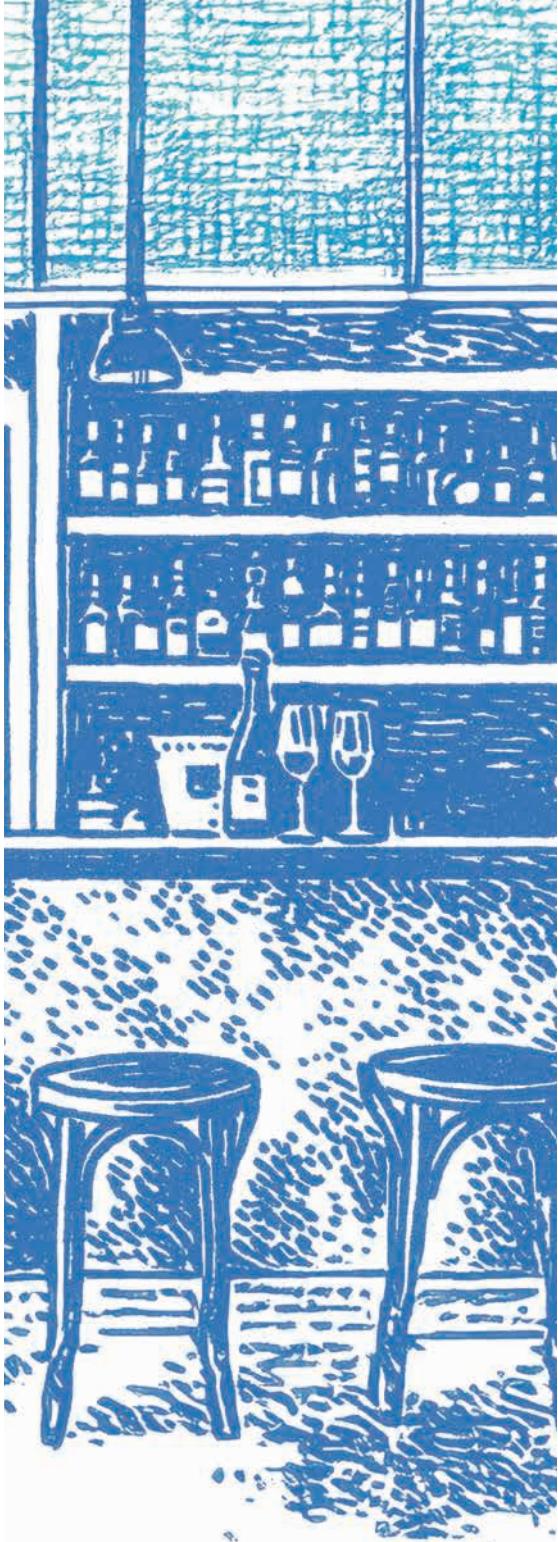
De bar en bar

Una costumbre tan arraigada que debería ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Ciudad

En Granada, ir de bar en bar es una costumbre tan arraigada que debería ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Ciudad. Tenemos nuestros bares de cabeceira, esos a los que nos gusta llevar a la gente que viene de fuera porque los sentimos como una prolongación de nuestro hogar y donde sólo tienen que vernos entrar para saber qué servirnos.

Tenemos el bar de debajo de casa o el de la esquina, donde podríamos dejar las llaves de nuestra casa sin empacho alguno en caso de necesidad. Y están los bares a los que vamos porque más de una semana sin disfrutar de sus tapas y/o de la charla de su personal y nos entra el mono. O el síndrome de abstinencia, si lo prefieren.

El bar es uno de los espacios donde la gente se siente más cómoda, libre, liberada y a gusto; donde se muestra tal y como es. En ellos celebramos nuestros mejores momentos o nos refugiamos cuando cae la del pulpo y nos sentimos cenciosos. Allí arreglamos el mundo y, a su calor, surgen las ideas más creativas, locas y maravillosas. ¡Viva el bar!



La reapertura de La Mancha fue, en 2025, uno de los grandes acontecimientos del ejercicio gastronómico más popular y festivo. Además de ocupar un local espectacular en el centro de Granada, con esa fastuosa decoración en madera, su propuesta culinaria lo hace de visita imprescindible para todo el que quiera decir que ha estado en Granada. Guisos exquisitos del recetario tradicional de la tierra y bocadillos elevados a la categoría de una de las bellas artes.

En la zona de Palacio de Deportes, La Madraza es uno de esos establecimientos que hacen vecindario y comunidad. Trabajan muy bien platos del recetario tradicional granadino, siendo famosas sus croquetas y sus albóndigas, y tiene una

buena carta de vinos, dignificando el cóctel español por antonomasia: la sangría.

Exquisitas parrilladas de verduras y, ya sea en su cotizada terraza o en el cómodo y acogedor interior de La Madraza, un auténtico plato alpujarreño en el corazón de Granada siempre es bienvenido. Cercanía, detalle en la atención y profesionalidad para darle todo su significado al concepto de servicio, en el mejor sentido de la palabra. Y muy cerca, el mítico Bar Ríos sigue fiel a sus orígenes alpujarreños con sus proverbiales tapas. Como la Taberna Triple A en la codiciada Glorieta de Arabial.

El Bar de Eric es un auténtico templo en el que la buena música es ingre-

CARMEN
DE ABEN
HUMEYA

FUSIONANDO HISTORIA Y GASTRONOMÍA

PILAR DEL TORO



WEB

pilardeltoro.es

TIPO DE COCINA

Cocina que respira tradición

PLATO RECOMENDADO

Jarrete de Cordero con puré de apio nabo tostado

GRUPO/PROPIETARIO

Nueva gerencia

CHEF

Javier Feixas

JEFE DE SALA

Mounier Habbi - Somellier Nadia Garcia

AÑO DE APERTURA

2025

SINGULARIDAD

Dos espacios: Enclave, platos de tradición y Palacio, eventos

diente esencial de su propuesta. Trabajan con mucho producto vegetal y sus arroces al horno de los sábados ya son imprescindibles. Siempre hay gente interesante en su terraza y en el interior y puede presumir de derrochar creatividad en cada rincón.

Los bocadillos del Aliatar  forman parte de la historia viva de Granada, hasta el punto de que no puedes decir que has estado en nuestra ciudad si no has probado uno de ellos. Su arte para meter entre dos trozos de rico pan algunos de los guisos tradicionales de la tierra, como las habas con jamón, es inigualable. ADN 100% granadino.

El bar, espacio donde la gente se siente más cómoda, libre y liberada

El Bar León permite vivir todo el año la Semana Santa con pasión gastronómica. Trabaja el recetario local con entusiasmo, de la olla de San Antón a la tortilla del Sacromonte. Sus desayunos en días señalados, como el de la Lotería de Navidad, lo hacen formar parte de la memoria sentimental de generaciones de granadinos.

El Soria es un bar que debería aparecer en las letras de algunas canciones de grupos indies de la ciudad. Es fiel reflejo de

LA MADRAZA



WEB / PERFIL

SOCIAL EN REDES

www.lamadraza.com

TIPO DE COCINA

Comida tradicional granadina

PLATO RECOMENDADO

Rabo de Toro

GRUPO/PROPIETARIO

Nueva gerencia

CHEF

Javier Feixas

AÑO DE APERTURA

2023

SINGULARIDAD

Recetas que han pasado de generación en generación, las han rescatado y las cocinan en La Madraza



la personalidad de Fran Soria, cuyo carácter atesora todas las virtudes y (casi) ninguno de los defectos del ser 'granaíno'. Y el Ávila se ha convertido el lugar de peregrinaje tanto para locales como para visitantes. Siempre lleno, su jamón asado es historia viva de Granada desde 1967. Más moderno, pero igualmente excelente es el Mítico Bar, con una decoración que lo hace muy auténtico.

El Bar Rojo es famoso por su tortilla de patatas, cuyos fans son legión y este año ha ganado el concurso a la mejor croqueta de Granada con su propuesta clásica. Buena música y un ambiente excelente en uno de los bares que le dan todo el sentido al arte de tapear.

El Disloque, que ha celebrado el centenario de su nacimiento en la ciudad de

El cliente valora la cercanía, atención y profesionalidad

Ceuta antes de 'mudarse' a Granada, también es famoso por sus croquetas, al igual que su bar hermano, La Tarara, especializado en carnes y arroces, con el fuego como protagonista.

Para los amantes del mejor pescado y el marisco, Puesto 43 es un bar emblemático, con su ensaladilla y su arroz para acompañar una gran selección de bebidas. Terminamos en Ultramarinos San Agustín, que ofrece en el mercado municipal cocina de autor y bocados muy gastronómicos en formato muy accesible.


valleaguirre

PASTELERÍA - RESTAURACIÓN - HELADERÍA - PANADERÍA



958 570 826



info@valleaguirre.com



Ingredientes selectos para creaciones que dejan huella...



Un mundo de platos y sabores

La curiosidad innata del ser humano nos lleva a querer probar otros productos diferentes de países ignotos

La gastronomía es parte esencial de cualquier viaje que se precie. Disfrutar de la cocina del lugar por donde uno pasa cuando sale de casa y se decide a ver mundo es uno de esos placeres que valen mucho más de lo que cuestan. Pero los platos tradicionales también tienen otra virtud: la de

transportarte a sus regiones de procedencia sin necesidad de moverte de tu asiento. ¡Y sin necesidad de ajustarte el cinturón! Con una buena mesa bien desplegada frente a nosotros, se nos abren todas las posibilidades del mundo. Porque la globalización, con las cosas del comer, también tiene su parte buena.

Nos encantan el kilómetro cero, el producto de proximidad y la estacionalidad, pero la gastronomía también es cultura y la curiosidad innata del ser humano nos lleva a querer probar otros productos diferentes a los que se dan en nuestro entorno, a descubrir sabores nuevos y a conocer recetas de países ignotos.

Y como la mayoría de nosotros no puede viajar por todo el mundo para degustarlos en origen, tener la ocasión de comerlos en nuestra propia ciudad también es emprender un periplo a través de la vista, el olfato, el tacto y, sobre todo, el gusto.

Torre de Alquería



Calle Acequia, 16 - 18339 Romilla
Granada, España
Reservas: 722 46 85 88



MASAE



WEB
www.restaurantemasae.com

TIPO DE COCINA

Japonesa

PLATO RECOMENDADO

Omakase degustación

GRUPO/PROPIETARIO

Masae Abe

CHEF

Masae Abe
JEFE DE SALA
Masae Abe

AÑO DE APERTURA

2008

SINGULARIDAD

Chef de Japón.
Maestra Culinaria
2025 en Granada y
Solete Repsol desde
2021

Para disfrutar de lo mejor de Japón en Granada, Restaurante Masaé es de visita obligatoria. No es sólo que Masaé Abe, su dueña y jefa de cocina, fue pionera en nuestra tierra, es que su afán de superación y de mejora constante hace que cada visita a su casa sea toda una experiencia.

