

Reportaje Córdoba

## *Dónde comer bien en Córdoba durante el puente de la Constitución o Inmaculada*

POR ALFREDO MARTÍN-GORRIZ, 3 DE DICIEMBRE DE 2021



Como indicaba el chef Juanjo Ruiz en una [entrevista publicada en Gurmé ABC Córdoba esta misma semana](#), «en Córdoba se come bien por defecto». Así que resulta una tarea difícil recomendar mediante una pequeña selección un conjunto de establecimientos. ¿Escogemos la cercanía al casco histórico? ¿Su trayectoria? ¿El tipo de carta? ¿La estética? Siempre serán más los que se queden fuera. Pero hay que decidirse, y con la [entrega también esta misma semana de los premios Gurmé ABC Córdoba](#) hemos aprovechado para elegir a una serie de galardonados: los restaurantes más tradicionales y los bares o tabernas también más tradicionales. El sello de los premios Gurmé es el reconocimiento a una labor gastronómica sólida y consistente. ¿Dónde comer bien en Córdoba el puente de la Constitución e Inmaculada? En muchísimos sitios, pero en estos seguro:

### LOS RESTAURANTES TRADICIONALES

#### La Cuchara de Tony Montes



Fundado a mediados de los años 90 por el ya fallecido Tony Montes, desde hace lustros se hicieron con las riendas quienes fueron sus empleados: Manuel Portero, Manuel Fernández y el jefe de cocina, Jesús Galisteo. Ellos han mantenido las premisas de la casa: trato excepcional, calidad del producto y cocina de siempre, con gran protagonismo, cómo no, de la cuchara.

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

## D'mrkdo Casa Salvador



Tras una labor de años en Pic-Nic, Salvador Jurado se lanzó a poner su propio negocio. Su obsesión: la calidad de la materia prima. A partir de ahí destacan los tartares, los arroces y los clásicos cordobeses. Y hay una singularidad que no se puede perder el comensal: la mahonesa de la casa. Pruébenla.

[📄 Toda la información sobre d'merkdo Casa Salvador](#)

## Pic-Nic



Fundado por el ya fallecido Antonio Canal en 1986, Pic-Nic fue uno de los primeros en introducir y potenciar en Córdoba el hígado de foie, la mahonesa con aceite de oliva o las cocochas, visto hoy todo ello con normalidad. Lugar tradicional por antonomasia, se caracteriza por tener un excelente producto y por su atención a los productos de temporada.

[📄 Toda la información sobre Pic-Nic](#)

## Puerta Sevilla



El hermano mayor de La Viuda y La Posada del Caballo Andaluz cuenta con una carta plenamente tradicional en lo que respecta al recetario cordobés de toda la vida, pero se permite coqueteos con la cocina más creativa en otros platos, siempre sin excesos y

respetando la cocina que le ha dado fama. Su patio interior y la terraza en plena Puerta de Sevilla son grandes alicientes añadidos además del sabor de sus platos.

[Toda la información sobre Puerta Sevilla](#)

## El Churrasco



Con más de 50 años de andadura, El Churrasco es sinónimo de cocina cordobesa, el embajador por excelencia más allá de los límites de la ciudad. Fundado en 1970 y especializado en carnes, ofrece la posibilidad de comer en multitud de salas y también recientemente en su azotea con vistas a la torre de la Mezquita. Hablamos de uno de los restaurantes más famosos de Córdoba desde hace décadas.

[Toda la información sobre El Churrasco](#)

## Casa Antonio

Al lado del parque de la Asomadilla y con una enorme terraza, Casa Antonio ofrece una amplia carta, siendo uno de los pocos sitios de Córdoba donde poder disfrutar del cochinillo segoviano. La variada oferta va del cordero y cabrito, la presa ibérica o las carnes procedentes de Galicia. Rodaballos, urta de Conil o merluza del Cantábrico brillan entre los pescados. Guisos, verduras, revueltos, nada falla en este establecimiento fundado en 2006.



[Toda la información sobre Casa Antonio](#)

## Bodegas Campos



Desde que Bodegas Campos se fundase en 1908 para dedicarse a la crianza de vinos de Montilla-Moriles hasta le día de hoy en el que es un negocio moderno con multitud de facetas, este establecimiento es parte de la historia de Córdoba, también por su importancia con respecto a vivencias y el ocio de generaciones, pues el lugar siempre ha sido más que un restaurante.

