



Almería Cádiz Córdoba Granada Huelva Jaén Málaga Sevilla



Andalucía

desTapa Andalucía

masters of mediterranean Flavour



www.andalusiacoooks.com

Andalucía
desTapa Andalucía
masters of mediterranean Flavour

EDITADO POR LANDALUZ, ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE LA CALIDAD
CERTIFICADA / EDITED BY LANDALUZ, CERTIFIED QUALITY BUSINESS
ASSOCIATION

CONSEJO EDITORIAL LANDALUZ, ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE LA
CALIDAD CERTIFICADA / EDITORIAL BOARD LANDALUZ, CERTIFIED
QUALITY BUSINESS ASSOCIATION

Avda. de Grecia 8 - 41012 Sevilla
Tlf: +34 954 23 48 49 - +34 954 29 63 19
Fax: +34 954 62 32 06
info@LANDALUZ.es
www.LANDALUZ.es
www.andalusianflavour.com
www.andaluciacocina.com
D. Manuel Jurado Toro
D. Ángel Camacho
D. Álvaro Guillén Benjumea
D. Jesús Barrio Rubio
D. Iván Llanza
D. Francisco Artacho Sánchez

SECRETARÍA GENERAL / GENERAL SECRETARIAT
D. Juan de Porres Guardiola
D. Santiago Urquijo Ruiz-Giménez
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Pedro Parias Jiménez
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Lola Jiménez Rodríguez
Dña. Mónica García Palma
D. Álvaro Martínez Conradi

COORDINACIÓN Y PRODUCCIÓN EDITORIAL, MAQUETACIÓN Y DISEÑO /
COORDINATION, EDITING, LAYOUT AND DESIGN

GLOBAL PRESS
Carlos Javier Aguilar Galea
Paloma Rodríguez Rodríguez
Rocío Manteca Medina
Colaboradores / Contributor:
Pilar Manteca Medina
Borja Moreno-Calvo
Avda. San Fco. Javier, 24 Edificio Sevilla I planta 9ª - Mód. 7, 41018 Sevilla
Tlf.: +34 954 92 32 33 - +34 954 65 75 27
Fax: +34 954 92 29 65
gp@globalpress.es
www.globalpress.es

ASESORÍA, COORDINACIÓN Y SECRETARÍA TÉCNICA / CONSULTATION,
COORDINATION AND ADMINISTRATION

Grupo GSR Andalucía
Gema Urquijo Ruiz-Giménez
Lourdes Muñoz Barrera
Alberto de Paz Moreno
C/ Capitán Vigueras, 20 bajo
41004 Sevilla
+34 954 091 981
+34 954 091 920
gsrandalucia@grupgsr.com
www.grupgsr.com

FOTOGRAFÍAS / PHOTOGRAPHY
Manolo Manosalbas
Pablo Jiménez Sancho



ESTE LIBRO HA SIDO PATROCINADO POR:
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.
EXTENDA, AGENCIA ANDALUZA DE PROMOCIÓN EXTERIOR.

FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR.
THIS BOOK HAS THE SUPPORT OF:
REGIONAL GOVERNMENT DEPARTMENT FOR AGRICULTURE AND FISHERIES.
EXTENDA, TRADE PROMOTION AGENCY OF ANDALUSIA.
CAJA RURAL DEL SUR FOUNDATION.

Queremos dar las gracias a: Fernando Huidobro.
A Global Press, GSR Andalucía y a los fotógrafos por su profesionalidad.
Y a todos los cocineros y empresas que han participado en este proyecto, por su paciencia y amabilidad.
We would like to thank: Fernando Huidobro.
You Global Press, GSR Andalucía and the photographers for being so professional.
And all the chefs and companies which have taken part in this project, for their patience and generosity.

Depósito Legal:



PÁG. 9	FERNANDO HUIDOBRO REIN, PRÓLOGO
PÁG. 11	MANUEL JURADO TORO, PRESIDENTE DE LANDALUZ
PÁG. 13	CLARA AGUILERA GARCÍA, CONSEJERO DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA
PÁG. 15	TERESA SÁEZ CARRASCOSA, DIRECTORA GENERAL DE EXTENDA
PÁG. 17	JAIME DE VICENTE NÚÑEZ, DIRECTOR DE LA FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR
PÁG. 19	LANDALUZ
PÁG. 22	VÍCTOR GAMERO, ALCUZA (SEVILLA)
PÁG. 28	ÁNGEL LEÓN / APONIENTE (EL PUERTO DE SANTA MARÍA / CÁDIZ)
PÁG. 32	KISKO GARCÍA / BAR CHOCO (CÓRDOBA)
PÁG. 38	CELIA JIMÉNEZ / BODEGAS CAMPOS (CÓRDOBA)
PÁG. 42	JUAN M. MARTÍNEZ Y AMALIO BALLESTEROS / CASA MANOLO TORCUATO (GRANADA)
PÁG. 48	JOSÉ ENRIQUE OLIVER / CASA OLIVER (GRANADA)
PÁG. 52	CARLOS RAMÍREZ / CIQUITRAKE (HUELVA)
PÁG. 58	FRANCISCO CHICÓN / EL 10 DE VEEDOR (CÁDIZ)
PÁG. 62	JOSÉ MELERO SÁNCHEZ / EL CAMPERO (BARBATE / CÁDIZ)
PÁG. 68	MANOLO OJEDA / EL FARO (CÁDIZ)
PÁG. 72	JOSÉ MANUEL CÓRDOBA / EL VENTORRILLO DEL CHATO (CÁDIZ)
PÁG. 78	SIXTO TOVAR / ESLAVA (SEVILLA)
PÁG. 82	PACO YBARRA / GAMBRINUS (SEVILLA)
PÁG. 88	CARLOS ALCALÁ / GORKI (CÓRDOBA)
PÁG. 92	DANIEL CORZO / LA BARRA (MÁLAGA)
PÁG. 98	JOSÉ ÁLVAREZ / LA COSTA (EL EJIDO / ALMERÍA)

PÁG. 102	MONTSERRAT DE LA TORRE / RESTAURANTE-CANTINA LA ESTACIÓN (JAÉN)
PÁG. 108	JOAQUÍN LIRIA / LA FIORENTINA (SEVILLA)
PÁG. 112	ROGELIO GÓMEZ / TRIFÓN, LA FLOR DEL TORANZO (SEVILLA)
PÁG. 118	DANI GARCÍA / LAMORAGA SWEET BANÚS (MÁLAGA) - LAMORAGA BANÚS (MARBELLA / MÁLAGA)
PÁG. 126	JUAN CARLOS FERNÁNDEZ VERA / LOS BALTAZARES (DOS HERMANAS / SEVILLA)
PÁG. 130	MANUEL SÁNCHEZ / MANUEL SÁNCHEZ (SEVILLA)
PÁG. 136	GREGORIO GARCÍA (padre e hijo) / OLEUM (GRANADA)
PÁG. 140	MANUEL ORELLANA Y FERNANDO LARA / ORELLANA (MÁLAGA)
PÁG. 146	WILLY MOYA / PONCIO CARTUJA (SEVILLA)
PÁG. 150	MANUEL Y CURRO LEAL / QUINTO TORO (ALMERÍA)
PÁG. 156	PACO MUÑOZ Y JOSÉ LUIS PASCUAL / SIMUN TAPAS (SEVILLA)
PÁG. 160	MIGUEL SANTIAGO LUQUE / TABERNA EL TRILLO (MÁLAGA)
PÁG. 166	DANI TORRES / TABERNA ZURRUTRAQUE (SEVILLA)
PÁG. 170	ANTONIO CARMONA / TERRAZA CARMONA (VERA / ALMERÍA)
PÁG. 176	SANTIAGO ELÍAS / VILANOVA VINOTECA (HUELVA)
PÁG. 180	FRANCISCO JAVIER YEBRA / YEBRA (SEVILLA)
PÁG. 185	LE RECOMENDAMOS WE RECOMMEND YOU
PÁG. 189	NUESTRAS MARCAS Y SOCIOS WE ARE

SUMARIO SUMMARY





Fernando Huidobro Rein,
observador gastronómico / gastronomy observer

Los que asaron la manteca
'The thick-headed ones

Hacer una selección y recopilación de treinta buenos establecimientos andaluces que cocinen, inventen, recreen y/o compongan una tapa con otros tantos buenos productos también andaluces y pretender “*dar en tó el clavo*”, es una labor de micos.

Buscar además no herir sensibilidades y dejar a todo el mundo contento sin que nadie rechiste o emita la lapidaria y consabida queja del “por que `no estoy yo ahí o `siempre son los mismos”, eso es de ilusos. Convencer uno por uno a los cocineros y empresarios de la restauración y la agroalimentación de que deben unir sus fuerzas y esfuerzos y que este libro es un buen camino para ello, es de iluminados.

Evidenciar y apostar porque todos los implicados, directa o indirectamente, en el mundo de la gastronomía andaluza han de luchar por lograr un replanteamiento de sus políticas generales, es de cándidos visionarios.

Afirmar y empecinarse en que ésta es una actividad económica de primer orden cuya atención y cuidado es de vital importancia para apoyar el mantenimiento y mejora de sectores tan estratégicos para Andalucía como el turístico y el agroindustrial, es simplemente, de “*chalaos perdíos*”.

Poner el dedo en la llaga de La Tapa como mal ejemplo de lo que hemos inventado, creado, amamantado y dado a conocer al mundo entero y no hemos sabido vender y exportar/internacionalizar como propio, es de valientes y temerarios.

Todo esto no puede ser por tanto cosa más que de aquellos que quieren ser quemados en la plaza pública. Sí, una obra de iluminados, “*chalaos perdíos*”, que ilusamente han emprendido una visionaria labor de micos llenos de temeridad y valentía. Una gran tirada de ilusiones puestas en nuestro orgullo patrio de ser la tierra de La Tapa y El Tapeo que no puede ni debe arder en la pira del olvido y la desatención general. Lo que se quiere con ganas es, simplemente, destapar las tapadas esencias de la tapa, ayudar a revivirlas y redivirlas, avivar a la gente para que se desviva por ellas y conviva a la andaluza.

Eso es este libro. Una quimera de LANDALUZ y unos pocos más que no se le ocurre ni al que asó la manteca.

Selecting and compiling from 30 good Andalusian establishments that cook, invent, and create and/or recreate a *tapa* with so many other good Andalusian products and trying to get it just right is one tough job.

Trying as well not to offend sensibilities and make everyone happy without anyone grumbling or making typical categorical complaints like “Why am I not in there?” or “They’re always the same” is for the naïve. Convincing catering chefs and agro food businesspeople one by one that they should join forces and that this book is good for them is for the enlightened.

Demonstrating and investing because all directly or indirectly involved in the world of Andalusian gastronomy have to struggle to reassess their general policies, is for innocent visionaries.

Strengthening and insisting that this is a leading economic activity whose attention and care is of vital importance to support the maintenance and improvement of such strategic sectors for Andalusia as the tourist or agroindustrial sectors is simply for *nutcases*.

Pouring salt on the wound of *La Tapa* as a bad example of what we have invented, created, developed and made known to the entire world and haven’t known how to sell and export/globalize as our own is for the daring and reckless.

Therefore, all this cannot be anything more than for those who want to be in the hot seat. Yes, the work of the enlightened, *nutcases*, which gullibly undertook the ambitious tough job full of rashness and bravery. It is the great aim of our aspirations as a part of our homeland pride of being the land of the *La Tapa* and *El Tapeo* that cannot and must not burn in the pyre of oblivion and abandonment. What we want is to simply uncover the hidden essences of the *tapa*, help revive and redeem it and stir people up so that they go out of their way for it and live side by side Andalusian style.

That is this book. An illusion of LANDALUZ and a few more that never occurred to anyone, not even thick-headed ones.



Manuel Jurado Toro,
presidente de LANDALUZ / president of LANDALUZ

Llegó el destape
The uncovering came

Que ganas teníamos de que llegará el destape. De mostrarnos tal y como nuestra madre nos trajo a este mundo. Ansiábamos mostrar y demostrar que el pudor y la vergüenza son parte de un pasado no tan lejano. Que Andalucía tiene muchas cosas que enseñar y que se siente realmente orgullosa de ellas.

Ha llegado la hora de que destapemos el tarro de las esencias y compartamos una manera de vivir la vida sin complejos. Un modelo de convivencia que perdura desde hace ya no se cuantos siglos. Un crisol de culturas dónde el mestizaje preside todo lo que hacemos. Por que no les queda la menor duda que Andalucía es modelo de muchas cosas, sin complejos ni ataduras con orgullo y con pasión. Andalucía se destapa y hace suyo algo que siempre fue: La Tapa.

Algo tan simple como esencia cultural de nuestra manera de comer, de entender la vida y de vivir la calle. Valor exportable que aúna sectores tan estratégicos para nuestra Comunidad como son el turismo y la agroindustria.

Este libro es tan sólo una demostración de ello, de que el tópico bien interpretado, el que respeta la esencia de las cosas y las ensalza si miedo a transgredir fronteras, tiene un lugar de privilegio en esta labor que nos toca a todos los andaluces de poner en valor a esta bendita tierra.

Es nuestro deber ensalzar la que probablemente sea la despensa de Europa, con una diversidad inigualable, un recetario al alcance de muy pocas culturas y unos profesionales a la altura de la que es la primera cocina del mundo. Ahora más que nunca nuestra marca, la que en conjunto generan productores agroalimentarios, empresarios de hostelería, cocineros, etc., se exporte al mundo a través de La Tapa.

Un imponente futuro está aún por guisar. Estamos preparados: Andalucía, Sabe.

How eager we were for the uncovering to arrive, to show ourselves just how our mothers brought us into the world. We were anxious to show and demonstrate that modesty and bashfulness are a part of a not-so-distant past, that Andalusia has many things to show and that it feels truly proud of them.

The moment has arrived to uncover the jar of essences and share our easy-going way of life, a model of coexistence that has lasted I don't know how many centuries. It is a crucible of cultures where the mixed ancestries prevail in all we do because they don't have the slightest doubt that Andalusia is a model for many things, without worries or hindrances, with pride and passion. Andalusia reveals itself and makes *The Tapa* its own.

Things as simple as the cultural essence of our way of eating, understanding life and going out are exportable assets that bring together strategic sectors of our Community, like the tourism and agroindustrial sectors.

This book is only a demonstration of that, of the well understood topic, which respects the essence of things and praises them without fear of breaking borders. It has a privileged place in this task. It is the responsibility of all of us Andalusians to recognize the value of this blessed land.

It is our duty to praise what is probably Europe's pantry with incomparable diversity, a cookbook at the reach of very few cultures and top global professionals. Now more than ever, our brand, which as a group helps create business for agri food producers, caterers, chefs, etc., is exported to the world through *The Tapa*.

A grand future is still waiting to be cooked. We're ready. Andalusia can just taste it.



Clara E. Aguilera García,
consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía / secretary for Agriculture and Fisheries

“La tapa, sabiduría popular de nuestra tierra”

“The tapa, our land’s traditional wisdom”

Hace sólo un año que vio la luz la primera edición de "Andalucía Cocina Andalucía", que nació con el fin de que nuestros productos agroalimentarios recorrieran el mundo de la mano de los mejores embajadores de nuestra gastronomía: los cocineros andaluces.

En esta nueva edición, de nuevo una treintena de los mejores restaurantes andaluces y sus respectivos *chefs* nos sorprenderán con sugerentes recetas, que tienen como ingredientes estrella otros tantos productos de empresas agroalimentarias andaluzas. En esta ocasión, la *tapa*, ese elemento de gastronomía en miniatura, será el vehículo común para dar a conocer nuestros productos en cualquier rincón del planeta, y a la vez, también conquistar los paladares de quienes nos visitan.

No cabe duda de que la combinación de dos sectores estratégicos para Andalucía como son el turismo y el agroalimentario tiene un enorme potencial para la generación de oportunidades. La fusión de la sabiduría popular de nuestra tierra y la innovación y la creatividad de nuestros *chefs*, da lugar a toda una explosión de sabores y experiencias para los sentidos, que suponen un sugerente atractivo.

La actividad exportadora de la industria agroalimentaria andaluza es vital, no sólo para el sector primario, que le proporciona una excelente materia prima, sino para el conjunto de la economía andaluza.

Estoy segura de que esta original publicación está logrando su objetivo de transgredir tópicos y fronteras, mostrando con orgullo de lo que son capaces la cocina andaluza y sus alimentos. Mi más sincero reconocimiento a todas aquellas personas que con su esfuerzo y dedicación han hecho posible esta obra.

Only a year ago did the first edition of "Andalusia Cooks Andalusia" come out, born with the purpose of helping our food and agricultural products spread throughout the world hand in hand with the best ambassadors of our gastronomy: Andalusian chefs.

In this new edition, a group of 30 Andalusian restaurants and their respective chefs surprise us once again with tempting recipes that have as their star ingredients many Andalusian food and agricultural companies' products. On this occasion, the *tapa*, that small gastronomical element, will be the common vehicle to make our products known in all corners of the planet, and, at the same time, conquer the palates of those who visit us.

There is no doubt that the combination of Andalusia's strategic sectors, like the tourism and food and agriculture sectors, have enormous potential to create opportunities. The fusion of our land's traditional wisdom and the innovation and creativity of our chefs leads to quite an explosion of flavors and experiences for the senses, which gives it a tempting charm.

Food and agricultural exports are vital, not only for the primary sector, which provides excellent raw material, but also for the Andalusian economy altogether.

I am sure that this original publication is achieving its objective of breaking through stereotypes and frontiers, proudly showing what the Andalusian cuisine and food is capable of. I would like recognize all those whose effort and dedication has made this project possible.



Teresa Sáez Carrascosa,
directora general de EXTENDA / executive managing director EXTENDA

“La Tapa, perfume de la fragancia Andalucía”

“The tapa, scent of the Andalusian fragrance”

Andalucía tiene en su complejo agroalimentario uno de sus pilares de desarrollo, y en España ocupamos una posición de liderazgo que se traduce en el ámbito internacional. Hablamos de una facturación superior a 120.000 millones de euros, más de 330.000 empleos y 5.800 establecimientos de industrias agroalimentarias. Todo ello repartido por el territorio andaluz para generar riqueza y cohesión social de la manera que ningún otro sector económico es capaz.

