

Actualidad Córdoba

## Premios Gurmé Córdoba 2021: ¡aquí están los ganadores de la votación popular!

POR ALFREDO MARTÍN-GORRIZ, 27 DE SEPTIEMBRE DE 2021

Los premios Gurmé de año 2021, lo que supone su VI edición, ya tienen ganadores en la primera de las modalidades, la votación popular a través de la [página habilitada para ello](#). De la cocina de toda la vida a la más innovadora, estos premios suponen un reconocimiento a la labor de los hosteleros de toda la provincia en cualquier puesto, de la cocina a la sala. Además de la votación de los internautas, en breve tendrá lugar la modalidad de elección por parte del jurado, cuya composición dará a conocer ABC Córdoba. Así que aquellos que no han salido recompensados mediante los votos populares todavía pueden estar en todo lo alto en esta otra variante.

Pero es hora de felicitar a los [ganadores de la votación popular del 2021](#). Son los siguientes. ¡Enhorabuena!

### Mejor restaurante de cocina tradicional: La Cuchara de Tony Montes



Su nombre remite al fundador, fallecido en el año 2009. Los empleados recogieron su testigo y buen hacer. Cocina tradicional con gran protagonismo, no podía ser de otra forma, de la cuchara, para un moderno clásico que empezó su andadura hace 25 años. Recetas y sabores de siempre para un público fundamentalmente de trabajadores.

[Toda la información sobre La Cuchara de Tony Montes](#)

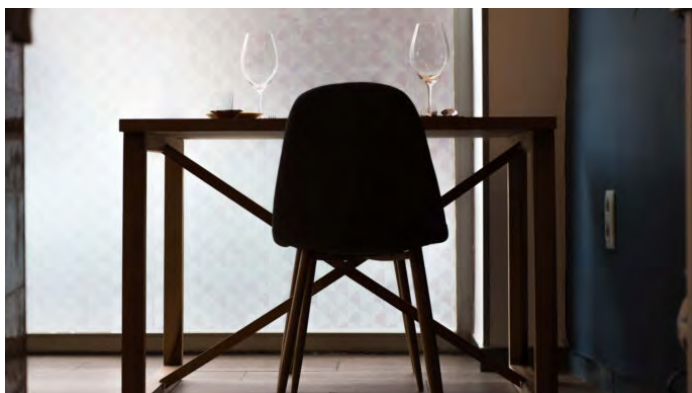
## Mejor bar o taberna de cocina tradicional: Plateros María Auxiliadora



Regentado desde hace más de 20 años por Manolo Bordallo, de carta amplísima y con numerosas actividades culturales, es el único sitio de Córdoba especializado en bacalao y uno de los que más atención le presta a los celiacos, para los que tiene adaptados todas las recetas cordobesas. Su carta es amplísima y encima cuenta con vinos más que conocidos, como los finos Peseta y Platino, o bien el oloroso Oro Viejo, además de un excelente vermouth, todos ellos procedentes de la bodega que hay en el propio establecimiento.

[Toda la información sobre Plateros María Auxiliadora](#)

## Mejor restaurante de la provincia: Alma Ezequiel Montilla (Puente Genil)



Un pequeño restaurante que desde Puente Genil ha conseguido entrar como recomendación en la mismísima Guía Michelin. Una fusión entre las cocinas francesa, española y marroquí con constantes innovaciones e imaginación, desde los entrantes a los postres. Ezequiel Montilla se proyecta como uno de los grandes cocineros cordobeses más que para un futuro...para el presente.

[Toda la información sobre Alma Ezequiel Montilla](#)

## Mejor bar o taberna de la provincia: Taberna Gastonómica La Cepa (La Rambla)



La Rambla, con poco más de 7.000 habitantes, cuenta sin embargo con este establecimiento dedicado a combinar la vanguardia en la cocina con el respeto a la tradición y el mimo del producto. En febrero de 2015 el cocinero rambleño Rafael García decidió abrir este restaurante en su pueblo natal. Contaba con una prestigiosa formación junto a Kisko García, Paco Morales o su paso El Gran Gatsby de Puerto Banús, o en Barcelona al lado de Nandu Jubany. Un lugar tan cuidado como desenfadado.

[📄 Toda la información sobre La Cepa](#)

## Mejor restaurante de cocina creativa: Amazónica



Abierto el pasado mes de diciembre en el edificio situado en la antigua estación de Córdoba con Celia Jiménez como una de las responsables, fue un éxito inmediato y no es raro verlo repleto de clientes. Un cocina cuidada y ecléctica se combina con una decoración selvática muy singular y el concepto de gastropub.

[📄 Toda la información sobre Amazónica](#)

## Mejor bar o taberna de cocina creativa: Baco Gastrobar



Uno de los establecimientos del chef Jhon Mcelyea, que en este caso cuenta con las carnes y atún como productos más destacables. Se trata de todas formas de un local con horarios amplios que ya abre en el Vial para los desayunos, desde la 7.00. Abrió el pasado mes de diciembre también.

[📄 Toda la información sobre Baco Gastrobar](#)