

Carmona



COCINA

ESTABLECIMIENTO			
LA HACIENDA	C/ Juan Pablo I, 18	+34 954 190 022	Platos: Bacalao al laurel. Choco plancha en salsa de ajo y perejil.
RESTAURANTE ALMAZARA	C/ Santa Ana, 33	+34 954141 582	Platos: Croquetas de espinacas y piñones. Bacalao en salsa de langostinos. Bonito ahumado con patatas confitadas. Postre: Torrijas de brioche con helado de crema sevillana.
CERVECERÍA S. FERNANDO	Plaza San Fernando, 18	+34 661 654 960	Platos: Espinacas con garbanzos. Alboronías. Bacalao en diferentes variedades. Postre: Leche frita. Torrijas.
MINGALARIO	C/ El Salvador, 7	+34 954 143 893	Platos: Alboronías. Bacalao con tomate. Bacalao frito. Bacalao gratinado. Postre: Leche frita.
BAR PLAZA	Plaza de San Fernando, 4	+34 663 536 728	Plato: Bacalao al vino blanco.
CASA PACO	C/ Prim, 48	+34 954 140 067	Plato: Bacalao a la roteña. Postre: Gachas.
BODEGA JOSÉ MARÍA	C/ Domínguez de la Haza, 1	+34 637 557 571	Platos: Buñuelos de bacalao. Pavías de merluza. Lagrimitas de bacalao.
MOLINO DE LA ROMERA	C/ Santa Ángela, 8	+34 954 142 000	Platos: Lomo alto de bacalao gratinado con pil pil de batata y tirabeques al ajillo. Postre: Torrija enmelada.
PARADOR DE TURISMO	C/ Alcázares, s/n	+34 954 141 010	Postre: Torrijas al Pedro Ximénez.

Carmona



REPOSTERÍA

ESTABLECIMIENTO			
CONFITERÍA NEVADA	C/ Virgen de los Reyes, 17	+34 954 143 026	Pestiños. Torrija de vino y miel. Torrijas de leche y canela. Galletas fritas. Leche frita.
CONVENTO DE STA. CLARA	C/ Torno de Santa Clara s/n	+34 954 142 102	Pestiños. Princesitas de almendras.
LAS DELICIAS	C/ Chamorro 12	+34 954 141 646	Torrijas. Pestiños.
LATIDOS DE CARMONA	C/ Domínguez de la Haza, 2	+34 615 51 22 33	Torrijas. Leche frita. Dulces árabes.