Y más ahora que, tras las obras realizadas en su emblemático local el pasado verano, ha reducido el número de plazas a un máximo de 24 comensales por servicio, en vez de los 36 anteriores. Eso hace que el servicio sea más personalizado. Nunca antes, el concepto 'de la cocina a la boca' tuvo que hacer menos recorrido. Además, Masaé Abe se coronó en 2025 como Maestra Culinaria en el popular certamen gastronómico organizado por IDEAL. Querida y valorada por sus compañeros de profesión, para esta nueva etapa en su restaurante ofrece un sugerentes menú omakase a través del que el comensal disfrutará de la propuesta que haga la chef dependiendo del producto que tenga en ese momento. Una sucesión de bocados que cambiarán según la estacionalidad y a través de los que Masaé mostrará su pericia y su experiencia, que ya son muchos años trabajando el arroz.

Y máxima atención, también, a sus menús maridados con sake. Masaé vuelve a Japón siempre que puede y allí aprovecha para seguir formándose, por lo que es la mejor opción posible para disfrutar en Granada de lo mejor de la cocina nipona. En su viaje más reciente, estuvo especializándose en la bebida tradicional japonesa y ahora la trae a Granada a lo grande.

La vietnamita es otra de las cocinas orientales que con más fuerza ha prendido en Granada. Visitar Its Vietnam es disfrutar, durante unas horas, de la esencia de uno de los países de moda de Extremo Oriente. Por su exquisita decoración y por una cocina muy original y diferente a todas, con sus propias especificidades, de los famosos nems, una versión de los rollitos de primavera muy original; al bánh xéo, una especie de pancake a la vietnamita, un plato tradicional del sur del país. ¡Y el magret de pato! Una exquisitez.

Y recordemos Yamasushi, un restaurante orientado a la clientela más gourmet en el que su dueño y cocinero, popular y cariñosamente conocido como Eric, ofrece una auténtica experiencia gastronómica. Sólo sirve a cuatro comensales por turno y



IT'S VIETNAM



IT'S VIETNAM



Tuoi Pho Vietnam

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES

www.itsv.es

TIPO DE COCINA

Vietnamita , asiática

PLATO RECOMENDADO

Ban xeo

GRUPO/PROPIETARIO

Juan Carlos Fernández Martínez

CHEF

Andrew Nguyen

JEFE DE SALA

Juan Carlos Fernández

AÑO DE APERTURA

2019

SINGULARIDAD

Decoración ambientada asiática para crear una gran experiencia gastronómica

la lista de espera es muy larga, que se ha ganado el favor de la gente.

Y para amantes del ramen y otras delicias orientales: Noodle Rest. Sus propietarios no dejan de estar atentos a las últimas tendencias gastronómicas en las diferen-

tes cocinas orientales para importarlas a Granada. Especializados en ramen, la decoración de su céntrico local convierte cada visita en una experiencia fresca, novedosa y succulenta.

Cambiamos de continente, que nos es-

Los disfrutones de
Oferplan IDEAL han
**AHORRADO MÁS DE
80.000€
EN EL AÑO 2024...**

además de ir a conciertos, a los
mejores restaurantes, experiencias...
ellos disfrutan sus planes

¿y tú?

Regístrate en
oferplan.ideal.es
y benefíciate

Oferplan
IDEAL



NOPAL

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES

En construcción

TIPO DE COCINA

Mexicana

PLATO RECOMEN-
DADO

Enchilada de birria

GRUPO/PROPIETARIO

El Nopal

CHEF

Rhina Margarita
Orozco Luna

JEFE DE SALA

Sole Moreu

AÑO DE APERTURA

2014

SINGULARIDAD

Carta de temporada,
variedad de tequilas
y ambiente cálido y
acogedor

pera la rica y feraz Sudamérica. No hay mejor elogio para un restaurante especializado en comidas foráneas que el hecho de que un nativo del país diga que su cocina es auténtica, que le recuerda a la de su casa. Para los residentes mexicanos en Granada, eso es El Nopal, el gran referente de la cocina azteca en la ciudad de la Alhambra.

Sus tacos son todos exquisitos, igual que otros platos tradicionales de la cocina mexicana como las enchiladas, los tamales, nachos, burritos, nopales, chimichangas, fajitas y quesadillas o su fastuoso guacamole. ¡Y los chiles en nogada, en temporada y por encargo! Sólo por esos nombres podemos pensar en auténtico realismo mágico llevado al plato. Tienen grandes tequilas y el ambiente es siempre cálido y acogedor. Además, celebran a lo grande festividades de la tierra, del Día de los Muertos al famoso Grito, con corridos y mariachis en vivo.

Para amantes de las cocinas sudamericanas, Papaupa es un clásico que fusiona las gastronomías colombiana y andaluza y La Tranquera, el gran referente de la cocina argentina en nuestra ciudad, con sus exu-

berantes cortes de diferentes carnes. Y no podemos olvidar uno de los clásicos cada vez más presente en nuestras calles: las empanadas argentinas. En La Esquinita Argentina las bordan desde hace años, siguiendo la tradición argentino-italiana, lo que nos invita a dar un salto continental.

Para amantes de la cocina italiana, un nombre: Altamura. Es una de las pizzerías decanas en Granada y su fundador, Adriano Forghieri, la dejó en buenas manos cuando llegó el momento de la jubilación. Mar García y Bubi Morenodávila no sólo han mantenido su esencia, respetando platos icónicos de la carta como el steak tartar, el solomillo Voronoff y sus míticas pastas rellenas, sino que han abierto una 'sucursal' de Altamura en pleno centro de Granada, en la mismísima calle Ganivet, con diferentes espacios para disfrutar de la mejor gastronomía italiana.

Acuando Adriano se enamoró de Granada, pensó que debía instalar su restaurante en un local que no diera a la calle, buscando ese toque de intimidad clandestina y de distinción que supone subir un par de tramos de escaleras para entrar en un auténtico santuario, al estilo de los clubes britá-



ALTAMURA



WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES
<https://restaurantealtamura.es>

TIPO DE COCINA

Restaurante italiano

PLATO RECOMENDADO

Solomillo Voronoff

GRUPO/PROPIETARIO

MDA BUBI SL

CHEF

Eligio Adame

JEFE DE SALA

Mª José Sabio y

María Ledesma

AÑO DE APERTURA

1977

SINGULARIDAD

Primer restaurante
Italiano en abrir en
Granada

nicos. En la esencia del Altamura de la Avenida de Andaluces mantienen esa filosofía de que comer es un acto privado y no hay que estar expuestos a la calle, como en una vitrina. Sigue siendo un rincón tranquilo, un espacio íntimo donde disfrutar

de la cocina.

Todas sus pastas son artesanales, hechas en casa y elaboradas a mano por su equipo, en directo, en el nuevo restaurante del Centro. La esencia de Altamura siempre ha sido la misma: un restaurante con pasa-



Altamura

El restaurante
italiano
de Granada

Altamura Original
Av. de Andaluces 2, Belén
958 27 29 08

Altamura Centro
C/ Ángel Ganivet 4, Centro
664 34 67 52

restaurantealtamura.es



NEGRONI



WEB / REDES SOCIALES

Bytrastos.com

TIPO DE COCINA

Italiano

PLATO RECOMENDADO

Pizza tartufata

GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Trastos

CHEF

Moha Jallam

JEFE DE SALA

Anas El Khamlichi

AÑO DE APERTURA

2022

SINGULARIDAD

La única pizzería de Granada que combina masa de larga fermentación con ingredientes premium

do, historia y tradición. Y con cariño como marca de la casa.

Y para seguir en el mundo de las pizzas, un establecimiento muy especial ya desde su denominación, que lleva nombre de cóctel: Negroni. Su particularidad: que trabajan las pizzas usando la pala. Las sirven en grandes tablas de madera y lo primero que llama la atención es su forma, que no es redonda sino rectangular. Son pizzas con una masa con 72 horas de fermentación y un poco más crujientes de lo habitual. Las más demandadas: la tartufata y la hornazo. También tienen pizzas al estilo napolitano.

Otra gran opción para los amantes de la cocina italiana es Bambola Capriccio, que está en el cada vez más gastronómico barrio de Albayda y también en el centro con su propuesta colorista, divertida, sabrosa y musical. Un espacio diferente en el que se disfruta cada momento gracias a su comida y a su ambiente, relajado y gustoso. Sus pizzas se hacen con masa madre y harinas molidas en piedra fermentadas 72 horas y usan pastas artesanales elaboradas en su propio obrador. Y es que Bambola es disfrute y dulce vita.

Y otro clásico de la cocina italiana: La Ma-

fia se sienta a la mesa, con varios establecimientos. Su propuesta parte de la gastronomía italo-mediterránea en una carta que mezcla la tradición con la innovación. La clientela encontrará desde la cocina más tradicional, hasta platos exclusivos que solo se pueden probar allí. Para conseguir el sabor original italiano privilegian los productos de denominación de origen de diferentes regiones del país transalpino. Y para llevar a casa, las elaboraciones de Pizzería Tradizione Italia son las más tentadoras y bien valoradas.

Terminamos este amplio repaso por la cocina italiana, una de las más populares de entre las foráneas en nuestra ciudad, en Parole Granada, que trabajan con producto italiano y cuyo restaurante ofrece una abigarrada decoración operística. Y en Humo El Origen se puede disfrutar de una carta muy variada con reminiscencias a gastronomías de diferentes partes del mundo, desde las del Mediterráneo Oriental a las del Lejano Oriente, pasando por Sudamérica.

Antes de terminar este recorrido por las gastronomías y las cocinas de todo el mundo, volvemos a Oriente. Para amantes de la cocina india, cualquiera de los dos establecimientos de Muglia es de visita obli-



gatoria. De nuevo hablamos del decano de una cocina exótica que conquista a los paladares más exigentes, con diferentes nivales de picantes y recetas variadas de un país que es un continente en sí mismo. Más de 25 años lleva en Granada, que abrió sus puertas en 1995.

En su propuesta gastronómica se centran el curry es la salsa base de su cocina, en cuya preparación emplean entre ocho a nueve horas. Su comida puede presumir de ser no solo picante, sino una fusión mágica de sabores únicos e intensos como el azafrán, la nuez y mucho más. Su menú degustación permite asomarse a una amplia panorámica con lo mejor de su carta, que es lo mismo que decir con lo mejor de la cocina de India.

Y ahora sí. Vamos a echar el freno y a

volver a casa. Porque tan cerca, pero a veces demasiado lejos, la cocina marroquí es todo un espectáculo multisensorial. Palacio Andaluz Almona ofrece menús muy completos, con opciones vegetarianas y veganas y, en la muy multicultural calle Elvira, Bab Mansour tira más del recetario libanés, otra de las grandes cocinas del mundo.

