

Índice

Córdoba sabe a aceite, a jamón, a vino, a naranja, a anís, a dulce de membrillo y a miel	3
Ruta Gastronómica	20
Recetas Típicas Cordobesas	28
Directorio de Restaurantes	35



Córdoba sabe

a aceite, a jamón,
a vino, a naranja, a anís,
a dulce de membrillo y a miel

Córdoba sabe a todo aquello que producen sus tierras, a lo que elaboran sus gentes, lo que es garantía de calidad. Los sabores de Córdoba están ligados a nuestras comarcas, nuestras sierras, nuestra campiña y la vega del Guadalquivir. Si hablamos de aceite no podemos olvidarnos de las denominaciones de origen de Priego de Córdoba y de Baena. Si hablamos de vinos nos acordamos de Montilla – Moriles. Si hablamos de jamón recordamos los paseos por las dehesas de Los Pedroches. Igual sucede con la naranja de Palma del Río, la miel de Montoro y Hornachuelos, el ajo de Montalbán o los anises y mantecados de Rute.

Todos estos productos, de una extraordinaria calidad, sirven a la gastronomía de una tierra con reminiscencias árabes, cristianas y judías, que ha sabido desarrollar una identidad gastronómica propia.

En esta Guía de Los Sabores de Córdoba hacemos un repaso por los sabores más característicos, las recetas más tradicionales y los restaurantes, tabernas y mesones donde poder degustar verdaderas maravillas culinarias plenas de sabor, calidad y tradición.

el Aceite



El aceite de oliva ha estado siempre ligado, por su historia, a Córdoba. Desde tiempo inmemorial en nuestras tierras se han cultivado olivos de cuyos frutos se han extraído los mejores aceites. Hoy, como ayer hicieran nuestros antepasados, las aceitunas se recogen directamente del árbol en el momento más óptimo de maduración y se molturan en frío para obtener el aceite virgen de la máxima calidad. Prueba de ello es la reconocida fama que éstos tienen en todo el mundo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE BAENA

Dieciocho almazaras producen, bajo la supervisión del Consejo Regulador, aceites que se comercializan bajo la Denominación de Origen de Baena. Se trata de aceites afrutados y muy aromáticos, producidos en Baena, Luque, Doña Mencía, Castro del Río, Zuheros, Cabra y Nueva Carteya.

La principal variedad de aceituna que se produce en los municipios enmarcados en la Denominación de Origen de Baena es la Picuda, aunque también se producen otras variedades como: Lechín, Chorúa, Pajarero, Hojiblanca y Picual. Éstas imprimen al aceite las características especiales de su calidad.

La cantidad de aceite calificado por el Consejo Regulador ronda los cuarenta millones de kilos anuales, que se producen en los 7.200.000 de olivos que se reparten por las 600.000 hectáreas de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE PRIEGO DE CÓRDOBA

La excepcional calidad del aceite virgen extra de esta comarca es general y ampliamente reconocida, no solo en la actualidad, sino a través de la historia. Los aceites de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba se producen en el Parque Natural de la Sierra de las Subbética, en los municipios de Almedinilla, Fuente Tójar, Carcabuey y Priego de Córdoba, este aceite procede de las variedades de aceituna Picuda, Hojiblanca y Picual.

La campaña de recolección de la aceituna se inicia en el mes de noviembre, para conseguir que la calidad del producto sea la máxima. Un aceite que se caracteriza por su aroma afrutado, dulce, ligeramente picante y amargo al paladar. Su color es amarillo verdoso.





el Jamón

Los productos derivados del cerdo ibérico han estado siempre ligados a la dehesa de Sierra Morena al norte de la provincia de Córdoba, donde estos animales se crían en libertad. Su crianza, a base de bellota, y las manos expertas que elaboran sus derivados han hecho que la fama de sus jamones y chacinas traspase las fronteras y sean conocidos en el mundo entero.

La dehesa es un ecosistema singular que se mantiene principalmente gracias a la actividad del ganado ibérico. El principal sustento de su alimentación se basa fundamentalmente en bellotas, hierbas y rastrojos, base de la calidad de sus grasas. El tipo de explotación hace que el cerdo ibérico aumente de peso de 6 a 8 kilos por mes. El cerdo ibérico entra en montanera (alimentación basada principalmente en bellotas, hierba, bulbos y gramíneas) a partir de los 12 meses de edad. Durante ésta tiene un consumo medio de 9 a 10 kilos de bellota al día y un aumento de peso en vivo de casi un kilo diario. La vida y alimentación en la dehesa permite al animal fortalecer su esqueleto y su musculatura creando la famosa grasa entreverada característica de los productos ibéricos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN JAMÓN DE LOS PEDROCHES

Reconocida en 1998 por la Junta de Andalucía, la Denominación de Origen de Los Pedroches incluye jamones y paletas procedentes de cerdos de raza ibérica en todas sus estirpes, admitiéndose sólo aquellos animales que tengan como mínimo un 75% de esta raza. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se encarga de orientar, controlar y vigilar la producción de jamones y paletas comercializadas con el distintivo de la Denominación de Origen de Los Pedroches, además de velar por su prestigio.

Más de 100 ganaderos y 18 empresas se han incorporado ya a la Denominación de Origen, que incluye los municipios de Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Fuente La Lancha, El Guijo, El Viso, Hinojosa del Duque, Pedroche, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villaralto, Espiel, Belmez, Fuente Obejuna, Los Blázquez, La Granjuela, Peñarroya-Pueblonuevo, Valsequillo, Villanueva del Rey, Obejo, Villaviciosa, Villaharta y las zonas de producción con altitud superior a los 300 metros como Adamuz, Hornachuelos, Montoro y Posadas.



los Vinos

Es el vino un buen ejemplo de buena mezcla entre tradición y calidad en la gastronomía cordobesa. Ya desde antiguo en la zona sur de Córdoba se cultivaba vid y se producían vinos, fundamentalmente finos, muchas veces de manera particular. En las últimas décadas esta producción se ha profesionalizado lo que ha derivado en excelentes caldos de la tierra, dignos de ser apreciados en la buena mesa. Si buenos son los finos que se producen bajo el amparo de la Denominación de Origen de Montilla - Moriles, no menos buenos son los tintos que se elaboran bajo la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA - MORILES

La Denominación de Origen Montilla - Moriles extiende sus dominios por todo el sur de la provincia de Córdoba, comprendiendo las localidades de Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya, Puente Genil, Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán - Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella. En la zona geográfica de la misma se cultivan diferentes variedades de uva entre las que destacan Airén, Moscatel, Pedro Ximénez, Torrontés y Baladí.

Los vinos producidos en esta zona, los denominados Finos, son de color pálido, secos y ligeramente amargos, con cierto aroma almendrado. Los Amontillados son secos y de intenso aroma avellanado, de color ámbar u oro viejo. Los Olorosos son vinos de mucho cuerpo, aterciopelados, aromáticos, secos o ligeramente abocados, de color similar al de la caoba. Los Palo Cortado son semejantes a los Amontillados en su aroma y a los Olorosos en sabor y color. Los Raya son parecidos a los olorosos, pero con menos paladar y aroma. Los Pedro Ximénez son vinos dulces naturales obtenidos a partir de uva soleada de esa variedad, de color rubí y muy ricos en azúcares. Los Moscatel son vinos dulces naturales que se obtienen a partir de mostos de esa variedad.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA VINOS DE LA TIERRA DE CÓRDOBA

La Indicación Geográfica de Vinos de la Tierra de Córdoba se creó en 2004 con el objetivo de promocionar y coordinar la producción de los vinos tintos que se elaboran en la provincia de Córdoba. Aunque la zona de producción está prácticamente restringida a la de la Denominación de Origen de Montilla - Moriles, a esta Indicación Geográfica se pueden acoger bodegas de toda la provincia. En las 800 hectáreas dedicadas a esta producción se cultivan las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir y Tintilla de Rota, que dan como resultado unos excelentes tintos y rosados.

Los Rosados tienen un color rosa pálido ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico. Los Tintos jóvenes tienen un color de cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico. En cuanto a los Tintos con envejecimiento, su color va del rojo intenso al teja suave, su aroma es potente, amplio, muy equilibrado y su gusto profundo y persistente.

la Naranja

La naranja es, sin lugar a dudas, una de las frutas más importantes como fuente de vitaminas. Sobre todo las que se cultivan en los campos de Palma del Río. Son garantía de excelente calidad y sabor las diferentes variedades que se cultivan en nuestra provincia, entre las que destacan la Navelina, especialmente dulce y fina.



Antes de que se importaran modernas técnicas californianas de cultivo a la península, en la zona de Palma del Río se producían naranjas sin pipas, finas, azucaradas y de gran sabor de forma casi artesanal, aprovechando la riqueza de la vega del Guadalquivir y las técnicas de riego heredadas de los árabes. En otros tiempos se comerciaba con la naranja envuelta en papel, en tradicionales cajas de listones de madera, dando una imagen muy característica y personal en los mercados de la época. A este cultivo, que se ha desarrollado gracias a las especiales condiciones de clima y suelo que hay en la zona se dedican en la actualidad 3.800 hectáreas de terreno. De ellas casi la mitad pertenecen al municipio de Palma del Río, casi 700 hectáreas a Hornachuelos, y en menor cantidad a municipios como Almodóvar del Río, Fuente Palmera o Posadas. Cada año se obtienen una media de 35.000 kilos de naranja por hectárea cultivada, lo que demuestra el buen momento del sector y su excelente calidad en la provincia de Córdoba.

el Membrillo

El membrillo es una fruta con escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico. En la mayoría de las ocasiones se consume en forma de dulce de membrillo, adicionado con azúcar, consiguiendo así el típico sabor de este delicioso producto.

Las propiedades saludables del membrillo se deben a su abundancia en fibra y taninos, sustancias que le confieren su propiedad astringente por excelencia. También contiene ácido málico, que favorece la eliminación de ácido úrico, y potasio, mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal.



El membrillo ha estado históricamente ligado a la localidad de Puente Genil, donde más de 220 hectáreas de terreno se dedican a este cultivo. Cada año se producen en esta zona alrededor de 4 millones de toneladas de este fruto, con el que se elabora el conocido dulce de membrillo. Este dulce, denominado popularmente “carne de membrillo”, es un producto típico de la dieta mediterránea que se exporta a más de una veintena de países, lo que demuestra la excelente calidad de los productos pontaneses. Además de dulce de membrillo, en las fábricas de este municipio se elaboran mermeladas, confituras y empastes de frutas.

Pero no solo en Puente Genil se producen membrillos, ya que también se cultiva en las localidades de Zagrilla, Carcabuey y Fuente Palmera.

la Miel



La miel lleva miles de años acompañando en su dieta al ser humano. Las abejas, laboriosas como nadie, han sabido crear este néctar de flores, complemento perfecto de la alimentación en todas las épocas y culturas por sus cualidades nutritivas y medicinales.



Son conocidas diversas variedades de miel que dependen de la flor utilizada como fuente de néctar y del tipo de abeja que la produjo: miel de flores, de romero, cantueso, azahar, eucalipto... Se usa principalmente en la cocina y la pastelería, y como ingrediente o acompañamiento de diversas bebidas. Tiene muchas propiedades terapéuticas debido a sus propiedades antimicrobianas y antisépticas. También es utilizada en cosmética debido a sus cualidades astringentes y suavizantes, siendo un excelente conservante natural.

La apicultura tiene un valor incalculable en la conservación de nuestro medio ambiente ya que basa su aprovechamiento en el respeto de los recursos naturales. En Córdoba se produce fundamentalmente en los Parques Naturales de la Sierra de Hornachuelos y de Cardeña - Montoro, donde los apicultores siguen usando técnicas centenarias que permiten que la miel de Córdoba tenga una calidad extrema.

los Mantecados

El mantecado es una especie de bollo amasado de harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar, que se consume como postre típico de Navidad. Sólo su nombre ya evoca recuerdos a canela y almendras, a tradiciones y recuerdos que se materializan en este dulce en estas fechas tan significativas.

El mantecado de Rute, localidad de la Subbética cordobesa ha alcanzado fama mundial debido a la alta calidad de las materias primas y la elaboración artesanal. La tradición del mantecado en Rute nació en la primera mitad del siglo XX, época en la que había cerca de una decena de obradores dedicados a este dulce. Hoy día solo tres empresas se dedican a ello.

La harina, la manManteca de cerdo ibérico y el azúcar, ingredientes básicos de los mantecados ruteños, hacen que éstos tengan un gran prestigio por su sabor y textura, un placer en cualquier hogar más allá de las fronteras de Córdoba.



los Garbanzos

El garbanzo es la legumbre estrella de la gastronomía española, protagonista de platos tradicionales llenos de sabor. Por sus propiedades beneficiosas para la salud, es también muy apreciado por todo aquel que desea mantener una alimentación sana y equilibrada.

Muchas de las recetas caseras de Córdoba no existirían de no ser por el garbanzo, más aún si se tiene en cuenta la calidad de los cultivados en el municipio cordobés de Cañete de las Torres, en la comarca del Alto Guadalquivir.

