

# GURMĒ **córdoba**

Reportaje Córdoba

*Nos vamos de ruta por los restaurantes con los patios más bonitos*

POR ROCÍO GÓRRIZ, 20 DE SEPTIEMBRE DE 2018

Córdoba es famosa por sus patios. Sin embargo, no sólo se puede disfrutar de ellos durante el mes de mayo, cuya visita es prácticamente obligada. Algunos de los restaurantes más representativos de la ciudad, disponen además de rincones espectaculares donde disfrutar de una buena comida y un vino exquisito. ¡Comenzamos!

## Sociedad de Plateros María Auxiliadora

Su patio es uno de los principales reclamos de la zona (Calle María Auxiliadora, 25). La cocina de **Manolo Bordallo** es tradicional, de toda la vida. Apuesta por el producto de cercanía y borda el salmorejo, el rabo de toro y el revuelto de bacalao dorado, a la portuguesa. Además, es pionero en comida destinada a celíacos.

Hace unos cinco años que en Sociedad de Plateros María Auxiliadora incluyeron en su carta platos sin gluten. Destaca su elaboración del **rabo de toro**, y además de **croquetas de rabo de toro**, uno de los platos que más piden los celíacos en este establecimiento. También causan furor el flamenquín, el salmorejo o las alcachofas. Y por encima de todo **su pan, elaborado por ellos mismos** y libre de gluten. Es uno de los establecimientos **más populares** para consumir productos aptos para esta intolerancia.