[Toda la información sobre Bodegas Campos](#)

## La Ermita de la Candelaria



Javier Campos se decidió a poner en marcha este restaurante en la que fuera vivienda de su familia, muy cerca de Bodegas Campos que añadió a esa ermita que fue antiguamente hospital de acogida de mujeres. Su objetivo era ofrecer un lugar precisamente familiar y con un inconfundible aire cordobés. Su carta reúne todas las recetas de siempre con productos de calidad y fieles a la esencia.

[Toda la información sobre La Ermita de la Candelaria](#)

**Dirección: C/Candelaria, 2 Teléfono: 957 73 89 68**

## Astoria Casa Matías



Llamado así porque su fundador, Matías Montes, hizo prácticas en el mítico Waldorf Astoria de Nueva York, y referencia gastronómica de Córdoba desde 1980, está regentado ahora por su hijo, Julio Montes. Su producto emblemático es la perdiz, cocinada de diversas formas, pero toda la carta es un canto a lo mejor de la comida tradicional. Recientemente han habilitado una terraza que tuvieron hace años pero dejaron de utilizar.

[Toda la información sobre Casa Matías](#)

## Taberna de Almodóvar



Años de trabajo en la localidad cordobesa de Almodóvar del Río desembocaron en la capital a principios de 2017, donde ahora se pueden degustar sus célebres croquetas. De hecho la mitad de la carta procede de las décadas de trabajo anteriores. El establecimiento, de hecho, fue parte fundamental en la recuperación de la mazamorra para las cartas de los restaurantes. Sabores de siempre con absoluta calidad en el producto.

[Toda la información sobre Taberna de Almodóvar](#)

## Los Berengueles



Este restaurante situado en la preciosa casa que fuera de los marqueses de Valdeloro cuenta con un lugar por tanto privilegiado, la cocina de las hermanas Guillén –Paquí y Charo– y la profesionalidad del servicio en la sala de Miguel Doblás. La carta puramente tradicional es pródiga en pescado, y de hecho el plato representativo de la casa es el calamar relleno, que las hermanas Guillén trasladaron al restaurante siendo una receta del hogar familiar.

[Toda la información sobre Los Berengueles](#)

## Casa Pepe de la Judería

Memoria de generaciones de cordobeses y uno de los principales atractivos culinarios para los visitantes de la ciudad fue fundada como Taberna del Triunfo en 1920. En 1930 le sucedió José Jiménez, Pepe, quien se hizo conocidísimo por la calidad de sus platos. Con su muerte en 1985 la taberna entra en una nueva etapa que se consolida en 1994 cuando el grupo Cabezas Carmona se hace definitivamente con las riendas del lugar, que ha mantenido su carácter sabiéndose adaptar a los tiempos sin perder un ápice de lo que le hizo famoso.



[Toda la información sobre Casa Pepe de la Judería](#)

## LOS BARES Y TABERNAS TRADICIONALES

### Plateros María Auxiliadora



Regentado por Manolo Bordallo desde hace más de 20 años, esta taberna es de las más antiguas de Córdoba. Su actividad como tal data de los años 30 del siglo XX, aunque ya antes parece ser que funcionaba como despacho de vinos. Bordallo la especializó desde el principio en bacalao, y tiempo después fue uno de los pioneros en la ciudad en adecuar la carta a los celíacos.

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

### La Yerbabuena



Estefanía Murillo mostrando un plato de potaje de callos con garbanzos

A la Yerbabuena hay que ir a comer, y la gente va, ya lo creemos que va. Aunque queda fuera del circuito del centro o casco histórico, la calidad de su cocina ha conseguido que una nutrida clientela de toda la ciudad se desplace a la zona de la avenida del aeropuerto que linda con el centro comercial Zoco para degustar sus platos. No hay que perderse los platos de caza ni la casquería.

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

## El Rincón de las Beatillas



Una de las tabernas tradicionales de Córdoba, cuyo gerente, Antonio Sánchez, se fogueó de joven en diversos pubs y en Casa Pepe cuando estaba allí el auténtico Pepe. Trasladó a finales de los 80 su experiencia a la taberna Rincón de las Beatillas, basada en las recetas tradicionales. Destacan además de los clásicos cordobeses las ensaladas, revueltos, las ancas de rana, carnes de vacuno y cerdo ibérico y asados como el cochinillo o el cordero.

[Toda la información sobre El Rincón de las Beatillas](#)

## La Viuda



La taberna La Viuda es uno de los tres negocios del grupo Puerta Sevilla, además del restaurante del mismo nombre y la Posada del Caballo Andaluz. Es el más pequeño pero también el que tiene más personalidad. Lo dirige Francisco Rosales, quien no duda en ejercer tan pronto de anfitrión como de dj de vinilos en un espacio dedicado a la comida tradicional con producto de calidad y toques imaginativos sin salirse de lo canónico. Esto ha desembocado en una clientela variadísima que sabe valorar la singularidad de este sitio.