En esta localidad se cultivan dos tipos de garbanzo conocidos por los nombres de “perezoso” y “rabanera”, nombres tomados de cortijos de la zona en los que tradicionalmente se han cultivado estos productos. de Cañete de las Torres, donde se dedican alrededor de 3.000 hectáreas de terreno a este cultivo, trabajan ahora para conseguir una denominación de origen que distinga la gran calidad de este producto excepcional.



El anís es, probablemente, una de las hierbas medicinales más antiguas del mundo. Proviene de las tierras del mediterráneo oriental y se cultiva principalmente en España, Italia, América Central y Japón. Es una planta muy aromática de uso medicinal y también da sabor al licor más reconocido de Córdoba: el anís de Rute.

el Anís

Las destilerías de Rute, localidad de la Subbética cordobesa, constituyen una tradición de gran solera. De ellas proceden los mejores anises, así como otros licores, por ejemplo el Brandy.

La elaboración del anís sigue ligada a procesos tradicionales que, desde el siglo XVII, han dado al anís de Rute su merecida fama mundial. Su proceso de elaboración es totalmente artesanal, realizándose la destilación en calderas de cobre idénticas a las que se venían utilizando hace siglos, alimentando las fogatas con madera de olivo ya que es la que más calorías produce en la ebullición del jarabe compuesto de alcohol, agua y la semilla del anís *Pimpinella Anisum*, conocida popularmente con el nombre de matalauva.

Con la misma base y con un proceso de elaboración idéntico, existen dos tipos de anises: el anís seco, que es el producto más genuino de Rute, con un elevado contenido en alcohol (55°) y el anís dulce, sensiblemente más bajo en graduación alcohólica (35°) y con un exquisito paladar dulce por la incorporación de azúcar en su proceso de destilación.





el Ajo

Imprescindible en nuestra dieta, el ajo es uno de esos productos estrella de la cocina. Además de sus cualidades gastronómicas, posee una serie de propiedades terapéuticas de gran importancia.

Bueno para la presión arterial y el colesterol, previene ciertos tipos de cáncer. Reduce los niveles de azúcar en la sangre y ayuda a combatir el estrés y la depresión.

En la cocina, son innumerables sus posibilidades. Agrega un agradable gusto a todos los tipos de carnes, pescados y verduras, siendo éste un ingrediente fundamental desde tiempos inmemoriales, de la cocina, tanto nacional como internacional.

El ajo es la base sobre la que se asienta la riqueza de pueblos como Montalbán, localidad de la Campiña Sur cordobesa, donde más de la mitad de su población trabaja en este sector.

Los ajos de este municipio se exportan a Francia, Reino Unido, Italia, Alemania, Brasil, Estados Unidos y Marruecos, entre otros.

Es tal la importancia del ajo en Montalbán que, desde hace años y en el mes de Junio, se celebra una Feria Internacional del Ajo, de consolidada trayectoria en un sector de especial importancia económica, ya que España es el quinto productor mundial de ajo.

los Quesos y Lácteos

En dos comarcas de la provincia de Córdoba se elaboran lácteos y sobre todo quesos, cada uno de ellos de un tipo característico y autóctono, muy apreciados por su exquisito sabor.

Así, en la comarca de Los Pedroches se producen quesos maduros, semicurados, de leche cruda de oveja. La corteza de estos quesos es cerrada, brillante y un poco aceitosa, de color amarillo pajizo. El interior es compacto y de color blanco marfil. El formato es cilíndrico, con bordes redondeados, las partes superior e inferior son lisas y los laterales grabados. El peso de estos quesos varía de 1 a 2 kilos.

En los pueblos de la comarca cordobesa de la Subbética se elaboran artesanalmente una amplia gama de quesos de leche de cabra. Su corteza es de color dorado, provocado por las continuas friegas con aceite de oliva, salpicada por mohos propios de la maduración del queso. Su corte es firme, de sabor y aroma muy pronunciados y de textura más bien seca. Habitualmente se presenta en piezas de 1 kilo, aunque también se presentan otros formatos: pequeños quesitos curados en aceite de oliva y aromatizados con laurel, pimienta negra, enebro, cilantro y ajedrea.



La leche y sus derivados son ricos en fósforo, proteínas y, sobre todo, en calcio. Por eso es necesario el consumo diario de productos lácteos y nada mejor que hacerlo a través de uno de los extraordinarios quesos que se producen en Córdoba.

Los Productos Ecológicos

La agricultura ecológica es un sistema moderno de producción agrícola y ganadera cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos de la máxima calidad, que se esfuerza en la protección del medio ambiente, respetando los ciclos biológicos y sin utilizar agroquímicos ni variedades modificadas genéticamente.

La provincia de Córdoba dedica alrededor de 30.000 hectáreas de terreno al cultivo ecológico, lo que representa casi la mitad de lo que se dedica a este tipo de cultivo en toda Andalucía.

En Cabra se producen aceitunas de mesa. El aceite de oliva ecológico se produce en Baena, Rute, Nueva Carteya, Cabra, Villaviciosa, Luque, Castro del Río, Palma del Río, Doña Mencía, Obejo, Montalbán, Alcolea, Carcabuey, Almedinilla, Priego de Córdoba, Hinojosa del Duque y Pozoblanco. Los vinos ecológicos se producen en Montilla, Aguilar de la Frontera y Villaviciosa y en Doña Mencía los vinagres. Huevos ecológicos se producen en Pozoblanco. En Zuheros se elaboran quesos. También ecológicos son los productos que se producen en conserva en Villarrubia y Priego de Córdoba. En Rute se elaboran pasteles y en Montilla se elabora pan con ingredientes ecológicos. De Villaviciosa y Priego de Córdoba son los frutos secos ecológicos y de Fuente Obejuna la carne ecológica. Las frutas y hortalizas son de Montalbán, las legumbres de Montemayor y en La Carlota se elaboran platos precocinados con ingredientes ecológicos.



A close-up photograph of a dining table setting. In the foreground, a silver fork is partially visible. Behind it, a silver tray holds a white napkin. Two wine glasses are positioned in the background, one on the left and one on the right. The text "rutas Gastronómicas" is overlaid in white on the right side of the image.

rutas Gastronómicas

ruta Gastronómica



Los hilos conductores de nuestra ruta serán la N-432 (Badajoz-Córdoba-Granada) y la A-5, que cruzan la provincia de Norte a Sur. La N-432 constituye la puerta de entrada para muchos viajeros a Andalucía y el primer contacto con nuestra tierra. Comienza así la Ruta de los Sabores de Córdoba. Fuente Ovejuna, el primer pueblo que se encontrará el viajero, apenas necesita presentación. Lope de Vega, el gran poeta y dramaturgo del Siglo de Oro, se encargó de inmortalizar el nombre de este municipio en su legado literario.

El amante de la Literatura encontrará en los rincones y calles de este pueblo el escenario de la famosa obra Fuente Ovejuna, basada en un hecho histórico donde el pueblo se rebeló contra la tiranía de los señores feudales. Los hechos ocurrieron en 1476, donde la población de Fuente Ovejuna protagonizó una revuelta contra el comendador de la orden de Calatrava, Fernán Gómez de Guzmán, a quien dio muerte por su tiranía. Esta obra literaria se representa periódicamente por los propios vecinos de la localidad y las calles y plazas del pueblo son su escenario, tal y como ocurriera siglos atrás.



Fuente Ovejuna

Peñarroya-Pueblonuevo es el siguiente municipio en dar la bienvenida al viajero. Su nombre proviene de los dos núcleos de población que vivieron años de esplendor tras la intensa actividad minera de la zona, por lo que acabaron fusionándose en un único municipio. El turista podrá observar las vallas que rodean las minas cerradas y que convirtieron a esta localidad en el motor económico de la comarca. Pero no encontrará un pueblo en decadencia. Al contrario, encontrará un municipio que hace gala de la arquitectura industrial y civil, como es el caso del Barrio Francés, heredados de su época de pujanza. Su Museo Geológico Minero es uno de los mejores en su género de toda España y en el que el turista puede adentrarse en la historia geológica de nuestro país e incluso del resto del mundo. En el ámbito gastronómico, este municipio cuenta con algunos de los platos más singulares del recetario cordobés. Los repápalos y el codillo de San Fernando (de origen alemán) son algunos de los platos casi exclusivos de este municipio, por lo que sería una torpeza pasar de largo y dejar escapar la ocasión de probar tan suculentos manjares.

Merece la pena abandonar nuestra ruta para visitar otra comarca del norte de Córdoba: el Valle de Los Pedroches. Tan sólo hay que desviarse unos kilómetros al este de la N-432 para conocer uno de los santuarios gastronómicos de la provincia. Para el turista goloso, las frutas de sartén que se elaboran en esta zona geográfica,



como son las flores o las hojuelas, son el principal reclamo. También puede saborear los exquisitos dulces conventuales de las Clarisas de Belalcázar. Pero si lo que le apetece es un buen almuerzo en ningún otro sitio puede encontrar una cocina de caza tan variada. Visitar Pozoblanco, Villanueva del Duque, Santa Eufemia, Alcaracejos o Cardeña puede ser la excusa perfecta para saborear platos como el solomillo de venao, la hornacha de jabalí o el estofado de perdiz.

Si opta por continuar fiel al trazado de la N-432, el viajero está obligado a realizar un alto en el camino en busca de los ibéricos del Valle de Los Pedroches y la comarca del Guadiato. Y es que se encuentra en una zona de dehesas y del predominio absoluto del cerdo ibérico, que da a Córdoba una de sus joyas gastronómicas: los jamones y paletillas. El viajero encontrará en cada loncha, magistralmente cortada, una carne untuosa, con un color que va del rosa al rojo púrpura. Además, se caracteriza por su veta de grasa infiltrada que dota al producto de sabores y aromas delicados que nos recuerdan la dehesa donde se ha criado el cerdo a base de bellotas y pasto natural. Un producto cien por cien ecológico y que goza del reconocimiento que le otorga la denominación de origen.

A los sabores del norte de Córdoba hay que añadir los que dejan en el paladar los productos lácteos que se elaboran en estas tierras. Son sabores propios de estas comarcas desde la leche y los batidos de las distintas cooperativas agrarias hasta los quesos ecológicos, que cada día gozan de mayor reconocimiento.



Castillo de Belmez

Continuamos nuestro viaje rumbo a la capital, siempre siguiendo la N-432. Tras abandonar Peñarroya-Pueblonuevo nos encontramos con Belmez, un municipio también de obligada visita para los amantes de los castillos y antiguas fortalezas medievales. Su castillo se deja ver a varios kilómetros de distancia. No en vano es considerado el vigía de la comarca del Guadiato. Tanto en este municipio, como en los cercanos de Villanueva del Rey, Espiel y Villaviciosa los sabores predominantes siguen siendo los mismos. Se tratan de los excelentes productos ibéricos, como el jamón, los solomillos, las presas, los secretos y todos aquellos productos derivados de la mantaza del cerdo, muy arraigada en estas tierras.

Conforme descendemos, llegamos a la Sierra de Córdoba, donde nos vamos a encontrar uno de los sabores más peculiares de la provincia: el de la miel, tal es su singularidad e importancia que en la localidad de Hornachuelos sus habitantes reciben el gentilicio de melojos en alusión a la meloja, un postre muy extendido en esta zona a base de agua y miel.

Nuestra siguiente parada será Córdoba capital, donde abandonaremos la N-432 que tan gratos sabores nos ha dejado en el paladar para ir en busca de la A-45. Pero no sin antes dar un largo paseo por la Zona Patrimonio de la Humanidad. El antiguo barrio de la Judería, la imponente Mezquita o el milenar Puento Romano son motivos más que suficientes para hacer un alto en el camino y descubrir el legado gastronómico que la ciudad aún conserva de las distintas culturas que la poblaron. El salmorejo, el flamenquín, el rabo de toro y las berenjenas con miel están considerados como los embajadores



Córdoba



Palma del Río



gastronómicos de nuestra provincia. Actualmente, la cocina cordobesa se encuentra en uno de sus mejores momentos con el surgimiento de una nueva generación de jóvenes cocineros que, partiendo de los productos naturales de la tierra y los platos autóctonos, están modernizando nuestro fogones y creando una nueva forma de entender la gastronomía. De igual modo, los cocineros que hace unas décadas pusieron a Córdoba en el punto de mira de la cocina española siguen regentando los restaurantes que dieron fama a la ciudad. El Casco Histórico está plagado de estos establecimientos y de las clásicas tabernas, algunas de ellas son verdaderos museos, en las que aún se conservan fielmente las costumbres culinarias de la tierra.

El viajero tiene a su alcance la comarca del Alto Guadalquivir, a tiro de piedra gracias a la Autovía del Sur (E-5), que cruza la provincia de Este a Oeste. A unos 20 minutos de la capital encontrará Villafranca, donde sus habitantes pueden presumir de unos de los platos más típicos del recetario cordobés: el ajo. Este plato destaca por tener como ingrediente principal las vinagreras, una planta silvestre que los cordobeses han sabido incorporar sabiamente a su gastronomía. A escasos kilómetros se encuentran El Carpio y Pedro Abad, pueblos donde puede encontrar una amplia gama de platos, cuya base principal son las verduras y las hortalizas, que dan origen a las menestras y parrilladas tan propias de las tierras ricas en huertas por la presencia del río Guadalquivir. Bujalance, es un municipio que merece la pena visitar sólo para descubrir los cholodros, otro de los manjares exclusivos de la gastronomía cordobesa. El magro de cerdo y las almendras son los principales ingredientes de este plato.