Una actividad económica que acapara la tercera parte de todas nuestras exportaciones y que, por tanto, resulta decisiva para que Andalucía sea la quinta comunidad autónoma más exportadora de España. Son cifras indiscutibles que hablan de un sector dinámico que ha sabido modernizarse y generar el valor añadido necesario para multiplicar el valor de sus producciones.

Desde EXTENDA tenemos en la promoción de las marcas andaluzas uno de los objetivos principales, y hacia el ámbito agroalimentario ocupa una cuarta parte de toda nuestra actividad sectorial.

Dado el carácter transversal que nos imprime en el seno de la Junta de Andalucía el hecho de estar ubicada en la Consejería de Economía Innovación y Ciencia, desde EXTENDA desarrollamos la estrategia de promoción internacional de las empresas agroalimentarias andaluzas desde el ámbito público. Lo hacemos de la mano de Calidad Certificada, iniciativa de la Consejería de Agricultura y Pesca, y en coordinación con el ICEX. También en colaboración con el sector privado, a través de Lándaluz, colaboración de la que esta magnífica obra es todo un ejemplo.

En cuanto a las estrategias de promoción, siempre hemos tenido claro que cultura, historia y gastronomía son, en Andalucía, una misma cosa, y son también los elementos esenciales de la fragancia con la que a los andaluces -y por extensión a todos los españoles- nos identifican en el mundo. Y de la fragancia de nuestra gastronomía, la Tapa es, sin duda, nuestro mejor perfume. Por tanto, la usamos profusamente y en múltiples soportes, eventos y estrategias, resaltando siempre las virtudes de la alimentación mediterránea y empleando para ello iniciativas e instrumentos de promoción innovadores y de prestigio, como esta obra.

A través de estas estrategias, hemos sido la primera comunidad autónoma en poner en marcha una campaña marquista de aceite de oliva en el extranjero, concretamente en China, hasta alcanzar el liderazgo mundial en este mercado de inmenso potencial. También pioneros en desarrollar una singular campaña de promoción de ibéricos en Japón, a través del concurso de cortadores de jamón, que ya nos ha valido el reconocimiento de la Asociación Nacional de Cocineros Nipones.

Son resultados y ejemplos de una estrategia sostenida a lo largo de 25 años, que son los que EXTENDA acaba de cumplir como instrumento de promoción exterior de los productos y empresas andaluzas.

Andalusia has one of its pillars of development in its food and agriculture sector, and in Spain we take a leadership position that reaches the international environment. We're talking about annual revenue of more than 120,000 million Euros, more than 330,000 jobs and 5,800 food and agriculture industry establishments. All of it is distributed throughout Andalusia to generate wealth and create social cohesion in a way in which no other economic sector can.

This economic activity, which accounts for a third of all our exports, is critical for making Andalusia the fifth autonomous community in exports in Spain. They are indisputable numbers that say a lot about a dynamic sector that has known how to modernize and generate the necessary added value to increase the value of its production.

At EXTENDA, promotion of Andalusian brands is one of our main objectives, and a fourth of our efforts in sector work is directed toward food and agriculture.

Our belonging to the Junta of Andalusia through the Regional Ministry of Economy, Innovation and Science gives us an interdisciplinary character. At EXTENDA, we use the strategy of promoting Andalusian food and agriculture companies internationally in the public sector. We do it hand in hand with the Certified Quality initiative from the Regional Ministry of Agriculture and Fisheries and in collaboration with ICEX and the private sector through LÁNDALUZ, a collaboration that this wonderful project exemplifies.

With respect to promotional strategies, it has always been clear that culture, history and gastronomy are three things in one in Andalusia. They are also essential elements of the fragrance that people identify with Andalusians and by extension other all Spaniards in general. And the fragrance of our gastronomy, the *Tapa*, is without a doubt our best perfume. Therefore, we use it a lot and in many media, events and strategies, always highlighting the virtues of the Mediterranean diet and using initiatives and innovative promotional tools, like this project.

Through these strategies, we are the first autonomous community to start a brand-based olive oil campaign abroad, concretely in China, and have become the world leader in this market of immense potential. Also, we are pioneers in the development of a unique promotional campaign for Iberian pork in Japan with a ham cutting contest, which has gotten us the recognition of the All Japan Chefs Association.

They are results and examples of a 25-year-old sustained strategy, which is as old as EXTENDA as an instrument of international promotion of Andalusian products and companies.



Jaime de Vicente Núñez,
director de la Fundación de la Caja Rural del Sur / director of the Caja Rural del Sur Foundation

Esencia gastronómica de Andalucía
The gastronomic essence of Andalusia

Nada menos que 16 acepciones recoge el Diccionario de la Lengua Española para el vocablo “tapa”, incluidos algunos americanismos. Justo en el centro de ellas, la octava define la tapa como “pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”. Significado muy próximo al que el mismo diccionario adjudica a la mexicana “botana” en su acepción sexta: “Aperitivo, comida que suele acompañar a la bebida”. Por cierto que en este caso el diccionario no es demasiado preciso, puesto que debería puntualizar que la bebida a la que se refiere es la que precede a la comida principal y sirve para abrir el apetito.

Sea como sea, más allá de la etimología, que nos informa sobre el origen latín, gótico o nahua de la palabra, lo que nos sugieren estas definiciones es el carácter humilde de la tapa, que se refleja en las expresiones “pequeña porción de alimento” y “acompañamiento de una bebida”. Con este libro, da la impresión de que LANDALUZ quiere poner en práctica la máxima cristiana que anuncia que “el que se humilla será ensalzado” y así decide “destapar” las tapas andaluzas, poniendo de manifiesto la exquisitez de esos bocados que, casi sin pretenderlo, han pasado a ocupar un lugar destacado en las preferencias de muchos ciudadanos.

Hace apenas un año, otra iniciativa de LANDALUZ, con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, EXTENDA y la Fundación Caja Rural del Sur, dio lugar a la obra “Andalucía cocina Andalucía”, un auténtico hito en la literatura gastronómica andaluza. Ahora nace “Andalucía destapa Andalucía”, otra brillante idea que complementa a la perfección la publicación anterior.

Y es que la tapa no es una mera versión reducida del almuerzo o la cena, ni un entretenimiento para abrir boca mientras llega la comida “de verdad”. La tapa es mucho más que eso: es, desde luego, la feliz conjunción de la necesidad de alimentarse con el placer logrado por la vía del sabor; es también una oportunidad para la relación social, que crea el ambiente más adecuado para el cultivo de la amistad. Además, su función de acompañamiento de la bebida se ha hecho tan indispensable que ésta, “a palo seco”, pierde una gran parte de sus atractivos. Y no hay que olvidar tampoco que, en muchas ocasiones, un almuerzo formal, por las prisas o por gusto, es sustituido a plena satisfacción por “un par de tapitas”.

Deliciosas tapas pueden ser degustadas en diferentes lugares de España y de otros países, pero no cabe duda de que su expresión más lograda la encuentran en Andalucía, hasta el punto de que el panorama gastronómico de esta región no podría considerarse completo sin su grata presencia.

Establecimientos de prestigio, bares o restaurantes, cimentan buena parte de su fama en la excelencia de sus tapas. Pero el margen para el perfeccionamiento, tanto en este ámbito profesional como en el doméstico, es grande, y su cauce natural es seguir la inspiración de las recetas de los mejores expertos. No es otro el objetivo al que nos acerca este libro que, a través de una treintena de excelentes restauradores andaluces, nos ofrece lo que bien podría llamarse “tapas de autor”.

Le invitamos, amable lector, a “abrir sus tapas” y encontrar en su interior un mundo de exquisitas “tapas” que, “destapadas”, le descubrirán un sabroso fragmento de la esencia de Andalucía. ¡Buen provecho!

There are no less than 16 definitions for the word *tapa* in the *Diccionario de la Lengua Española* (Dictionary of the Spanish Language), including some Americanisms. Right in the middle, the eighth one defines the *tapa* as “a small portion of food served with a drink.” It’s a meaning very similar to that of the sixth entry, the Mexican term “botana:” “Appetizer, food that normally accompanies drinks.” It is true that in this case the dictionary is not too exact, given that it should point out that the drink it refers to is that which comes before the main plate to whet the appetite.

In any case, beyond etymology, which informs us about the Latin, Gothic and Nahuatl origins of the word, these definitions suggest to us the humble nature of the *tapa*. This is reflected in phrases like “small portion of food” and “accompaniment to a drink.” With this book, there is the impression that Landaluz wants to put into practice the Christian maxim proclaiming “he who humiliates himself will be praised” and thus has decided to “uncover” Andalusian *tapas*, highlighting the exquisiteness of those mouthfuls, almost without trying. These tapas have gone on to occupy a prominent place among many citizens’ preferences.

Just over a year ago, another Landaluz initiative, with the collaboration of the Regional Ministry of Agriculture and Fisheries of the Junta of Andalusia, Extenda and the Caja Rural del Sur Foundation, led to the “Andalusia cooks Andalusia,” a real landmark in Andalusian gastronomic literature. Now “Andalusia uncovers Andalusia” is born, another brilliant idea that perfectly complements the previous publication.

And the *tapa* is not a mere reduced version of lunch or dinner nor is it entertainment for your mouth while you’re waiting for the “real” food to arrive. The *tapa* is much more than that. It is, of course, the happy combination of the need for nourishment and pleasure achieved through flavor. It is a social opportunity as well, creating the most adequate environment for making friends. Also, its job as accompaniment to drinks has become so indispensable that the drink alone has lost a large part of its appeal. And you can’t forget either that, on many occasions, the formal lunch, either rushed or for pleasure, is more than satisfactorily substituted by “a couple of tapas.”

Delicious tapas can be sampled in different places in Spain and in other countries, but there is no doubt that its most successful form is found in Andalusia, to the point that this region’s gastronomic panorama could not be considered complete without its pleasing presence.

Prestigious bars, restaurants and other establishments are strengthening their tapas’ reputations of excellence. But the margin of perfection, both in this professional environment and in the domestic one, is great, and it tends to follow the inspiration of the best experts’ recipes. This book leads us toward an objective that is none other than, through 30 excellent Andalusian restaurateurs, what could be called “*tapas auteur*.”

We invite you, kind reader, to “open your *tapas*” and find in their interior a world of exquisite “*tapas*” that, “uncovered,” will reveal to you a tasty fragment of the essence of Andalusia. ¡Bon appétit!



LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada

LANDALUZ, Business Association for Quality Certification

Hoy día, el sector agroalimentario andaluz supone unos ingresos superiores a 12.000 millones de euros, consolidándose en la actualidad como el primer sector industrial en la comunidad, creciendo regularmente en términos de producción a un ritmo medio del 4,7% anual. Dicho sector aglutina el 26% de los ingresos industriales, ocupando a más de 50.000 personas y generando un valor añadido de más de 2.213 millones de euros.

Conjugar la calidad de la materia prima con la propia y exigible de los procesos de transformación que aporten el mayor valor añadido a la Comunidad Andaluza es un objetivo prioritario en el desarrollo económico andaluz, así como de su tejido productivo.

LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, es la entidad referente del sector agroalimentario de Andalucía, aglutinando casi el 40% de la facturación total del sector en la comunidad, lo que pone de relieve el peso específico con el que cuenta como patronal empresarial agroindustrial.

LANDALUZ pone a disposición del desarrollo del sector agroalimentario andaluz un extenso porfolio de acciones que abarcan los distintos campos de acción de las normas comerciales en el mundo hoy día, tales como la internacionalización, las promociones comerciales en los canales de distribución, el fomento del asociacionismo, así como de las fusiones y las alianzas, la diversificación e innovación constante en los productos y sus formatos, una continua inversión en tecnología, así como una mayor atención a los gustos y hábitos de los consumidores.

El papel fundamental que viene desarrollando en el sector es el de fomentar que las empresas agroalimentarias se abran hacia los mercados nacionales e internacionales como lugares potenciales para incrementar sus ventas.

Asimismo la industria agroalimentaria andaluza elabora una amplia variedad de productos, con unas características propias dependientes de las circunstancias culturales, sociales y medioambientales de Andalucía. Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a muchos de nuestros productos una gran notoriedad, llevando a todas las partes del mundo las bondades de nuestra dieta mediterránea.

Las características del producto que le diferencian de otros similares, tales como su origen, propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales y naturales de elaboración, o respeto al medio ambiente en su producción, son características de calidad diferenciada.

Calidad Certificada garantiza por tanto al consumidor la calidad de los productos agroalimentarios elaborados o comercializados por empresas debidamente autorizadas y se facilita su distinción en el mercado a través de la inclusión de su logotipo en el etiquetado.

The Andalusian agrofood sector today generates revenue of over 12,000 million euros. It has established itself as the region's most important industrial sector, with production regularly growing at an average yearly rate of 4.7%. The sector accounts for 26% of Andalusia's industrial earnings, employs more than 50,000 people and generates value added of over 2,213 million euros.

One of the prime objectives for the development of the Andalusian economy and its production infrastructure is to match the quality of the raw materials available with the quality which is rightfully to be expected of the transformational processes responsible for Andalusia's highest levels of value added.

LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada (Business Association for Quality Certification), is the key entity in Andalusia's agrofood sector. It is responsible for almost 40% of the sector's total turnover in the region, and this reflects its power and influence as the representative of Andalusia's agrofood entrepreneurs and employers.

To contribute to the development of the Andalusian agrofood sector, LANDALUZ offers an extensive portfolio of initiatives in different areas of activity pertaining to trading regulations in the modern world. They encompass internationalization, the encouragement of trade through distribution channels, the promotion of trade associations, mergers and alliances, continuous diversification and innovation with regard to products and formats, continuous investment in technology and greater attention to consumer habits and tastes.

Our association's basic role in the sector is to encourage agrofood companies to expand into national and international markets, considering the same as potential places in which to increase their sales.

The Andalusian agrofood industry produces a wide variety of products which directly reflect the cultural, social and environmental conditions existent in Andalusia. The very nature of these products, combined with their outstanding quality, has served to endow many of them with great prestige and in so doing publicise the benefits of our Mediterranean Diet throughout the world.

Those properties of a product which differentiate it from similar products, such as its origin, its beneficial effects on health, traditional and natural production methods or environment friendly production processes, are essentially factors of quality differentiation.

Calidad Certificada (Certified Quality) therefore guarantees the quality of the agrofood products created or marketed by duly authorized companies, facilitating their identification by consumers in the market place by means of a label bearing the association's logotype.



Andalucía
desTapa Andalucía
master of mediterranean Flavour





Alfocan

Fundada en 1987, esta empresa es líder europeo especializado en la transformación y comercialización de cangrejo de río de la especie *Procambarus clarkii*. Este crustáceo de agua dulce se pesca de manera artesanal en el sur de la península ibérica, la mayor área de captura y producción mundial, después de China y Estados Unidos. Su centro de producción de Isla Mayor (Sevilla) supera las 1.500 toneladas anuales de productos y está dotado de una moderna tecnología.

ALFOCAN comercializa el 20% de su producción en el mercado nacional y exporta a Francia, Bélgica, Holanda, Reino Unido, Alemania, Austria, Suiza, Italia, Suecia, Finlandia, Polonia, Lituania, Bulgaria, Rusia, Arabia Saudí y Estados Unidos. Los productos van destinados tanto a la gran distribución como a la hostelería, restauración, catering, servicio a domicilio y mayoristas.

Founded in 1987, this company is a European leader specialized in the cleaning and marketing of the river crab species *Procambarus clarkia*. This freshwater crustacean is caught the artisan way in the south of the Iberian Peninsula, the biggest fishing and production area in the world after China and the United States. Its production center with modern technology in the Isla Mayor (Seville) has an annual output of over 1,500 tons.

ALFOCAN markets 20 percent of its production in the national market and exports to France, Belgium, Holland, the United Kingdom, Germany, Saudi Arabia and the United States. Their products are for both large distribution chains and hotels, restaurants, catering, home delivery and wholesalers.

 www.alfocan.com

Víctor Gamero

ALCUZA (Sevilla)



“La tapa es poder tomar lo que tú quieras de la forma que quieras”. Víctor Gamero parece no estar nunca conforme, siempre quiere dar más, investigar más, actualizar más, no en vano ha cambiado ya 6 veces la carta de tapas. “Éste es el resultado de un continuo proceso de creación, sobre todo me gustan las llamadas tapas de fusión, es decir, mezclar la cocina foránea con productos andaluces”.

Asegura que perder la imaginación en los fogones en una comunidad como Andalucía es “muy difícil. Tenemos una gran variedad de productos, incluso algunos aún por descubrir, que nos ayudan a los cocineros a elaborar y crear tapas diariamente. Me atrevería a decir que es un mundo de creatividad infinito. El resto de España tiene que envidiar el producto andaluz”.

“La exportación de la tapa es una apuesta de futuro importantísima, una de las mayores industrias que tenemos en España es el turismo y éste, indiscutiblemente, está asociado a la gastronomía. Si llevamos esta gastronomía al resto del mundo para que se conozca, eso inevitablemente provocará que nuestro turismo se vea positivamente afectado, así como la industria agroalimentaria en sus exportaciones”.

Acabamos aquí nuestra pequeña charla con Víctor, que mantiene en su memoria el pan con aceite de su infancia, y le decimos algo que es deleite para sus oídos: volveré.

Alfocán

“Es una empresa que ha facilitado mucho la utilización del cangrejo de río en las cocinas. Desde siempre este producto ha tenido un gran problema: mucha manipulación y poco rendimiento. Pero Alfocán lo vende limpio, completamente preparado para su uso, en perfecto estado de cocción, conservación y presentación, lo que ha facilitado que podamos recuperar un producto nuestro de toda la vida.”