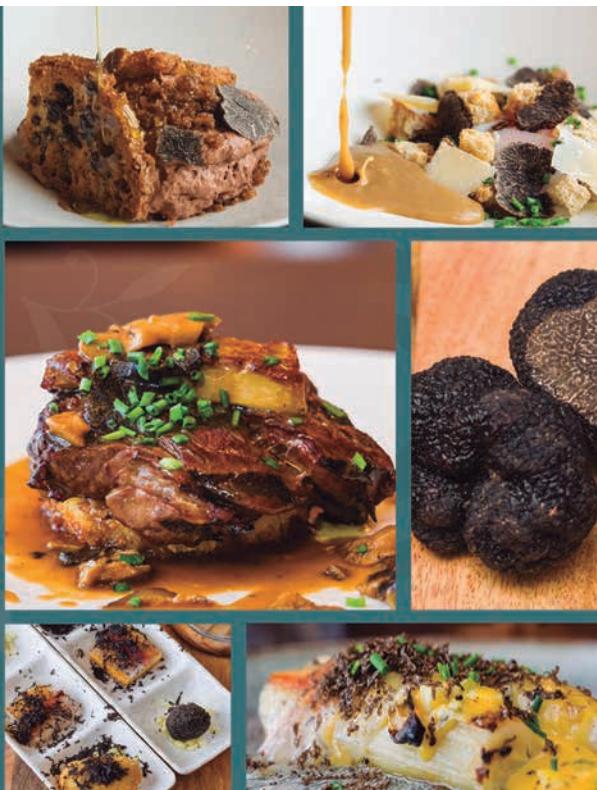
;Lo que ha unido el Mediterráneo no lo separan los prejuicios ni el desconocimiento! Habrá que seguir explorando cocinas del mundo como la coreana, que va desembarcando en nuestra ciudad, o la brasileña y la tailandesa, aunque haya que desplazarse a un centro comercial. Otras como la griega o la polaca aún no han llegado. Y la peruana, que tuvo su momento y terminó replegándose, no tardará en volver.

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

Camino de la Huerta

RESTAURANTE Y EVENTOS

Tlfno. 958 45 64 09
Carretera de Íllora, 5.
Alomartes (Granada)





Punto dulce, toque canalla

La especialización ha llegado a los artesanos de dulces y postres que están triunfando

Toda comida o cena que se precie tienen su colofón con la llegada del postre, ese imprescindible momento dulce. Además, disfrutar de un pastel o de un trozo de tarta es uno de los mejores vehículos para sacarnos una sonrisa y convertir un mal día en otro más soporífero.

En muchos restaurantes sirven algunas de las tartas y dulces elaborados por los maestros en repostería de la provincia, dado el excelente nivel que alcanzan. De ahí que llevarnos a casa sus productos nos brinde la oportunidad de disfrutar de una auténtica experiencia gourmet.

Podemos disfrutar de postres y dulces propios de la tierra, que el recetario que nos viene de la repostería árabe es muy importante, y también de la destreza que nuestros maestros pasteleros van alcanzando el productos 'importados' como el panetone.

El nivel de las pastelerías y las cafeterías especializadas en dulces también es extraordinario, que la herencia de la industria del azúcar se deja sentir ahí. ¡Y qué decir de las heladerías, que algunas ya ni siquiera cierran en invierno! Sin olvidar de esa copa, de ese combinado que, a modo de sabroso digestivo, nos permite alargar el placer de la velada.

Tartas Cristina  , con sus céntricos establecimientos en Recogidas y Avenida de la Constitución y su obrador en el Polígono de ASEGRA, es uno de los referentes imprescindibles por cuanto a la repostería se refiere. Cada una de sus tartas es una elab-



ALIATAR



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
aliatar.es / @alia-tar_granada
TIPO DE COCINA
Cocina de autor para eventos, con propuestas adaptadas
GRUPO/PROPIETARIO
Aliatar Granada S.L.
CHEF

Chefs externos
JEFE DE SALA
Victoria Soria
AÑO DE APERTURA
2015
SINGULARIDAD
Experiencia gastronómica flexible y cuidada, con atención premium y montajes a medida

boración exquisita, por lo que muchas de ellas aparecen en las cartas de los mejores restaurantes de la provincia, como decíamos en la introducción.

Elaboran sin gluten, tienen postres sin azúcar y un sistema de reparto con vehí-

culo eléctrico que les convierte en una empresa sostenible y comprometida con el medio ambiente. Todo ello para aquilar una forma artesana, creativa, imaginativa y exquisita de hacer tartas y pasteles. Y con arraigo. Sus Lágrimas de Boabdil

ESTAMOS EN BOCA DE TODOS ¿Y EN LA TUYA?

TARTAS
Cristina
PASTELERIA ARTESANA



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

NUEVA TIENDA ON LINE

🌐 www.tartascristina.com

HAGA SU PEDIDO EN LA WEB!



son míticas y su Nevada, mirando a la Sierra, otra delicia. Lo mejor de Tartas Cristina es, por supuesto, que cualquiera de sus elaboraciones satisfará y colmará al goloso que todos llevamos dentro. Y es que Cristina Ocete, su maestra pastelera, es un orgullo para Granada.

Las elaboración con diferentes tipos de queso han convertido a Las tartas de la madre de Cris en otro de los referentes imprescindibles de Granada para los amantes del dulce. Además, tienen tartas de zanahoria o café y su expansión por Málaga, Sevilla o Madrid acredita el dinamismo de esta empresa.

Pastelería Zarina de Alfarcar es otro de los establecimientos más creativos en todo lo referente al mundo del dulce, el helado y el pan en la provincia. Tienen un centro de formación por el que pasa lo mejor de lo mejor del sector y ofrecen información nutricional útil a la clientela. En 2025 fueron reconocidos con un Solete de la guía Repsol.

Los Calitos, en Guadahortuna, es uno de los establecimientos que invitan a desplazarse hasta dicha localidad solo por disfrutar de su excelsa pastelería de influencia centroeuropea. Sus panetones navideños ya son un clásico y su vitrina es digna de exposición.

Y en Voila Cake de Albolote, la pastelería con raíces mexicanas permite descubrir y disfrutar de dulces poco habituales por estos lares, como su famoso Pan de Muerto, realizado con ocasión de la famosa festividad, o las concha mexicanas. Preparan tartas tematizadas y ejecutan pastelería por encargo.

En el centro de Granada, en la mismísima Carrera de la Virgen, Espiga Dulce

El momento dulce del día cuenta con una gran variedad de propuestas

ofrece pan recién hecho y bollería dulce y salada exquisita, además de productos sin gluten, por encargo. De origen venezolano, sus dueños no sólo han reactivado una antigua panadería sino que llevan a su propuesta gastronómica elaboraciones propias de su país como el Pan de jamón, propio de la Navidad.

Y para disfrutar de una copa o un cóctel en el mejor ambiente, la Sala Aliatar es más, mucho más, que un pub, una discoteca o una sala de conciertos. Que de todo ello hay, por supuesto. Pero también es un espacio cultural, empresarial y social que permite disfrutar de una amplia batalla de actividades en horario diurno y vespertino. Mantiene vivo el recuerdo del gran cine que fue y por su escenario pasan bandas de música nacionales e internacionales de primer nivel.

Por cuanto a las heladerías, Granada vive una auténtica explosión.

Via Lattea Trinidad, además de sus elaboraciones artesanales en su propio laboratorio, tiene una amplia oferta en productos sin gluten y sin azúcar, que serán especialmente apreciados por personas con alergias e intolerancias.

Reconocidos por la Guía Repsol, sus helados especiales para las mascotas, gratuitos, les hacen especialmente pet friendly. Cuando el calor aprieta en Granada, los perritos saben bien a dónde tienen que conducir a los humanos que teóricamente les guían. Y máxima atención a sus enva-

El Guerra



Tradición, sabor & familia

Restaurante El Guerra. Camino del Zute, 36. 18198 Huétor Vega,
Reservas: 958 50 11 59 | www.restaurantelguerra.com



ses de fantasía, algo igualmente destacable en la propuesta de Via Lattea.

Los Italianos es un clásico atemporal desde el año 1936, cuya apertura y cierre marcan las estaciones en la ciudad. Su famosa Cassata es una de esas delicias que prestigia las cartas de los restaurantes que la tienen entre su oferta de postres. Y también hay que destacar a Marconata, que ha ganado varios premios en prestigiosos certámenes internacionales.

Terminamos con esas cadenas de cafeterías locales en las que la pastelería es un valor añadido. Casa Ysla y sus pionones son un auténtico ícono que traspasa fronteras, con una veintena de establecimientos repartidos por toda Granada y con sedes en Almería y Jaén. Atención a su Cuajada de Carnaval, que se vende en recipientes elaborados con cerámica típica granadina.

Pero volvamos al clásico pionono, cuya historia arranca con un personaje esencial en la historia de Casa Ysla: Ceferino Isla González, que se estableció en Santa Fe en 1897 para abrir su obrador de pastelería.

Ceferino, devoto de la Virgen quiso homenajear al Pío IX (Pío Nono), el Papa que

Además de la oferta local se han incorporado recetas internacionales

en 1854 había proclamado el dogma de la Inmaculada Concepción de María. Su nuevo pastel no sólo llevaría su nombre, sino que también recordaría la figura papal con su apariencia cilíndrica y pelín rechoncha, identificada con el almibarado bizcocho propio del pastel retorcido sobre sí mismo. El blanco papal sería la canastilla que porta cada pionono y la reconocible coronilla de crema azucarada y tostada simboliza la prenda con la que el Papa cubre su coronilla. ¡Un homenaje de lo más goloso!

El Sol lleva 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. Son famosos sus Cecilios, uno de esos dulces con nombre propio y una milhoja clásica que elaboran en horno de leña, lo que le otorga un sabor especial.



CASA ENRIQUE
FUNDADA EN 1870 TABERNA CENTENARIA

Taberna Casa Enrique.
Acera del Darro, 8



Luises

Los Luises.
C/ Mercedes Gaibrois, 6.



DESDE 1984
CASA DE VINOS
La Brujidera

La Brujidera o Casa de los vinos.
C/ Monjas del Carmen, 2

Tabernas *míticas* de Granada



El Valle de Lecrín y Alpujarra

Los secretos de dos comarcas mágicas, conectadas entre sí y de paisajes únicos

Ahora sí que vamos a tragarse kilómetros, que iniciamos las rutas gastronómicas por la provincia, más allá de su área metropolitana. Para empezar, miramos al sur donde desembocan todos los sures. Y es que, antes de llegar a esa feraz, rica y es-

plendorosa Costa Tropical, nos vamos a desviar para conocer los secretos de dos comarcas mágicas, conectadas entre sí y que nos permitirán disfrutar de paisajes únicos un halo de magnetismo sin igual.