Otra opción sería tomar la E-5 en dirección a Sevilla para seguir descubriendo la gastronomía de los pueblos del valle del Guadalquivir. Entre estos destaca Palma del Río, un municipio que ha encontrado en el cultivo de la naranja sus señas de identidad. Como sugerencia, nada más apropiado que degustar el conocido como remojón cordobés, un plato consistente en una ensalada de naranjas peladas y troceadas, cebolleta, bacalao desalado y desmigajado y aceitunas negras. Sin duda, son dos opciones a considerar para aquellos que hagan parada en la capital y dispongan de tiempo para descubrir el encanto de los pueblos cordobeses.

Volviendo a nuestra ruta originaria, llega la hora de reiniciar el viaje en busca del resto de sabores de Córdoba. El primero de ellos, nada más tomar la A-45, no tarda en llegar. Los campos de viñedos que el viajero contempla en su camino le proporcionan la pista sobre el siguiente estímulo para su paladar: los caldos de la Denominación Montilla-Moriles. Los finos afrutados, los tintos o los aromáticos Pedro Ximénez nos acompañarán durante el resto de nuestro viaje. Sería una ocasión desperdiciada si se pasa por esta zona sin probar las famosas alcachofas a la montillana o los helados al Pedro Ximénez.

Fernán Núñez será el primer pueblo que nos encontremos en esta segunda parte de nuestra ruta. El municipio debe su nombre a Fernán Núñez de Témez, uno de los per-



Montemayor

Almodóvar del Río



sonajes históricos más importantes de la Reconquista, quien se apoderó de una de las torres defensivas musulmanas, la conocida como torre de Aben Hana, a la que dio su nombre, que a la larga daría nombre al pueblo. Son platos típicos de este municipio las migas con chicharrones, las patatas con bacalao, así como los maimones, una sopa cuyo ingrediente principal es otro de los grandes sabores de Córdoba: el ajo. No en vano, el cultivo de este producto, uno de los pilares básicos de la dieta mediterránea, tiene en el municipio cordobés de Montalbán una de las producciones más importantes a nivel nacional e internacional. Basta decir que el sector del ajo da sustento en Andalucía a unas 3.000 familias, de

las que 2.250 pertenecen a este municipio cordobés, célebre también por su Feria Internacional del Ajo, que reúne a los principales productores del sector cada año.

Siguiendo con nuestro itinerario llegamos a Montemayor, otro pueblo surgido de la pugna entre cristianos y musulmanes. Su castillo da fe de la importancia que tuvo esta plaza para consolidar las tierras arrebatadas a los musulmanes de Al-Andalus un siglo antes por Fernando III el Santo. Fue construido por Martín Alonso de Córdoba y en su alrededor se fue asentando la población. En cuanto a gastronomía, la gallina en pepitoria y el postre conocido como gañote son algunos de los más emblemáticos de este municipio y los de la zona. En este pueblo existe una gran afición a consumir otro de los productos estrella de la provincia cordobesa: el garbanzo, donde el municipio de Cañete de las Torres goza de un gran





Montoro

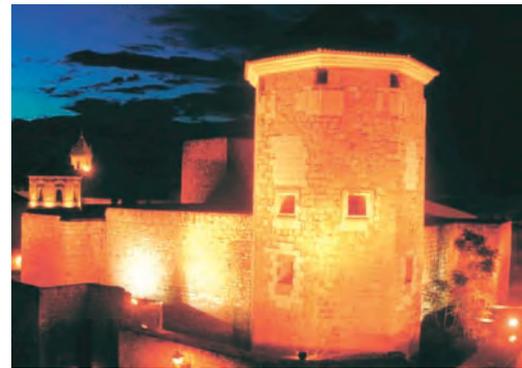
prestigio en el cultivo de esta legumbre. A los montemayoreses les gusta consumir este producto con mucha berza, al que denominan puchero. En otros pueblos cordobeses se consumen los guisos de garbanzos con los productos de la matanza, el clásico cocido, o con bacalo y patatas, denominado potaje. Se cruzarán en nuestro itinerario otros pueblos-fortaleza que comparten la misma historia de los que hemos ido dejando por el camino. Es el caso de Aguilar de la Frontera, cuyo castillo se encuentra en ruinas. Perteneció a Gonzalo Fernández de Córdoba, apodado el Gran Capitán y uno de los militares más importantes de la historia de España y de Córdoba. Son famosas en Aguilar sus exquisitas merengás de café y fresa, un dulce que puede encontrarse en cualquier pastelería del municipio, así como los borrachuelos o los roscos de San Blas,

con sus tradicionales lazos de variados colores. Monturque es el último pueblo de nuestra ruta con vestigios de las antiguas fortalezas defensivas cristianas. Su castillo, también en ruinas, conserva sólo la torre del Homenaje, restaurada, y algunos trozos de la muralla. En este municipio se puede deleitar uno de los dulces más arraigados en las costumbres culinarias de los cordobeses, como son los pestiños. El viajero también puede saborear los clásicos roscos de vino, que en esta comarca adquieren un sabor singular al elaborarse con los finos de la Denominación Montilla-Moriles.

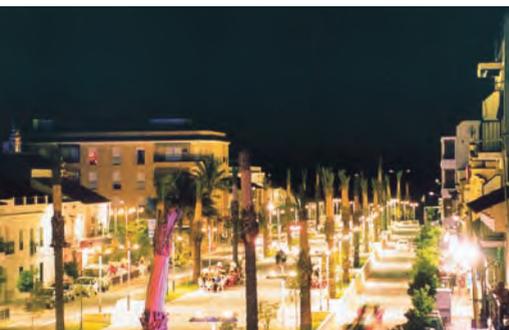
Antes de llegar a Lucena nos encontramos en una encrucijada en la que estamos obligados a cambiar de rumbo y abandonar temporalmente la A-45. Una opción es desviarse hacia el oeste en busca de Puente Genil para gozar de la dulzura de uno de los sabores más



Museo del Anís, Rute



Castillo, Lucena

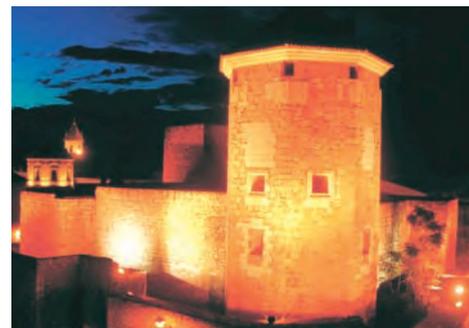


Avenida Carlos III. La Carlota

singulares de Córdoba: el del membrillo. Acompañado con queso fresco, con un vino dulce, con yogurt, cereales... Las posibilidades son infinitas. Aún así, hay que probarlo solo para descubrir su grandeza y su potente sabor.

La otra opción es girar hacia el este en busca de los municipios de Baena y Priego de Córdoba. La razón es muy sencilla: descubrir el sabor del aceite de oliva. Ambos pueblos gozan de un prestigio internacional por la excelencia de sus aceites y de las distintas variedades de aceituna de mesa. No en vano están avalados por sendas denominaciones de origen.

De vuelta a la A-45 enfilamos la recta final de nuestro viaje. Pero antes de abandonar los límites geográficos de la provincia cordobesa dos nuevos sabores nos darán la despedida. De igual modo nos darán un nuevo motivo para regresar pronto. Hablamos del anís de Rute y de los mantecados. Con todo merecimiento Rute es conocido como el pueblo del anís, y así reza en el cartel de bienvenida a los viajeros que se adentran en el municipio. Aunque no se encuentra directamente en nuestro itinerario, merece la pena desviarse los escasos kilómetros que lo separan para, entre otras cosas, visitar su famoso Museo del Anís. Plagado de destilerías, casi todas centenarias, el visitante puede encontrar otros licores, como el de guindas, el pacharán o el rosoli. Aparte del anís, los mantecados son el otro emblema gastronómico de este municipio y otro de los sabores propios de Córdoba. Tampoco hay que desdeñar otros dulces de Navidad como los polvorones, mazapanes, alfajores y hojaldrinas. Aunque muy lejos de nuestra ruta, hay que hacer mención a otro pueblo cordobés de gran fama nacional por su industria de mazapanes y polvorones: Montoro.



Lucena

Como se ve, demasiados sabores para una sola ruta y muchos pueblos por descubrir. Indudablemente, el viajero regresará a Córdoba en busca de otras rutas que le lleven a descubrir el resto de joyas gastronómicas de los distintos municipios y comarcas cordobesas.



Cardeña

Cabra



Recetas típicas Cordobesas

La gastronomía de la provincia de Córdoba está íntimamente ligada a lo que se produce en esta tierra: aceites, vinos, carnes, ajos, legumbres, cítricos y miel son algunos de los ingredientes básicos de la gastronomía cordobesa.

Pero la gastronomía cordobesa también tiene mucho que ver con la herencia que nos han dejado romanos, árabes y judíos. Así de los romanos hemos heredado platos como las gachas o los gazpachos y salmorejos, que evidentemente no poseían las variedades de hoy en día. De los árabes hemos heredado el uso gastronómico de las habas, lentejas, habichuelas y garbanzos. Aunque si había un producto estrella en la gastronomía árabe ese era la berenjena, base fundamental de un plato que se denomina Alboronía y que puede ser del que deriva nuestro pisto. También eran muy frecuente el consumo de espárragos y alcachofas. En cuanto a la gastronomía de los judíos, hay que destacar el uso del aceite y las legumbres y de las almendras para la repostería. De la cocina sefardí nos ha quedado un plato que se conoce con el nombre de Adafaina, que no es otra cosa que un cocido al que echaban garbanzos, patatas, boniatos, carne, huesos, huevos, cebollas y diferentes especias.

Además, en la gastronomía cordobesa también ha tenido una gran influencia la tradición cinegética y los procesos de salazón y curado de las piezas cazadas. Al ser la provincia de Córdoba una zona de gran riqueza cinegética muchos de nuestros platos cuentan con la caza como base, es el caso de los estofados de venado, gamo o perdices.

A continuación les mostramos algunas de las joyas de la cocina de nuestra provincia.

Salmorejo Cordobés

Ingredientes:

*1/2 Kg de tomates maduros.
4 cucharadas de aceite.
2 dientes de ajo.
2 rebanadas de pan seco.
1 cucharada de vinagre.
1 taza de agua.
1 yema de huevo.
cebollino picado y sal.*

Proceso de elaboración: Lavar los tomates. Trocearlos y ponerlos en el vaso de la batidora eléctrica con el pan, los ajos y la yema de huevo. Batir bien e incorporar el vinagre, la sal y el aceite. Seguir batiendo hasta que quede una mezcla fina. Añadir el agua y refrigerar. En el momento de servir espolvorear con cebollino picado.



Rabo de Toro

Ingredientes:

*4 Kg rabo de toro.
2 Kg cebolla, 1 Kg tomate (maduro),
pimienta negra molida,
2 cabezas de ajo, azafrán.
3/4 litro vino de Montilla-Moriles y patatas fritas.*

Proceso de elaboración: Se quita el sebo que pueda tener el rabo de toro y se parte por las articulaciones. En una sartén se fríen las cebollas hasta que se doren y estén suaves pero sin quemarse. Se pone en la olla a presión los rabos en crudo, los tomates, un poco de pimienta molida, las cabezas de ajo, azafrán, y se le agregan las cebollas con el aceite en el que se han frito. Se pone al fuego y se rehoga bien. Una vez que esté todo dorado, se le añade el vino, se tapa la olla y se tiene a fuego lento durante 45 minutos, a partir de que la olla coja presión. Se fríen unas patatas hasta que estén bien doradas y se añaden al guiso. Este plato no debe comerse recién hecho, está mejor si se deja reposar.

Salmorejo de Naranja



Ingredientes para 4 personas:

2 kg de naranjas

400 gr de pan de higo

1/4 kg de habas verdes

1/2 kg de bacalao

2 cebolletas

4 huevos duros

5 dientes de ajos asados

c/s aceite de oliva

c/s sal

Proceso de elaboración: Pelamos las naranjas y las hacemos cachos, también troceamos el pan de higos, el bacalao, el huevo duro, la cebolleta y el ajo asado, así como las habas verdes.

Añadiremos aceite y sal, lo mezclaremos todo muy bien. Se sirve frío.

Potaje de Garbanzos y Bacalao

Ingredientes para 6 personas:

400 gr de garbanzos

200 gr de bacalao

1kg de acelgas

2 hojas de laurel

4 granos de pimienta negra

una cebolla

dos pimientos secos

ajos, perejil, cominos, pimentón, sal, aceite de oliva

Proceso de elaboración: Se ponen a cocer los garbanzos, que previamente se habrán calado en agua la noche anterior, junto con el laurel, la cebolla, los pimientos y los granos de pimienta. Cuando están cocidos se hace un sofrito en aceite con cebolla, ajo y perejil. Se echa un poco de harina y pimentón, a este sofrito le añadimos las acelgas, que se habrán cocido de antemano y lo incorporamos a los garbanzos; por último echamos el bacalao desalado y en trozos y un majado de ajos y cominos. Se rectifica de sal.