“The *tapa* is being able to eat what you want the way you want.” Victor Gamero never seems to be satisfied. He always wants to give more, investigate more, update more, which is why he has changed the *tapa* menu six times already. “This is the result of a continuous creative process. Most of all, I like the so-called fusion *tapas*, or mixing foreign cooking with Andalusian products.

He assures us that losing your imagination at the burner in a community like Andalusia is “very difficult. We have a great variety of products, even some waiting to be discovered, that help cooks prepare and create *tapas* daily. I would dare to say that it is a world of infinite creativity. The rest of Spain must be envious of Andalusian products.”

“*Tapa* exporting is a very important investment in the future. One of the biggest industries that we have in Spain is tourism, which is associated with gastronomy. If we take this gastronomy to the rest of the world so that they can get to know it, it would inevitably improve our tourism's image as well as exports in the food and agriculture industry.”

Here we end our little chat with Victor, who remembers bread with oil from his childhood, and we tell him something that is music to his ears: I'll be back.

Alfocán

“It is a company that has made using the river crab very easy in the kitchen. This product has always been a big problem: A lot of work and handling for meager results. But Alfocán sells it clean and totally ready-to-use and perfectly cooked, conserved and presented, which makes it easier for us to use this traditional product again.”

Tapear en ALCUZA: *único*

Go for tapas in ALCUZA: *uníque*



La Pizarra Blackboard

Rollito de Primavera con bacalao

Spring roll with cod

Croquetas de puchero con hierbabuena

Puchero croquettes with spearmint

Brosqueta de pulpo a la plancha

Grilled octopus bruschetta

WRAP DE CANGREJOS DEL GUADALQUIVIR CON SALSA MIL ISLAS

INGREDIENTES: 100 gr. cangrejos de río · 60 gr. lechugas variadas · 1 ud. torta de trigo · 20 g. tomate · 10 gr. cebolla fresca

Salsa

1 huevo · 60 cc. aceite de girasol · 20 cc. aceite de oliva · 20 gr. salsa ketchup · 5 gr. mostaza · 2 gr. ajo granulado · 2 gr. perejil · 1 gr. salsa tabasco · 5 gr. sal

ELABORACIÓN:

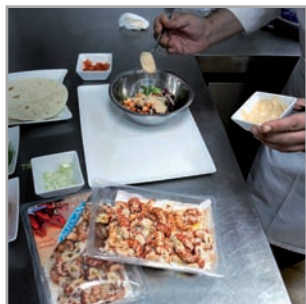
Salsa

En el vaso de la batidora ponemos todos los ingredientes menos los aceites, batimos y vamos agregando lentamente el aceite de girasol, rectificamos con el de oliva y reservamos.

Ensalada

Cortamos las lechugas en juliana, agregamos el tomate pelado y cortado en dados sin pipas y la cebolla fresca picada. Cortamos la mitad de las colas de los cangrejos y les añadimos un poco de salsa y mezclamos hasta conseguir una masa más o menos uniforme.

MONTAJE: alentamos un poco la torta de trigo para volverla más moldeable, colocamos dentro la ensalada de cangrejo y sobre ésta el resto de las colas y cerramos la solapa inferior, acto después lo vamos enrollando hasta conseguir un cilindro, colocamos sobre un poco mas de lechuga y agregamos un poco mas de salsa.



Paso a paso
/ Step by step

QUADALQUIVIR CRAB WRAP WITH THOUSSAND ISLAND DRESSING

INGREDIENTS: 100 gr. river crabs · 60 gr. of varied lettuce · 1 wheat cake · 20 g. of tomatoes · 10 gr. of fresh onions

Sauce

1 egg · 60 teaspoons of olive oil · 20 teaspoons of sunflower oil · 20 gr. of ketchup · 5 gr. of mustard · 2 gr. of granulated garlic · 2 gr. of parsley · 1 gr. Tabasco sauce · 5 gr. of salt

PREPARATION:

Sauce

We put everything but the oils in the blender. We blend them, adding the sunflower oil little by little as needed. We then add olive oil to taste and set it aside.

Salad

We cut the lettuce Julian style and add the tomato peeled, deseeded and diced along with the freshly diced onion. We cut half of the crabs' tails and add a little sauce, mixing it until we get a roughly uniform mass.

PLATE ORGANIZATION: We heat the wheat cake a little to make it moldable. We put the crab salad inside and the rest of the tails on top of it. Then we close the lower flap, after which we roll it up into a cylinder. We put more lettuce on top and add a little more sauce.



EL SABOR DE LO NATURAL

THE TASTE OF THE NATURAL





TRADICIÓN HECHA ARTE. *From tradition to art from*

La Española
Gourmet

100 % variedad Manzanilla recogida en verde procedente de los olivares de nuestra Hacienda. De color intenso y aroma frutado este virgen extra de edición limitada ha sido cuidadosamente seleccionado y diseñado con el fin de dar el mejor sabor a aquellos amantes de lo gourmet. Un delicia para el paladar, y un placer para los sentidos.

This early harvested 100 % Manzanilla olive oil comes directly from the olive fields of our Hacienda.

This limited edition of Extra Virgin olive oil has a dark color and a fruity aroma. It has been carefully selected and designed to offer the best flavour to gourmet lovers.

A delight for the palate and a pleasure to the senses.





www.acesur.com

ACESUR acumula una experiencia de más de 150 años en el sector de la producción, envasado y comercialización de aceite de oliva y otros aceites vegetales y derivados de la aceituna. Una experiencia que lo ha afianzado como el grupo nacional líder en el sector del aceite en España, con una presencia internacional en más de 70 países de todo el mundo.

La historia de **ACESUR** es una historia de tradición, dedicación, innovación y amor al aceite. Una historia que nace en 1840, con el nombre de "Aceites y Jabones Luca de Tena", y que hoy cuenta con más de 500 profesionales identificados con un proyecto ambicioso y con marcas como LA ESPAÑOLA y COOSUR consolidadas en todo el mundo.

ACESUR has over 150 years' experience producing, packing and marketing olive oil and other vegetable oils and olive derivatives. This experience has made it the leading olive oil sector group in Spain, with an international presence in more than 70 countries.

ACESUR's history is one of tradition, dedication, innovation and love of olive oil. It started in 1840, when the company was founded with the name of "Aceites y Jabones Luca de Tena". Today the company employs more than 400 professionals, all of whom work enthusiastically in pursuit of an ambitious business project and identify fully with brands like LA ESPAÑOLA and COOSUR, household names all over the world.



Ángel León

Aponiente (El Puerto de Santa María / Cádiz)

“La tapa es una forma de vida que va muy unida a nuestro carácter amable, desenfadado, divertido, refleja mucho nuestra forma de ser. Ahora a todo se le llama tapa y no debemos olvidar que la tapa nació en Andalucía y es andaluza”.

Las creaciones de Ángel son platos ligeros pero a la vez con sabores intensos y originales. Con ellos intenta que el comensal “rebañe el plato, esto es lo mejor que me puede pasar un día de trabajo”.

Al hablar con él se le nota que está enamorado de lo que hace. “No tenemos nada que envidiar al resto del mundo, Andalucía es muy fácil de ser cocinada. Ha habido un cierto complejo de sacar pecho por nuestro producto, por eso intentamos magnificar nuestro trabajo para que eso repercuta”.

Acesur

“Es un producto magnífico, lo tenemos en la cocina desde que se empezó a comercializar. Se ha desmarcado absolutamente de lo que es un aceite de oliva virgen, con unas connotaciones muy interesantes en boca”.

Tapear en APONIENTE: *dejarse llevar*

“The *tapa* is a way of life very connected to our easy-going, fun and friendly character. It really reflects the way we are. Now they call everything a *tapa*, and we mustn't forget that the *tapa* was born in Andalusia and is Andalusian.”

Ángel's creations are light plates that at the same time have intense and original flavors. With them, he tries to make the diner “wipe the plate clean. This is the best thing that could happen to me one day at work”.

When talking to him, it's obvious that he is in love with his work. “We don't have anything to be jealous of the rest of the world for. Andalusia is very easy to cook. We have tended to think that our product is the best, which is why we amplify our work so that that has an effect.”

Acesur

“It is a magnificent product. We have had it in the kitchen since it started being marketed. It has absolutely set itself apart from what is extra virgin olive oil and leaves some very interesting sensations in your mouth.”

Go for tapas in APONIENTE: *let yourself go*



ALBUR, PIL PIL DE SU BIOMASA CON ACEITE LA ESPAÑOLA Y BUÑUELOS DE CAMARONES

INGREDIENTES: 1 albur de "Veta La Palma" · 4 dientes de ajo · c/s Española Gourmet de Coosur · c/s de placton sal

ELABORACIÓN: Filetear el albur, racionar y atemperar. Poner en un cazo con un litro de aceite Española Gourmet y ajo. Cuando empiece a saltar le introducimos la cabeza del albur con sus espinas. Lo dejamos 20 minutos a fuego mínimo apagando y encendiendo dependiendo de la tª del aceite. Colamos y separamos del aceite la gelatina y vamos montando poco a poco con ayuda de un colador, para obtener el pil pil. Poner a punto de placton, sal y reservar.

Marcar el pescado en una sartén a fuego medio y tapar con una tapa. Una vez que la piel está crujiente, reposar en la sartén hasta que se termine de hacer.

Poner en un sopero un fondo de pil pil, sobre éste el albur con la piel hacia arriba y tres buñuelos de camarones.

Terminar con flor de sal sobre piel y un chorro de Española Gourmet.

Buñuelos de camarones

INGREDIENTES: 300 grs. de patata asada · 90 grs. de harina yema · 1 clara rota · 50 grs. de camarones

ELABORACIÓN: Mezclar la patata asada y machacada con un tenedor con la harina, la yema y la sal. Cuando tengamos una masa homogénea introducir la clara rota y los camarones. Freír los buñuelos en aceite con ayuda de una cuchara. Una vez dorados escurrir en papel y al plato.

/ Step by step

Paso a paso



La Pizorra
Blackboard

Sardinas asadas en huesos de aceitunas

Grilled sardines on olive pits

Sopa de placton

Plankton soup

El sabor máximo de un langostino

The maximum prawn flavor

ALBUR, PIL PIL DE SU BIOMOSA WITH LA ESPAÑOLA'S OLIVE, SHRIMP FRITTER

INGREDIENTS: 1 albur from "Veta La Palma" · 4 garlic gloves · a tablespoon of Española Gourmet olive oil from Coosur · a tablespoon of plankton salt

PREPARATION: Fillet, separate and temper the albur. Put it in a saucepan with a liter of Española Gourmet oil and garlic. When it starts to crackle, we add the albur's head with the bones. We leave it for 20 minutes on a low flame, turning the burner on and off depending on the oil's temperature. We strain it and separate the gelatin from the oil and whip it with the help of the strainer to obtain the pil pil. Add plankton salt to taste and set it aside.

Brown the fish in a saucepan over a medium flame and cover it with a lid. One the skin is crunchy, set the saucepan aside until it finishes cooking.

Put the pil pil at the bottom of a soup bowl. Then put the albur with the skin facing up and three shrimp fritters on top.

Finish it with some flor de sal on the skin and a splash of Española Gourmet.

Shrimp fritters

INGREDIENTS: 300 grs. of roasted potatoes · 90 grs. of flour · 1 egg yolk · 1 beaten egg white · 50 grs. of shrimp

PREPARATION: Mix the roasted and mashed potato with the flour, egg yolk and salt using a fork. When we have a homogenous mass, add the egg white and the shrimp. Fry the fritters in oil with the help of a spoon. Once they are golden, drain them on paper and put them on the plate.



Productos MATA

Empresa jiennense creada en 1897 líder en el sector de la fabricación de productos navideños: turruncillos, surtidos... En MATA pueden presumir de haber creado a nivel mundial las famosas *hojaldrina*s, un producto que se ha hecho indispensable en nuestra mesa en épocas navideñas, "sólo las hojaldrina MATA son las auténticas hojaldrina"s.

Por otra parte, MATA es también empresa líder en conservas vegetales y platos precocinados, de entre los que siguen brillando con luz propia las populares habas fritas, que con el tiempo se ha convertido indispensable en las cartas de los más reconocidos restaurantes y tiendas de alimentación especializada.

Created in Jaen in 1897, the company is a market leader in the manufacture of Christmas sweet pastries: nougat brittles, assorted cakes, etc. MATA can proudly claim to be the creators of the world famous *hojaldrina* puff pastry, a product which has become indispensable in Spanish homes at Christmas time: "the only genuine *hojaldrina* is MATA *hojaldrina*".

MATA is also a leading manufacturer of vegetable preserves and pre-cooked food. Its best known products of this type are its ever popular fried beans, which over the years have become a permanent fixture on the menus of the best known restaurants and in specialized food shops.



www.productosmata.com

Kisko García

BAR CHOCO (Córdoba)



“La tapa dentro de nuestra cocina es referencia de alta gastronomía de asfalto; es un día a día, símbolo de nuestra cultura”.

“Esta cultura de la tapa no sólo existe en Andalucía, sino que se ha cogido como reflejo en otras grandes ciudades como Nueva York, Madrid o Barcelona. Es una forma de vida que a todo el mundo le gusta, reflejo de nuestro clima, del sol, de los grandes paseos, del olor a azahar de nuestras calles, parte fundamental de nuestra cultura”.

“Yo nací en una casa de comidas donde siempre se han puesto tapas, nuestra casa tiene 34 años, por lo tanto la forma de vida que hemos tenido ha sido alrededor de esos platillos que acompañaban a una bebida refrescante y a los grandes guisos que hacía mi padre: carrillada, manitas... Recuerdo con especial cariño los riñones a la montillana”.

“El recuerdo que dejó mi padre ha sido el fondo de cocina que tenemos nosotros, seguimos haciendo lo que él hacía pero en este siglo. Ten en cuenta que hay un chaval detrás, que soy yo, con 33 años, que hace una cocina de su tiempo, intentando buscar esas sensaciones que el público demanda”.

Kisko, ¿Cuál es tu ingrediente secreto?: “El amor”. Nada más que añadir. Punto y final.

Mata

“Sus habitas son magníficas para las Habas a la Cordobesa. Aunque su producto más conocido son la Habitas Baby, MATA también tiene un tomate frito magnífico y unos espárragos trigueros estupendos. Se puede confiar en un producto en conserva como MATA. Es el mejor recurso que puede dar la tierra”.

Tapear en CHOCO: *añoranza y producto*

“The tapa in our cooking is a leader in high street gastronomy. It is an everyday symbol of our culture.”

“This *tapa* culture doesn’t only exist in Andalusia, but rather has caught on in other grand cities like New York, Madrid and Barcelona. It is a way of life that everyone likes, a reflection of our sunny climate, long walks and the smell of orange blossoms in our streets, a fundamental part of our culture.”

“I was born in a house of food where there were always *tapas*. Our house is 34 years old. Therefore, the way of life that we have had has revolved around these little plates that accompanied a refreshing drink and the big stews that my father made: jowls, pig feet... I particularly remember the kidneys a la montillana (from Montilla).”

“The memory that my father left has been the core of our cooking. We continue doing what he did but in this century. Keep in mind that there is a guy behind it. That’s me, 33 years old, cooking like it was done in his time, trying to find those sensations that the public demands.”

Kisko, what is your secret ingredient? “Love.” Nothing more to add. Period.

Mata

“Their beans are magnificent for Habas a la Cordobesa (Cordovan Broad Beans). Although its most well-known product is Baby Broad Beans, MATA also has a wonderful passata (a Spanish tomato sauce) and stupendous wheat asparagus. You can trust a preserved product like MATA. It is the best resource the Earth gives us.”

Go for tapas in CHOCO: *nostalgia and product*

Kisko García



HABITAS, BACALAO Y YEMA IBÉRICA

INGREDIENTES: Habitas · 2 chalota · 3 hojas hierbabuena · c/s aceite de oliva virgen extra · yema huevo de corral · 2 lonchas tocino ibérico · 200 bacalao extra · c/s sal · c/s pimienta · trufa melanosporum

ELABORACIÓN: Rehogar la chalota en aceite de oliva virgen extra. Incorporar las habitas junto con la hierbabuena; poner a punto de sal y pimienta.

Confitar el bacalao en aceite durante 6 minutos a 65°C. Cortar láminas de tocino fresco muy finas, disponer en cruz y envolver la yema de huevo.

EMPLATADO: Colocar las habitas en el centro del plato, añadir las lascas de bacalao confitado y la yema de huevo envueltas en tocino previamente atemperada. Decorar con alguna flor y rallar trufa por encima.

BROAD BEANS, COD AND YEMA IBÉRICA

INGREDIENTS: broad beans · 2 charlottes · 3 spearmint leaves · a tablespoon of extra virgin olive oil · a yolk from a free-range egg · 2 slices of Iberian bacon · 200 gr. top-quality cod · a tablespoon of salt · a tablespoon of pepper · a black Périgord *truffle*

PREPARATION: Lightly fry the charlotte in extra virgin olive oil. Add the beans along with the spearmint. Add salt and pepper to taste.

Confit the cod in oil for 6 minutes at 65 degrees. Cut the fresh bacon in very fine sheets. Lay them out in a cross and surround the egg yolk with them.

THE MIX: Place the beans in the center of the plate. Add the cod confit slices and the softened egg yolk wrapped in bacon. Decorate it with a flower and top it off with grated truffle.



Paso a paso
/ Step by step



Le Pizarr
Blackboard

Salmorejo

Salmorejo (a traditional cold soup)

Setas estofadas con foie

Stewed mushrooms with foie

Habitas

Beans



JOYAS DE LA TIERRA ÚNICAS E INIGUALABLES

UNIQUE, INCOMPARABLE JEWELS OF OUR LAND

Sólo la naturaleza tiene la capacidad de crear Joyas Únicas e Inigualables.
Sólo Productos Mata las pone en su mesa. Para Amantes de la Alta Cocina.

Only Nature can create such unique, incomparable wonders.
Only Mata brings them to your table. For lovers of haute cuisine.



Empresa asociada a:



Salsas MUSA



Sabor, calidad y sólo los mejores ingredientes.

Esta es la esencia de MUSA.

Taste, quality and just the best ingredients.