Para empezar, El Valle, ese paraíso de naranjos y limoneros donde huele a cítricos y a azahar. El Valle Encantado donde perderse para disfrutar de una comarca que parece suspendida en el tiempo y en el espacio. El Valle de la Felicidad al que cada vez se mudan más personas que quieren ser dueñas de su tiempo.

Y de inmediato, conectada con El Valle, La Alpujarra, territorio mítico con tantos secretos escondidos y tantas posibilidades paisajísticas y gustativas. Más allá del célebre plato alpujarreño, los jamones de Trevélez y otras recetas enraizadas en la tierra, La Alpujarra ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas para satisfacer a los paladares más exigentes.

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

Ventajas y experiencias del
CLUB del SUSCRIPTOR

Acceso a la **hemeroteca**
con **ejemplares** de los
últimos 90 días

Acceso **ilimitado** a todo el
contenido de IDEAL⁺

Suscríbete al **PACK NAVEGA**

IDEAL⁺



Todo ventajas

Más información | 958 809 809 ext. 1
Ideal.es | (De lunes a viernes de 09:00 a 14:00 h.)



Comenzamos este periplo que apunta al sur en Dúrcal, en El Molino de el Puente, con su cocina tradicional, pero con guiños modernos a la hora de sacar los platos a la sala y el mimo que le ponen al producto granadino. Hay que destacar tanto el edificio en que se enclava, un antiguo molino harinero, como el entorno, muy cerca de un bosque encantador. Y es muy recomendable darse un paseo por el puente de Lata de Dúrcal, una infraestructura industrial en perfecto estado de conservación que originalmente estaba dedicado al tránsito de trenes.

En Dúrcal también hay que reseñar el Mercado San Blas, ubicado en el mercado de abastos de la localidad, donde hay puestos gastronómicos muy interesantes. De gastrobares a vinotecas pasando por panaderías, se puede disfrutar comiendo en sus mesas altas y aprovechar para llevarse a casa algunos de los exquisitos productos que venden.

En Padul, antes o después de pasear por sus extraordinarias lagunas, uno de los humedales más importantes de Andalucía, se puede recargar la batería de nuestro organismo en La Muga, un asador situado en lo que antaño fuera la Venta del Fraile. Terraza para los meses más soleados y salones con chimeneas para cuando aprieta el frío.

La siguiente parada la haremos en una gran bodega, en todos los sentidos de la expresión: Hacienda Señorío de Nevada. Para amantes del enoturismo es esencial. Tiene unas vistas espectaculares y su bodega es una gozada. Además, disfrutar de su exquisita propuesta gastronómica en sus salones o en su terraza es un placer. Y la posibilidad de llevarse a casa algunos de sus afamados vinos, un auténtico lujo.

El Valle, ese paraíso de naranjos y limoneros huele a cítricos y a azahar

Su cocina es un reflejo del entorno que les rodea: viñedos infinitos, la majestuosidad de Sierra Nevada y el alma de una tierra rica en tradición. Por todo ello, el restaurante Entre Parras es más que un restaurante, es una experiencia sensorial donde la gastronomía y el vino se fusionan para convertir cada comida en una celebración. Con ingredientes seleccionados con mimo, creatividad en cada elaboración y una presentación impecable, cada plato es una historia que deleita el paladar y emociona los sentidos. Trabajan con ingredientes de proximidad, frescos y de temporada y su propuesta fusiona tradición e innovación, dando vida a sabores que evocan la esencia de Granada.

Señorío de Nevada, donde continente y contenido se dan la mano en torno a un bien cultural, gastronómico y hedonista como es el vino. Ofrece la posibilidad de hacer celebraciones y también es hotel, de los que ayudan a bajar las pulsaciones.

En Melegís, Los Naranjos es uno de los establecimientos veteranos de El Valle que, gracias al trabajo de su jefe de cocina y su jefa de sala, los hermanos José y María del mar Vallejo, no deja de evolucionar y sorprender con una propuesta en la que los cítricos del entorno están muy presentes en las ensaladas y en los platos de carne y pescado. Fundado en 1988, es un referente de la cocina tradicional y sin gluten de la provincia de Granada. Platos de cuchara, carnes, pescados, postres caseros... todo en

Gran Café Bib-Rambla®

Fundado en 1907

SERVICIO
con arte

Gastronomía
Art Deco



Grupo Bib-Rambla

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





La Alpujarra, territorio mítico con tantos secretos escondidos

base a las recetas de El Valle de Lecrín, con toques innovadores.

Además, al estar especializados en cocina sin gluten, sus pizzas ganaron el Campeonato de España de Pizzas Sin Gluten hace tres años. Imprescindible. En su negocio hermano, Lemon Food, se puede disfrutar de un takeaway especializado en comida 100% sin gluten con una gran variedad de platos: pizzas, pizzas veganas, pollos asados al carbón, quesadillas picantes, patatas fritas caseras, ensaladas, platos de temporada, menús infantiles y postres caseros. Todo ello para llevar y disfrutar del entorno de El Valle.

Los Naranjos también es hotel y está situado frente al encantador Mirador de las Alvirillas de Melegís, diseñado por la escultora Elena Vicente Herranz y plagado de figuras que se asoman al Valle. También hay objetos que homenajean a los emigrantes que se fueron para después volver a su pueblo. Del vecino restaurante Elysium , una de las sorpresas del año y una de las aperturas más espectaculares, hablamos en la sección 'El último grito'.

En Nigüelas, La Alquería de los Lentos ofrece una propuesta gastronómica muy interesante y una batería de actividades constante, incluyendo mercadillos de productos artesanales de la zona de lo más interesantes.

Entrando por Lanjarón, el famoso pueblo del agua conocido como 'la puerta de La Alpujarra', Alcadima ofrece alojamiento

y un restaurante que tira del recetario tradicional de la comarca en un entorno idílico. Cocina mediterránea y heredera de la tradición andalusí local, propone platos de autor con los mejores ingredientes de la zona, perfectos para cualquier ocasión y llenos del sabor, el color y el aroma de la tierra.

Y en Órgiva, antes de subir hacia los pueblos blancos recortados entre barrancos y bajo la mirada atenta de Sierra Nevada, El Limonero ofrece una oferta culinaria muy sugerente en un ambiente igualmente cálido y acogedor.

La Ruta de La Alpujarra de Cádiar es uno de esos restaurantes familiares con alma que lleva varias décadas enamorando a una clientela fiel que disfruta de una cocina de temporada hecha siempre con amor.

Y en los pueblos más altos, empezando por Pampaneira, La Chistera Gastro Bar puede presumir de contar historias con cada plato, enraizados en el entorno y con preciosas vistas. En Capileira, El Asador es uno de los establecimientos imprescindible, que ofrece una comida entre lo tradicional y lo contemporáneo, para todos los gustos, pero siempre usando producto del entorno. Sus carnes son proverbiales y su ambiente ayuda a templar cuerpo y alma. Y en Trevélez, el paraíso del jamón serrano, La Fragua es uno de los clásicos imprescindibles.

Terminamos en Mecina Bombarón, uno de los pueblos que conforman Alpujarra de la Sierra, el pueblo libro de Granada. Y precisamente así, Cafetería Pueblo Libro, se llama el establecimiento que sirve tostadas con el nombre de alguno de los libros más famosos de la historia de la literatura, del Quijote a Alicia en el País de las Maravillas.



ASADOR:

Dirección: C. Laurel de la Reina, 15,
18140 La Zubia, Granada
Teléfono: 858 69 72 92
Web: <https://www.asadordelareina.es/>



Restaurante
recomendado por



Local elegido
como



LA BOTILLERÍA
Dirección: Dirección: C. Varela, 10,
Centro, 18009 Granada
Teléfono: 958 22 49 28
Web: <https://labotilleriagranada.es/>



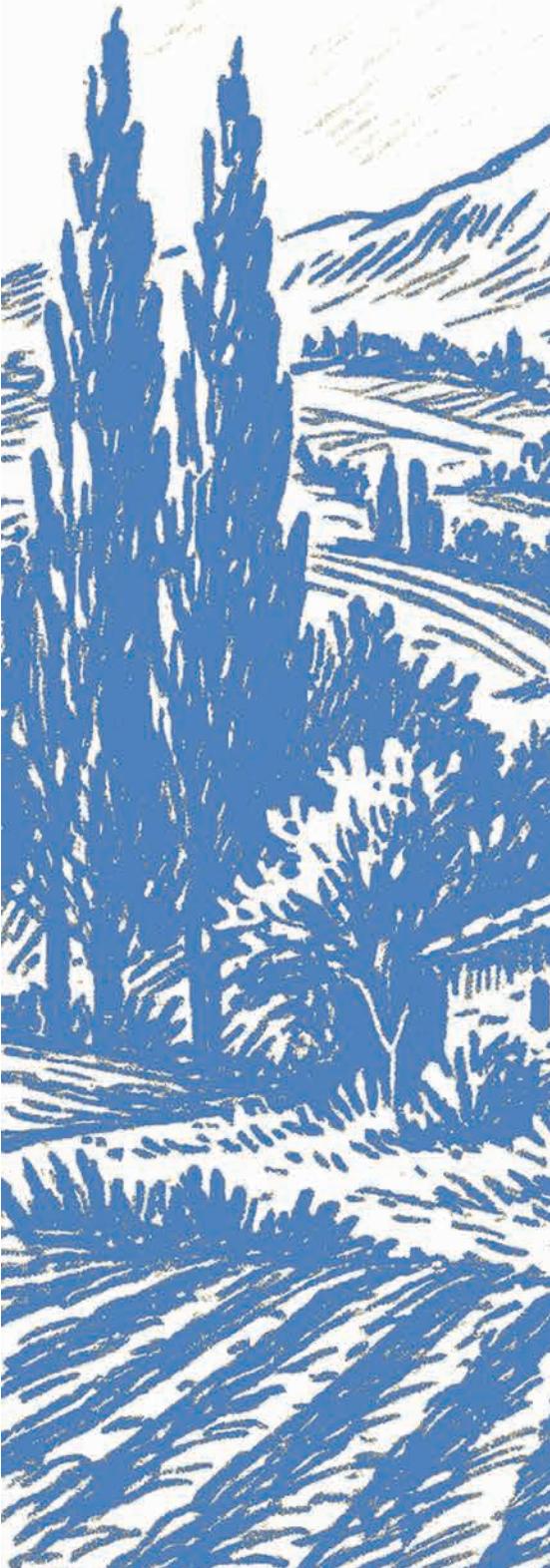
Zona Norte y Poniente

Estas comarcas nos invitan a recorrerlas con calma y detenimiento, con placer y delectación

Como si en una temporada de 'Juego de Tronos' nos encontráramos, comarcas como el Poniente granadino y la Zona Norte nos invitan a recorrerlas con calma y detenimiento, con placer y delectación. Las fusionamos en una sola ruta, aunque cada uno de dichos destinos se merece todo un viaje por sí mismo.