Flamenguín de Ibérico

Ingredientes:

*6 filetes de lomo, jamón de Córdoba,
leche, huevos, aceite de oliva, patatas,
pimientos encarnados, tocino,
pan rallado y sal*

Proceso de elaboración: Se corta el lomo en filetes del grosor de un dedo y se abren a lo largo, en forma de libro, es decir, sin que lleguen a separarse las dos partes. Así preparados se ponen en remojo, en la leche, durante un par de horas. Se escurren y se sazonan. Luego se rellenan, disponiendo dentro de cada filete una tira de jamón, una de tocino, y unas rodajas de huevo duro. Se enrollan y se cierran bien. Se rebozan en huevo y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven guarnecidos con patatas fritas.



Alcachofas a la Montillana

Ingredientes:

*1kg. de alcachofas, 1 cebolla,
4 dientes de ajo, 1 ramita de hierbabuena,
limón, vino de Montilla, harina, sal,
pimienta, medio cuarto de aceite
y 1 litro de agua.*

Proceso de elaboración: Se limpian las alcachofas, se untan con limón y se echan en una cacerola con agua, limón y un poco de harina. Se pone agua al fuego con los mismos ingredientes anteriores y cuando hierve se le añaden las alcachofas escurridas. Una vez tiernas, se escurren. En una cazuela de barro se pone un poco de aceite, cebollas, ajos y una ramita de hierbabuena, y cuando todo ello está dorado se agregan las alcachofas, aderezadas con fino de Montilla-Moriles, sal, pimienta y agua. Dejar cocer durante diez minutos.



Flores

Ingredientes:

Una docena de huevos
1/2 litro de leche
tres cascarones de anís dulce
tres cascarones de aceite
20 cucharadas soperas de harina
anises machacados.

Proceso de elaboración: Se baten los huevos y se le va agregando la harina. A continuación, echamos la leche, el anís, el aceite y los anises machacados, obteniendo una pasta semilíquida. En una sartén honda, se pone aceite a calentar y dentro el molde de las flores el cual se sostiene por un mango metálico. Una vez calientes, el aceite y el molde, se introduce este último en la pasta, procurando no cubrirlo del todo pues tendríamos dificultad para despegarlo. Se mete en el aceite y lo retiramos cuando se desprenda la flor del molde. Se sacan de la sartén, se escurren bien y se rocían con miel.

Roscas de Anís

Ingredientes:

1/2 kg de harina
6 yemas de huevo
1/4 litro de aceite
1/4 kg de azúcar
Ralladura de un limón
100 gr de anís en grano
c/s de anís dulce de Rute

Se hace una masa con todos los ingredientes, se trabaja bien, hacer los roscos y colocar en placas de horno. Metemos a cocer al horno a una temperatura de 180°C y se sacan cuando estén dorados.





Carne de Membrillo

Ingredientes:

2 kg de membrillos

2 1/4 kg de azúcar blanco

Proceso de elaboración: Se limpian, pelan y cuecen los membrillos; escurriéndolos después y oprimiéndolos con un paño para extraerles la jalea que luego se pasa por un tamiz fino.

Por cada medio kilo de pasta que se obtenga se agregan tres cuartos de kilo de azúcar molida. Se reduce ésta a almíbar, que se clarifica dándole un punto fuerte que cristalice. Entonces se retira del fuego, se le agrega la pasta y cuando esté todo bien mezclado se pone a la lumbre, dejándolo cocer durante unos 8 o 10 minutos. Pasado este tiempo se echa en los moldes y se ponen a secar al aire libre, evitando que les de el sol.

-  Carretera Nacional
-  Carretera Comarcal
-  Carretera Local



Córdoba

Casco Histórico

Restaurante Bodegas Campos
Cocina tradicional
C/ Lineros, 32
Teléfono: +34 957 497 500

Restaurante El Triunfo
Cocina tradicional
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 79
Teléfono: +34 957 498 484

Restaurante Los Omeyas
Cocina tradicional
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 85
Teléfono: +34 957488 281

Restaurante Nuevo Vallina
Cocina tradicional cordobesa
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 83
Teléfono: +34 957 498 750

Restaurante El Bandolero
Cocina tradicional cordobesa
C/ Torrijos, 6
Teléfono: +34 957 476 491

Restaurante El Caballo Rojo
Cocina tradicional cordobesa
C/ Cardenal Herrero, 28
Teléfono: +34 957 475 375

Restaurante El Churrasco
Cocina tradicional cordobesa
C/ Romero, 16
Teléfono: +34 957 290 819

Restaurante Paseo de la Ribera
Cocina tradicional cordobesa
Plaza Cruz del Rastro, 3
Teléfono: +34 957 471 530

Restaurante Almudaina
Cocina tradicional cordobesa y creativa
Campo Santo de los Mártires, 1
Teléfono: +34 957 474 342

Rest. El Rincón de Carmen
Cocina tradicional y mediterránea
C/ Romero, 4
Teléfono: +34 957 291 055

Restaurante Federación de Peñas
Cocina tradicional andaluza y española
C/ Conde y Luque, 8
Teléfono: +34 957 475 427

Restaurante Puerta Sevilla
Cocina tradicional y casera
C/ Postrera, 51
Teléfono: +34 957 297 380

Rest. Casa Pepe de la Judería
Cocina tradicional y de vanguardia
C/ Romero, 1
Teléfono: +34 957 200 744

Restaurante Asador El Choto
Cocina andaluza y a la brasa
C/ Almanzor, 10
Teléfono: +34 957 760 115

Restaurante Casa Rubio
Cocina de mercado y de vanguardia
Puerta de Almodóvar, 5
Teléfono: +34 957 420 853

Restaurante Jaular
Cocina regional, castellana y andaluza
C/ Cardenal González, s/n
Teléfono: +34 957 482 976

Restaurante La Guadalupana
Cantina del Sur
Cocina mexicana
Calleja de los Gitanos
(frente Arco Alto de la Corredera)
Teléfono: +34 957 470 000

Restaurante Hammam
Cocina andalusí, árabe y cordobesa
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 51
Teléfonos: +34 957 474 214

Restaurante El Novillo Precoz
Cocina argentina y uruguaya
C/ Caballerizas Reales, 10
Teléfono: +34 957 201 828

Restaurante El Potro
Cocina tradicional
C/ Lineros, 2
Teléfono: +34 957 473 495

Restaurante El Callejón
Cocina tradicional
C/ Enrique Romero de Torres, 3
Teléfono: +34 957 480 877

Restaurante Don Luis
Cocina tradicional
Puerta de Sevilla, 1
Teléfono: +34 957 293 705

Restaurante La Cordobesa
Cocina tradicional
Pza. Agrupación de Cofradías, 15
Teléfono: +34 957 479 807

Restaurante La Herradura
Cocina tradicional
Plaza de la Alhóndiga, 7
Teléfono: +34 957 476 587

Restaurante Los Faroles
Cocina tradicional cordobesa
C/ Velázquez Bosco, 1
Teléfono: +34 957 486 876

Restaurante Millán
Cocina tradicional cordobesa
C/ Doctor Fleming, 14
Teléfono: +34 957 290 919

Restaurante Las Flores
Cocina tradicional cordobesa
C/ Velázquez Bosco, 7
Teléfono: +34 957 483 216

Restaurante Mesón San Basilio
Cocina tradicional cordobesa
C/ San Basilio, 19
Teléfono: +34 957 297 007

Restaurante El Tablón
Cocina tradicional cordobesa
C/ Cardenal González, 69
Teléfono: +34 957 476 061

Restaurante Mesón El Burlaero
Cocina tradicional cordobesa
Calleja de la Hoguera, 5
Teléfono: +34 957 472 719

Restaurante Los Patios
Cocina tradicional cordobesa
C/ Cardenal Herrero, 14
Teléfono: +34 957 478 340

Restaurante La Moreneta
Cocina tradicional cordobesa
C/ Corregidos Luis de la Cerda, 63
Teléfono: +34 957 487 099

Restaurante El Olivo
Cocina tradicional
y mediterránea
Avda. Doctor Fleming, 25
Teléfono: +34 957 201 263

Restaurante Los Cinco Arcos
Cocina tradicional andaluza
C/ Martínez Rucker, 6
Teléfono: +34 957 491 505

Restaurante Bodegas Mezquita
Cocina tradicional, casera y tapas
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 73
Teléfono: +34 957 498 117

Rest. El Faro de La Judería
Cocina tradicional y pescado
C/ Blanco Belmonte, 6
Teléfono: +34 957 486 214

Restaurante Casa Bravo
Cocina cordobesa
Puerta de Almodóvar, 4
Teléfono: +34 957 292 979

Restaurante Casa de Galicia
Cocina gallega y cordobesa
Plaza de San Pedro, 1
Teléfono: +34 957 490 915

Restaurante Patio de la Judería
Cocina creativa, cordobesa y vasca
C/ Conde Luque, 6
Teléfono: +34 957 487 861

Restaurante La Gusa Cordobesa
Cocina creativa y andaluza
C/ Diario de Córdoba, 18
Teléfono: +34 957 491 123

Restaurante El Patio Andaluz
Cocina andalusí, mozárabe y tradicional cordobesa
C/ Velázquez Bosco, 4
Teléfono: +34 957 473 274

Restaurante El Extremeño
Cocina tradicional
Plaza de la Agrupación de Cofradías, 1
Teléfono: +34 957 478 314

Restaurante La Abacería
Cocina tradicional
C/ Corregidor Luis de la Cerda, 73
Teléfono: +34 957 487 050

Restaurante Los Marqueses
Cocina tradicional
C/ Tomás Conde, 8
Teléfono: +34 957 202 094

Restaurante Amaltea
Cocina creativa
Ronda de Isasa, 10
Teléfono: +34 957 491 968

Restaurante La Boca
Cocina vanguardista
Paseo de la Ribera, 24
Teléfono: +34 695 961 862

Restaurante Porta di Roma
Cocina internacional
Callejón de la Luna, 2
Teléfono: +34 957 298 551

Restaurante Comedor Árabe Andaluzí
Cocina andalusí y árabe
Plaza de Abades, 4
Teléfono: +34 957 475 162

Restaurante Taberna El Rincón de las Beatillas
Cocina tradicional y tapas cordobesas
Plaza de las Beatillas, 1
Teléfono: +34 957 483 336

Restaurante Taberna La Cazuela de la Espartería
Cocina tradicional andaluza
C/ Rodríguez Marín, 16
Teléfono: +34 957 488 952

Taberna Mesón Juan Peña
Cocina tradicional
C/ Doctor Fleming, 1
Teléfono: +34 957 200 702

Taberna El Toreo
Cocina tradicional andaluza
C/ Velazquez Bosco, 17
Teléfono: +34 957 475 332

Taberna La Paloma
Cocina tradicional y casera
Plaza de la Corredera, 4
Teléfono: +34 957 492 558

Taberna Bodegas Mezquita
Cocina tradicional y tapas
C/ Céspedes, 12
Teléfono: +34 957 490 004

Restaurante Taberna La Galga
Cocina tradicional y casera
C/ S. Basilio, 25
Teléfono: +34 957 299 033

Centro

Restaurante El Corte Inglés
Cocina tradicional
Ronda de los Tejares, 30, 6ª planta
Teléfono: +34 957 222 881

Restaurante Al-Zagal
Cocina tradicional
Avda. Gran Capitán, 45
Teléfono: +34 957 758 000

Restaurante El Pepito
Cocina tradicional
C/ Miguel Gilá, 46
Edificio Gran Capitán
Teléfono: +34 957 767 008

Restaurante Círculo Taurino
Cocina tradicional
C/ Manuel Mª de Arjona, 1
Teléfonos: +34 957 481 862
+34 957 471 953

Restaurante El Barril
Cocina tradicional
C/ Concepción, 16
Teléfono: +34 957 485 808

Restaurante El Bodegón
Cocina tradicional
C/ Eduardo Lucena, 5
Teléfono: +34 957 488 849

Restaurante Los Berengueles
Cocina tradicional, casera e internacional
C/ Conde de Torres Cabrera, 7
Teléfono: +34 957 472 828

Restaurante El Blasón
Cocina tradicional cordobesa
C/ José Zorrilla, 11
Teléfono: +34 957 480 625

Restaurante Siena
Cocina tradicional cordobesa
Plaza de las Tendillas, s/n
Teléfono: +34 957 473 005

Restaurante Asador El Buey y el Fuego
Cocina tradicional y a la brasa
C/ Benito Pérez Galdós, 1
Teléfono: +34 957 491 012

Restaurante Pic-Nic
Cocina de mercado
Ronda de los Tejares, 16
Teléfono: +34 957 482 233

Restaurante La Montanera
Cocina de mercado, tradicional y cordobesa
C/ Fray Luis de Granada, 5
Teléfono: +34 957 485 522

Restaurante L'Olio
Cocina italiana
Avda. Gran Capitán, 48
Teléfono: +34 957 273 876

Restaurante Tapelia
Arrocerías de Alicante
C/ Fray Luis de Granada, 11
Teléfono: +34 957 490 500

Restaurante El Patrón
Cocina tradicional e italiana
C/ Enrique Redel, 3
Teléfono: +34 957 484 970

Restaurante Mesón El Perol
Cocina tradicional
Plaza de los Carrillos s/n
Teléfono: +34 957 478 947

