



LOS MEJORES RESTAURANTES SIN GLUTEN DE CÓRDOBA

Por [Rosa Marqués](#) - Periodista

El turismo celiaco, aquellos que viajan en busca de una gastronomía libre de gluten, está tomando fuerza, y Córdoba se ha convertido en una de las ciudades más deseadas de este viajero **sin gluten** que no quiere prescindir de probar los mejores platos con total seguridad.



Foto cortesía del Restaurante Sociedad Plateros María Auxiliadora

En esto tiene mucho que ver el trabajo que viene desarrollando la [Asociación de Celíacos de Córdoba](#), que ofrece información y asesoramiento a los restauradores para atraer a este grupo de viajeros que aumenta, y forman las redes sin gluten en Andalucía. Entre sus últimas actividades, las pasadas **Jornadas de Turismo Gastronómico #SinGluten**, organizadas por el IMDEEC y la colaboración de la Universidad de Córdoba.

Te contamos cuáles son **los mejores restaurantes sin gluten de Córdoba** para que tanto si eres celiaco como amigo, familiar o consorte, visitéis juntos estos restaurantes.

SOCIEDAD DE PLATEROS MARIA AUXILIADORA



Restaurante Sociedad Plateros María Auxiliadora

Esta taberna con más de 135 años de existencia es una referencia nacional del turismo sin gluten, ya que en el ranking anual de locales top del turismo celiaco están en el número 1 de España. Y no es para menos, porque desde aquí se han dado formaciones para otros restaurantes y tienen desde hace años un estricto protocolo para celiacía, con diferentes cocinas y vajillas para total seguridad. Aquí podrás probar con total tranquilidad los clásicos de Córdoba: salmorejo (hecho con pan de masa madre), flamenquín, rabo de toro, berenjenas fritas, croquetas de rabo de toro. Hay quien viaja a Córdoba solo para probar su salmorejo libre de gluten.