El Poniente granadino, el que comunica con Málaga si viajamos por el interior a la vez que nos acerca a Córdoba y Jaén, está repleto de historias milenarias. Buena prueba de ello son los muchos castillos de la comarca: Íllora, Zagra, Moclín, Loja y Láchar. Tierra de frontera y de leyendas donde las torres vigía también desempeñaron un papel esencial. Y tierra olivarera, que el mar de olivos es parte esencial del paisaje.

Y si miramos hacia el norte, empezamos por un paraje natural esplendoroso como es la Sierra de Huétor antes de llegar a la muy noble y leal ciudad de Guadix. A partir de ahí, la magia de otro espacio natural de características muy diferentes como es el Geo-



parque nos conduce al paraíso del cordero segureño por las tierras de Huéscar, Orce y Galera, un auténtico paraíso patrimonial y arqueológico.

Empecemos por la gran capital del Poniente, la igualmente muy noble y leal ciudad de Loja, donde el hotel El Mirador no sólo ofrece un alojamiento excepcional con grandes vistas, sino que su propuesta gastronómica es amplia, rica y variada.

En Arrozal, los arroces son parte esencial de su propuesta gastronómica, enriquecida con una carta basada en la cocina mediterránea tradicional, con una exquisita decoración para enriquecer aún más la experiencia. Para amantes de sabores exóticos, su restaurante Mokuren está especializado en cocina japonesa.

Y otro clásico de Guadix es Flati, receta-

rio tradicional partiendo de un producto excelsor y con sus toques de modernidad. Reconocida con un Solete de la guía Repsol, la cocina de Antonio Díaz se desenvuelve con total soltura entre la vanguardia y la tradición, 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 en la que el producto de la comarca está muy presente.

Torre de Alquería G, en Romilla, es uno de los grandes templos de la gastronomía granadina contemporánea y su propietario y jefe de cocina, Francisco Robles, todo un referente. El edificio es magnífico y el producto de vitrina con el que trabaja-

Tu evento único, en aliatar

EVENTOS COMIDAS CATERING COCTAILS FIESTA



aliatar



621 120 944



comercial@aliatar.es

CAMINO DE LA HUERTA



WEB / REDES

@camino de la huerta

TIPO DE COCINA

Cocina de producto y temporada

PLATO RECOMENDADO

Guiso de garbanzos con sepia y carabinero

GRUPO/PROPIETARIO

Camino de la Huerta

Restauración

CHEF

Vicente Jiménez

JEFE DE SALA

José Peña

AÑO DE APERTURA

2013

SINGULARIDAD

Más 300 vinos, menú de trufa del 22 de enero al 22 febrero

jan, tanto en carnes como pescados, excelente. Cocina con raíces, pero con imprescindibles dosis de creatividad por parte de un extraordinario cocinero.

Robles trabaja en Torre de Alquería con bueyes gallegos de distintas razas, machos castrados y vacas, carnes selectas que no están en carta y se ofrecen como sugerencia. Usa horno de carbón y, como es cerrado, utiliza carbón de encina vegetal de distribuidores granadinos.

En Torre de Alquería tienen una cámara de maduración con unos doce lomos a la vez de tres tipos de animal, sin trabajar las largas maduraciones. Cuidan las certificaciones con el origen y la trazabilidad de cada pieza, su fecha de sacrificio y toda la información pertinente de esas razas mestizas, con la Frisona y la Rubia gallega como estrellas. También trabajan con algo de Wagyu de criadores nacionales y con la Charolesa y la Cachena. Y de Portugal, la Minhota y la Barrosa.

Además de las carnes, en Torre de Alquería se puede disfrutar de excepcionales pescados y mariscos, que su vitrina de frescos es sensacional. Todo hecho al momento: mucho pescado de escama y la

quisquilla de Motril y la gamba roja. Algo de concha como la almeja y las ostras. Producto sencillo, pero cuidado al máximo. Y como entrantes, platillos divertidos para comer con las manos, más elaborados, para sorprender a la clientela.

Y para amantes de las buenas carnes, Steakhouse by Aitor Pozuelo, en Cijuela, tiene una cámara de maduración de carnes muy singular, grande y bien nutritiva. Su chef, Javier Domínguez, las prepara con esmero.

En Alomartes se halla el secreto mejor guardado de la gastronomía granadina, aunque, por fortuna y por propio merecimiento, es cada menos secreto y más conocido. Hablamos de Vicente Jiménez y su Camino de la Huerta , uno de los mejores restaurantes de la provincia, con una propuesta culinaria siempre exelsa y con la trufa como protagonista no sólo de unas jornadas imprescindibles, sino de una carta exquisita y repleta de sorpresas. Año tras año, Vicente se consolida en lo más alto del escalafón culinario de la provincia.

Insistimos en la cuestión de la trufa. Gracias a su trabajo constante, a la calidad

del producto y al magisterio en cocina de Vicente Jiménez, Camino de la Huerta es referente nacional en un producto excelsor y le gusta mantenerla todo el año en carta, comprando las mejores según temporada a los productores más acreditados de España.

Camino de la Huerta es un restaurante amplio, con diversos espacios, terraza incluida. Tiene una barra animada, con mesas altas y bajas, y un espléndido comedor. En manos de Vicente, las mejores verduras del mercado reciben el cariño que se merecen, convertidas en auténticas joyas de la huerta, igual que las carnes y los pescados. Y la bodega, cada vez más amplia y mejor surtida.

En Huétor Tájar, Riviera Mediterránea ofrece cocina mediterránea de primer nivel con producto fresco y de primera cali-

dad, cuidando la estacionalidad y la sostenibilidad. Tradición y vanguardia de la mano. Cuidan el producto de la tierra a la vez que su cocina sin filtros no tiene empaque en capturar la esencia gastronómica de diferentes cocinas del mundo.

Las carnes las trabajan con el Jósper y la bodega está a la altura de una propuesta culinaria que satisfará a los paladares más exigentes. Además, a lo largo del año organizan diferentes jornadas gastronómicas con el espárrago como protagonista, durante la temporada, y el atún rojo salvaje de almadraba, cada vez más y mejor apreciado.

Y terminamos este periplo por las tierras del Poniente en Casa Piolas  de Algarinejo donde oficia José Caracuel, uno de los Maestros Culinarios de IDEAL. Casa

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

¡QUE NO TE
LO CUENTEN!

Para más información llame al 958 809 809 ext. 1

Departamento de atención al Suscriptor

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 recibirla.
- ✓ 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.



TORRE DE ALQUERÍA



WEB

www.torredealqueria.com

TIPO DE COCINA

De producto y proximidad

PLATO RECOMENDADO

Cortes selecto de vaca madurada

GRUPO/PROPIETARIO

Paco Robles

CHEF

Paco Robles

JEFE DE SALA

Paqui Román

AÑO DE APERTURA

2020

SINGULARIDAD

Sugerencias semanales con lo mejor del mercado y recomendaciones de vinos.

Piolas se encuentra en todo un cruce de caminos entre las provincias de Jaén, Córdoba, Granada y Málaga.

Por Casa Piolas no se pasa. A Casa Piolas hay que ir, convertida en deseado y codiciado destino para gastronómadas de todo el mundo que no dudan en hacer decenas de kilómetros con el fin de disfrutar de un enclave mágico y especial, único e inolvidable. El elemento característico del entorno donde se encuentra el restaurante es el olivo, una constante en el paisaje de la comarca y árbol inspirador de la filosofía y la propuesta gastronómica del restaurante.

Casa Piolas abrió sus puertas en el año 1936, pero sería en 1989 que José y su esposa Teresa tomaran las riendas del restaurante. Una tercera generación que parte de las recetas únicas de las anteriores generaciones y las perfecciona a través de la cocina de vanguardia. Una cocina creativa que, a través de las técnicas desarrolladas en el siglo XXI, propone platos exclusivos en los que se reflejan los genes que conforman el ADN gastronómico de Casa Piolas.

Con los pies bien asentados en la tradición familiar y partiendo de una cocina con raíces, apegada a la tierra, José Cara-

cuel no deja de mirar hacia delante, de investigar, buscar y probar cosas nuevas y diferentes. Fiel representante del movimiento Slow Food, Casa Piolas invita a los comensales a desacelerar, relajarse y disfrutar de una comida larga y calmosa; relajada, serena y tranquila.

Para comenzar nuestro recorrido hacia la Zona Norte de la provincia, nuestra primera parada nos deja en el pueblo de Nívar donde se encuentra El Gallo , un negocio familiar en el que Pablo Sánchez, uno de los Maestros Culinarios de IDEAL, y su hermano Sergio, se han convertido en referente de la casquería, con los callos y las crestas de gallo por bandera. Sus croquetas son de las mejores de la provincia y su trabajo con la brasa, excepcional. Fueron los pioneros en traer los calçots a Granada y han creado escuela. Con sus callos, por cierto, han participado en importantes concursos culinarios a nivel nacional.

Muchos restaurantes quieren ser como El Gallo, pero El Gallo sólo hay uno. Organizan jornadas gastronómicas por meses, empezando por esos calçots en febrero. Después llegan los cachopos y los arroces. Tiene una barra muy animada con gran

chimenea y un salón amplio y acogedor.

En el Parque de Huétor se encuentra Taberna Prado Negro, famosa por una bodega de entre las mejores de la provincia, con más de 500 referencias en vinos, y por una exquisita propuesta gastronómica. En un enclave natural único, se puede caminar por el entorno antes o después de darse un auténtico homenaje.

La carta de Taberna Prado Negro, muy completa, se basa en la calidad a ultranza del producto. Es una carta bastante estable a lo largo del año y sólo trabajan con las mejores carnes, del cordero segureño de Huéscar al cerdo ibérico de Huelva. Una carta que consta de entrantes fríos y calientes con especial cuidado por las tablas de quesos. Muchos cortes de carnes diferentes, que también se sirven en raciones,

postres caseros de Km. 0 ejecutados por Pau (Polina Suvorova), la extraordinaria cocinera, y referencias de Los Italianos y Tartas Cristina. Hay opciones marineras como el pulpo y, por supuesto, propuestas muy completas tanto para personas vegetarianas como veganas.

También a los pies del Parque de Huétor, en Beas de Granada, se encuentra Restaurante Envero, local que mima el producto local de Granada y de los municipios aledaños al parque. Su recetario también reinterpreta la tradición de la comarca, con carnes y verduras exquisitas. Uno de sus platos estrella: los callos en seco con calabaza asada y huevos. Y otra genialidad marca de la casa: José Manuel Arroyo y Mercedes Salvador venden muchos de los productos elaborados por

GRANADA EN TRES ACTOS

©TRECERO X JUANPE ORTIZ

ABQ



WEB

abqrestaurantes.com

TIPO DE COCINA

Tradicional

PLATO RECOMENDADO

Pescados de lonja a la brasa y pizzas

GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Abades

CHEF

Jesús Calvo

JEFE DE SALA

Antonio Javier Campaña

AÑO DE APERTURA

2020

SINGULARIDAD

abQ restaurantes apuesta por la calidad. Un espacio situado en el centro de Andalucía

las empresas del entorno, contribuyendo a potenciar la sostenibilidad y la economía circular.