Restaurante Nuevo Feria
Cocina tradicional
Avda. América, 27
Teléfono: +34 957 414 245

Restaurante La Ronda
Cocina tradicional
Avda. Ronda de los Tejares, 34
Teléfono: +34 957 487 623

Restaurante Mar de Arrecife
Cocina tradicional
C/ Fray Luis de Granada, 2
Teléfono: +34 957 487 101

Restaurante Chico Medina
Cocina tradicional y casera
C/ Historiador Díaz del Moral, 5
Teléfono: +34 957 482 808

Restaurante La Cuchara
Cocina tradicional y casera
C/ Fray Luis de Granada, 9
Teléfono: +34 957 470 401

Restaurante Los Patos “Bar Playa”
Cocina tradicional y casera
Plaza Hiroshima y Nagasaki, s/n.
Teléfono: +34 957 761 409

Restaurante La Merced
Cocina tradicional y andaluza
Plza. de Colón, 16
Teléfono: +34 957 473 091

Restaurante Gris's
Cocina tradicional andaluza y cordobesa
C/ Lope de Hoces, 2
Teléfono: +34 957 294 487

Restaurante La Nueva Malagueña
Cocina tradicional cordobesa
Plaza de las Tendillas, 4
Teléfono: +34 957 478 740

Restaurante La Lola
Cocina tradicional y mediterránea
C/ San Felipe, 15
Teléfono: +34 957 471 510

Restaurante Larios
Cocina tradicional, casera y menú
C/ Pintor Cuenca Muñoz, 3
Teléfono: +34 957 473 106

Restaurante Breogán
Cocina gallega, andaluza y menú
C/ Claudio Marcelo, 6
Teléfono: +34 957 470 966

Restaurante Confucio
Cocina asiática
Avda. Gran Capitán, 46
Teléfono: +34 957 402 024

Restaurante Pizzaiolo
Cocina española e italiana
C/ San Felipe, 9
Teléfono: +34 957 486 433

Restaurante O Mamma Mia
Cocina italiana
C/ Reyes Católicos, 5
Teléfonos: +34 957 470 052
+34 957 484 838

Restaurante Bouchon
Cocina de mercado
C/ Alonso de Burgos,
esquina Plaza del Escudo
Teléfono: +34 957 484 855

Restaurante Amore Bonapasta
Cocina italiana
C/ Reyes Católicos, 17
Teléfono: +34 957 484 848

Restaurante La Ruta de los Yantares
Cocina tradicional
Avda. Ronda de los Tejares, 16
Teléfono: +34 957 496 439

Restaurante Casa Andrés
Cocina tradicional
Avda. Cervantes, 4
Teléfono: +34 957 470 219

Taberna San Hipólito
Cocina tradicional
C/ Córdoba de Veracruz, 1
Teléfono: +34 957 488 844

Zona norte

Restaurante Castillo de la Albaida
Cocina tradicional
Ctra. de Trassierra, Km 3
Teléfono: +34 957 279 269

Restaurante Maximiano
Cocina tradicional y cordobesa
Glorieta de las Tres Culturas s/n
Teléfono: +34 957 277 099

Rest. Chuletero Rancho Grande
Cocina tradicional y a la brasa
Ctra. de Trassierra, km 2,7
Teléfono: +34 957 276 858

Restaurante Dino's
Cocina tradicional y casera
C/ Cardenal Portocarrero, 18
Teléfono: +34 957 401 085

Restaurante Los Gaucho's
Cocina argentina y española
Avda. de la Libertad, s/n
Teléfono: +34 957 402 541

Restaurante Foster Hollywood
Cocina nacional y sudamericana
C/ Rafael de la Hoz Arderius, 4
Teléfono: +34 957 272 679

Restaurante Mesón del Toro
Cocina mediterránea y de mercado
C/ Fuente de los Picadores, 1
Teléfono: +34 957 280 503

Restaurante El Fogón Criollo
Cocina española y uruguaya
Ctra. de Las Ermitas, s/n
(El Patriarca)
Teléfono: +34 957 340 047

Restaurante Casa Sebas
Cocina tradicional
C/ El Almendro, 3
Teléfonos: +34 957 404 736
+34 957 412 741

Restaurante Bajo de Guía
Cocina tradicional
C/ Conchita Citrón, 2
Teléfono: +34 957 278 965

Restaurante Aqua
Cocina tradicional y casera
Avda El Brillante s/n
Teléfonos: +34 957 404 282
+34 957 404 284

Restaurante La Kibla
Cocina tradicional
C/ Escultor Gómez del Río, 1
Teléfono: +34 957 270 701

Restaurante Añil
Cocina tradicional y cordobesa
C/ Mayoral, 21
Teléfono: +34 957 277 907

Restaurante Casa Pedro
Cocina tradicional y tapas cordobesas
Avda. Cruz de Juárez, 4
Teléfono: +34 957 270 001

Restaurante Casa Matías “Astoria”
Cocina tradicional andaluza
C/ El Nogal, 16
Teléfono: +34 957 277 653

Restaurante Pizzaiolo
Cocina internacional
Avda. El Brillante, 97
Teléfono: +34 957 768 083

Restaurante El Alma
Cocina creativa de raíces andaluzas
C/ Teruel, 23
Teléfono: +34 957 282 798

Restaurante La Guadalupana
Cantina del Norte
Cocina mexicana
C/ Poeta Juan Ramón Jiménez
Centro de Ocio El Tablero
Teléfono: +34 957 273 623

Restaurante Boboli
Cocina italiana y española
C/ Téllez de Meneses, 18
Teléfono: +34 957 400 756

Restaurante Ritratto
Cocina italiana y argentina
C/ María la Judía, s/n
Teléfono: +34 957 283 340

Restaurante Picú
Cocina internacional
C/ María la Judía, s/n
Teléfono: +34 957 283 619

Zona Sur

Restaurante Mesón Costa Sur
Cocina tradicional cordobesa
C/ Huelva, 17
Teléfono: +34 957 290 374

Restaurante El Mirador
Cocina tradicional y andaluza
Avda. Fray Albino, 7 y 9
Teléfono: +34 957 420 378

Restaurante Puente Nuevo
Cocina tradicional
Avda de Cádiz, 60
Teléfono: +34 957 290 001

Restaurante El Jardín
Cocina tradicional
Avda. de Cádiz, 43
Teléfono: +34 957 290 492

Restaurante Oasis
Cocina tradicional cordobesa
Avda. de Cádiz, 78
Teléfono: +34 957 291 350

Restaurante Cope
Cocina tradicional y andaluza
Ctra. de Castro, 1 y 3
Teléfono: +34 957 291 769

Restaurante Mariano
Cocina tradicional y menú
Avda. de Cádiz, 60
Teléfono: +34 957 294 566

Restaurante Danubio
Cocina tradicional y casera
Avda. de Cádiz, 59
Teléfono: +34 957 290 501

Restaurante Puerta Sur
Cocina tradicional
Pasaje Aguilar de la Frontera, s/n
Teléfono: +34 957 422 098

Restaurante Tempura
Cocina creativa y de autor
C/ Acera de Granada, 2
Teléfono: +34 957 203 174

Zona Este

Restaurante Choco
Cocina creativa
C/ Compositor Serrano Lucena, 14
Teléfono: +34 957 264 863

Restaurante Marisquería “El Navío”
Cocina tradicional
C/ Levante, 1
Teléfono: +34 957 750 255

Restaurante Alaska
Cocina tradicional
Avda. de las Ollerías, 48
Teléfono: +34 957 471 924

Restaurante Mesón El 6
Cocina tradicional
C/ Campo Madre de Dios, 2
Teléfono: +34 957 437 801

Restaurante Hnos. Santos II
Cocina tradicional y tapas cordobesas
Avda. Carlos III, 2
Teléfono: +34 957 431 677

Restaurante Realejo
Cocina tradicional
C/ El Realejo, 6
Teléfono: +34 957 480 371

Rest. Taberna Sociedad de Plateros
Posada del Bacalao
Cocina tradicional
C/ M^a Auxiliadora, 25
Teléfono: +34 957 470 304

Restaurante Mesón Paco Madrid
Cocina tradicional
C/ Gema, 5
Teléfono: +34 957 269 65

Restaurante La Manuela
Cocina tradicional
Plaza de la Oca, 1-2
Teléfono: +34 957 822 348

Restaurante Mesón Mesa
Cocina tradicional
Avda. de Barcelona, 24
Teléfono: +34 957 251 626

Restaurante Centro del Taxi
Cocina tradicional y casera
Avda Virgen del Mar, 51
Teléfono: +34 957 257 734

Zona Oeste

Restaurante La Gamba de Oro
Cocina tradicional y marisco
C/ Mariano de Cavia 13-15
Teléfono: +34 957 235 614

Restaurante El Puntal
Cocina tradicional andaluza
C/ Magistral Seco de Herrera, 3-5
Teléfonos: +34 957 451 413
+34 957 233 400

Restaurante La Posada del Mandoble
Cocina tradicional antigua
Avda. Virgen de los Dolores, 2
Teléfono: +34 957 236 415

Restaurante Aya
Cocina regional vasca y navarra
C/ Postrera, 15
Teléfono: +34 957 200 650

Restaurante Mesón Guerrita
Cocina tradicional
Avda. Guerrita, 18
Teléfono: +34 957 454 470

Restaurante Jorama
Cocina tradicional
Paseo de la Fuensanta, 2
Teléfono: +34 957 439 123

Restaurante Casa Hermógenes
Cocina tradicional
Avda. Arroyo del Moro, 22
Teléfono: +34 957 462 361

Restaurante Don Lope
Cocina tradicional cordobesa
C/ José M^o Valdenebro, 19
Teléfono: +34 957 413 161

Restaurante El Candil II
Cocina tradicional y de caza
C/ Menéndez Pidal, s/n
Teléfono: +34 957 730 044

Restaurante Casa Sebas II
Cocina a la brasa
Avda. Guerrita, 29
Teléfono: +34 957 412 741

Restaurante Mesón Castilla
Cocina a la brasa y carnes asadas
C/ Naranjal de Almagro,
esq. Avda Aeropuerto
Teléfono: +34 957 451 501

Restaurante Sueños de Oriente
Cocina asiática
Pasaje José Flores Camará, 2-4 local
Teléfono: +34 957 411 398

Restaurante La Gavia
Cocina tradicional
Avda. Medina Azahara, 18
Teléfono: +34 957 231 100

Restaurante El Arquero
Cocina tradicional
C/ José María Martorell
Teléfono: +34 957 232 921

Restaurante Taberna La Viuda
Cocina tradicional andaluza
C/ San Basilio, 52
Teléfono: +34 957 296 905

Restaurante La Cigala del Sur
Cocina tradicional y freiduría
Avda. Virgen de los Dolores, 10
Teléfono: +34 957 410 407

Restaurante Rincón de Estepona
Cocina tradicional y marisquería
Pasaje José Manuel Rodríguez López, 5
Teléfono: +34 957 453 585

Restaurante Cantina Machito
Cocina mexicana
C/ Marruecos, 22
Teléfono: +34 957 454 841

Restaurante Mandarin
Cocina asiática
Avda. del Aeropuerto, 10
Teléfono: +34 957 413 403

Restaurante El Cisne Verde
Cocina tradicional
C/ Pintor El Greco, 6
Teléfono: +34 957 294 360

Periferia

Rest. Huertas de Tejavana
Cocina tradicional
C/ Rubí, 2
Teléfono: +34 957 440 724

Restaurante Las Cuevas
Cocina tradicional
Ctra. Palma del Río, km 12,5
Teléfono: +34 957 458 029

Restaurante La Miranda
Cocina tradicional
Ctra. Antigua
Córdoba-Cerro Muriano,
km 263, Urb. Las Corralitas
Teléfono: +34 957 324 144

Restaurante El Álamo
Cocina tradicional
Ctra. Madrid-Cádiz, km 412,5
Teléfono: +34 957 201 811

Rest. La Torre de San Carlos
Cocina tradicional andaluza
Autovía A-4 Madrid-Cádiz, km 398
Teléfono: +34 957 326 751

Restaurante Cuevas Romanas
Cocina tradicional andaluza y de autor
Ctra. Badajoz-Granada, km 265
C/ Las Cuevas, Urb. La Colina
Teléfono: +34 957 324 318

Restaurante Río Grande
Cocina tradicional
Avda. de la Torrejilla, s/n
Teléfono: +34 957 294 723

Restaurante La Bartola
Cocina tradicional
Ctra. N-432
Badajoz-Granada, km 296
Teléfono: +34 957 378 058

Restaurante El Cruce
Cocina tradicional
Avda. de la Torrejilla, 2
Teléfono: +34 957 298 806

Restaurante Monacillo
Cocina tradicional
Avda. Agrupación Córdoba, 19. Nave 6, A
Teléfono: +34 957 258 410

Restaurante Chuletero
Cocina tradicional y casera
El Granadal
C/ Amatista, s/n
Teléfono: +34 957 441 235

Restaurante Los Arcos
Cocina tradicional y casera
Ctra. Palma del Río, km 12'5
Teléfono: +34 957 458 144

Rest. El nombre es lo de menos
Cocina tradicional andaluza
C/ Ingeniero Torres Quevedo, s/n
Teléfono: +34 957 420 656