This is the essence of MUSA



IFS
International
Food Standard
www.sgs.com/foodsafety



Su historia comienza en 1935 cuando Baldomero Moreno Espino inicia su actividad profesional en el comercio de maderas. En 1940 se embarca en el negocio del aceite de oliva y en el 44 en la fabricación de salsas, ambas actividades bajo la marca MUSA. La actividad exportadora se inicia en 1947. En el año 1951 se adquiere la Bodega "Benavides" emprendiéndose entonces el negocio vitivinícola.

Estas cuatro ramas principales de actividad siguen siendo una realidad hoy, habiendo ampliado las gamas de productos que ofrece. Este desarrollo es posible gracias a la intensa actividad interna que realiza en su laboratorio de I+D+i, para obtener productos cuyo pilar básico sea la calidad que demanda el consumidor actual y por la que son valorados.

Desde la primera botella de aceite o el primer bote de Mayonesa MUSA han transcurrido muchos lustros, pero la CALIDAD sigue siendo el distintivo de la marca MUSA. Da igual que sea Salsa Cocktail, Roquefort, Brava, Ketchup, Mostaza, Aceite de Oliva, Fino, PX. Todos los productos que se elaboran en esta empresa andaluza siguen siendo fieles a los estándares de calidad exigidos para poder llevar su marca.

Moreno



www.morenosa.es

The story started in 1935 when Baldomero Moreno Espino embarked on his career in the wood business. In 1940 he went into olive oil and in 1944 he began to manufacture sauces, marketing both products under the MUSA brand name. He started exporting in 1947 and in 1951 he acquired Bodega "Benavides", subsequently entering the wine business.

The company continues to pursue those four principal activities today, although it now offers wider ranges of products. Its development has owed much to the intense work carried out in its own R+D+i laboratory, producing products capable of offering the quality expected by today's consumers. Indeed that quality has become the hallmark of MUSA products.

Many years have passed since MUSA sold its first bottle of oil or its first jar of mayonnaise, but the characteristic QUALITY of the MUSA brand remains unaltered- whether the product in question be Cocktail Sauce, Roquefort Sauce, Salsa Brava, Ketchup, Mustard, Olive Oil, Fino or PX. Every single product manufactured by this Andalusian company upholds the quality standards necessary to allow it to bear the MUSA brand label.



Celia Jiménez

BODEGAS CAMPOS (Córdoba)

“La tapa es un reflejo de nuestra forma de vivir, no debería perderse nunca”. La aportación personal de Celia a la cultura de la tapa ha sido trasladar ingredientes y platos de alta cocina al formato de cocina en miniatura. Para esta laureada cocinera, que tiene entre sus méritos una Estrella Michelin, la tapa es una manera “muy divertida” de entender la gastronomía, “relajada, sin formalismos ni reglas establecidas”.

El mayor halago que puede recibir Celia es que el comensal disfrute, “con lo que hacemos y con lo que le rodea. En Bodegas Campos dedicamos muchos esfuerzos a la cocina de la tapa y el público lo agradece”.

Para Celia no hay ingredientes secretos en su cocina, “sólo ingredientes andaluces y de calidad”.

Moreno, S. A.

“Moreno, S.A es una empresa cordobesa con productos muy reconocidos como es el caso de la Mahonesa, su producto estrella. Además de la mahonesa, primer producto que comienzan a fabricar a principios de los años 40, han ido incorporando otros como aceites, vinos y toda una gama de salsas, a principios de siglo renuevan sus instalaciones incorporando un espacio de I+D+i desde el cual se lleva a cabo una búsqueda continua para la actualización y mejora de todos sus productos.

En la receta que presentamos hemos querido trabajar con dos de sus productos, la mahonesa por ser estrella y la salsa Argentina que nos recuerda en ingredientes a los adobos tradicionales andaluces y con ella hemos marinado una presa ibérica”.

Tapear en BODEGAS CAMPOS: *imprescindible*

“The tapa is a reflection of our way of life. It should never be lost.” Celia’s personal contribution to the tapa culture has moved gourmet plates and ingredients to a miniature cooking format. For this award-winning chef, who has among her awards a Michelin star, the tapa is a “very fun” way to understand gastronomy. “It’s relaxed, without formalities or established rules”.

The best compliment for Celia is that the diner enjoys “what we have and what is around them. In Campos Wineries, we dedicate a lot of effort to our tapas, and the public appreciates it”.

For Celia, there are no secret ingredients in her kitchen, “just quality Andalusian ingredients”.

Moreno, S.A.

“Moreno, S.A. is a Cordovan company with very recognized products, like Mahonesa (mayonnaise), its star product. As well as mayonnaise, their first product, which they have produced since the 1940’s, they have incorporated others, like oil, wine and a whole range of sauces. At the turn of the century, they renovated their facilities, incorporating an R&D&I area, which has helped them carry out a continuous search for the update and improvement of all their products.”

In the recipe we have presented, we wanted to work with two of their products, the mayonnaise because it’s the star and the Argentine sauce, whose ingredients remind us of traditional Andalusian adobos (marinades). We have used it to marinate our Iberian pig.

Go for tapas in BODEGAS CAMPOS: *indispensable*



Paso a paso
/ Step by step

La Pizarra
Blackboard

Cartuchitos de fritura

Fried cones

Mazamorra con pimientos dulces

Mazamorra with sweet peppers

Molletes de Almodóvar

Molletes (bread) from Almodóvar

IBÉRICO EN ADOBO DE Salsa ARGENTINA, PATATA ASADA Y MAHONESA

INGREDIENTES:

Para la presa adobada: 500 gr. presa ibérica · 100 gr. salsa argentina Musa c.s · aceite de oliva c.s · tomillo seco c.s · romero seco c.s · vino montilla c.s · sal

Para la patata asada: 1 chalota · 1 patata · sal gruesa c.s · aceite de oliva c.s

Para la espuma de mahonesa Musa al Aceite de Oliva: 225 gr. Mahonesa · 50 gr. agua de cocción de patata · sal fina c.s

Otros: Escamas de sal · salsa argentina Musa · brotes

ELABORACIÓN:

Para la presa en adobo: En un recipiente colocar la salsa Argentina y añadir el aceite de oliva, el vino fino, sal, tomillo y romero, mezclar y reservar. Limpiar la presa retirando el exceso de grasa, cortar y pintar con el adobo, dejar macerar durante 12 horas aproximadamente.

Para la patata asada: Lavar la patata y envolver en papel de aluminio con sal gruesa, asar a 200° durante 30 minutos hasta que esté tierna, retirar la piel y añadir la chalota finamente picada, el aceite de oliva y la sal, reservar.

Para la espuma de mahonesa: Aligera la mahonesa Musa al aceite de oliva con agua de cocción de patata, rectificar de sal si fuese necesario y cargar un sifón, introducir las cargas y dejar reposar a 4°C.

EMPLATADO: Marcar la presa en una superficie antiadherente, hornear a 180° durante 4 minutos y dejar reposar antes de racionar. Colocar la presa sobre una lagrima de Argentina, junto a ésta la patata y la mahonesa. Terminar con unas escamas de sal y brotes.

IBERIAN HAM IN AN ARGENTINIAN MARINADE, ROASTED POTATOES AND MAYONNAISE

INGREDIENTS:

For the marinated meat: 500 gr. Iberian meat · 100 gr. of Argentinean *musa* sauce · a tablespoon of olive oil · a tablespoon of dry thyme · a tablespoon of montilla wine · salt

For the roasted potato: 1 scallion · 1 potato · a tablespoon of cooking salt · a tablespoon of olive oil

For Musa mayonnaise foam with olive oil: 225 gr. mayonnaise · 50 gr. of potato water · a tablespoon of table salt

Others: Salt flakes · Argentinean *Musa* sauce · sprouts

PREPARATION:

For the marinated meat: Put the Argentinean sauce in a container and add the olive oil, fine wine, salt, thyme and rosemary. Mix it and set it aside.

Clean the meat, getting rid of the fat. Cut and coat it with the marinade. Let it marinate for approximately 12 hours.

For the roasted potatoes: Clean the potatoes and roll them up in aluminum foil with cooking salt. Roast them at 200 degrees for 30 minutes until they are tender. Peel them and add the scallions, finely chopped, the olive oil and the salt. Set them aside.

For the mayonnaise foam: Thin the olive oil *Musa* mayonnaise with the potato water and salt it to taste if necessary. Put it a siphon, set the charges and let it sit at 4 degrees.

PLATE ORGANIZATION: Brown the meat on the nonstick side, bake it at 180 degrees for four minutes and let it sit before serving. Put the meat on a drop of the Argentinean marinade along with the potato and mayonnaise. Top it off with the salt flakes and sprouts.



González Byass celebra su 175 aniversario “mirando hacia el futuro”. Desde que, su fundador, Manuel M^a González decidiera dedicar su vida a la crianza y comercialización de vinos, la calidad, ha sido la máxima en la familia. Hoy miembros de la quinta generación, ocupan puestos de responsabilidad en el negocio familiar.

Tío Pepe, el vino fino de referencia, sigue cosechando premios y reconocimientos, siendo distinguido con el Gran Bachuss de Oro en la edición de este año. Su logotipo, icono de España, seguirá por muchos años en la Puerta del Sol de Madrid.

González Byass atesora además, vinos de certificación VORS con más de 30 años de vejez que son joyas enológicas tan reconocidas como, Matusalem, Apóstoles, Del Duque o Noé. Vinos que envejecen en la quietud del conjunto monumental de sus Bodegas de Jerez, unas de las más visitadas del mundo.

González Byass celebrates its 175th anniversary “looking toward the future”. Since its founder, Manuel M^a González, decided to dedicate his life to the raising and marketing of wine, quality has been the most important thing in his family. Today, members of the fifth generation are in charge of the family business.

Tío Pepe, a leading fine wine, keeps getting prizes and recognition. It was distinguished with the Gran Bachuss de Oro in this year’s contest. Its logo, a Spanish icon, will stay in Madrid’s Puerta de Sol for many years.

González Byass also boasts wines aged more than 30 years with the VORS certification. These recognized enological jewels include Matusalem, Apóstoles, Del Duque and Noé. They are wines aged in the tranquility of the historical landmark Bodegas de Jerez, one of the world’s most visited wineries.

González Byass

www.gonzalezbyass.es

Juan Manuel Martínez y

CASA MANOLO TORCUATO

(Granada)



Amalia Ballesteros

“La tapa define a la gastronomía andaluza y sobre todo a Granada.”

“En nuestro restaurante intentamos innovar cada año, dentro de nuestras posibilidades. Este año han conseguido un accésit en la II Feria de la Tapa de Granada con una creación propia: la Fusión Andalusi, base de salmorejo cordobés y remojón (ensalada típica de Granada: con bacalao, naranja y aceitunas negras).

“Aunque hay una tapa que va siempre con nosotros, es nuestro sello: las papas con alioli. Es nuestra receta insignia desde que mi abuelo me ponía a pelar patatas cuando yo era pequeño.”

Su abuelo fundó el negocio familiar en el año 1932 y Juan Manuel ha estado tras los fogones toda la vida. “Mi ingrediente secreto es la experiencia”, afirma Juan Manuel a pesar de su juventud, ya que sólo tiene treinta años.

“La tapa entra por la vista, por el gusto, por el olfato... es como un arte. La competencia nos obliga a echar imaginación a la hora de crear las tapas, aunque ésta nunca se sabe cuando viene, unas veces por necesidad y otras por inspiración.”

“Venir a mi restaurante es estar como en casa, los clientes se conocen e intentamos que se sientan como una gran familia”. Habrá que ir para confirmarlo, ¿no les parece?

González Byass

“Productos muy tradicionales y de máxima calidad. En nuestro restaurante trabajamos con todos ellos desde hace mucho tiempo. Finca Moncloa cuenta entre nuestros predilectos, un tinto andaluz muy sólido.”

Tapear en EL TORCUATO: *felicidad*

“The tapa defines Andalusian gastronomy and most of all, Granada.”

“In our restaurant, we try to innovate within our means every year. This year, we got a consolation prize in Granda’s second Tapa Fair with their own creation: the Andalusian Fusion. It has Cordovan salmorejo and remojón (a typical salad from Granda with cod, oranges and black olives).

“Though there is a *tapa* we always serve: *Alioli* potatoes. It is our hallmark. It has been our distinguishing recipe since my grandmother made me peel potatoes when I was little.”

His grandfather founded the family business in 1932, and Juan Manuel has been at the burners all his life. “My secret ingredient is experience,” Juan Manuel affirms in spite of his youth. He is only 30 years old.

“The *tapa* appeals to the eyes, the nose and the taste buds it’s like an art. Competition makes us use our imagination when we create *tapas*, though you never know when it will come. It’s a product sometimes of necessity and other times of inspiration.”

“Coming to my restaurant is like being at home. The customers know one another and we try to make them feel like a big family”. You’ll have to go to confirm that. What do you think?

González Byass

“In our restaurant we have worked with very traditional products of maximum quality for a long time. Finca Moncloa is one of our favorites. It has a very solid Andalusian wine.”

Go for tapas in EL TORCUATO: *happiness*



Juan M. Martinez / Analie Ballesteros

La Pizarr
Blackboard

Alcachofas rellenas de foie
Artichokes stuffed with foie
Golosina de bacalao
Cod golosina (delicacy)
Solomillo gratinado con foie
Solomillo au gratin with foie

SOLOMILLO DE TERNERA AL BOCADO DE OTOÑO Y REDUCCIÓN DE FINCA MONCLOA

INGREDIENTES: 250 g de solomillo de ternera · 80 g de castañas pilongas · 100 g de hongos · 150 ml de caldo de carne · una copa de vino Finca Moncloa · una cucharita de mantequilla · dos cucharadas de fructosa · sal · pimienta

ELABORACIÓN: En un cazo se cuecen las castañas con el caldo de carne y un poquito de agua durante unos 30 minutos. Se le añaden los hongos y se deja cociendo todo durante 5 minutos más. Una vez cocido se retira la mitad y se reserva, la otra se tritura por la turmi. Se coje una sartén, se le añade la cucharita de mantequilla a fuego medio y se añade el solomillo de ternera marcándolo

por ambos sitios y se salpimenta. Una vez dorado se le añade el resultado de lo que hemos triturado, y se le añade también la parte que no hemos triturado, y se deja reducir. En otra sartén se le añade la copa de vino Finca Moncloa y dos cucharadas de fructosa y se deja reducir hasta que se quede como una confitura.

A continuación se coje el plato, se hace una cama de la confitura de Finca Moncloa, sobre ella se recuesta el solomillo de ternera bañándolo con el resultado de la coción final de las castañas y hongos. Así creamos en el paladar una fusión de sabores otoñales que complementa a las características del vino Finca Moncloa.

VEAL SOLOMILLO BOCADO DE OTOÑO STYLE AND FINCA MONCLOA WINE REDUCTION

INGREDIENTS: 250 g of veal solomillo · 80 g of dried chestnuts · 100 g of mushrooms · 150 ml of meat broth · a cup of Finca Moncloa wine · a teaspoon of butter · two tablespoons of fructose · salt · pepper

PREPARATION: In a saucepan, the chestnuts are cooked in the meat broth and a little bit of water for 30 minutes. Then the mushrooms are added and it is left to cook for five more minutes. Once it is cooked, put half of it aside and mash the other half with a hand blender. Add the small spoonful of butter and veal solomillo to a medium flame and brown it on both sides. Season it with salt and

pepper. Once it is golden, add the two halves of the mixture made before and reduce it. In another saucepan, add the cup of Finca Moncloa wine and the two tablespoons of fructose. Reduce it until it takes the form of a preserve.

Then get a plate and make a bed with the Finca Moncloa preserve. Lay the veal solomillo on it and bathe it with the juice obtained from cooking the chestnuts and mushrooms. This way we create a fusion of autumn flavors for the palate that complement the characteristics of Finca Moncloa wine.

Paso a paso / Step by step





FINCA
MONCLOA



Único...

Unique...

González Byass



EL RESPETO POR LA CERVEZA

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. Enjoy Cervezas Alhambra responsibly.

Recomendamos el consumo responsable / Please drink responsibly



Cervezas Alhambra

En Cervezas Alhambra saben que cada persona y cada momento son únicos. Por eso su amplia gama de cervezas están destinadas a satisfacer las exigencias de cada consumidor.

En sus fábricas de Granada y Córdoba conviven la tradición y los últimos avances tecnológicos bajo la supervisión de un experto grupo de profesionales que a diario seleccionan las materias primas y someten cada paso del proceso de elaboración a exhaustivos controles. De esta manera cada una de sus cervezas son de una calidad superior: Alhambra Reserva 1925, Mezquita, Alhambra Especial, Alhambra Negra, Alhambra Premium Lager, Alhambra SIN y Shandy de Alhambra.

At Cervezas Alhambra, they know every person and every moment is unique, which is why their wide range of beer is meant to satisfy the demands of each and every consumer.

In its factories in Granada and Cordoba, tradition and new technological advancements come together under the supervision of an expert group of professionals that select their raw materials and put every step of the preparation process to the test every day. This way, each one of their beers is high quality: Alhambra Reserva 1925, Mezquita, Alhambra Especial, Alhambra Negra, Alhambra Premium Lager, Alhambra SIN and Shandy de Alhambra.



www.cervezasalhambra.es



José Enrique Oliver

CASA OLIVER (Granada)

“La tapa en Granada es un detalle que tiene el establecimiento hacia el cliente”, y Casa Oliver lleva más de 30 años agasajando a sus clientes. José Enrique Oliver dio el relevo a su padre convirtiendo el pequeño bar en el restaurante que es hoy día.

Quisquillas de Motril, salmorejo y rabo de toro sería su menú para el visitante extranjero, aunque el abanico puede ampliarse con carnes, verduras, pescados y mariscos de excelente calidad.

“Una cerveza y una buena tapa reconfortan y estimulan el apetito, son una saludable costumbre y si, esporádicamente, decides comer a base de tapillas, el Bar Oliver es un buen sitio para hacer una parada”.