Y en Benalúa de las Villas, en el interior de una almazara de aceite, AMA. La cocina de Amarga y Pica, con el AOVE por bandera y con la pareja conformada por Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda al mando de operaciones desde finales de 2025. Son una de las parejas más creativas del actual panorama culinario de Granada y su desembarco en este peculiar restaurante ha sido saludado con alborozo por los buenos aficionados a la cocina. Mucha atención a sus jornadas temáticas, como las dedicadas a la carne de caza, una de las pasiones de Víctor. Y a los postres de Mertxi, siempre únicos y originales.

AMA propone una experiencia sensorial armónica, singular y saludable, inspirada en Amarga y Pica, un soberbio AOVE de excelente pureza, matices, aroma y belleza en una propuesta gastronómica exquisita.

Y algo igualmente importante: el espacio. AMA está enclavado en una almazara que, desde 1954, se encuentra en el olivar de montaña de los Montes Orientales de Granada, a más de 900 metros sobre el ni-

vel del mar y a los pies de Sierra Nevada. Desde este lugar privilegiado, entre olivos centenarios, AMA, la Cocina de Amarga y Pica invita a experimentar toda su esencia.

En Cogollos Vega se encuentra Géminis, un restaurante especializado en el recetario tradicional con sus gachas cogolleras por bandera. También organizan jornadas gastronómicas de lo más interesantes.

En Guadix, Brasería La Tinaja es un referente por cuanto a las mejores carnes, combinando tradición y modernidad en cocina en un restaurante único. Su terraza es una gozada y su interior hará las delicias de los aficionados al tradicional Cascamorras, una de las fiestas grandes de la comarca.

En el casco antiguo de Guadix, El Refugio ofrece una cocina con mucho sabor, en un entorno privilegiado, en pleno centro neurálgico, muy cerca de la Catedral. Y en Huéneja, Restaurante Flandes ofrece una sorprendente fusión entre las cocinas belga y andaluza. Terminamos más al norte: tras el cierre de Las Conchas de Baza, uno de los clásicos, Kaliskka y su cocina creativa queda como el referente de la ciudad.

ama

LA COCINA DE
AMARGA Y PICA

Experimenta el amor
por el AOVE.

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



Ama como decididas,
pero siempre Ama.

HAZ TU RESERVA

amarestaurante.com

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



La Costa Tropical

El pescado es la estrella de las cartas de buena parte de los establecimientos de la costa

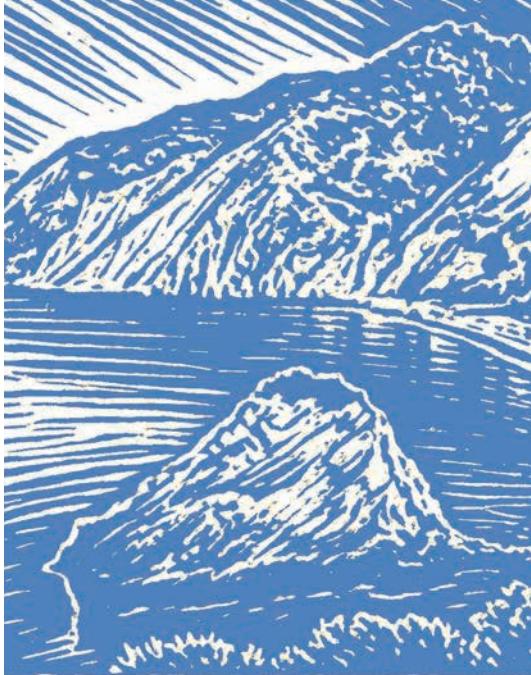
Comer o cenar cerca del mar siempre tiene un componente añadido de hedonismo, paz y tranquilidad. De relax y buen gusto. En noches en que la luna ríela sobre las aguas tranquilas o en las que las estrellas brillan con luz propia, bajar a la playa es un placer.

Que los chiringuitos y las terrazas, como las bicicletas, son para el verano, suena a obviedad. Lo mismo que es de perogrullo reivindicar la importancia de la Costa y su gastronomía todo el año. De hecho, hay quien prefiere evitar las aglomeraciones extremas, contribuyendo a la famosa desestacionalización.

Cada vez hay más variedad y una oferta gastronómica increíble en los bares, tascas, chiringuitos y restaurantes de poblaciones como Motril, Almuñécar, Salobreña, Calahonda, etc.

El pescado es la estrella de las cartas de buena parte de los establecimientos de la costa, por supuesto, que la lonja de Motril es un hervidero del mejor género, con la quisquilla de Motril como una de las grandes delicatessen de nuestros mares, usada y reverenciada por cocineros de toda España.

Y las frutas tropicales, con los mangos, chirimoyas y aguacates como punta de lan-



za, también están contribuyendo a conformar una oferta culinaria muy especial, única y diferente a todas.

El primer gran referente gastronómico de la Costa Tropical se encuentra en Calahonda. El Conjuro de los hermanos Antonio y Daniel Lorenzo atesora un Sol de la guía Repsol y aparece como recomendado por la guía Michelin, que dice lo siguiente sobre un establecimiento pionero: "ofrecen una cocina contemporánea sin ataduras, en base a los mejores productos de la costa, carnes seleccionadas y algún que otro condimento asiático".

Efectivamente, el genio creativo de Antonio Lorenzo no tiene límites y en El Conjuro, la casa madre donde todo empezó, da lo mejor de sí mismo, hasta el punto de que se ha convertido en destino para gastronómicas sin empacho en hacer kilómetros con tal de disfrutar de su propuesta culinaria. Y es que hablamos de uno de esos establecimientos capaces de atraer a turistas y viajeros a nuestra costa por el gusto de comer allí. El

NERVIO

BY PERIKO ⚡ ORTEGA

PERIKO ORTEGA, GALARDONADO CON UN SOL REPSOL Y UNA ESTRELLA MICHELIN TRAE AHORA A GRANADA SU MIRADA MÁS PERSONAL, INQUIETA Y CREATIVA.



NERVIO Alto,
un rooftop donde el producto, las mejores vistas, y la copa lo son todo.

NERVIO Bistró,
una cocina honesta, directa, que juega entre el respeto a la tradición andaluza y la mirada contemporánea.

C. Ángel Ganivet, 7,
Centro, 9 Granada

tel:+34 958 22 74 04
✉ @nerviogranada



FIRMVM

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES<https://restaurante-firmvm.com/>

TIPO DE COCINA

Cocina creativa de
mercado

PLATO RECOMENDADO

Gamba roja

GRUPO/PROPIETARIO

Hoteles de Almuñé-

car SL

CHEF

Sergio González

JEFE DE SALA

Ignacio Rodríguez

AÑO DE APERTURA

2014

SINGULARIDAD

Restaurante gastro-
nómico recomenda-
do por la guía Repsol

tratamiento que hacen del marisco, con la quisquilla como protagonista, y del pescado, es único. Y los toques asiáticos en algunas de sus creaciones, mágicos.

Muy cerca de El Conjuro y con unas vistas increíbles, entre primavera y otoño, se encuentra El Embarcadero, el sueño cumplido de los hermanos Lorenzo, que allí fue donde se conocieron sus padres. Sus arroces y sus pescados son exquisitos y tiene dos espacios: uno a pie de playa y arriba, en la terraza, Chacha 28.

Y para los amantes de los chiringuitos de toda la vida, pero en clave moderna, con unas instalaciones agradables y una comida bien cuidada, El Farillo es una opción estupenda para disfrutar en verano de sus magníficos espertos, tanto de sardinas como de salmónetes, pulpo y pescados más grandes, de escama, que a la brasa salen deliciosos.

El otro gran destino imprescindible para cualquier gastronómica que se precie es Firmvm  , en Almuñécar. Situado en una plaza cerrada al tráfico, es uno de los grandes lujos de los que puede, y debe, presumir la Costa Tropical. La creatividad del chef Sergio González no conoce límites, como se acredita con su triunfo en el concurso gastronómico con la chirimoya como protagonista de 2025.

Magistralmente secundado en sala por Nacho Rodríguez, González permite disfrutar del producto de la comarca, tanto del mar como de la tierra, en Firmvm, un establecimiento de visita obligatoria. Su menú degustación sorprenderá y satisfará a la clientela más exigente y el trabajo del chef con el mítico gárum le sitúa en vanguardia por cuanto a la investigación y la innovación de corte gastronómico. Cocina con raíces, historia y tradición trufada de modernidad y vanguardia.

Además del menú degustación y la carta, ofrece la posibilidad de disfrutar de una amplia variedad de tapas gourmet, de forma que amplían las posibilidades y maneras de disfrutar de Firmvm, en cualquier momento y ocasión.

También hay que destacar El Chaleco, cuya cocina de inspiración francesa está reconocida con un Bib Gourmand de la guía Michelin. La hija de los anteriores propietarios mantiene la esencia del negocio con un menú más corto y otro más largo en un comedor muy agradable.

Y frente al mar, ese valor añadido, en la propia Almuñécar, se encuentra Ayolanda, uno de los establecimientos con más vida y versatilidad de la comarca. Cocina mediterránea

JUAN GARCÍA

WEB / PERFIL
SOCIAL EN REDES[www.restaurantearte-](http://www.restaurantearte-juangarcia.es/)[juangarcia.es/](#)

TIPO DE COCINA

Pescado

PLATO RECOMEN-
DADO

Pulpo crujiente

GRUPO/PROPIETARIO

Juan García

CHEF

Juan García

JEFE DE SALA

Juan García

AÑO DE APERTURA

1981

SINGULARIDAD

Especializado en
pescados y mariscos
frescos del puerto de
Motril

que saca lo mejor de la lonja y que ofrece menús del día excelentes, meriendas y tardeo y catas y eventos especiales tanto al aire libre como en su terraza climatizada o salones.

Es uno de esos sitios en los que gusta estar a cualquier hora y de los que cuesta marcharse, que siempre hay razones para prolongar la velada, sea la hora que sea. Es lo que tienen los establecimientos que ponen mimo y cuidado a la hora de trabajar, en cualquier temporada del año.

En la playa de Cantarriján, en La Herradura, La Barraca se ubica en un entorno natural y salvaje que convierte en único un establecimiento que puede presumir de un aura especial. Los pescados más frescos, del día, al horno y con salsas y elaboraciones que buscan ensalzarlos para deleite de los comensales. Los conceptos de cercanía, kilómetro cero, sostenibilidad y compromiso con el entorno alcanzan su quintaesencia en este lugar.