Restaurante Las Jaras Casa Pepe
Cocina tradicional
Ctra. Villaviciosa, km 12,5
Teléfono: +34 957 739 050

Restaurante La Galga
Cocina tradicional
Ctra. Badajoz-Granada, km 296
Teléfono: +34 957 378 074

Restaurante Chuletero
Los Encinares de Alcolea
Cocina tradicional
Avda. Encinares de Alcolea, s/n
(Barriada de Alcolea)
Teléfono: +34 957 321 811

Restaurante Las Torres
Cocina tradicional
Ctra. Palma del Río, km 8,9
Teléfono: +34 957 330 740

Restaurante Santo Domingo
Cocina tradicional
Ctra. Santo Domingo, km 5
Teléfono: +34 957 277 005

Restaurante Los Cansinos
Cocina tradicional
Autovía A-4, km 385
Teléfono: +34 957 321 329

Restaurante Casa Matías
Cocina tradicional y casera
Ctra. Palma del Río, km 7 (El Higuérón)
Teléfono: +34 957 329 330

Restaurante El Paraíso
Cocina tradicional
Ctra. Badajoz-Granada, km 265
Teléfono: +34 957 324 346

Restaurante Jover
Cocina tradicional cordobesa
Ctra. Aeropuerto, km 5
Teléfono: +34 957 329 825

Restaurante Cardador Sierra
Cocina tradicional andaluza y española
Ctra. Santuario de Linares, km 1
Teléfono: +34 957 324 082

Restaurante Los Almendros
Cocina tradicional andaluza y española
Ctra. Trassierra, km 8
Teléfono: +34 957 330 000

Restaurante Ategua
Cocina tradicional y mediterránea
C/ Inca Garcilaso, 3 (Santa Cruz)
Teléfono: +34 957 378 039

Restaurante Mi Niño II
Cocina tradicional
Plaza Moreal, 10
Teléfono: +34 957 751 454

Restaurante Asador La Colina
Cocina tradicional y a la brasa
Ctra. Ntra. Sra. de Linares, s/n
Teléfono: +34 957 324 036



Alto Guadalquivir

Adamuz

Restaurante Chaparro
C/ San Andrés, 10
Teléfono: +34 957 166 089

Bujalance

Restaurante El Tomate
C/ Rector Viejo, 2
Teléfono: +34 957 170 262

Restaurante Frisko 71
C/ Poeta García Lorca, 4
Teléfono: +34 957 170 053

Restaurante Mesón Rural
Casa Patricio
C/ Doctor Fleming, 64
Teléfono: +34 957 170 142

Cañete de las Torres

Restaurante Casa Matías
C/ Madre de Dios, 5
Teléfono: +34 957 184 084

Restaurante Alcazaba de las Torres
Urb. Los Ruedos, parcela 465
Teléfono: +34 957 184 172

El Carpio

Restaurante La Parrilla
Ctra. Madrid-Cádiz km 372
Teléfono: +34 957 180 251

Restaurante Rosendo
Ctra. Romana, s/n
Teléfono: +34 957 180 074

Restaurante Jardín
C/ Barrionuevo, 3
Teléfono: +34 957 180 361

Restaurante El Capricho
C/ Mariana Pineda, 5
Teléfono: +34 957 181 382

Montoro

Restaurante Cortijo La Colorá
Ctra. Adamuz-Montoro, km 9
Teléfono: +34 957 336 077

Restaurante Montoro
A-4 Madrid-Cádiz, km 359
Teléfono: +34 957 160 792

Restaurante La Primera
Avda. de la Estación, s/n
Teléfono: +34 957 160 223

Pedro Abad

Restaurante Rosales
C/ Santa Rafaela María, 3
Teléfono: +34 957 186 183

Restaurante Hostal Makami
C/ Santa Rafaela María, 48
Teléfonos: +34 957 186 012

Restaurante Melchor Bollero
C/ Santa Rafaela María, 170
Teléfono: +34 957 186 353

Villa del Río

Restaurante Cuatro Caminos
Avenida de los Lirios, s/n
Teléfono: +34 957 177 511

Restaurante del Sol
Carretera Madrid-Cádiz, Km.351
Teléfono: +34 957 176 291

Restaurante El Polígono
Polígono Virgen de la Estrella, 1
Teléfono: +34 957 176 292

Restaurante Mesón Los Molinos
C/ García Lorca, 7
Teléfono: +34 957 176 215

Restaurante La Estrella
Plaza de la Constitución, s/n
Teléfono: +34 957 176 082

Villafranca de Córdoba

Restaurante Rocío
C/ Puerta Aduana, 1
Teléfono: +34 957 191 254

Restaurante Canales
Explanada de Las Mercedes, s/n
Teléfono: +34 957 190 117

Restaurante Self-Service Aquasierra
Carretera de Alcolea, km 2
Teléfono: 626 811 883

Restaurante El Cruce
Carretera Madrid-Cádiz, km 377
Teléfono: +34 957 190 149

Restaurante Mesón Navarro
C/ Nueva, 4
Teléfono: +34 957 190 533

Los Pedroches

Alcaracejos

Restaurante Tic-Tac
C/ Rafael Aguirre, 26
Teléfono: +34 957 156 220

Restaurante César
C/ El Viso s/n
Teléfono: +34 957 156 338

Restaurante Amistad
C/ Pozoblanco, 31
Teléfono: +34 957 156 008

Restaurante El Parador
C/ José Ventura, 17
Teléfono: +34 957 156 235

Restaurante Estefani
C/ Pozoblanco, 14
Teléfono: +34 957 156 125

Belalcázar

Restaurante La Bolera
C/ Padre Torrero, 17
Teléfono: +34 957 146 300

Cardeña

Restaurante Lucas
Plaza de la Independencia, 2
Teléfono: +34 957 174 004

Restaurante Cardeña
Plaza de la Independencia, 9
Teléfono: +34 957 174 107

Restaurante Aldea del Cerezo
Aldea del Cerezo
Tlf.: +34 957 336 231 / 680 428 865

Restaurante El Rincón de Tere
Plaza de la Independencia, 6
Teléfono: +34 957 174 527

Dos Torres

Restaurante Mesón Los Arroyuelos
C/ Granada, 6
Teléfono: +34 957 134 627

El Viso

Restaurante Belvedere
Plaza de la Constitución, 6
Teléfono: 647 035 822

Hinojosa del Duque

Restaurante Mesón La Dehesa
Pol. Ind. La Dehesa C/B. Parc. 5
Teléfono: +34 957 140 708

Restaurante La Finojosa
Avda. Marqués de Santillana, 33
Teléfono: +34 957 142 152

Restaurante El Cazador
Avda. Marqués de Santillana, 112
Teléfono: +34 957 140 4434

Pedroche

Restaurante La Taula
C/ Virrey Moya Contreras, 14
Teléfono: +34 957 137 023

Restaurante El Retorno
C/ Extramuros s/n
Teléfono: +34 957 137 265

Pozoblanco

Restaurante Hotel San Francisco
Carretera de Alcaracejos s/n
Teléfonos: +34 957 771 435
+34 957 771 512

Restaurante Asador Casa Serrano
C/ Cronista Sepúlveda, 26
Teléfono: +34 957 131 563

Restaurante La Casona de la Abuela
Ronda de Muñoces, 2
Teléfono: +34 957 770 019

Restaurante Capri
C/ Cronista Sepúlveda, 14
Teléfono: +34 957 770 100

Restaurante Mesón La Cepa
Avda. Villanueva de Córdoba, 20
Teléfono: +34 957 770 526

Restaurante Hotel Los Godos
C/ Villanueva de Córdoba, 32
Teléfono: +34 957 770 022

Restaurante Mesón Don Marcos
Paseo Marcos Redondo, 32
Teléfono: +34 957 770 950

Restaurante Hostal El Trovador
Carretera Pozoblanco – Añora km 1,37
Teléfono: +34 957 131 805

Santa Eufemia

Restaurante La Paloma
Carretera Córdoba-Ávila, 2 esquina C/ Calvario
Teléfono: +34 957 158 242

Torrecampo

Restaurante La Cañada
Ctra. Brazatortas-Puertollano
Teléfono: +34 947 155 107

Villanueva de Córdoba

Restaurante Don Rollero
C/ San Antonio, 4
Teléfono: +34 957 123 269

Restaurante Las Columnas
C/ Real, 5
Teléfono: +34 957 121 551

Restaurante Mesón los Barreros
Ctra A-423, km 31,5
Teléfono: +34 957 339 186

Restaurante Maico
C/ Navaluenga, 33
Teléfono: +34 957 123 342

Restaurante El Volao
C/ Parralejo, 2
Teléfono: +34 957 120 157

Valle del Guadiato

Belmez

Restaurante Gran Bar
C/ Córdoba, 8
Teléfono: +34 957 580 199

Rest. Mesón Rural Huerta y Brasa
Crta. Comarcal CO-7404
Km 4,5 (El Hoyo)
Tlf.: +34 957 570 040 / 699 130 090

Restaurante Mesón Rural La Siega
C/ Real, 3 (Doña Rama)
Teléfono: +34 957 578 846

Espiel

Restaurante El Bodegón
Polígono Industrial El Caño, 17
Teléfono: +34 957 363 589

Restaurante El Descanso del Volante
C/ Ramón y Cajal, 9
Teléfono: +34 957 363 098

Restaurante Juan Carlos I
C/ Juan Carlos I, s/n
Teléfono: +34 957 363 336

Restaurante Andalucía
C/ Ramón y Cajal, 4
Teléfono: +34 957 363 288

Fuente Obejuna

Restaurante Cruz
Ctra. Badajoz-Granada, s/n
Teléfono: +34 957 584 846

Restaurante Omagua
C/ San Marcos, s/n
Teléfono: +34 957 585 107

Restaurante El Comendador
C/ Luis Rodríguez, 25
Teléfono: +34 957 585 222

Restaurante Mesón El Pilar
Paseo Fuente Nueva, s/n
Teléfono: +34 957 584 212

Rest. Mesón Rural La Bodega
C/ Palomas, 49
Teléfono: +34 957 585 145

Obejo

Restaurante X
C/ Carretera, 25
Teléfono: +34 957 350 188

Peñarroya-Pueblonuevo

Restaurante La Belita
Plaza de Santa Bárbara, s/n
Teléfono +34 957 560 017

Restaurante Víctor´s
Plaza de Santa Bárbara, 3
Teléfono: +34 957 560 045

Restaurante Estación de Servicio
Ctra. Badajoz-Granada, km 192
Teléfono: +34 957 561 430

Restaurante Acuario
Plaza Eulogio Paz, 8
Teléfono: +34 957 570 085

Restaurante Rijoma
Polígono Industrial Los Pinos, 8
Teléfono: +34 957 562 600

Restaurante Hostería Los Corales
C/ Constitución, 8
Teléfono: +34 957 570 568

Restaurante La Cabaña
Avda. J. Simón de Lillo, s/n
Teléfono: +34 957 570 159

Restaurante La Bodega
C/ José Simón de Lillo, 48
Teléfono: +34 957 560 649

Restaurante El Llano
Plaza de Sta. Bárbara, 5
Teléfono: +34 678 833 863

Villaharta

Restaurante Santa Elisa
Polígono de la Nava Parcela 2
Teléfono: +34 605 912 064

Villanueva del Rey

Restaurante Café Español
C/ Real, 9 Teléfono: +34 957 589 077

Villaviciosa

Restaurante Sierra Morena
Ctra. Córdoba, s/n
Teléfono: +34 957 360 674

Restaurante Al-Andalus
C/ Tomás Carretero, 18
Teléfono: +34 957 360 002

Vega del Guadalquivir

Almodóvar del Río

Restaurante El Castillo
C/ Paraje de las Parvas
Teléfono: +34 957 634 057

Restaurante Los Llanos
Antigua Ctra. de Palma del Río, km. 21
Teléfono: +34 957 635 077

Restaurante La Taberna
C/ Antonio Machado, 24
Teléfono: +34 957 713 547

Restaurante Pepe Luis
Plaza de la Constitución, 10
Teléfono: 957 713 616

Restaurante San Luis
Ctra. Palma del Río, km. 21
Teléfono: +34 957 635 421

Restaurante Las Cuevas Bajas
Ctra. Palma del Río, km 5 - Cuevas de Guerra
Teléfono: +34 957 715 203

La Carlota

Restaurante Camping Carlos III
Ctra. N-IV, km 430 (Aldea Quintana)
Teléfono: +34 957 300 697

Restaurante Victoria
Avda. de Carlos III, 109
Teléfono: +34 957 300 077

Restaurante El Carmen
Ctra. N-IV, km 433
Teléfono: +34 957 300 281

Restaurante Casa Paco Maestro
Ctra. N-IV, km 425 (Aldea Quintana)
Teléfono: +34 957 306 015

Restaurante Baldomero
Avda. de Cádiz, 20 (Aldea Quintana)
Teléfono: +34 957 306 166

Restaurante Los Cazadores
Avda. de Carlos III, 115
Teléfono: +34 957 300 086

Fuente Palmera

Restaurante Isabel
Avda. Blas Infante, 8
Teléfono: +34 957 638 426

Restaurante Mesón Juan Luis
Avda. Joaquín Garrigues Walker, 12
Teléfono: +34 957 638 681