Cervezas Alhambra

“Es una cerveza excepcional. Tiene un sabor muy diferenciado. Yo la utilizo desde siempre”.

“The *tapa* in Granada is a little gift from the establishment to the client”. Casa Oliver has been wining and dining its clients for more than 30 years. José Enrique Oliver relieved his father and turned the small bar into the restaurant that it is today.

Quisquillas de Motril, salmorejo and bull tail would be his menu for a foreigner visiting, though the range could be widened to include meat, vegetables, fish and seafood of an excellent quality.

“A beer and a good *tapa* are comforting and stimulate the appetite with a healthy custom. One day, if you suddenly go out to eat mainly *tapillas*, Bar Oliver is the good place to make a stop”.

Cervezas Alhambra

“It is an exceptional beer. It has a very distinguishing taste. I always use it.”

Tapear en CASA OLIVER: *excelencia*

Go for tapas in CASA OLIVER: *excellence*

La Pizarra

Blackboard

Arroz

Rice

Migas

Crums

Ensaladilla

Russian salad



José Enrique Oliver

RECETA DE BERENJENAS CON CERVEZA Y MIEL

INGREDIENTES: 500 grs. de berenjenas · un litro de cerveza · 500 grs. de almidón · dos o tres hebras de azafrán · 50 grs. de levadura · dos huevos · sal · pimienta · miel de caña · medio litro de aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Se mezcla la cerveza junto con los huevos, la levadura, el almidón, sal pimienta y el azafrán.

Se emulsiona todo hasta que quede una pasta densa, dejándola reposar unos 20 minutos a temperatura ambiente. Mientras reposa dicha pasta se cortan las berenjenas en rodajas finas.

Se pone el aceite a calentar, una vez muy caliente se introducen las rodajas de berenjena en la pasta y se echan a freír, ya doradas se retiran del aceite y se presentan en el plato rociándolas con un poco de miel de caña.

RECIPE FOR EGGPLANT WITH BEER AND HONEY

INGREDIENTS: 500 grs. of eggplant · a liter of beer · 500 grs. of starch · 2 or 3 saffron strands · 50 grs. of yeast · 2 eggs · salt · pepper · syrup · a half liter of olive oil

PREPARATION: Mix the beer with the eggs, yeast, starch, saffron, salt and pepper.

Blend it all into a dense mass. Let it sit for 20 minutes at room temperature. While the mass sits, cut the eggplant into fine slices.

Heat up the oil. When it is very hot, put the eggplant slices in the mass and then fry them. When they are golden, they are presented on the plate sprinkled with a little syrup.

Paso a paso /

Step by step





Esta empresa, dedicada a la salazón y conserva de pescado, se encuentra ubicada en Isla Cristina (Huelva). Actualmente, mueve un total aprox. de 10.000 toneladas de pescado, con una facturación en torno a los 23 millones de euros.

Su producto estrella son los filetes de caballa de Andalucía, los filetes de melva y melva canutera y la mojama de atún, productos que poseen el distintivo "Calidad Cetificada", aunque también fabrican otros como la ventresca, las sardinillas, los boquerones y sardinillas de la Costa o las huevas de bacalao, todos ellos envasados en aceite de oliva o girasol. Un producto natural: pescado, aceite y sal, sin ningún tipo de aditivo químico ni conservante. Cada producto se presenta en distintos formatos y en sus distintas marcas: Usisa, Conservas Tejero y Conservas el Decano.

El producto que comercializa USISA es 100% andaluz. Todo el proceso se lleva a cabo de forma artesanal, tanto el proceso de pelado como el de estiba, que consiste en la colocación de los filetes en la lata, realizado a mano por unas 300 operarias.

www.usisa.com

USISA

This fish salting and preservation company is located in Isla Cristina (Huelva). It currently moves approximately 10,000 tonnes of fish, with a turnover of around 23 million euros.

Its leading products are its Andalusia Mackerel Fillets, its tuna fillets, its bullet tuna fillets and its tuna mojama, all of which bear the "Certified Quality" label. But the company also produces belly tuna, sardines, boquerones y sardinillas de la Costa (coastal anchovies and sardines) and cod roe, all preserved in olive or sunflower oil. A natural product: fish, oil and salt, without any type of chemical additives or preservatives. Each product is marketed in different formats and under different brand names: Usisa, Conservas Tejero and Conservas el Decano.

The product, which USISA markets, is 100 percent Andalusian. The whole process is done the artisan way, both the cleaning process and the packing process, which consists of placing the fillets in the can by hand, done by some 300 workers.



Carlos Ramírez

CIQUITRAKE (Huelva)

“La tapa es como una miniatura del plato, la mínima porción para dar a probar mucho, variado y en pequeña cantidad”.

Los productos de Huelva, el pescado y las carnes de la sierra son los mejores ingredientes para crear la tapa perfecta, las tapas que definen esta provincia. No se consideran un bar típico de tapas, “nuestras tapas no son las habituales, intentamos ir un poquito más allá. La tapa nació en Andalucía y nos define gastronómicamente, no se puede perder”. Con los productos tan excelentes que proporciona la tierra y el mar en Huelva, tampoco es necesario añadir mucho más al plato. “Nadie debería dejar de probar la gamba, la coquina o el jamón”.

Este cocinero evoluciona y crea cosas nuevas cada día, “la imaginación es fundamental, la tapa ha evolucionado sobre todo con la combinación de ingredientes; miniaturizar una receta no es en absoluto una arte menor, sino una parte muy importante de la cocina”.

“En Ciquitrake rizamos el rizo, teniendo la base, que es la cocina tradicional andaluza, añadimos algún ingrediente distinto y damos un valor añadido a la tapa tradicional. Pero, sin duda, el ingrediente que no puede faltar en mi cocina es la constancia”.

La tapa de su infancia: la ensaladilla.

USISA

“Usisa es un referente en la provincia de Huelva, Son las mejores conservas, las conozco de toda la vida. La melva canutera es impresionante y lo más importante es que utilizan Aceite de Oliva Virgen Extra para sus conservas, unas conservas magníficas”.

“The *tapa* is like a miniature dish, the smallest portions so that you taste a lot of variety in modest quantities.”

Products from Huelva, fish and meat from the mountains, define this province and are the best ingredients for the perfect *tapa*. It is not considered a typical *tapas* bar. “Our *tapas* are not your average *tapas*. We try to take it a little further. The *tapa* was born in Andalusia and it defines us gastronomically. It cannot be lost.” With such excellent products that the land and sea in Huelva offer, it’s not necessary to add much more to the plate. “Nobody should stop trying shrimp, wedge clams or ham.”

This cook is evolving and creating new things every day. “Imagination is fundamental. *Tapas* have evolved with respect to the combination of ingredients more than anything. Miniaturizing a recipe is not at all just a craft, but rather a very important part of cooking.”

“In Ciquitrake, we top it off. Having traditional Andalusian cuisine as a base, we add some different ingredients and give the traditional *tapa* added value. But, without a doubt, the ingredient that cannot be missing from my kitchen is persistence.”

The *tapa* from his childhood: Russian salad.

USISA

“The USISA is a leader in the province of Huelva. They are the best preserves and I’ve known them all my life. The bullet tuna is impressive. The most important thing is that they use Extra Virgin Olive Oil for their preserves, which are magnificent”.

Tapear en CIQUITRAKE: *originalidad*

Go for tapas in CIQUITRAKE: *originality*



Carlos Ramírez

Paso a paso / Step by step



La Pizzeria
Blackboard

Coqui de melva
Coqui melva tuna
Milhoja de bacalao y pimienta
Mille feuille with cod and peppers
Piruletas de lomo
Pork lollipops

“COKI” DE MELVA CANUTERA DE ISLA, CON EMULSIÓN DE ALIOLI, HUEVO DE CODORNIZ Y SAL DE CHORIZO SOBRE POMADA DE MOJAMA Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

“Coki”: Una fina lamina de hojaldre · 150 grs. de melva canutera de Usisa · 100 grs. de cebolleta fresca · orégano c.s. · un huevo de codorniz.

Emulsión de alioli: Aceite de oliva virgen extra · ajo, perejil y sal c.s. · unas gotas de vinagre · dos láminas de gelatina.

Sal de chorizo: Unas láminas muy finas de buen chorizo de la sierra de Huelva.

Pomada de mojama: Rodajas muy finas de mojama de Usisa etiqueta negra · mantequilla sin sal · almendras tostadas.

ELABORACIÓN:

“Coki”: Estiramos muy fino el hojaldre, lo pinchamos repetidas veces y lo cortamos con un aro. Le damos forma cónica y lo metemos al horno a 170º, 12 min.

Emulsión de alioli: Hacemos la mayonesa con todos los ingredientes, y le añadimos las láminas de gelatina disueltas en un poco de agua, dejamos reposar en la cámara 3h. y luego la emulsionamos en la Thermomix.

Sal de chorizo: Cortar en láminas muy finas el chorizo y ponerlo entre dos láminas de papel absorbente con un peso encima. Meter en el horno apagado durante 2 h. y pulverizar.

Pomada de mojama: Pulverizamos la mojama, añadimos las almendras tostadas y seguimos triturando. A esta pasta añadimos mantequilla hasta conseguir el punto de pomada. Envasamos en el tubo y refrigeramos.

MONTAJE: Picamos muy fina la cebolleta y la mezclamos con el orégano. Añadimos la melva laminada y lo mezclamos todo. Vamos rellenando el “Coki” alternando esta mezcla con la emulsión de alioli. Coronamos el “Coki” con un huevo de codorniz y espolvoreamos con la sal de chorizo. Acompañamos con la pomada de mojama. Decoramos con germinados, almendras fileteadas, etc.

“COKI” ISLAND BULLET TUNA, WITH A BLEND OF ALIOLI, QUAIL EGGS AND CHORIZO SALT OVER SALTED TUNA CREAM AND ALMONDS

INGREDIENTS:

“Coki”: A fine sheet of puff pastry · 150 grs. of Usisa bullet tuna · 100 grs. of fresh chives · a tablespoon of oregano · a quail egg

Alioli blend: extra virgin olive oil · a tablespoon of garlic, parsley and salt · some drops of vinegar · gelatin sheets

Chorizo salt: Very fine sheets of good chorizo from the mountains of Huelva.

Tuna cream: Very fine slices of Usisa black label salted tuna · unsalted butter · toasted almonds

PREPARATION:

“Coki”: We stretch the fine puff pastry. We pinch it several times and we cut it in a circle. Then we mold it into a cone shape and we bake it for 12 minutes at 170 degrees.

Alioli blend: We'll make a mayonnaise with all the ingredients. We will add the gelatin sheets dissolved in a little bit of water. We let it sit in cold store for three hours and later blend it in the Thermomix.

Chorizo salt: Finely cut the chorizo sheets and put them between two pieces of absorbent paper with a weighty object on top. Put it in the oven turned off for two hours and then crush it.

Tuna cream: We mash the tuna, add the toasted almonds, and continue crushing. To this paste we add butter until we get a creamy consistency. We pack it into a tube and we refrigerate it.

PLATE PREPARATION: We cut the chives very finely and we mix it with the oregano. We add the rolled tuna and mix everything. We fill the “Coki,” alternating between this mix and the *alioli* blend. We top off the “Coki” with a quail egg and we sprinkle it with chorizo salt. We accompany it with the tuna cream. We decorate it with sprouts, cut almonds, etc.



LA TRADICIÓN DE CONSERVAR LO NATURAL
TRADITION OF THE PRESERVATION OF NATURAL PRODUCTS





RIQUEZA DE LOS MARES
The riches of the seas



El Rey de Oros

Con una facturación anual de 5 millones de euros, EL REY DE OROS es una de las fábricas más antiguas de Andalucía. Su nueva planta de 12.000 m² cuenta con las últimas tecnologías. Estas nuevas tecnologías van de la mano del proceso de elaboración artesanal que caracteriza a esta gran marca desde su fundación en 1925.

Procesa un total de 10 toneladas diarias de pescado fresco capturado en las costas andaluzas, especialmente caballa, muelas de almadraza y canutera con denominación de origen e IGP, además de otros productos como caballitas enteras, huevas, langostillos, atún de almadraza, etc.

El 60% de su producción va dirigido al mercado nacional, el resto a exportación (Italia, Gran Bretaña, EEUU).



www.reydeoros.com

With annual revenue of more than five million Euros, EL REY DE OROS is one of the oldest factories in Andalusia. Its new plant of 12,000 m² has all the latest technology. This new technology goes hand in hand with the artisan production process that has helped define this great brand since its founding in 1925.

Every day, it processes a total of ten tons of fresh fish captured on Andalusian coasts, especially mackerel, bullet tuna and Almadraza bullet tuna with Denomination of Origin and PGI, as well as other products, like small whole mackerel, langostillos and Almadraza tuna, etc.

Sixty percent of its production is directed towards the national market and the rest to exports (Italy, Great Britain, the United States).

Francisco Chacón

EL 10 DE VEEDOR (Cádiz)



“La tapa es poder relacionarte con tus amigos y con tu gente”. Francisco Chacón es una eminencia en el mundo de la tapa en Andalucía, “mi aportación personal al mundo de la tapa ha sido mucha. Desde el año setenta y uno estoy trabajando en la hostelería, fíjate si puedo haber aportado algo”.

Hablar con Francisco es empezar y no parar, historias que le han pasado, anécdotas, recuerdos y muy buena memoria aunque él lo niegue. Esa tradición marca sus platos: buena chacina, buen queso, buenos vinos. Su establecimiento se ha ido adaptando a los nuevos tiempos “conservando la antiguo, en una casa que tiene más de 200 años, hicimos una reforma en el año 2002 y nos ha quedado precioso”. Un establecimiento que lleva el nº de la casa y el nombre de la calle, “el veedor era el recaudador de impuestos”, nos comenta Francisco.

“La tapa ha tenido un auge magnífico. Yo soy muy andaluz y muy español y esa se nota en mis platos, que a todo el mundo les gustan, de lo que me siento muy orgulloso.”

“Hay una tapa especial que ponían en un bar muy antiguo de Cádiz, que ya no existe, y que recuerdo con añoranza, la merluza rebozada, los llamados pavías, que estaban exquisitos”, recuerda Francisco con nostalgia.

El Rey de Oros

“Rey de Oros es para mí una conserva que tiene un sabor magnífico, no hay otra igual. Sólo con poner la caballa en un pan te haces un bocadillo exquisito. Tiene unos productos de primera categoría. Sus caballitas enteras son magníficas, la melva, las huevas, el tarantelo, la melva de almadraba... todo está buenísimo. Merece la pena pagar un poco más por un producto de tanta calidad”.

“The *tapa* is being able to connect with your friends and your people.” Francisco Chacón is a leading figure in the world of the *tapa* in Andalusia. “My personal contribution to the world of the *tapa* has been a lot. Since 1971 I have been working in catering. Just imagine what I have been able to contribute.”

Talking with Francisco starts and doesn't stop, with stories of things that have happened to him, anecdotes and memories. He has a very good memory, though he denies it. That tradition marks his plates: good cured meat, good cheese, good wine... His establishment has adapted to new times “conserving the old, in a restaurant that is more than 200 years old. We refurbished in 2002 and it came out great.” This establishment bears the street number of the restaurant and the name of the street. “The *veedor* was the tax collector,” Francisco mentions to us.

“The *tapa* has reached a great peak. I am very Andalusian and very Spanish, and it shows on my plates. Everyone likes it, and I am very proud of it.”

“There is a special *tapa* that they served in a bar in Cadiz that doesn't exist anymore” the *pavías*, battered hake. I remember it fondly. It was exquisite,” Francisco recalls nostalgically.

El Rey de Oros

“Rey de Oros is for me the best preserve. It has a wonderful taste. There is nothing like it. By just putting the mackerel on some bread you get an exquisite sandwich. It has some first-class products. Its small mackerel are wonderful. The bullet tuna, roe, tarantella, Almadraba-captured bullet tuna... Everything is great. It is worth it to pay a little more for a product of such quality.”

Tapear en EL 10 DE VEEDOR: *una delicia*

Go for tapas in EL 10 DE VEEDOR: *a delight*

Francisco Chicon



Paso a paso / Step by step



TARDALETAS DE MOUSSE DE CREMA GADITANA CON FILETES DE CABALLA

INGREDIENTES: 400 g. de patatas · 80 a 100 g. de filetes de caballa · 2 cebollas largas · aceite de oliva al gusto · unas ramas de perejil · vinagre y sal

ELABORACIÓN: Cocemos las patatas con sal en una olla, cuando estén cocidas y escurridas, las echamos en el vaso del robot de cocina, añadimos los filetes de cabaña, un chorrito de aceite, la cebolleta, el perejil y el vinagre.

Se tritura a una velocidad progresiva, debe quedar como una crema de aspecto a la mahonesa.

Por último servimos en unas tartaletas de hojaldre y decoramos con tiras de filetes de caballa.

MOUSSE TARTLETS WITH GADITANA (FROM CÁDIZ), CREAM AND MACKEREL FILLETS

INGREDIENTS: 400 g. of potatoes · 80 to 100 g. of mackerel fillets · 2 Naga Negi onions · olive oil to taste · a sprig of parsley · vinegar and salt

PREPARATION: We cook the potatoes with salt in a pot. When they are cooked and strained, we put them in the food processor and add a splash of oil and the mackerel fillets, chives, parsley and vinegar.

It is mashed at a progressive speed. At the end, it should be a cream similar to mayonnaise.

Last, we serve it on the puff pastry tartlets and we decorate it with the mackerel fillet strips.



AECOVÍ-JEREZ, empresa creada en 1989, produce y elabora Vinos de la DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY, Vinagres de la DO "Vinagre de Jerez" y salsas balsámicas, especialmente destinados al mercado Gourmet. Esta gama de vinos y vinagres selectos de AECOVÍ conjuga la artesanía y el esmero de los pequeños viticultores, la tradición en la crianza de los vinos y la solvente posición en el campo de la enología "moderna" del equipo de enólogos de AECOVÍ.

