

# Puente Genil



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>RESTAURANTE CASA PEDRO</b>	C/ Poeta García Lorca, 5	+34 957 604 276	Plato: <b>Bacalao gratinado con fondo de pisto.</b> Postre: <b>Torrijas con helado de anís.</b>
<b>BAR EL MESÓN</b>	Pl. Pº del Romeral, 14	+34 611 161 353	Plato: <b>Bacalao encebollao.</b>
<b>LA BODEGA MESÓN- RESTAURANTE</b>	C/ Montemayor, 2	+34 634 973 791	Platos: <b>Bacalao mozárabe gratinado con piñones y uvas pasas.</b> Postre: <b>Arroz con leche.</b>



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA MIRAGENIL</b>	C/ Nueva, 1	+34 957 600 643	Pastel Pontanés (hojaldre, membrillo y canela). Roscos de gachas. Tetas de vaca.
<b>GELATOLANDIA HELADOS Y DULCES ARTESANOS</b>	Av. De La Estación 15 local	+34 662 002 095 +34 621 352 653	Torrijas (azúcar o miel, chocolate o crema). Helado "mananero" (helado artesano con torrijas).