Restaurante El Grillo
Ctra. de Fuencubierta-Palma del Río, km 8
Teléfono: +34 957 638 857

Restaurante Pizzería Eva
Paseo Blas Infante, 11
Teléfono: +34 957 712 020

Palma del Río

**Restaurante El Refectorio "Hospería
Monasterio de San Francisco"**
Avda. de Pío XII, 35
Teléfono: +34 957 710 183



Restaurante Hnos. Zamora
Polg. Ind. El Garrotal calle A parc.17
Teléfono: +34 957 646 101

Restaurante Hotel Castillo
C/ Portada, 47
Teléfono: +34 957 645 710

Restaurante Mario's
Avda. Panamá, s/n
Teléfono: +34 957 646 428

Restaurante Mesón Palmeño
C/ León Benítez, 21
Teléfono: +34 957 643 255

Restaurante Santa Ana
Avda. de Santa Ana, 81
Teléfono: +34 957 646 718

Restaurante El Ancla
Pol. Ind. Mataché. Parc. 75
Teléfono: +34 957 644 491

Restaurante Adolfo
Avda. Santa Ana, 13
Teléfono: +34 957 710 364

Restaurante La Aldaba
C/ Belén, 49
Teléfono: +34 957 643 761

Restaurante Asador Rejano
Avda. Andalucía, 43
Teléfono: +34 957 646 291

Restaurante Damián
Avda. Pío XII, 9
Teléfono: +34 957 710 606



Hornachuelos

Restaurante Huerta del Rey
Ctra. San Calixto.
C.R.V. Parque Natural de Hornachuelos
Teléfono: +34 957 338 233



Restaurante El Álamo
Carretera Comarcal 141 km. 7,5
Teléfono: +34 957 640 476

Restaurante Kiosco de los Ángeles
Explanada del Kiosco, s/n
Teléfono: +34 957 640 430

Posadas

Restaurante Hotel María
Ctra. de Palma del Río, km. 29
Teléfono: +34 957 630 029

Restaurante La Melchora
Avda. María Auxiliadora, 1
Teléfonos: +34 957 631 120

Restaurante Rogelio
Avda. María Auxiliadora, s/n
Teléfono: +34 957 630 015

Restaurante Sierra Nevada
Avda. María Auxiliadora, 2
Tlf.: +34 957 630 637 / +34 957 631 904

Rest. Mesón Rural Las Posadas del Rey
C/ Mesones, 4
Teléfono: +34 957 630 628

Campaña Sur

Aguilar de la Frontera

Restaurante Guillermo
C/ Moralejo, 47
Teléfono: +34 957 660 048

Restaurante Queen
C/ Pescaderías, 6
Teléfono: +34 957 660 222

Restaurante La Casona
C/ Antonio Sánchez, 4 y 6
Teléfono: +34 957 660 439

Fernán Núñez

Restaurante El Quini
Avenida Juan Carlos I, 19
Teléfono: +34 957 380 185

Restaurante Tani
Avenida Juan Carlos I, 70
Teléfono: +34 957 380 391



Restaurante El Sembrador

C/ Muñoz Pérez
Teléfono: +34 957 382 036

Escuela de Hostelería y Turismo

C/ Párroco Antonio Jurado s/n
Fernán Núñez. Tlf.: +34 957 361 423

Montemayor**Rest. Hotel Castillo de Montemayor**

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km 35
Teléfono: +34 957 384 253

Restaurante Juan El Artista

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km. 35
Teléfono: +34 957 384 236

Restaurante El Cary

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km 36
Teléfono: +34 957 384 198

Restaurante El Algarrobo

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km 35
Teléfono: +34 957 384 190

El Rincón de Carmen

C/ Montilla, 46
Teléfono: +34 957 384 478

Montilla**Rest. Don Quijote y los Molinos**

C/ Bailén, 6
Teléfono: +34 957 651 271

Restaurante Hotel Don Gonzalo

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km 47
Teléfono: +34 957 650 658

Restaurante Hotel Alfar

Ctra. N-331 Córdoba-Málaga km 41
Teléfono: +34 957 651 111

Restaurante Las Tinajas

C/ Río de la Hoz, 4
Teléfono: +34 957 656 779

Restaurante Las Camachas

Avenida de Europa, 3
Teléfono: +34 957 650 004

Restaurante Los Arcos

Plaza de la Rosa, 1
Teléfono: +34 957 650 036

Restaurante Parque

Avenida de Andalucía, 44
Teléfono: +34 957 651 745

Restaurante Luna

Avenida de la Constitución, 7
Teléfono: +34 957 650 011

Restaurante Corral de Los Galgos

Avda. Antonio Navarro, 24
Teléfono: +34 957 652 702

Monturque**Restaurante El Cañuelo**

Carretera N-331 Córdoba-Málaga km 60
Teléfono: +34 957 535 552

Restaurante Los Faroles

Carretera N-331 Córdoba-Málaga, km 62
Teléfono: +34 957 535 749

Puente Genil**Restaurante La Bomba**

C/ General Franco, 225
Teléfono: +34 957 601 490

Restaurante Casa Loli

Avda de la Estación, 177
Teléfono: +34 957 607 522

Restaurante Mesón Pepe

Paseo del Romeral, 18
Teléfono: +34 686 409 315

Restaurante Los Boliches

Ctra. Osuna-Lucena, km 41
(Urbaniz.Cañada de la Plata)
Teléfono: +34 957 602 757

Restaurante La Calera

Pol. Ind. Las Flores, c/ Sauce s/n
Teléfono: +34 957 606 551

Restaurante El Poncho

Plaza de España, 9
Teléfono: +34 957 601 235

Restaurante Las Acacias

Polígono Las Acacias
Parcela 38 - 42
Teléfono: +34 957 605 273

Restaurante La Rueda

C/ Cáceres, 37
Teléfono: +34 957 605 500

Restaurante Casa Pedro

C/ Poeta García Lorca, 5
Teléfono: +34 957 604 276

Restaurante Soria

Ctra. A-379 km 13,5
Teléfono: +34 957 601 192

La Rambla**Restaurante Mezquita**

C/ Vicente Aleixandre, 2
Teléfono: +34 957 684 677

Restaurante Fuente Nueva

C/ Carrera Baja, 25
Teléfono: +34 957 684 298

Restaurante Hostal Los Billares

C/ Consolación, 7
Teléfono: +34 957 684 199

Santaella**Restaurante El Tejar**

C/ Extramuros, s/n
Teléfono: +34 957 313 745

La Subbética**Almedinilla****Restaurante La Bodega**

Plaza de España, 2
Teléfono: +34 957 703 066

Benamejí**Restaurante Carmona**

Ctra. Córdoba-Málaga, km 100
Teléfono: +34 957 530 169

Restaurante Mesón el Cojo

C/ La Feria, 62
Teléfono: +34 957 531 322

Cabra**Mesón el Vizconde**

C/ Martín Belda, 26
Teléfono: +34 957 521 702

Restaurante Parque Deportivo

Avda. Fuente del Río, s/n
Teléfono: +34 957 520 038

Restaurante Casa de Alba

C/ Maestro Francisco Molina, 1
Teléfono: +34 957 529 607

Restaurante El Junquillo
C/ Junquillo, 5
Teléfono: +34 957 520 569

Taberna Rastorre
C/ Dionisio Alcalá Galiano, 2
Teléfono: +34 676 021 996

Restaurante Casa Andrés
C/ Historiador García Montero, 5
Teléfono: +34 957 525 444

Restaurante Kung-Fu
Avda. Andalucía, 48
Teléfono: +34 957 523 058

Restaurante Venta Los Pelaos
Ctra. Cabra - Priego, km 20
Teléfono: +34 957 525 477

Restaurante Los Pelaos II
Paraje Los Pelaos, s/n
Teléfono: +34 957 520 040

Restaurante La Malagueña
Plaza de España, s/n
Teléfono: +34 957 524 525

Restaurante Pizzería La Bámbolea
C/ Pepita Jiménez, 6
Teléfono: +34 957 520 007

Restaurante El Timón
C/ Nicolás Albornoz, 11
Teléfono: +34 957 522 360

Restaurante Vado Hermoso
Pol. Ind. Vado Hermoso, s/n
Teléfono: +34 957 524 013

Restaurante Chalet
Avda. Fuente del Río, 34
Teléfono: +34 957 522 516

Carcabuey

Restaurante Mesón La Ronda
Avda. de la Constitución, s/n
Teléfono: +34 957 553 374

Restaurante La Zamora
Ctra. A-339 Cabra - Alcalá la Real, km 14,8
Teléfono: +34 957 704 208

Doña Mencía

Restaurante Mesón La Cantina
C/ Doctor Fleming, s/n
Teléfono: +34 957 676 338

Restaurante Casa Morejón
C/ Obispo Cubero, 1
Teléfono: +34 957 676 169

Encinas Reales

Restaurante El Palomar
Ctra. Córdoba-Málaga, km. 90,5
Teléfono: +34 957 598 017
+34 957 597 193

Iznájar

Restaurante Charcón
Ctra Lucena-Loja, km 34
Teléfono: +34 957 534 774

Lucena

Rest. Asador Monte de Aras
Avda. Guardia Civil, 9
Teléfonos: +34 957 501 935

Restaurante La Espadaña
C/ Juan Jiménez Cuenca, 16
Hotel Husa Santo Domingo
Teléfono: +34 957 511 100

Restaurante Araceli
Avenida del Parque, 10
Teléfono: +34 957 501 714

Restaurante Avenida
Avenida del Parque, 17
Teléfono: +34 957 500 246

Restaurante El Berrocal
Pol. Ind. de La Viñuela, s/n
Teléfono: +34 957 516 362

Restaurante Asador los Bronces
Ctra. Córdoba - Málaga, km 74
Teléfono: +34 957 510 450

Restaurante Tántalo
Ctra. A-331 Lucena-Rute, km 6
Teléfono: +34 957 598 887

Restaurante Las Palomas
Ctra. Córdoba - Málaga, km 75
Teléfono: +34 957 501 150

Restaurante El Valle
C/ Federico García Lorca, 18
Teléfono: +34 957 501 974

Restaurante Casa Manolo
Ctra. Córdoba - Málaga, km 47,8 (El Cristo)
Teléfono: +34 957 590 147

Restaurante Las Peñuelas

Ctra Puente Genil - Cabra km 43
Teléfono: +34 957 591 141

Restaurante El Cortijo

C/ Ancha, 93
Teléfono: +34 957 500 033

Restaurante Melilla

C/ Arévalo, 57
Teléfono: +34 957 501 431

Restaurante La Barretina

C/ Arévalo, 30
Teléfono: +34 957 502 278

Restaurante El Polígono

Ctra. Córdoba - Málaga, km 69,5
Teléfono: +34 957 502 488

Restaurante Mariceli

Ctra. Córdoba - Málaga, km 69
Teléfono: +34 957 501 392

Restaurante El Prado

Carretera de Rute, km 2,6
Teléfono: +34 957 501 702

Restaurante El Paraíso

Ctra. Lucena-Rute, s/n
Teléfono: +34 957 513 085

Restaurante Olimpo

C/ Peso, 36
Teléfono: +34 957 590 072

Pizzería Vía Benetto

C/ El Peso, 18
Teléfono: +34 957 500 425

Restaurante Mesón Leo

Ctra. Córdoba - Málaga, km 71
Teléfono: +34 957 590 245

Luque**Restaurante Huerta San Rafael**

Ctra. N-432 Badajoz - Granada, km 340
Teléfono: +34 957 667 497

Restaurante Nicol's

Ctra. N-432 Badajoz - Granada, km 341,5
Teléfono: +34 957 674 081

Restaurante Manolito

Ctra. N-432 Badajoz - Granada, km 343
Teléfono: +34 957 667 698

Priego de Córdoba**Restaurante Balcón del Adarve**

Paseo de Colombia, 36
Teléfono: +34 957 547 075

Restaurante Europa

C/ Ramón y Cajal s/n
Teléfono: +34 957 700 253

Restaurante Alhambra

Avenida de la Juventud s/n
Teléfono: +34 957 701 221

Restaurante Los Álamos

C/ Batán, 26
Teléfono: +34 957 703 565

Restaurante La Fuente Zagrilla

Plaza del Manantial s/n
Teléfono: +34 957 703 734

Restaurante - Cafetería Río

C/ Río, 5
Teléfono: +34 957 540 074

Restaurante El Aljibe

C/ Abad Palomino, 3
Teléfono: +34 957 701 856

Restaurante Mesón Los Manueles

C/ Caracolas 39
Teléfono: +34 957 701 970

Restaurante Mesón El Telar

C/ Buen Suceso, 2
Teléfono: +34 957 543 223

Restaurante Hostal Rafi

C/ Isabel la Católica, 4
Teléfono: +34 957 547 027
+34 957 540 749

Restaurante Los Arcos

C/ San Fernando, 3
Teléfono: +34 957 549 029

Restaurante Barbacoa Leo

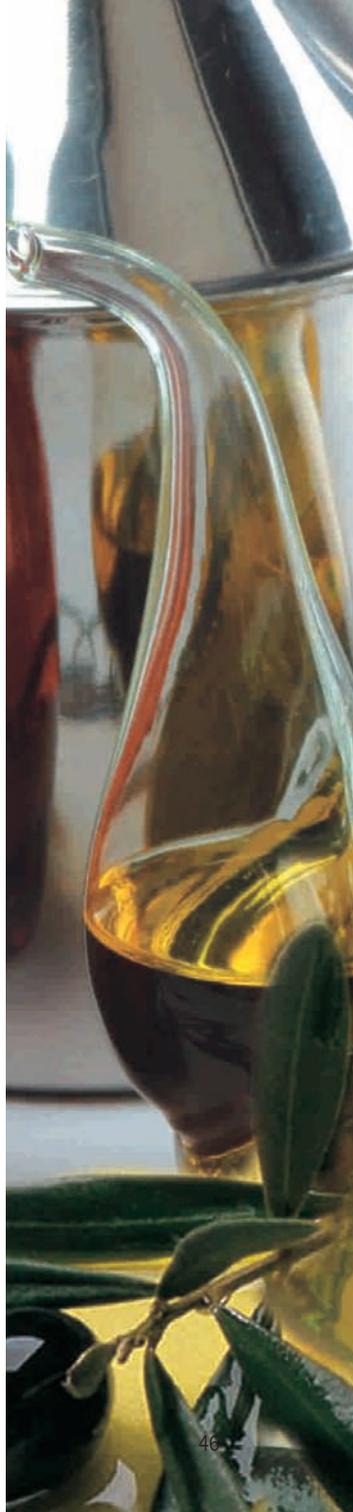
C/ Ramón y Cajal, 65
Teléfono: +34 957 540 508