Aecovi Jerez

www.aecovi-jerez.com

AECOVÍ-JEREZ, a company created in 1989, produces and manufactures DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY wine, DO "Vinagre de Jerez" vinegar and balsamic sauce, directed especially at the gourmet market. This range of select AECOVÍ wine and vinegar combines small winegrowers' meticulous craftwork, the tradition of wine cultivation and the solid position of AECOVÍ's enologists in the "modern" enology field.

Jose Melero Sánchez

EL CAMPERO (Barbate / Cádiz)



“La tapa es el mejor referente andaluz, define nuestro carácter estupendamente”.

“La cultura de la tapa siempre ha existido aunque ahora mismo está más en voga por el momento de crisis que vivimos, es una forma de llegar, picar y gastarte poco dinero”.

Lleva 35 años entre fogones rodeado de tapas y asegura que lo mejor que puede probar alguien que no conozca la cocina andaluza es un “*pescaito* a la roteña”.

Asegura que, según su experiencia, “la gente prefiere la tapa de toda la vida, la clásica, aunque eso no evita que en El Campero le demos un toque de actualidad, pero sin salirnos de lo de siempre”.

Melero siente cierto orgullo al expresar que sus tapas son “de chicote a caló”, una expresión marinera para definir lo andaluz que tienen sus tapas, que es todo.

Su mayor halago, que el cliente vuelva.

Aecovi

“Tienen un producto maravilloso que es el arrope, tanto de vinagre como de vino, que se ajusta mucho a las necesidades diarias nuestras y a nuestros productos”.

“The *tapa* is what best sets the standard for Andalusia. It defines our character wonderfully”.

“The *tapa* culture has always existed, though right now it is more in style because of the crisis we’re living. It is a way to come, snack and spend little money”.

He has been behind the burners and surrounded by *tapas* for 35 years and assures us that the best thing someone unfamiliar with Andalusian cooking can try is the “fried fish from Rota”.

He affirms that, according to his experience, “people prefer traditional *tapas*, classics, though that doesn’t mean El Campero doesn’t have its own modern touch. It just doesn’t get too far away from tradition”.

Melero feels a certain pride when expressing that his *tapas* are “de chicote a caló,” a marine expression to say that his *tapas* are completely Andalusian.

The best compliment he could ever get: that the client returns.

Aecovi

“They have a wonderful product, the boiled must, both from vinegar and from wine, which really adjusts to our daily necessities and products”.

Tapear en EL CAMPERO: *sal*

Go for tapas in EL CAMPERO: *salt*



Paso a paso / Step by step

TATAKI DE ATÚN SOBRE CREMA DE SALMOREJO, TOMATES CONFITADOS Y AIRE DE ARROPE

INGREDIENTES: 75 grms. de atún de lomo · sésamo negro · aceite de oliva

ELABORACIÓN: Cortar el atún en dos tacos, empanarlo y marcar en sartén antiadherente por todos los lados.

Crema de salmorejo

INGREDIENTES: tomates maduros · pan del día anterior · aceite · vinagre · ajo · sal

ELABORACIÓN: Emulsionar todo con aceite de oliva.

Tomates confitados

INGREDIENTES: 4 ó 5 tomates en rama

ELABORACIÓN: Hornear a 160° durante 3 minutos. Espolvorear con azúcar y dejar 20 m. más a la misma temperatura.

Aire de arrope

INGREDIENTES: 300 gr. de arrope de vino Aecovi · 3 gr. de lecitina · azúcar · sal

ELABORACIÓN: Batir el arrope con la lecitina, añadir azúcar y sal y poner a punto. Agregar un poco de agua para aligerar.

MONTAJE: Brote de hojas verdes y semillas de tomates.

MONTAJE DEL PLATO: Poner una lágrima de salmorejo. Sobre ésta el atún cortado en filetes de medio centímetro cada uno. Decoramos con las hojas verdes y las semillas de tomate además del Aire de Arrope y el tomate confitado.

TUNA TATAKI ON CREAMA DE SALMOREJO, TOMATOES CONFIT AND AIRE DE ARROPE

INGREDIENTS: 75grms. of tuna loin · black sesame seeds · olive oil

PREPARATION: Cut the tuna into two cubes. Bread them and brown them on all sides in a nonstick pan.

Crema de salmorejo

INGREDIENTS: mature tomatoes · yesterday's bread · oil · vinegar · garlic · salt

PREPARATION: Blend everything with olive oil.

Tomatoes confit

INGREDIENTS: 4 or 5 tomatoes

PREPARATION:

Bake it at 160 degrees for 3 minutes. Sprinkle it with sugar and let it sit for 20 more minutes at the same temperature.

Aire de arrope

INGREDIENTS:

300 gr. of Aecovi wine arrope · 3 gr. of lecithin · sugar · salt

PREPARATION :

Beat the arrope with the lecithin. Then add sugar and salt to taste. Add a little water to thin it.

PREPARATION: Leafy green sprouts and tomato seeds.

PLATE PREPARATION: Start with a drop of Salmorejo. Put the tuna cut in filets on top with a half centimeter between each one. Decorate it with leafy green sprouts and tomato seeds as well as the Aire de Arrope and tomato confit.

La Pizzeria
Blackboard

Atún encebollado

Tuna with onions

Mojama

Mojama

Atún de hijar

Tuna from hijar

Gama de
Salsas
Vinagres
Arrope

Ferriane's



Los Indispensables

Elementales Básicos Fundamentales
Elementals Basics Fundamentals



Salsa
Balsámica
al Vinagre
de Jerez

Balsamic
Sauce made
from Sherry
Vinegar



Balsamic
Sauces
Vinegars
Arrope

Gama de
Salsas
Vinagres
Arrope


AECOVIZ
JEREZ



La Cigala Gran Selección

Seleccionando los mejores granos de arroz redondo de las marismas del Guadalquivir, se elabora La Cigala Gran Selección, el arroz de los expertos cocineros en paellas y arroces caldosos.

Selecting the best round rice grains harvested in the marshes of the Guadalquivir, producing La Cigala Gran Selección, chefs choice for paellas and other rice recipes.

**LA
CIGALA®**



La Cigala

Herba es la compañía líder mundial en el sector del arroz envasado y cuenta con un amplio portfolio de marcas líderes en Europa, Norteamérica y África. Herba es también empresa líder en innovación en su sector con importantes equipos de I+D+i que trabajan en las necesidades nutritivas de la sociedad orientadas a satisfacer las necesidades del consumidor.

La Cigala Gran Selección, seleccionando los mejores granos de arroz redondo cosechados en las marismas del Guadalquivir, bajo los estrictos controles de Herba y con un sistema de producción que garantiza el futuro de nuestro medio ambiente, se elabora **La Cigala Gran Selección**, el arroz de los expertos cocineros en paellas y arroces caldosos y con la garantía del sello de Calidad certificada.

Herba is a world leader in the packaged rice. It has a wide portfolio of leading brands in Europe, North America and Africa. Herba also leads its sector in innovations with quality R&D&I teams that work on society's nutritional needs to satisfy the consumer's necessities.

La Cigala Gran Selección is produced selecting the best round rice grains harvested in the Guadalquivir marsh under Herba's strict control and with a production system that guarantees the future of the environment. It is the rice used by chefs specialized in paella and soupy rice dishes and has the guarantee of the Certified Quality seal.

 www.lacigala.es

Manolo Ojeda

EL FARO (Cádiz)



“Un aperitivo perfecto”, tres palabras son suficientes para que Manolo Ojeda nos defina lo que es para él la tapa.

“Salir de tapas puede solucionar muchos problemas a la gente que quiera salir a comer y no le apetezca sentarse dos horas delante de una mesa. De esta manera tienen la posibilidad de ir probando distintas cosas a un precio mucho más económico”.

Tras muchos años dedicándose a la cocina, y después de haberle puesto en la tesitura de tener que elegir una tapa para alguien que no haya probado nunca la cocina andaluza, no lo duda, la tortillita de camarones es su elección. De igual forma se sonroja cuando le preguntamos por el mayor halago que ha recibido nunca como cocinero, y tras una breve pausa nos contesta orgulloso “ni la comida de mi madre”.

Este año, además de los fogones de El Faro, y coincidiendo con el bicentenario de la Constitución Española de 1812 “La Pepa”, tiene además un trabajo añadido “nos hemos juntado un grupo de cocineros de Cádiz y estamos rescatando recetas de la abuela para celebrar dentro de dos años el cumpleaños de nuestra Constitución, y poder dar a probar a todo el que venga a nuestra ciudad una muestra de platos antiguos”.

Herba Nutrición

“Nuestros arroces siempre han venido de Valencia hasta hace poco que probamos el arroz de Herba y desde ese momento es el único arroz que consumimos. Viene limpio, con el grano perfecto, el tamaño justo. Es un verdadero lujo poder disfrutar de todas sus variedades, además de tratarse de una arroz nuestro, pues procede de las Marismas del Guadalquivir”.

“A perfect aperitif”. These are the three words that are enough for Manolo Ojeda’s definition of the *tapa*.

“Going out for *tapas* can solve a lot of problems for people that want to go out to eat but not spend two hours at the table. This way, they have the possibility of trying different things at an economical price”.

After many years dedicating himself to cooking and asking him what he would choose for those who have never tried Andalusian food, there’s no doubt that the shrimp omelet would be his preference. In the same way, he blushes when we ask him what the best compliment he ever gotten as a chef is. After a brief pause, he proudly said “not even my mother’s cooking”.

This year, aside from the burners at El Faro, they have an additional job that coincides with the bicentennial of the 1812 Spanish Constitution. “We have joined a group of cooks from Cadiz and we are rescuing traditional recipes to celebrate our Constitution in two years. We want to let everyone who comes to our city try a sample of our old dishes”.

Herba Nutrición

“Our rice has always come from Valencia until a short time ago when we tried rice from Herba. Since that moment, it is the only rice we use. It is clean, with a perfect grain, and just the right size. Enjoying all the varieties is a real luxury. It is also our rice, since it comes from Marismas (marshes) de Guadalquivir”.

Tapear en EL FARO: *incroyable*

Go for tapas in EL FARO: *incroyable*



ARROZ CON CHICHARRONES DE PATO Y VERDURAS

INGREDIENTES (4 Personas): 300 grs. de arroz Brillante · 4 muslos de pato confitados · 1,5 litro de caldo de verduras · 8 piezas de alcachofas · frescas · 1 manojo de espárragos verdes · 1 manojo de ajos tiernos · 150 grs. de guisantes · 150 grs. de setas · 2 clavos y 4 granos de pimienta negra · 1/2 copa de jerez oloroso · tomillo fresco · aceite de oliva · sal

PREPARACIÓN: Se limpian las verduras y se cortan en trozos. Se le quita la piel a los muslos de pato y se cortan. Se ponen en una sartén los trozos de piel y se fríe lentamente hasta que nos quede crujiente. Reservamos los muslos para el arroz.

Se fríen los ajos tiernos en el aceite y se le añade el arroz, tomillo, azafrán y las especias. Cuando el grano esté dorado se añade caldo de verduras poco a poco para que el arroz suelte la fécula. A los diez minutos de cocción se añade las alcachofas, espárragos y guisantes. Por último se pone a punto de sal, se le añade los muslos de pato, los chicharrones de su piel y se aromatiza el arroz con un poco de Jerez Oloroso.



Paso a paso
/ Step by step



La Pizarra
Blackboard

Bocaditos de bacon y queso

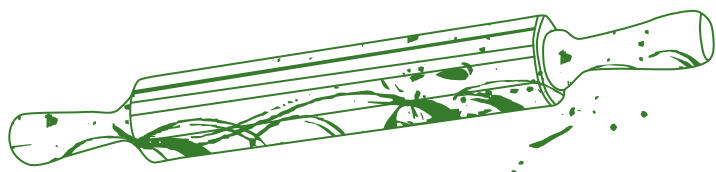
Little cheese and bacon mouthfuls

Pastel de calabacín

Zucchini pie

Pincho de pato con dátiles

Pincho of duck with dates



RICE WITH DUCK CRACKLINGS AND VEGETABLES

INGREDIENTS (four people): 300 grams of Brillante rice · four duck thighs confit · 1.5 liters of vegetable stock · 8 fresh artichokes · a bundle of green asparagus · a bundle of soft garlic · a bundle of young garlic · 150 grs. of peas · 150 grs. of mushrooms · four black peppercorns and two black pepper cloves · ½ cup of oloroso Sherry · fresh thyme · olive oil · salt

PREPARATION: Wash the vegetables and cut them into pieces. Take the skin off the duck thighs and cut them up. Put the pieces of skin in the pan and fry them slowly until they're crunchy. Put the thighs aside for the rice.

Fry the young garlic in oil and add the rice, thyme, saffron and spices. When the rice is golden, add the vegetable stock little by little so that the rice releases starch. After cooking it for 10 minutes, add the artichokes, asparagus and peas. Finally, salt it to taste and add the duck thighs and cracklings from the skin, and give the rice an aroma with a little Oloroso Sherry.



En 1992 Fernando T. de Terry y Galarza adquiere unas antiguas soleras y añadas de Vinagre de Jerez situadas en pleno centro histórico de Jerez de la Frontera, creando así la empresa familiar Vinagres de Yema, dedicada exclusivamente a la elaboración, crianza y envejecimiento de unos vinagre únicos muy selectos bajo el amparo del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xeres-Sherry. Nuestra meta es la búsqueda constante de calidad y servicio al cliente.

En la actualidad, su sede social se encuentra en la antigua Bodega San Fernando, con mas de 200 años de historia, situado en la zona tradicional de bodegas de El Puerto de Santa María. Se complementa con una nueva nave de envejecimiento con capacidad para 2.800 botas y una planta de envasado con la tecnología más moderna. Estamos en posesión de las normas de calidad mas exigentes como son la IFS, BRC e ISO 9001:2008".

Vinagres de Yema

www.vinagresdeyema.es

In 1992, Fernando T. as in Terry and Galarza acquire Vinagre de Jerez from good harvest years and some old traditional wineries located in the historic center of Jerez de la Frontera, creating the family company Vinagres de Yema, dedicated exclusively to the preparation and aging of very unique select wines under the D.O. Jerez-Xeres-Sherry Regulating Council. Our aim is the constant search for quality and client service.

Today, their head office is found in the old San Fernando winery. It is more than 200 years old and is located in the traditional winery zone of El Puerto de Santa Maria. It has recently been completed with a new aging warehouse with a capacity of up to 2,800 barrels and a new bottling floor with the most modern technology. Our products meet the most demanding quality standards like those of the IFS, BRC and ISO 9001:2008.

Jose Manuel Córdoba

EL VENTORRILLO DEL CHATO (Cádiz)



“La tapa tiene mucho que ver con nuestra forma de vida, nuestro carácter, nuestra forma de comportarnos. Se trata de un ritual más que del hecho de comer por la necesidad de comer”.

José Manuel sabe mucho de la tapa y su cultura, no en vano, y según consta por escrito, es en el Ventorrillo del Chato donde nace la tapa por casualidad. “Cuentan algunos historiadores, que el origen de la tapa se sitúa en la provincia de Cádiz y concretamente en el camino que lleva a San Fernando, donde nos encontramos, que es el lugar en que el Rey Fernando VII solía parar a reponer fuerzas. Éste pedía que le sirvieran vino de la tierra, y para evitar que el polvo penetrara en el vaso, pedían que lo ‘tapasen con una rodaja de lomo o con una loncha de jamón serrano, de ahí el nombre de tapa”.

“Tengo una raíz tradicional pero me he dejado influenciar por distintas partes de España y el extranjero. Lo importante es hacer las cosas bien y ser fiel al producto”. José Manuel Córdoba es “made in Andalucía”. El 95% de la materia prima que usa en sus platos es andaluza “me considero muy fiel a todo lo que se produce en nuestra tierra, no tenemos nada que envidiar al resto de España. Para este joven cocinero, el mayor piropo que puede escuchar en su casa es que alguien al irse después de comer pregunte por él “eso es buena señal”.

Nosotros nos vamos ¿dónde está el jefe?

Vinagre de Yema

“Para mí el vinagre es un producto fundamental en la cocina, pero hay que tener cuidado porque el vinagre de Jerez es muy potente y hay que usarlo en su justa medida. El Arrope de Vinagre de Yema es excelente”.

Tapear en EL VENTORRILLO DEL CHATO:

sensaciones

“The *tapa* has a lot to do with our way of life, our character and the way we behave. It is about a ritual more than the eating for the need to eat”.

José Manuel knows a lot about the *tapa* and its culture, and there's a reason for it. According to what is put in writing, the Ventorrillo del Chato turns out to be the place where the *tapa* was born. “Some historians say that the origin of the *tapa* is in the province of Cadiz and more concretely on the road to San Fernando, where we are located. This is where King Fernando VII used to stop to rest and get his strength back. He would have them serve him wine from the land and, to avoid dust getting into the glass, he had them ‘tapar’ (cover) it with a slice of pork loin or ham. That’s where the name comes from”.

“I have traditional roots but I have let myself be influenced by different parts of Spain and foreign countries. The important thing is the make things well and be true to the product”.

José Manuel Córdoba is “made in Andalusia”. Ninety-five percent of the raw material he uses in his dishes is Andalusian. “I consider myself faithful to everything produced on our land. We don’t have any reason to envy the rest of Spain”.

For this young chef, the best flattery he can hear in his locale is that people ask for him upon leaving. For him, “that’s a good sign”.

We’re leaving. Where’s the boss?

Vinagre de Yema

“For me, vinegar is a fundamental product in the kitchen, but you have to be careful because vinegar from Jerez is very strong and you have to use it carefully. The Arrope de Vinegre de Tema is excellent”.

Go for tapas in EL VENTORRILLO DEL CHATO:

sensations



La Pizzeria
Blackboard

Pinchito de atún con mango
Tuna pinchito with mango
Tostada de anchoa y boquerón
Toast with anchovies and anchovies
Carrillada
Jowls

Paso a paso / Step by step

TIMBAL DE GUACAMOLE, BOQUERONES EN VINAGRE, VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y GAZPACHO DE REMOLACHA

Guacamole

INGREDIENTES: ½ kg. de aguacate · 200 gr. de tomate · 60 gr. de cebolla · zumo de un limón · sal · pimienta blanca · 2 aceitunas negras · 20 gr. de alcaparras · 30 cl. de aceite de oliva · 8 gotas de vinagre La Sacristía de Bodegas San Fernando

ELABORACIÓN: Picar todos los ingredientes y reservar. Para que no se oxide el aguacate conservar tapándolo con la piel.