Fundado en 1982, se ha consolidado como referente gastronómico de la Costa Tropical. La segunda generación de la familia está al frente de un restaurante conocido y reconocido por su cocina mediterránea, destacando platos como paellas, pescados frescos, mariscos y carnes a la brasa. Además, ofrece un

ambiente único con vistas al mar y eventos musicales en vivo durante el verano. También permite la organización de eventos.

Cerca de la playa de Velilla, El Árbol Blanco se caracteriza por ofrecer una cocina tradicional, aunque también incluye propuestas para aquellos comensales que buscan platos más elaborados. En su carta hay propuestas como el rodaballo al champán o el rape a la crema de puerros, junto a otros platos de mar más clásicos como el arroz con bogavante o las paellas. Pero también elabora carnes como paletilla de cordero o rabo de toro, junto a otras distintivas como el magret de pato, el foie o los patés, todo totalmente casero.

Utopia Project sorprende por su propuesta innovadora. Se encuentra en pleno paraje natural de Maro-Cerro Gordo, muy cerca de la torre vigía homónima. Trabajan muy bien el atún y cuidan el producto ecológico y de cercanía. Y antes de salir para Motril por los tramos habilitados de la Senda Litoral, si somos de andar, haremos parada en Los Geráneos, reconocido con un Solete de Repsol por lo agradable de su patio interior en el centro de Almuñécar y por platos como sus ensaladas o verduras con cuscús.

En la Playa de Poniente de Motril se en-



AYOLANDA



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES
ayolanda.com
TIPO DE COCINA
Mediterránea
PLATO RECOMENDADO
Pescado al estilo de la casa
GRUPO/PROPIETARIO
Juan Manuel Aneas
CHEF

Ángel Javier Pastor
JEFE DE SALA
Marcos Antonio Vilches
AÑO DE APERTURA
2023
SINGULARIDAD
Restaurante a pie de mar, amplia variedad de pescados, mariscos y vinos

cuenta Restaurante Juan García, un clásico por la calidad de su pescado y marisco frescos, siempre de la máxima calidad, desde 1981. Pocos establecimientos como éste para disfrutar de la mítica quisquilla o del pulpo crujiente, otra especialidad de la comarca. Mucha concha, calamar exquisito y cocina de mercado según el producto de la lonja. Tradición, exquisites y entorno de la mano.

Porque en muchas ocasiones, lo que queremos es disfrutar de la exquisitez del producto, que sea él el protagonista y el que 'habla' en la mesa. Cuando en una casa lo tratan con tanto cariño y esmero como en Restaurante Juan García, el resultado sólo puede ser uno: la excelencia y el máximo disfrute.

Y en el Club Náutico del Puerto de Motril, abierto a toda la clientela, con vistas al mar y a las embarcaciones amarradas, en un ambiente muy cosmopolita; La Taramela Gastrobar permite disfrutar del sabor más intenso del pescado fresco. Cocina mediterránea con un imprescindible toque creativo. También tienen salones para disfrutar de celebraciones privadas y agradables reuniones.

Espacio IME by Iván Mateo es otro establecimiento que puede presumir de creatividad y de atención y mimo por el detalle. Trabaja

con el producto del entorno y es un establecimiento donde conviven el arte y la gastronomía, donde fluye la creatividad y la imaginación. Cocinan utilizando productos frescos, de excelente calidad, locales y de temporada, de proveedores de confianza y cercanos.

Y otro cocinero muy creativo que oficia en Motril es Álvaro García, conocido como el Chef de la quisquilla, cuyo establecimiento, El Zarcillo, está muy bien considerado por los amantes de la cocina de autor.

Pongamos rumbo a Salobreña, cuya visita empezaremos por los sorprendentes Taberna El Puentección y su vecino El Turrito. Son los locales de los hermanos Rodrigo y Aitor Bascuñana, que han revolucionado el anejo de La Caleta con una carta exquisita, joven y desenfadada en la que el sabor y las texturas son claves de una propuesta gastronómica muy creativa. Para amantes de las carnes, El Turrito es de visita obligatoria. Y si gustan de buenos arroces y pescados, marisco exquisito y vinos a la altura, en la playa de la localidad costera disfrutarán en Verdejo.

Para extasiarse de la vista desde su terraza y de una gastronomía excelente, Hotel Miba tiene un skybar que es todo un lujo. Se puede disfrutar de la carta del restaurante, basada en el producto de temporada y que

LA BARRACA



WEB
labarracacantarrijan.es
TIPO DE COCINA
Mediterránea
PLATO RECOMENDADO
Pescado al horno
GRUPO/PROPIETARIO
La Barraca Cantarriján
CHEF
Daniel Rodríguez

JEFE DE SALA
Pablo Rodríguez
AÑO DE APERTURA
1980
SINGULARIDAD
Está enclavado en un paraje natural, rodeado de naturaleza. Productos de la Costa Tropical y de cercanía

cambia al menos cuatro veces al año. Además, ofrecen sugerencias que anotan en su pizarra de acuerdo con el producto de mercado. Buena selección de vinos, tanto locales como andaluces y nacionales.

Y en la parte de arriba de la Villa, formando

parte de su skyline más reconocible, un clásico como El Pesetas, maestros de la fritura. Y antes de terminar nuestro periplo, dos clásicos salobreños a pie de playa: La Bahía, un chiringuito tradicional a la par que ofrece cocina fusión, y El Peñón.

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





El último grito

Establecimientos recién llegados al panorama gastronómico granadino

Son los establecimientos recién llegados al panorama gastronómico granadino. Los que acaban de abrir sus puertas, bien por primera vez, bien porque han cambiado de titularidad, de jefe de cocina, de concepto y/o de forma de hacer las cosas. Y de emplazamiento, que de todo ello hay en la viña gastronómica del Señor.

Son los benjamines en un mundo cambiante y en permanente movimiento, los que invitan al placer del descubrimiento y a disfrutar de la novedad, algo que siempre gusta. Los que generan expectación, los que despiertan pasiones desatadas antes de abrir y nos tienen con las orejillas tiesas. Las grandes esperanzas para seguir elevando el nivel del sector de la restauración en Granada, que cada año es más alto.

Porque la novedad nos llama la atención, nos provoca y nos excita. La sensación de pasar por primera vez por sus puertas es muy parecida a la de ser pioneros, curiosos e inquietos. Tener el privilegio de ser de las primeras personas en descubrir y probar los menús recién nacidos de la fértil imaginación de los cocineros que debutan o vuelven a empezar en un nuevo proyecto es siempre especial.

Comencemos por una modalidad de gastronomía que podríamos definir como efímera y que, durante unas horas, convierte en 'restaurante' a los espacios más diversos. Y es que una empresa de catering como La Borraja puede presumir de abrir restaurantes pop-up en enclave bellísimos, diferentes y originales.

Por ejemplo, con vistas a la Alhambra, en el Palacio de los Córdova. O en el propio entorno del monumento nazarí, convirtiendo el Carmen de los Mártires en el escenario perfecto para un cóctel selecto. O en el futurista patio elíptico del Centro Cultural Caja-Granada. Y todo ello acompañado de una propuesta gastronómica exquisita y repleta de bocados divinos en los que el producto de Granada brilla con luz propia.

Y ahora, vámmonos de celebración. Una de las vueltas más deseadas, de las más esperadas

y ansiadas junto a la de Rafael Arroyo, es la de Juan Pedro Ortiz a la primera línea de la cocina granadina. Y lo hace en su flamante y nuevo establecimiento, Trescero, en la céntrica y cada vez más gastronómica calle Ganivet.

Desde el mar, esa cota cero a pie de playa, hasta lo más alto del cielo de Granada, esa cota 3000 que marcan las altas cumbres de Sierra Nevada; el territorio se vuelve relato y la cocina, una forma de mirar a nuestra tierra desde dentro. Es la propuesta de Juan Pedro: un restaurante en el que habrá dos formatos separados en el mismo local: un restaurante muy divertido con un concepto muy novedoso que incluirá un espacio gastronómico con menú degustación para pocas personas en cada servicio y en el que pondrá en valor tanto la cocina granadina como sus productos.



EL SABOR DE SIEMPRE, CONTADO DE NUEVO

La tradición no se repite, se renueva.

Creemos en el oficio, en hacer las cosas con las manos, con el tiempo y la verdad que merecen.

Defendemos la tradición no como algo que se guarda, sino como algo que está vivo: una herencia que siempre está presente en la mesa.

Miramos al presente con la misma calma con la que se cocina a fuego lento, porque ser contemporáneos no es olvidar el ayer, sino mantenerlo vivo.

Y lo hacemos desde lo que somos: anfitriones de nuestra tierra, gente que abre la puerta y comparte lo que tiene.

Porque en La Cueva de 1900, el sabor del pasado sólo tiene sentido si se cocina con el alma de hoy.

LA CUEVA
DE 1900



TRESCERO



WEB / PERFIL SOCIAL EN REDES

@trescero.granada

TIPO DE COCINA

Cocina granadina de autor

GRUPO/PROPIETARIO

Juan Pedro Ortiz

CHEF

Juan Pedro Ortiz

JEFE DE SALA

Javier Calatayud
AÑO DE APERTURA

2025

SINGULARIDAD

Dos propuestas: cocina más dinámica y a la carta y una sala gastronómica con un menú degustación que recorre Granada en clave contemporánea

NERVIO



WEB

nerviogranada

TIPO DE COCINA

Creativa

PLATO RECOMENDADO

Ajolblanco de pistacho

GRUPO/PROPIETARIO

Meliá Granada

CHEF

Periko Ortega

JEFE DE SALA

Darío Fernández

AÑO DE APERTURA

2025

SINGULARIDAD

Periko Ortega, estrella Michelin con Recomiendo en Córdoba. Productos de calidad y amplia selección de vinos

Sin cambiar de calle, que seguimos en Gávivet, el nuevo restaurante Nervio del clásico hotel Meliá nos permite tocar con las manos un trocito de estrella. De estrella Michelin, queremos decir, que la propuesta gastronómica de este remozado local es de Periko Ortega, el chef del restaurante ReComiendo de Córdoba que en 2025 recibió el preciado ‘maracon’ de la prestigiosa guía gala.

‘Cocina con alma, tradición con actitud’, reza su lema. Tradición andaluza con la creatividad de un cocinero vanguardista. Porque Nervio alude a esa fibra invisible que une sabor y emoción. Un nombre que no describe un plato, sino una actitud. Una forma de en-

tender la cocina: honesta, técnica, andaluza, con carácter y sin disfraces.

Sigamos con otro espacio mítico de la Granada histórico patrimonial, que el Pilar del Toro también ha cambiado de manos. Además de haberse convertido en uno de los espacios para eventos más cotizado de Granada, tanto por su excepcional ubicación como por la belleza del edificio donde se encierra, su barra cuenta con una exquisita carta diseñada por un Javier Feixas que está auténticamente on fire.