Restaurante Río Piscina

Ctra. Granada s/n
Teléfono: +34 957 700 186

Rute**Restaurante El Vado**

Ctra. Lucena-Loja, km 14
Teléfono: +34 957 334 505





Restaurante El Balcón
Crta. Rute-Encinas Reales km 0,200
Teléfono: 957 539 404

Restaurante Juanito
C/ Duque, 22
Teléfono: +34 957 598 972

Restaurante Nueva Idea
C/ Málaga s/n
Teléfono: +34 957 538 063

Restaurante Primavera
C/ Blas Infante, 1
Teléfono: +34 957 532 466

Restaurante Casa Mariano
C/ Málaga, 48
Teléfono: +34 957 532 974

Restaurante Rincón del Parque
C/ Duquesa, 6
Teléfono: 957 532 631

Restaurante Mesón Los Naranjos
C/ Blas Infante, 78
Teléfono: +34 957 538 509

Restaurante Casa Pedro
C/ Blas Infante, 5
Teléfono: +34 957 532 600

Restaurante - Hotel M^a Luisa
Ctra. Lucena-Loja, km. 22
Teléfono: +34 957 538 096

Zuheros

Restaurante Hotel Zuhayra
C/ Mirador, 10
Teléfono: +34 957 694 693

Mesón Los Palancos
Plaza de la Paz, 1
Teléfono: +34 957 694 586

Restaurante Mesón Atalaya
C/ El Santo, 58
Teléfono: +34 957 694 528

Restaurante Los Palancos
C/ Llana, 43
Teléfono: +34 957 694 538

Guadajoz *Campaña Este*

Baena

Rest. Mesón Casa del Monte
Plaza de La Constitución s/n
Teléfono: +34 957 671 675



Restaurante Bella Italia
Avda. San Carlos de Chile, 77
Teléfono: +34 957 671 444



Rest. Hotel La Casa Grande
Avda. de Cervantes, 35
Teléfono: +34 957 671 905



Rest. El Primero de La Mañana
C/ Llano del Rincón, 14
Teléfono: +34 957 691 019



Restaurante Visé
C/ Poeta Francisco de Baena, 15
Teléfono: +34 957 690 410



Restaurante Hotel Iponuba
C/ Nicolás Alcalá, 7
Teléfono: +34 957 670 075



Restaurante El Rincón
C/ Llano del Rincón, 13
Teléfono: +34 957 670 223



Mesón Los Arcos
Avda. Padre Villoslada, 2
Teléfono: +34 957 671 893



Castro del Río



Restaurante Brasería Álamo
C/ Álamo, 13
Teléfono: +34 957 372 435



Mesón Los Arcos
C/ San Marcos, 20
Teléfono: +34 957 371 010



Espejo



Restaurante Casa Cándido
C/ Regiones Desvastadas, 4
Teléfono: +34 957 376 633



Restaurante Casa Lorenzo
C/ Regiones Devastadas, 6
Teléfono: +34 957 376 443



Restaurante Fuente Nueva
C/ Regiones Desvastadas, 13
Teléfono: +34 957 376 089

Nueva Carteya



Restaurante Monte Horquera
Ctra. de Baena, km 10
Teléfono: +34 957 678 055

Valenzuela



Restaurante El Olivo
Ctra. Andújar- Lucena, km 3
Teléfono: +34 957 188 437

INFORMACIÓN TURÍSTICA

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE CÓRDOBA

Pza. de las Tendillas, 5- 3ª pl. 14002 Córdoba
+34 957 491 677 www.cordobaturismo.es

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

C/ Torrijos, 10 14003 Córdoba
+34 957 471 235 www.andalucia.org

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE CÓRDOBA

C/ Caballerizas Reales, 1 14004 Córdoba
+34 902 201 774 www.turismodecordoba.org

MEDIOS DE TRANSPORTE

AEROPUERTO DE CÓRDOBA

Carretera del Aeropuerto, km 5,8
14005 Córdoba
+34 957 214 100 www.aena.es

AEROPUERTO DE MADRID

Aeropuerto Internacional Madrid Barajas
28042 Madrid
+34 902 048 804 www.aena.es

AEROPUERTO DE MÁLAGA

Avda. García Morato, s/n
29004 Málaga
+34 902 048 804 www.aena.es

AEROPUERTO DE SEVILLA

N-IV Madrid-Cádiz, km 532
41020 Sevilla
+34 954 449 000 www.aena.es

ESTACIÓN AVE CÓRDOBA

Glorieta de las Tres Culturas
14006 Córdoba
+34 902 240 202 www.renfe.es

ESTACIÓN DE AUTOBUSES DE CÓRDOBA

Glorieta de las Tres Culturas
14006 Córdoba
+34 957 404 040

AUTOBUSES URBANOS DE CÓRDOBA - AUCORSA

Artesanos, s/n. Polígono de los Pedroches
14014 Córdoba
+34 957 764 676 www.aucorsa.net

RADIOTAXI

+34 957 764 444

VISITAS GUIADAS

ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE INFORMADORES TURÍSTICOS

San Bartolomé, 8 Local
14004 Córdoba
+34 957 486 997 www.apitcordoba.com

CÓRDOBA VISIÓN - TRANSPORTE TURÍSTICO

Avd. Doctor Fleming, 10
14004 Córdoba
+34 957 760 241

GUIACOR

Plaza Abades, 7
14003 Córdoba
+34 957 492 638

TAXITOUR

+34 957 764 031

OFICINAS DE TURISMO

ADAMUZ

Oficina de Turismo
C/ Libertad, 3 14430 Adamuz (Córdoba)
+34 957 166 465 www.adamuz.es

AGUILAR DE LA FRONTERA

Oficina de Turismo
C/ Cuesta de Jesús, 2 14920 Aguilar de la Frontera (Córdoba)
+34 957 661 567 www.aguilardelafrontera.es

ALCARACEJOS

Oficina de Turismo
Pza. de Andalucía, 1 14480 Alcaracejos (Córdoba)
+34 957 156 102 www.lospedroches.org

ALMEDINILLA

Oficina de Turismo
Ctra. A -339, Km 37,4 14812 Almedinilla (Córdoba)
+34 957 703 317 www.almedinillaturismo.es

ALMODÓVAR DEL RÍO

Oficina de Turismo
C/ Federico García Lorca, 19 14720 Almodóvar del Río (Córdoba)
+34 957 635 014

BAENA

Oficina de Turismo
C/ Virrey del Pino, 5 14850 Baena (Córdoba)
+34 957 671 757 www.baena.es

BUJALANCE

Oficina de Turismo
Pza. Mayor, 1 14650 Bujalance (Córdoba)
+34 957 171 289 www.aytobujalance.es

CABRA

Oficina de Turismo
C/ Santa Rosalía, 2 14940 Cabra (Córdoba)
+34 957 520 110 www.turismodecabra.es

CARCABUEY

Oficina de Turismo
C/ Majadilla, 1 14810 Carcabuey (Córdoba)
+34 957 704 140 www.carcabueyturismorural.com

CARDEÑA

Oficina de Turismo
C/ Miguel Gallo, 33 14445 Cardeña (Córdoba)
+34 957 174 370 www.cardena.es

DOS TORRES

Oficina de Turismo
Pza. de la Villa, 11 14460 Dos Torres (Córdoba)
+34 957 134 372

FUENTE OBEJUNA

Oficina de Turismo
C/ San Francisco, s/n 14290 Fuente Obejuna (Córdoba)
+34 957 584 164

HINOJOSA DEL DUQUE

Oficina de Turismo
Pza. de San Juan, s/n 14270 Hinojosa del Duque (Córdoba)

HORNACHUELOS

Oficina de Turismo

Ctra. San Calixto, s/n 14740 Hornachuelos (Córdoba)
+34 957 640 786 www.hornachuelosrural.com

JAUJA

Oficina de Turismo (Ruta del Tempranillo)

C/ Ronda, 2 14911 Jauja (Córdoba)
+34 957 519 051 www.rutadeltempranillo.org

LA CARLOTA

Oficina de Turismo

Avda. Carlos III, 50 14100 La Carlota (Córdoba)
+34 957 300 001 www.ayto-lacarlota.es

LA RAMBLA

Oficina de Turismo

C/ Arco de la Villa, s/n, Torreón del Castillo 14540 La Rambla (Córdoba)
+34 957 682 755 www.aytolarambla.org

LUCENA

Oficina de Turismo

C/ Castillo del Moral, s/n 14900 Lucena (Córdoba)
+34 957 513 282 www.turlucena.com

MONTILLA

Oficina de Turismo

C/ Capitán Alonso de Vargas, 3 (Casa del Inca) 14550 Montilla (Córdoba)
+34 957 652 462 www.montilla.es

MONTORO

Oficina de Turismo

Pza. de España, 8 14600 Montoro (Córdoba)
+34 957 160 089 www.montoro.es

PALMA DE RÍO

Oficina de Turismo

C/ Cardenal Portocarrero, s/n 14700 Palma del Río (Córdoba)
+34 957 644 370 www.palmadelrio.es

POSADAS

Oficina de Turismo

Pza. de los Pósitos, 3 14730 Posadas (Córdoba)
+34 957 630 378 www.posadas.es

POZOBLANCO

Oficina de Turismo

C/ Romo, 2 14400 Pozoblanco (Córdoba)
+34 957 771 685 www.pozoblanco.es

PRIEGO DE CÓRDOBA

Oficina de Turismo

C/ Carrera de las Monjas, 1 14800 Priego de Córdoba (Córdoba)
+34 957 700 625 www.turismodepriego.com

PUENTE GENIL

Oficina de Turismo

Pº Antonio Fernández Díaz, s/n 14500 Priego de Córdoba (Córdoba)
+34 957 609 161 www.aytopuentegenil.es

RUTE

Oficina de Turismo

Parque Nuestra Señora del Carmen, s/n 14960 Rute (Córdoba)
+34 957 532 929 www.rute.org

VILLANUEVA DE CÓRDOBA

Oficina de Turismo

Plaza de España, 10 14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)
+34 957 121 511 www.villanuevadecordoba.com

ZUHEROS

Oficina de Turismo

Ctra. Zuheros-Baena, km.1,5 14870 Zuheros (Córdoba)
+34 957 090 033 www.zuheros.es

MANCOMUNIDADES

Mancomunidad Alto Guadalquivir

Pza. de Jesús, 11 14600 Montoro (Córdoba)
+34 957 160 500 www.altoguadalquivir.com

Mancomunidad Campiña Sur

C/ Camino Ancho, 73 14920 Aguilar de la Frontera (Córdoba)
+34 957 662 090 www.campisur.com

Mancomunidad de Los Pedroches

Ctra. Pozoblanco s/n 14480 Alcaracejos (Córdoba)
+34 957 774 010 www.lospedroches.org

Mancomunidad Guadajoz-Campiña Este

C/ Sto Domingo de Henares, 5 (Edificio la Tercia) 14850 Baena (Córdoba)
+34 957 665 084 www.adegua.com

Mancomunidad de Sierra Morena Cordobesa

C/ Vereda, 73 14350 Cerro Muriano (Obejo) Córdoba
+34 957 350 273 www.sierramorena.org

Mancomunidad de la Subbética Cordobesa

Ctra. Carcabuey-Zagrilla 5,750 14810 Carcabuey (Córdoba)
+34 957 704 106 www.subbetica.org

Mancomunidad de la Vega del Guadalquivir

C/ Antonio Parejo, 2 14130 Guadalcazar (Córdoba)
+34 957 342 281

Mancomunidad del Valle del Guadiato

Pol. Ind. La Papelera, Ctra. de la Estación s/n
14200 Peñarroya-Pueblonuevo (Córdoba)
+34 957 567 022 www.infoguadiato.com

