

Carmona



Cocina

ESTABLECIMIENTO			
LA HACIENDA	C/ Juan Pablo I, 18	+34 954 190 022	Plato: Espinacas al estilo mozárabe.
RESTAURANTE ALMAZARA	C/ Santa Ana, 33	+34 685 851 560	Plato: Lomos de bacalao rebozados sobre alboronía carmonense y ali oli de ajo negro. Postre: Torrija brioche caramelizada con helado de crema sevillana.
CERVECERÍA S. FERNANDO	Plaza San Fernando, 18	+34 661 654 960	Plato: Bacalao gratinado con muselina y fondo de alboronía. Postre: Leche frita.
MINGALARIO	C/ El Salvador, 7	+34 954 143 893	Plato: Bacalao gratinado. Postre: Leche frita.
BAR PLAZA	Plaza de San Fernando, 4	+34 663 536 728	Plato: Berenjenas con miel. Postre: Torrijas.
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	Plato: Buñuelos caseros de bacalao.
MOLINO DE LA ROMERA	C/ Sor Ángela, 8	+34 954 142 000	Plato: Lomo alto de bacalao con sopa de tomate. Postre: Torrija de brioche con vainilla.
ABACERÍA DEL MUSEO	C/ San Ildefonso, 1	+34 955 092 488	Plato: Croquetas de espinacas y bacalao confitado. Postre: Torrija brioche con crema de Baileys.
BAR LA ESTRELLA	C/ Romero, 5	+34 669 260 444	Plato: Bacalao a la muselina. Postre: Torrija con Nutella.
BAR GOYA	C/ Prim, 2	+34 954 143 060	Plato: Canelón de bacalao y crema de espinaca. Postre: Croquetas de arroz con leche.



Carmona



Repostería

ESTABLECIMIENTO			
CONFITERÍA NEVADA	C/ Virgen de los Reyes, 17	+34 954 143 026	Pestiños. Torrija de vino y miel. Leche frita.
CONVENTO DE STA. CLARA	C/ Torno de Santa Clara s/n	+34 954 142 102	Torrijas. Pestiños. Princesitas de almendras.
LAS DELICIAS	C/ Chamorro 12	+34 954 141 646	Torrijas.
7 REALES	C/ 7 Revueltas	+34 615 512 233	Torrijas. Leche frita. Dulces árabes.