[Toda la información sobre La Viuda](#)

## Taberna San Cristóbal



Su germen fue el bar Salcedo, en los Olivos Borrachos, en 1942, de hecho cuando abrió la taberna en Ciudad Jardín, un subtítulo indicaba que era una sucursal del Bar Salcedo. Del bisabuelo José Salcedo pasamos hoy a José Luis Salcedo, bisnieto que ahora lleva el establecimiento junto a su hermano y su primo, Pedro y Rafa Salcedo. La taberna tiene más de 60 platos y entre ellos 17 especialidades que van del pisto al rabo de toro la paletilla de cordero lechal o las manitas de callos.

[Toda la información sobre Taberna San Cristóbal](#)

## El rincón de Chico Medina



A raíz del confinamiento y las restricciones, se trasladó de su local de toda la vida al de en frente, con lo que la cosa se quedó casi igual. Sus menús están elaborados con productos típicos de Córdoba y Espejo, localidad de la que es natural el que fuera fundador del restaurante: Francisco Medina Navarro «Chico Medina». Especialistas en guisos y arroces, es un lugar ya enormemente concurrido desde bien temprano, como uno de los más afamados del centro por sus desayunos.

[Toda la información sobre El rincón de Chico Medina](#)

## El Pisto



En los años 80, pero del siglo XIX, ya tenía usos de taberna, o de despacho de vinos, como funcionaban entonces. Su trayectoria moderna arranca en 1974, aunque los orígenes hay que buscarlos en la taberna El Pisto de la calle de Enmedio y en la labor de dos familias, los López y los Acedo. Manolete ya venía de niño con su tío, y hoy hay un rincón dedicado al célebre torero. Su cocina tradicional es de las más reconocidas de la ciudad, no en vano la carta se basa en las recetas de la ya fallecida Señora de las Tabernas Loli Acedo.

[Toda la información sobre El Pisto](#)

## Taberna Góngora



Impulsada por Manuel Ruiz y Teresa Vera en 1978, hoy la llevan sus hijos. Primero fue cafetería, y poco a poco fue derivando hacia taberna tradicional, tan tradicional que se puede considerar la más joven de las tabernas históricas de Córdoba. Su plato más conocido son los boquerones al limón, pero el resto de su carta tradicional es igualmente destacable. Hay que resaltar las carnes de caza, procedentes de Villanueva, de El Canito. Cuenta con un salón dedicado a la tauromaquia y otro a las cofradías.

[Toda la información sobre Taberna Góngora](#)

## Bar Miguelito



La cuarta generación desde que en 1945 Antonio Cano y su hijo Francisco fundasen este clásico del Campo de la Verdad. Tiene fama en toda Córdoba por sus frituras de pescaito, concretamente la compuesta por un surtido de pescado y bautizada como «Miguelito». Además cuentan con un flamenquín de merluza llamado buchón. Su buen surtido de carnes se complementa con una oferta de casquería de las mejores de la ciudad. Otro de los atractivos es su terraza.

[Toda la información sobre Bar Miguelito](#)

## Casa Pepe Sanchis



Pepe Sanchis trabajó en Valencia, recaló en la capital para desempeñar su labor en la Casa Palacio Bandolero, fundó en Montoro el restaurante Belsai, que adquirió fama en toda la provincia por los arroces que fue introduciendo, hasta que se vino de nuevo a la capital para poner su arrocería, todo un éxito, hasta el punto de que tuvo que mudarse a un local cercano más amplio. Aunque Sanchis es experto en arroces, y así lo reflejan sus múltiples premios en los mejores concursos de paellas, se considera un cocinero completo de cocina española e internacional, por lo que en su restaurante además de arroces hay otros platos excelentes.

[📄 Toda la información sobre Arrocería Pepe Sanchis](#)

## Bar X



El Bar X de Cerro Muriano surge en los años 40 de la historia de superación de Encarnación Jurado, que quedó viuda en 1937 con cinco hijos a su cargo. Desde entonces varias generaciones han pasado por el lugar, ahora regentado por Juan José Obrero y su esposa Toñi. Lugar indispensable en la memoria de perolistas, ciclistas y moteros que van y vienen, y desde principios del XXI derivado a la cocina cuidada, en parte tradicional, pero también creativa, este restaurante es parte de la memoria sentimental no sólo de muchísimos cordobeses, sino también de miles de personas de fuera (en su momento reclutas que hacían la milo o trabajadores de las minas).

[📄 Toda la información sobre Bar X](#)