Boquerones en vinagre

INGREDIENTES: 1 kg. de boquerones · sal · 180 cl. de vinagre · 15 gr. de sal gorda · 200 cl. de aceite de oliva

ELABORACIÓN: Limpiar los boquerones con ayuda de una tijera, cortando la cabeza y la tripa. Abrir los boquerones y quitar la espina, poner en agua muy fría. El agua tiene que estar renovándose continuamente. Cuando el agua esté limpia y el boquerón esté desangrado por completo; sumergir en el vinagre con la sal; por espacio de hora y media. Sacarlos y escurrir bien, meterlos en aceite de oliva. Reservar 24 horas.

Vinagreta de encurtidos

INGREDIENTES: 2 unidades de pepinillos · ½ cebolla · 4 unidades de aceitunas negras · 4 unidades de aceitunas verdes (gordales) · 8 unidades de alcaparras · 1 ramitas de perejil · 4 unidades de cebollitas en vinagre · 150 cl. aceite de oliva · sal (al gusto) · 8 gotas de vinagre Cepas Viejas de Fernando Terry

ELABORACIÓN: Picar todo muy fino, conservar en nevera.

Gazpacho de remolacha

INGREDIENTES: ½ kg. de tomate maduro · ½ kg. de remolacha cocidas · 1 unidad de pimiento verde · 1 cebolla mediana · 1 diente de ajo · 100 cl. de aceite de oliva · 12 gotas de vinagre Bota Vieja · sal

ELABORACIÓN: Triturar todo con la Termomix, pasar por un colador chino y reservar en frío.

GUACAMOLE MOLD, ANCHOVIES IN VINEGAR, PICKLED VINAIGRETTE AND BEET GAZPACHO

Guacamole

INGREDIENTS: ½ kg. of avocado · 200 gr. of tomatoes · 60 gr. of onion · lemon juice · salt · white pepper · 2 black olives · 20 gr. of capers · 30 cl. of olive oil · 8 drops of La Sacristía de Bodegas San Fernando vinegar

PREPARATION: Chop all the ingredients and set them aside. Cover the avocado with the skin so that it doesn't oxidize.

Anchovies in vinegar

INGREDIENTS: 1 kg. of anchovies · salt · 180 cl. of vinegar · 15 gr. of cooking salt · 200 cl. of olive oil

PREPARATION: Clean the anchovies with the help of scissors, removing the head and guts. Open up the anchovy, remove the spine and put it in very cold water. The water has to be continuously renewed. When the water is clean and the anchovies has been completely bled, put them in the vinegar with salt for an hour and a half. Take them out and strain them well. Put them in olive oil and set them aside for 24 hours.

Pickled vinaigrette

INGREDIENTS: 2 pickles · ½ onion · 4 units of black olives · 4 units of green olives (gordal) · 8 units of capers · a sprig of parsley · 4 small onions in vinegar · 150 cl. of olive oil · salt (to taste) · 8 drops of Cepas Viejas vinegar from Fernando Terry

PREPARATION: Finely chop everything. Put it away in the refrigerator.

Beet gazpacho

INGREDIENTS: ½ mature tomato · ½ kg. of cooked beets · 1 unit of green peppers · 1 medium-sized onion · 1 garlic clove · 100 cl. of olive oil · 12 drops of Bota Vieja vinegar · salt

PREPARATION: Crush everything with the Thermomix, strain it through a cone strainer and refrigerate it.



VINAGRES DE YEMA, S.L.
LA ESENCIA DE EL PUERTO EN TUS PLATOS
EL PUERTO'S BEST IN YOUR DISHES





TIO  PEPE

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

The taste of tradition



González Byass

González Byass celebra su 175 aniversario "mirando hacia el futuro". Desde que su fundador, Manuel M^a González, decidiera dedicar su vida a la crianza y comercialización de vinos, la calidad ha sido la máxima en la familia. Hoy miembros de la quinta generación ocupan puestos de responsabilidad en el negocio familiar.

Tío Pepe, el vino fino de referencia, sigue cosechando premios y reconocimientos, siendo distinguido con el Gran Bachuss de Oro en la edición de este año. Su logotipo, icono de España, seguirá por muchos años en la Puerta del Sol de Madrid.

González Byass atesora además, vinos de certificación VORS con más de 30 años de vejez que son joyas enológicas tan reconocidas como, Matusalem, Apóstoles, Del Duque o Noé. Vinos que envejecen en la quietud del conjunto monumental de sus Bodegas de Jerez, unas de las más visitadas del mundo.

González Byass celebrates its 175th anniversary "looking toward the future". Since its founder, Manuel M^a González, decided to dedicate his life to the raising and marketing of wine, quality has been the most important thing in his family. Today, members of the fifth generation are in charge of the family business.

Tío Pepe, a leading fine wine, keeps getting prizes and recognition. It was distinguished with the Gran Bachuss de Oro in this year's contest. Its logo, a Spanish icon, will stay in Madrid's Puerta de Sol for many years.

González Byass also boasts wines aged more than 30 years with the VORS certification. These recognized enological jewels include Matusalem, Apóstoles, Del Duque and Noé. They are wines aged in the tranquility of the historical landmark Bodegas de Jerez, one of the world's most visited wineries.

 www.gonzalezbyass.es



Sixto Tovar

ESLAVA (Sevilla)

El Eslava comenzó como una empresa con pocas pretensiones. Sixto Tovar, el propietario, jamás imaginó el alcance, la notoriedad y el reconocimiento que iba a llegar a tener su bar. Con los años, el Bar Eslava se ha convertido en un clásico, donde no se olvida la importancia de lo popular y lo tradicional.

Para Tovar, la *tapa* es una experiencia enriquecedora porque en media hora se pueden degustar 5 o 6 platos diferentes gracias a su tamaño, que siempre debe ser pequeño.

La cocina se ha respirado siempre en su casa. No en vano, su madre ha dirigido una durante más de 40 años, explica Tovar. En su carta nunca puede faltar la carne con tomate, los boquerones fritos o el menudo, aunque eso no evita que si encuentra alguna receta antigua, andaluza o de dónde sea, la introduzca en su oferta, es su pequeña aportación al mundo de la *tapa*.

Pescado frito, guisos marineros o estofados es lo que daría a probar a alguien que desconozca la gastronomía andaluza. Su mayor halago es que le den las gracias por hacerle feliz después de probar algunos de sus tapas, aunque él, sin dudarlo ni un momento, se quedaría con las paviás y las croquetas de su infancia.

González Byass

Para Sixto Tovar “los vinos de Jerez le han parecido siempre maravillosos, no hay nada que los iguale. El Tío Pepe de González Byass es inconfundible. Fue el primer fino exportado a Inglaterra y sigue siendo la marca bandera de esta empresa en los 115 países a los que exporta sus vinos”.

The Eslava started as an unpretentious company. Sixto Tovar, the owner, never imagined the success, popularity and recognition that his bar would have. With time, the Bar Eslava has become a classic, where the importance of the popular and the traditional are not forgotten.

For Tovar, the *tapa* is an enriching experience because five or six different plates can be tasted in half an hour thanks to their size, which must always be small.

Cooking has always been the essence of his house. It's not for nothing. His mother has directed one for more than 40 years, Tovar explains. Meat with tomato, fried anchovies and menudo can never be missing from his menu. But that doesn't mean that if he finds an old recipe from Andalusia or wherever it may be he won't include it. It is his small contribution to the *tapa* world.

Fried fish, *marinero* casserole and stews are what he would give someone who isn't familiar with Andalusian gastronomy to try. The best compliment they give him is when they thank him for making them happy after trying some of his *tapas*. Tovar, however, will no doubt stick with the *paviás* and croquettes from his childhood.

González Byass

“For me, wine from Jerez has always been wonderful. There is nothing like it. El Tío Pepe from González Byass is unmistakable. It was the first fine wine exported to England and continues to be this company's flagship brand in the 115 countries to which it exports its wine”.

Tapear en ESLAVA: *un parón en el día*

Go for tapas in ESLAVA: *a sudden stop*



La Pizarra
Blackboard

Costillas a la miel

Ribs with honey

Solomillo al eneldo

Dilled solomillo

Guiso del día

Casserole of the day



TARTARE DE BACALAO Y GAMBAS CON CREMA DE FRUTOS SECOS Y CARAMELO DE TÍO PEPE

Para el tartare

INGREDIENTES: 400 gr. de bacalao · 100 gr. de gambas · 2 dientes de ajos · sal · guindilla pequeña · 1 dl. de Tío Pepe · 3 cucharadas de aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Salteamos las gambas peladas con el ajo y flambeamos con el vino Tío Pepe. Cuando estén frías se trocean muy pequeñitas. Picamos también el bacalao muy pequeño y lo mezclamos todo y reservamos.

Para la crema de frutos secos

INGREDIENTES: 1 kg. de tomates rojos · 2 rebanadas de pan · medio diente de ajo · 3 dl. de aceite de oliva · 75 gr. pistachos pelados · 50 gr. piñones · sal una pizca.

ELABORACIÓN: Mezclamos todo, batir muy bien. Pasar por un chino para que quede bien cremoso.

Para el caramelo de Tío Pepe

INGREDIENTES: 75 gr. de azúcar · 1 vaso de Tío Pepe.

ELABORACIÓN: Derretimos el azúcar y cuando tome color añadimos el fino. Dejamos reducir 20 minutos aprox. Añadimos algo de espesante. (Maicena expés). Decoramos con albahaca frita.

COD TARTAR AND SHRIMP WITH NUT CREAM AND TÍO PEPE CARAMEL

For the tartar

INGREDIENTS: 400 gr. of cod · 100 gr. of shrimp · 2 garlic cloves · salt · a small chili pepper · 1 dcl of Tío Pepe · 3 tablespoons of olive oil

PREPARATION: First, we sauté the peeled shrimp with garlic and flambé it with Tío Pepe wine. Second, when they are cold, we cut them into tiny pieces. And last, we thinly dice the cod and mix everything before setting it aside.

For the nut cream

INGREDIENTS: 1 kg of red tomatoes · 2 slices of bread · half a garlic clove · 3 dcl of olive oil · 75 gr of peeled pasticcios · 50 gr of pine nuts · a pinch of salt

PREPARATION: First, we put everything together and beat it well. Then we pass it through a cone strainer so that it is really creamy.

For the Tío Pepe caramel

INGREDIENTS: 75 gr of sugar · a glass of Tío Pepe wine

PREPARATION: First we melt the sugar. We add the wine when it starts to change color. Then we reduce it for about 20 minutes and add something to thicken it. (Maicena express). We decorate it with fried basil.

Paso a paso

/ Step by step





Cruzcampo Gran Reserva

Desde 1904 los Maestros Cerveceros de Cruzcampo han volcado toda su experiencia y conocimiento en encontrar el equilibrio perfecto para conquistar con la mejor cerveza a los paladares mas exigentes. De esta inspiración nace Cruzcampo Gran Reserva, una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un tradicional y pausado reposo en Bodega. Es ideal para el deleite de todo amante cervicero y perfecto complemento para los más elevados maridajes gastronómicos.

www.cruzcampogranreserva.es

Since 1904, Cruzcampo master brewers have put all their experience and knowledge into finding the perfect balance to win over the most demanding palates with the best beer. From this inspiration is born *Cruzcampo Gran Reserva*, an exquisite combination of aromatic hops and the best selection of malts with an intense flavor and good consistency. It is the fruit of traditional slow aging in the winery. It is ideal for the delight of all beer lovers and a perfect complement to the finest gastronomic marriages.



Paco Ybarra

GAMBRINUS (Sevilla)



“La tapa es una cultura que nos define como andaluces”. Para Paco Ybarra “la tapa es exclusiva de Andalucía, puedes encontrarla en otros muchos sitios pero nunca es igual que aquí. Es difícil acostumbrar a la gente a comer de pie alrededor de una barra, sin un espacio definido. Los rituales gastronómicos en el extranjero son diferentes, son más de mesa y mantel”, aún así se muestra partidario de la exportación de la tapa, aunque asegura que “finalmente cada cultura la asimilará a sus costumbres”.

Participante activo de la cultura de la tapa, no pierde la ocasión de irse con sus amigos para probar estos pequeños bocados de toda la vida. No en vano, él está continuamente revisando tapas del recetario antiguo como la alboronía, el salmorejo...

Una sopa fría, unos productos ibéricos y algún vino de la zona de Cádiz -manzanilla o jerez- es lo que no debería perderse alguien que no haya probado nunca la comida andaluza.

Heineken

“Es una de las grandes empresas cerveceras a nivel mundial que se está volcando muchísimo con la gastronomía, están haciendo una labor excelente para llevar la Cruzcampo Gran Reserva a la alta cocina”.

“The *tapa* is a culture that defines us as Andalusians”. For Paco Ybarra, “the *tapa* is exclusive to Andalusia. You can find it in a lot of other places, but it’s never the same as here. It is difficult for people to eat standing up at a bar without a defined space. Gastronomic rituals abroad are different. They are more cultures of dinner at the table”. However, he is a supporter of exporting the *tapa*, though he is sure that “at the end each culture will assimilate it to its own customs.”

An active participant in the *tapa* culture, he doesn’t miss the opportunity to go out with his friends to try these traditional small mouthfuls. And there’s a reason. He is continuously revising the *tapas* from the old recipe book, like alboronía, salmorejo...

A cold soup, some Iberian products and a wine from the Cadiz area – manzanilla or Sherry, is what someone who has never tried Andalusian food should not miss out on.

Heineken

“It is one of the biggest beer companies on a global level that is getting really involved in gastronomy. It is doing an excellent job in bringing Cruzcampo Gran Reserva to gourmet cooking”.

Tapear en GAMBRINUS: *amabilidad*

Go for tapas in GAMBRINUS: *kindness*



SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE CERVECERO DE REGALIZ, MIGAS ESPECIADAS Y PURÉ DE LOMBARDA

INGREDIENTES:

Escabeche: 2 unidades de solomillo ibérico · 200 grs. de aceite de oliva virgen extra · 400 grs. de cerveza Cruzcampo Gran · Reserva · 70 grs. de puerro · 50 grs. de zanahoria · 4 pastillas de regaliz · 50 grs. de vinagre de arroz · sal · pimienta

Puré de lombarda: 50 grs. de cebolla · 300 grs. de lombarda · 50 grs. de panceta · 200 grs. de patata · 50 grs. de mantequilla · 100 grs. de nata · sal · pimienta

Para las migas especiadas: 200 grs. de pan de pueblo · 50 grs. de aceite de oliva virgen extra · 1 diente de ajo · 1 gr. de comino · 1 gr. de canela · 1 grano de cardamomo · ½ gr. de nuez moscada · 2 grs. de sésamo negro

ELABORACIÓN: Cortamos el puerro y la zanahoria lo más fino que podamos, lo cocemos a 120°C con 250 grs. de aceite, durante 20 minutos, mientras marcamos la carne, limpia de grasa y salpimentada, a fuego vivo y, una vez que quede bien dorada, la reservamos.

Cuando esté cocida la verdura le agregamos la cerveza y reducimos

hasta eliminar el alcohol, el vinagre de arroz y las pastillas de regaliz. Metemos en bolsa de vacío, con la carne y la cocemos al vapor durante 1 hora a 50 grados. Rehogamos unos dados de panceta en su propia grasa para que quede crujiente, reservamos.

Por otro lado cortamos la cebolla y la lombarda en juliana muy fina, y la trabajamos con aceite de oliva extra a 100°C, a mitad de cocción le añadimos una pizca de cerveza, cocemos hasta obtener textura de compota. Cortar la patata en pequeños trozos; dejamos cocer y trituramos, le añadimos la grasa de la panceta y la mantequilla y emulsionamos, con la nata, en vaso americano a 70°C.

Troceamos el pan y lo humedecemos con una pizca de agua, aromatizamos el aceite con los ajos enteros, le agregamos el pan y lo trabajamos a fuego muy suave hasta quedar deshidratado; lo trituramos con el conjunto de especias convertidas en polvo con anterioridad, menos el sésamo que se lo añadimos a posteriori.

MONTAJE: En un plato sobero ponemos una porción de puré de lombarda, le añadimos el taco de solomillo cortado y las migas aparte y salseamos la carne con el escabeche.

La Pizarra Blackboard

Huevo pochado con setas
Poached egg with mushrooms
Carrilleras
Jowls
Milhojas de calamares
Squid millefeuille

Paso a paso / Step by step



IBERIAN SOLOMILLO IN LICORICE BEER MARINADE, SPICED CRUMBS AND RED CABBAGE PURÉE

INGREDIENTS:

Marinade: 2 pieces of Iberian solomillo · 200 grs. of extra virgin olive oil · 400 grs. of *Cruzcampo Gran Reserva* beer · 70 grams of leek · 50 grs. of carrot · 4 licorice tablets · 50 grs. of rice vinegar · salt · pepper

Red cabbage purée: 50 grs. of onion · 300 grs. of red cabbage · 50 grs. of bacon · 200 grs. of potatoes · 50 grs. of butter · 100 grs. of cream · salt · pepper

For the spiced crumbs: 200 grs. of rustic bread · 50 grs. of extra virgin olive oil · 1 garlic clove · 1 gr. of cumin · 1 gr. of cinnamon · 1 cardamom seed · ½ gr. of nutmeg · 2 grs. of black sesame seeds

PREPARATION: We cut the leek and the carrot as fine as we can. Then we cook it at 120 degrees for 20 minutes with 250 grs. of oil while we brown the meat, clean of fat and seasoned, over a high flame. Once it's nice and golden, we set it aside.

When the vegetables are cooked, we add the beer and reduce it until the alcohol, rice vinegar and licorice tablets disappear. We put it in

a vacuum-packed cooking bag along with the meat and we steam cook it at 50 degrees for an hour.