Da gusto comprobar que el genio creativo de Feixas es inagotable y que combina a la perfección su propuesta en Restaurante



Mastro **Focatto**

Prueba la auténtica focaccia italiana en
Mastro Focatto, Plaza Bib-Rambla



AMA RESTAURANTE



WEB

amarestaurante.com

TIPO DE COCINA

Cocina mediterránea
andaluza

PLATO RECOMENDADO

Lingote de cordero y
foie, crumble de
aceitunas

GRUPO/PROPIETARIO

Conde de Benalúa

CHEF

Victor Rodríguez

JEFE DE SALA

Mercedes Miranda y

Juan Fco. Hernández

AÑO DE APERTURA

2024

SINGULARIDAD

Pone en valor el AOVE.

Ubicado en la Cooperati-
va de Conde de Benalúa

Ruta del Azafrán con esta nueva aventura, siempre anclado en los espacios de Granada con más fuerza, historia, raigambre y tradición. El concepto siempre moderno y vanguardista de la cocina de Feixas, libérrima a más no poder y despojada de ataduras, nos devuelve a uno de los grandes cocineros de nuestra tierra en su mejor momento.

También hay que destacar el traslado de Álvaro Arriaga, con su renovada recomendación por la guía Michelin. Deja su restaurante panorámico en el Centro Cultural Caja-Granada para mudarse al centro y apostarlo todo al calor y a las llamas de la cocina clásica vasca en su Taska Arri. Carnes y pescados a la brasa, pintxos y otras exquisitezas serán los protagonistas de su propuesta.

Los Manueles, además de sus establecimientos clásicos, ha abierto una nueva taberna y un restaurante muy original y diferente, UVE, en el centro más clásico de Granada: la plaza de las Pasiegas, frente a la Catedral. UVE es la nueva propuesta vegana y vegetariana del Grupo Gastronómico Los Manueles, una cocina fresca, colorida y diferente, pensada para todos: veganos, vegetarianos y para quienes simplemente disfrutan de la gastronomía.

Da gusto comprobar cómo las empresas de hostelería granadinas, además de expandirse con criterio e inteligencia, amplían el espectro de sus propuestas gastronómicas. Apostar lo todo al verde, como hace UVE, es un compromiso con la sostenibilidad y con una clientela cada vez más amplia y comprometida. Y hacerlo en el centro histórico de la ciudad supone contribuir a esa diversidad que tan necesaria resulta en estos tiempos que tienden a la uniformidad más clónica, a la repetición de fórmulas y a la emulación de modas.

En los meses que lleva abierto, Restaurante Mirar ha seducido a los paladares más exigentes con una propuesta muy especial en la que la cocina nikkei, fusión de las gastronomías japonesa y peruana, ha encontrado a su mejor embajador en Granada.

En el Realejo ha abierto Tilín, un espacio vanguardista a caballo entre lo gastronómico y lo cultural en el que hay buenos desayunos, vinos naturales y viandas de la mano del equipo del añorado Garbo. Y a la entrada del Zaidín, para los amantes de las cocinas foráneas más exóticas, El Nido Fusión con su propuesta de cocina filipina, algo diferente e inédito hasta ahora en Granada.

UVE LOS MANUELES



WEB

losmanueles.es/restaurantе-uve/

TIPO DE COCINA

Cocina vegana y
vegetariana

PLATO RECOMENDADO

Braviolis

GRUPO/PROPIETARIO

Grupo Gastronómico
Los Manueles

CHEF

Vladimir Justicia
Navarro

JEFE DE SALA

Nino Lorente

AÑO DE APERTURA

2025

SINGULARIDAD

Propuesta fresca y
actual, con platos
coloridos y creativos

En El Valle de Lecrín, en Melegís, la apertura de Elysium ha sido el bombazo del año y no por casualidad ha entrado directamente en la guía Michelin como uno de los restaurantes recomendados del año. Y en La Zubia, Al Grano es el proyecto más

reciente de David Perea que, junto al Juan Carlos Hita, se centran en los arroces, las brasas y los vinos.

Marijaleo propone un bar de cuchareo donde disfrutar de guisos clásicos: su cocido y sus lentejas son muy codiciados. Ojo a sus

 958 12 52 71 www.lamadraza.com



BÁMBOLA



WEB

bambolacapriccio.es

TIPO DE COCINA

Italiana

PLATO RECOMENDADO

Torteli di zucca violina

- Pasta de calabaza

GRUPO/PROPIETARIO

Ángeles Orantes-

Zurita López

CHEF

Raúl Quiles

JEFE DE SALA

Vanessa Nieto

AÑO DE APERTURA

2023

SINGULARIDAD

Restaurante italiano

divertido y acogedor

que ofrece pizza de

masa madre con harinas

y pastas artesanales

sartenadas y a productos más clásicos como las chacinas. Y Aljibe 1644 abre en el bajo Albaicín, junto al río Darro, para degustar nuevas tendencias gastronómicas en un lugar que data del S.XVII.

En Casillas del Prat ha abierto El bicho que

picó al tren, donde las tapas cobran vida con creatividad y descaro. Su propuesta gastronómica es muy variada y nada de lo que ofrecen dejará indiferente al comensal. Y si las aperturas nos gustan, las reaperturas como Taberna La Posáilla, nos requetegustan.

TABERNA CATAVINOS

Especializados en:

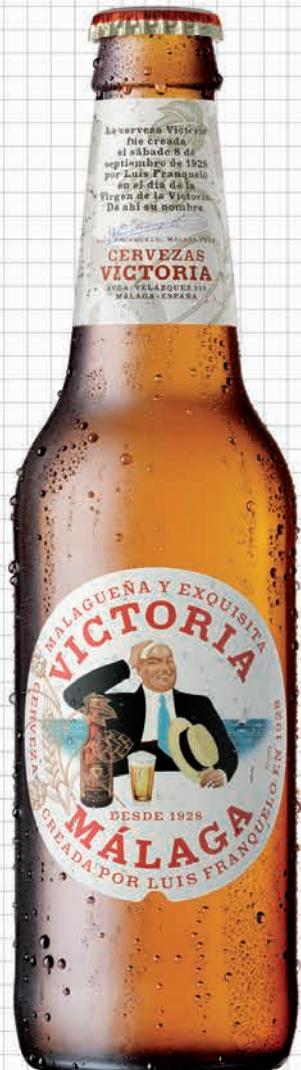
- Setas
- Steak tartar
- Quisquillas crudas
- Langosta con patatas fritas

CE
RU
EEZ
AS

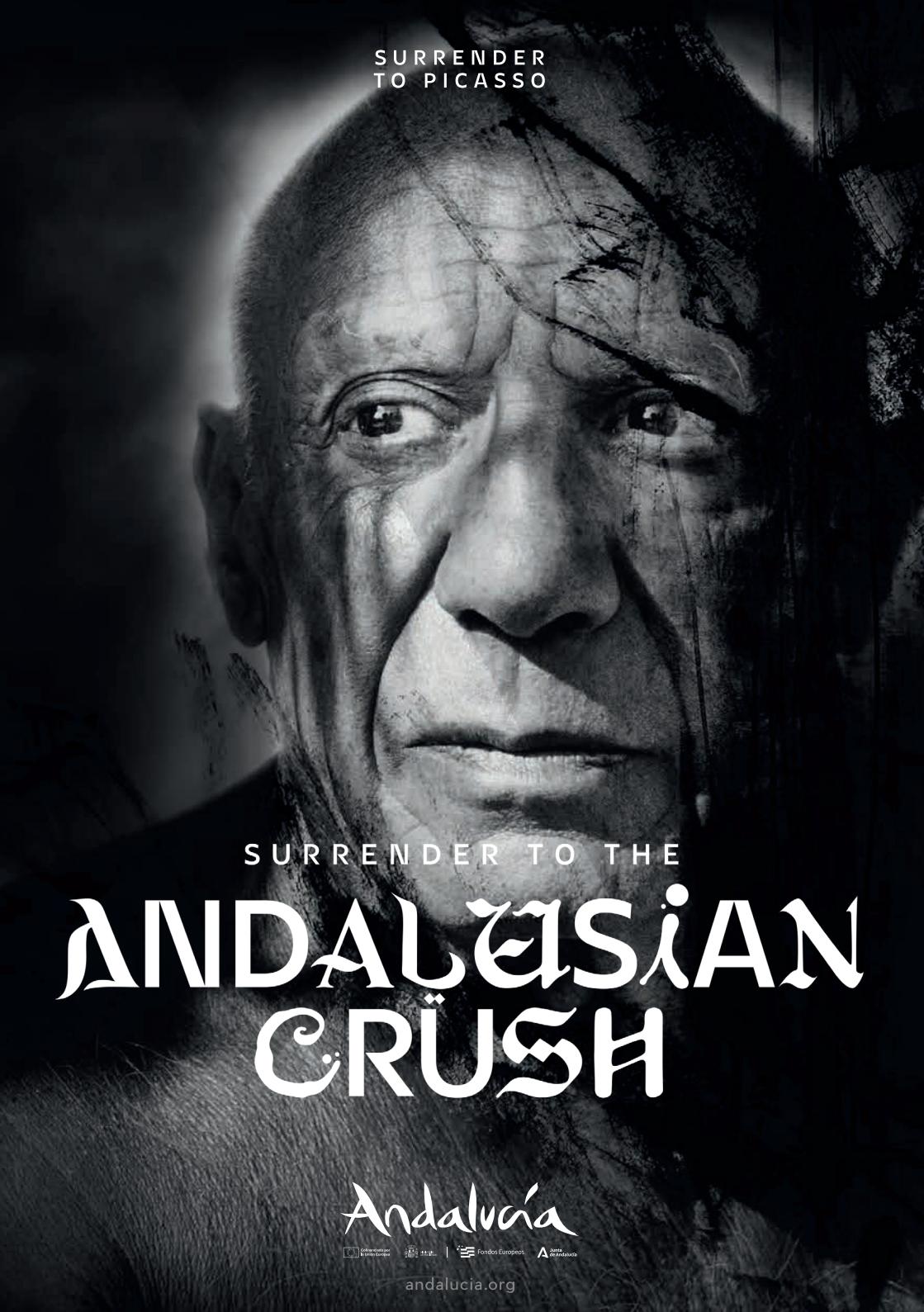
UT
CT
DR
TA

>>> SABOR <<<
EXQUISITO

VICTORIA
MÁLAGA 1928



@ f t
www.cervezavictoria.es
Victoria recomienda el consumo responsable. Ale. 4,8% Vol.



SURRENDER
TO PICASSO

SURRENDER TO THE
**ANDALUSIAN
CRUSH**

Andalucía

Gobierno de Andalucía



Fondos Europeos

A Junta de Andalucía

andalucia.org