We lightly fry some cubes of bacon in their own fat so that they come out crunchy and set it aside. Then we cut the onion and the red cabbage Julian style and we cook it in extra virgin olive oil at 100 degrees. Halfway through, we add a tiny splash of beer. We cook it until we get a compote texture. Cut the potato into small pieces. Let it cook and then mash it. Add the fat from the bacon and butter to it and blend it together with the cream in a blender at 70 degrees.

We cut the bread into pieces and we moisten it with a touch of water. We add all the garlic to the oil to give it an aroma, add that to the bread and cook it over a low flame until it is dry. We mash it with the powdered spices, except for the sesame seeds, which we will add later.

PLATE ORGANIZATION: In a soup bowl, we put a serving of the red cabbage purée. We add to it the cut solomillo and crumbs and season the meat with the marinade.



*Descubre una cerveza única,
madurada lentamente en bodega*



Cruzcampo®
GRAN RESERVA
1904

Carácter único
100% Malta



Cruzcampo Gran Reserva ha sido galardonada como **Mejor Strong Lager del Mundo**
en 2009 por la prestigiosa revista Beers of the World.

Cruzcampo recomienda un consumo responsable. Cruzcampo Gran Reserva 6,4°



JAMÓN
IBÉRICO PURO
BELLOTA




**CUYAR
JABUGO**

En la cima del sabor
The best of flavours



Para los amantes de un producto sin igual,
manjar exquisito que nos cautiva.

Elaborated for the lovers of such a unique
product. Delicious delicacy to our senses.




**CUYAR
JABUGO**



Embutidos Jabugo, S.A. · Marqués de Aracena, 78 · 21360 El Repilado-Jabugo (Huelva) España
Tel. 959 12 26 12 · Fax 959 12 26 14





Cuyar Jabugo

En Jabugo, a 680 metros de altitud se produce de forma natural la curación en nuestros secaderos, al aire puro de la sierra y más tarde la maduración y envejecimiento en la penumbra de nuestras bodegas.

Para la producción de los Jamones CUYAR Jabugo se emplean más de 10.000 hectáreas de Dehesas de Encinas y Alcornocues repartidas por las provincias de Huelva, Sevilla, Badajoz, Cádiz y Málaga. En un ecosistema estable de gran importancia medioambiental, aportando alto valor al medio rural y salvaguardando la dehesa de otro tipo de intervenciones.

Embutidos Jabugo S.A. elabora piezas ibéricas de gran tradición artesanal. Una gama que le permite disfrutar del mejor jamón degustando un producto de exquisito equilibrio aromático y finísimo sabor.

The curing, maturing and ageing of our hams takes place naturally in our drying plants and bodegas in Jabugo, at 680 metres of altitude, taking full advantage of the fresh clean air of the sierra.

Jamones CUYAR Jabugo uses more than 10,000 hectares of meadowland, covered with Holm and Cork Oaks, throughout the provinces of Huelva, Seville, Badajoz, Cadiz and Malaga. Creating a stable ecosystem of great environmental importance, they are of great value to the rural surroundings, safeguarding the landscape from other forms of intervention.

Embutidos Jabugo S.A. produces a range of Iberico Pork products with a strong artisan tradition which allow the consumer to enjoy the finest hams with their exquisite aromatic harmony and superb flavour.



www.embutidosjabugo.com



Carlos Alcalá
GORKI (Córdoba)

“La tapa es el ofrecimiento de la cocina andaluza con la cantidad adecuada para poder disfrutar de variados platos”.

La tapa es vista por este cocinero como uno de los valores más importantes de la gastronomía andaluza, aunque no el único. “Con la apertura de Gorki, hace 18 años, creamos un concepto diferente en la tapa, partiendo de productos delicatessen”, asegura.

Para Gonzalo la tapa está en su mejor momento, “hemos llegado a unos niveles impensables hace diez años”. Actualmente la tapa se encuentra más elaborada, “se trabaja mucho más su elaboración, presentación y terminación final”.

La materia prima de calidad es fundamental, y “ahora los andaluces somos conscientes de las maravillas que tenemos en cada provincia”.

Gonzalo nos desvela su secreto mejor guardado a la hora de cocinar: “Elaborar con todo el cariño y amor posible”, afirma.

La tapa de su infancia: las tapas de fritura.

Cúyar Jabugo

“Es una empresa familiar muy ligada al cerdo ibérico. Con ellos hemos podido desarrollar varias ideas que teníamos, es muy agradable trabajar en equipo”.

“The *tapa* is what Andalusian cuisine offers, with enough quantity to be able to enjoy a variety of dishes”.

The chef sees the *tapa* as one of the most important assets of Andalusian gastronomy, though not the only one. “With the opening of Gorki 18 years ago, we created a different concept of the *tapa*, starting with delicatessen products,” he affirms.

For Gonzalo, the *tapa* is at its peak. “We have reached levels that were unthinkable ten years ago.” Currently, the *tapa* is more elaborate. “Much more effort is dedicated to their preparation, completion and presentation.”

Quality raw material is fundamental and “now Andalusians are conscious of the wonders we have in each province.”

Gonzalo tells us his best kept cooking secret: “Prepare it with lots of affection and love.”

The *tapa* from his childhood: fried *tapas*.

Cúyar Jabugo

“Is a family company very dedicated to the Iberian pig. We have been able to develop several ideas we had with them. It’s nice to work in a team”.

Tapear en GORKI: *diferente*

Go for tapas in GORKI: *diferent*

Carlos Alcalá



Paso a paso
/ Step by step



TORTA DE NARANJA CON FOIE, JUGO DE CARNE Y LONCHAS DE JAMÓN DE BELLOTA “DEHESA DE CÚYAR”

INGREDIENTES: ¼ torta de aceite y naranja hojaldrada · 210 gr. tarrina de foie o foie micuit · 30 gr. jamón ibérico de bellota loncheado “Dehesa de Cúyar” · 1 cucharada sopera de jugo de carne.

MONTAJE: Con un cuchillo de sierra fina cortar en 4 triángulos la torta (utilizaremos 1 triángulo por tapa).

Cubrir la torta con lonchas de jamón ibérico de bellota, sin abusar.

Cortaremos en láminas finas la tarrina de foie (no interesa una única lámina gruesa) y la iremos colocando escalonadamente encima del jamón.

Introduciremos la tarta con el jamón y el foie unos 3 minutos en el horno a 180°. Mientras prepararemos un rulo de jamón de bellota con el resto de jamón no utilizado anteriormente.

Sacamos la tapa del horno (donde vendrá el foie semifundido) y la colocaremos en el rulo de jamón de bellota del modo que mejor nos parezca sobre el foie.

Salsearemos muy levemente por encima de la tapa con unas gotas de jugo de carne.

ORANGE CAKE WITH FOIE, MEAT JUICE AND SLICES OF ACORN-FED “DEHESA DE CÚYAR” HAM

INGREDIENTS: ¼ oil cake and orange puff pastry · 210 gr. terrine de foie or semi-cooked foie · 30 gr. of sliced “Dehesa de Cúyar” Acorn-fed Iberian ham · a tablespoon of meat juice.

PLATE PREPARATION: With a fine serrated knife, cut the cake into four triangles (we will use one for a *tapa*).

Sparingly cover the cake with slices of Iberian acorn ham.

We will cut the terrine de foie into fine sheets (we aren't interested in one thick sheet) and we will space it out on the ham.

We will put the cake with the ham and the foie in the oven for three minutes at 180 degrees. Meanwhile, we will prepare the acorn ham roll with the rest of the ham we didn't use before.

We take the *tapa* out of the oven (from which the foie will come out semi sunken in) and we will put it on the acorn ham roll so that it looks better over the foie.

We will lightly season the top of the *tapa* with a few drops of meat juice.

La Pizarra
Blackboard

Cazuelita de porra

Porra casserole

Antequerana con taquitos de jamón

Antequerana with cubed iberian ham

Caviar de erizo en su concha

Caviar with sea urchin in the shell





Ubago

UBAGO lleva más de 80 años de actividad ininterrumpida en la transformación de productos del mar: Caballa; melva; marisco mediterráneo, como el langostillo y la concha fina; huevas; hígados; gula; melva con pimientos del piquillo; ventrescas y un largo etcétera.

Ochenta años acumulando experiencias y mejoras para adaptarse a las exigencias del consumidor. Actualmente, UBAGO dispone de unas magníficas instalaciones de 18.500 m², con una plantilla de más de 700 trabajadores.

UBAGO has been processing sea produce uninterruptedly for over 80 years: mackerel, frigate tuna, Mediterranean seafood like prawns and clams, fish roe, liver, elvers, tuna with roasted red peppers, belly tuna, etc.

Eighty years spent acquiring experience and adapting to meet consumers' requirements. Today UBAGO possesses magnificent premises covering an area of 18,500 m² and employs over 700 workers.



www.ubagogroup.com

Daniel Corzo

LA BARRA (Málaga)



“La tapa forma parte de la cultura gastronómica española. Cientos de años de tradición que nos han dejado muchas cosas por descubrir; ya Cervantes, en el Quijote, llamaba a las tapas “tapadillos” y Quevedo “aviso” o “avisillo”.

Para Daniel la tapa define a Andalucía “al igual que el fast food define el estilo de vida estadounidense”.

Las tapas elaboradas en este establecimiento cuentan con un ingrediente único: “el cuidado en hacer las cosas bien”. La tapa evoluciona y mejora en presentación, sin perder imaginación, “se crean nuevos conceptos sin perder su esencia”. Aunque también recuperando platos de toda la vida “en la Barra hemos recuperado la cazuela de fideos, un plato que yo tomaba cuando era pequeño”, desvela.

En La Barra son conscientes del potencial de la gastronomía andaluza, por ello a la tapa no la consideran un arte menor, sino al contrario “algo que te hace sentir y disfrutar”. “Para mí el mayor halago es recibir el plato vacío”, asegura Daniel.

“Cualquier momento es bueno para tapear, si la compañía es buena”. Y, por supuesto, en La Barra es una excelente elección.

La tapa de su infancia: Los torreznos, trozos de tocino cortados en tiras y fritos.

Ubago

“Conservas Ubago nos ofrece la calidad de una conserva cuidada y una excelente materia prima”.

“The *tapa* forms a part of Spain’s gastronomic culture. It is hundreds of years of tradition that leaves us many things yet to discover. Cervantes, in *Quijote*, called *tapas* “tapadillos,” and Quevedo called them “avisos” (notice) or “avisillos”.

For Daniel, the *tapa* defines Andalusia “just as fast food defines the lifestyle in the United States”.

Tapas made in this establishment have just one ingredient: “attention to detail in doing things right”. The *tapa* evolves and improves in presentation without losing imagination. “New concepts are created without losing their essence”. Though they are also recapturing traditional dishes. “At the bar we have brought back fideo (noodle) casserole, a dish I had when I was little,” he reveals.

In La Barra, they are aware of the potential of Andalusian gastronomy. That’s why they don’t consider the *tapa* just a craft, but, on the contrary, something that makes you feel and enjoy. For me, the best compliment is an empty plate”, Daniel assures.

“Any moment is a good one to go out for *tapas* if you’re in good company”. And, of course, there is always a good selection in *La Barra*.

The *tapa* from his childhood: Torrenzons, fried strips of bacon

Ubago

“Ubago Conserves offers us the quality of a preserve made with care and an excellent commodity”.

Tapear en LA BARRA: *disfrutar*

Go for tapas in LA BARRA: *enjoy*

Daniel Corzo



La Pizzeria
Blackboard

Foie plancha con compota de manzana

Grilled foie with applesauce

Vieira con langostinos

Scallops with prawns

Salmón con crema de queso

Salmon with cheese sauce

ROLLITOS DE LANGOSTILLOS ENVUELTOS EN CALABACÍN MARINADO CON SALSA DE SOJA DE LIMA Y WASABI

INGREDIENTES: Lata de langostillos UBAGO · 1 calabacín grande · 2 limas
· salsa de soja · wasabi · aceite de oliva virgen · sal · pimienta

ELABORACIÓN: Con una guillotina o una cortadora de fiambre cortamos laminas de calabacín a lo largo. Hacemos una mezcla con zumo de lima, aceite de oliva virgen (a partes iguales) sal y pimienta. Ponemos a marinar durante 1 hora las láminas de calabacín en la mezcla de lima-aceite.

Abrimos y escurrimos los langostillos. Los ponemos a marinar 3 minutos con lima y soja y escurrimos.

Envolvemos dos langostillos en cada lamina de calabacín (bien escurrido), poniendo primero uno con la lengua naranja fuera del rulo y a mitad de rulo el otro de la misma manera, Se presentan de pie en el plato con las lenguas hacia arriba.

Se acompaña de una vinagreta bien ligada de soja, wasabi, lima y aceite de oliva.

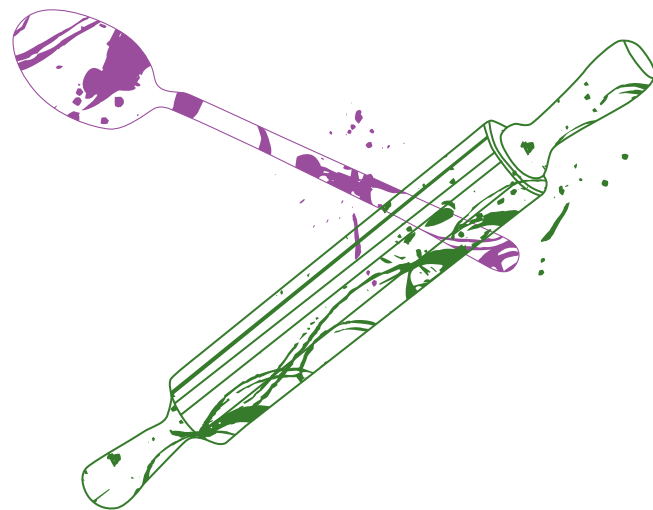
LANGOSTILLO ROLLS IN MARINATED ZUCCHINI AND SOY-LIME AND WASABI SAUCE

INGREDIENTS: A can of UBAGO langostillos · 1 large zucchini · 2 limes · soy sauce · wasabi sauce · virgin olive oil · salt · pepper

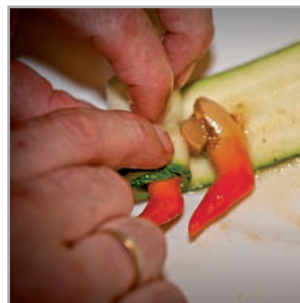
PREPARATION: Cut the zucchini horizontally with either a guillotine or a meat slicer. We'll make a mix of half lime juice and half virgin olive oil with salt and pepper. We let the zucchini sheets marinate in the lime-oil mix for an hour.

We open and drain the langostillos. We'll marinate them for three minutes in the lime-oil mix and then we drain it. We wrap two langostillos in each zucchini sheet (well drained), first putting the orange tongue outside the roll and, in the middle of the roll, another in the same way. It is presented upright on the plate with the tongues pointing upward.

It is accompanied with a soy-based vinaigrette, wasabi sauce, lime sauce and olive oil.



Paso a paso / Step by step





LANGOSTILLOS

Marisco Fresco de Costa / Fresh seafood from the Coast

Hay mil maneras de degustarlo...

¡Pruébalo y disfruta!

It can be enjoyed in thousands of ways... Try it and enjoy!



Naturaleza en su mesa • From nature to your table



Veta La Palma = CALIDAD + NATURALEZA + IDI = **SOSTENIBILIDAD+**





Jose Alvarés



LA COSTA (El Ejido /Almería)

“La tapa es lo más importante de Andalucía a nivel gastronómico”. José opina que ir de tapas es muy divertido, mucho más que de mesa y mantel. “En ningún bar de España hay el ambiente de los bares de Andalucía. Además, tenemos la suerte de tener productos espectaculares: el pescado, las verduras, el tomate raff..., que con las tapas van fenómeno”.

Desde los 16 años en la cocina, José define su buen hacer en los fogones como cocina tradicional almeriense con técnicas nuevas de cocer el pescado. Una mezcla de tradición y vanguardia, de manera que para él la tapa está experimentando un gran cambio, “La Costa es un bar muy antiguo, con más de 40 años. Hemos pasado por todo: antes era más tradicional y poco a poco ha ido evolucionando, tanto la cocina del restaurante como la cocina del bar”.

Sin olvidar la tradición, por supuesto: “Hemos recuperado, además de los gurullos (plato tradicional de Almería), una fritadilla que hacía mi madre”. Recuerda con especial cariño un sabor de cuando era pequeño: “la tapa de patatas bravas, picantitas, me encantaba”.

Veta La Palma

“Su pescado es maravilloso, las lubinas, corvinas y doradas son un producto buenísimo; un pescado con bastantes grasas saludables que están muy bien”.

“The *tapa* is the most important thing for Andalusia on a gastronomical level.” José thinks that going out for *tapas* is a lot of fun, much more than sitting down at a table for a traditional dinner. “The environment here in Andalusian bars doesn’t exist in any other part of Spain. Also, we are lucky enough to have spectacular products: fish, vegetables, raff tomato..., all of which go wonderfully with *tapas*.”

Since he was sixteen in the kitchen, José has defined his talent for traditional Almerian cuisine with new techniques for cooking fish. It is a mix of tradition and vanguard. For him, the *tapa* is experiencing a big change. “La Costa is a very old bar. It’s more than 40 years old and we have been through it all. Before, it was more traditional, but the cuisine has been evolving both in the restaurant and in the bar little by little.”

Without forgetting tradition, of course: “We have recaptured the fritadilla (fried dishes) that my mother used to make as well as gurullos (a traditional Almerian dish).” He fondly remembers the flavor from when he was little: “I loved the slightly spicy *tapa* patatas bravas.”

Veta La Palma

“Their seafood is marvelous. The sea bass, corvine and bream are really good products. It is fish with enough healthy fats to make it really good.”

Tapear en LA COSTA: *ven y lo ves*

Go for tapas in LA COSTA: *come and you'll see*