



XI RUTA



COCINA Y  
REPOSTERÍA  
DE CUARESMA Y  
SEMANA SANTA





# XI RUTA DE COCINA Y REPOSTERÍA DE CUARESMA Y SEMANA SANTA EN CAMINOS DE PASIÓN

La gastronomía es, sin lugar a duda, un elemento estrechamente ligado a las celebraciones de Cuaresma y Semana Santa que incluye platos y dulces típicos que conservan tradiciones de antaño y cuyos sabores se han legado de generación en generación.

Un año más, presentamos la Ruta de Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa que, en su undécima edición, reúne establecimientos que ofrecen sabores vinculados con esta fecha tan destacada.

Del 18 de febrero al 5 de abril se podrán degustar recetas tradicionales de platos y dulces típicos, en algún caso con algún toque innovador, elaborados por restaurantes, bares, conventos y confiterías y que se reconocen por estar identificados con el distintivo que aparece más abajo.

¡Te esperamos para saborear juntos la tradición de nuestra Cuaresma y Semana Santa!



# ALCALÁ LA REAL



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>RINCON DE PEPE VINOS Y TAPAS</b>	C/ Fernando el Católico, 17	+34 699 249 659	<b>Plato:</b> Potaje de Semana Santa. <b>Postre:</b> Leche frita.



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>DULCERÍA LA TEJUELA</b>	Ctra. Jaén, 5	+34 696 055 436	<b>Torrijas. Roscos fritos. Leche frita.</b>
<b>PANADERÍA LA PURÍSIMA</b>	Carrera de las Mercedes, esquina C/ Gral. Lastres, 2	+34 600 590 116	<b>Torrijas. Pestiños. Roscos fritos.</b>

# BAENA



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>RESTAURANTE CASA DEL MONTE</b>	Plaza de Constitución, 13	+34 957 665 169 +34 659 291 297	Plato: <b>Ensalada de bacalao con naranjas.</b> Postre: <b>Pestiños.</b>
<b>GASTROBAR JARANA</b>	Avda. Padre Villoslada, 2	+34 693 579 610	Plato: <b>Mojete de patatas.</b>
<b>BAR CAFETERÍA J.M.</b>	C/ Salvador Muñoz, 29	+34 957 671 979	Plato: <b>Trompeta de langostinos.</b> Postre: <b>Gachas.</b>
<b>RESTAURANTE VISE HERMANOS VILLAREAL</b>	C/ Poeta Fco. de Baena, 15	+34 957 690 410	Plato: <b>Revuelto de bacalao.</b>
<b>BODEGA PALACIO REST.</b>	Avd. Padre Villoslada, 65	+34 653 930 757	Plato: <b>Suspiro de turba.</b>
<b>CAFÉ- BAR DE TAPAS REST. EL PICOTEO</b>	Avd. Padre Villoslada, 29	+34 957 945 465	Plato: <b>Puerros a la plancha con crema de marisco.</b> Postre: <b>Torrija con crema de pistachos.</b>



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA DAVID SALAS</b>	C/ Amador de los Ríos, 50	+34 957 671 451	<b>Pestiños. Magdalenas. Panetillos de cortijo.</b>
<b>PANADERÍA NTRO. PADRE JESÚS NAZARENO</b>	Avda. Padre Villoslada, s/n	+34 957 671 608	<b>Tortas apestiñadas. Torticas. Pestiños.</b>
<b>GELATEO</b>	C/ Salvador Muñoz, 2	+34 620 878 310	<b>Tuétano con crema de boniato. Helado de Torrija.</b>



# CABRA



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>BOHEMIOS CENTRO</b>	Plaza de España, 1	+34 625 446 720	Plato: Naranja en aceite con bacalao.
<b>BAR LA GAMBA II</b>	C/ Andovalas, 1	+34 696 853 354	Plato: Lomo de rosada en crema de bogavante con almejas gambas y gulas.



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>LA BOUTIQUE DEL PAN Y DEL PASTEL</b>	Plaza de San Agustín, 2 Plaza de Abastos	+34 666 312 973	Bizcotelas. Empanadillas. Gajorros.
<b>PANADERÍA- PASTELERÍA CARLOTA</b>	C/ Juan Valera, 2	+34 635 563 411	Pestiños. Gajorros. Galletas fritas.
<b>PASTELERÍA LA TENTACIÓN</b>	Plaza de España, 5	+34 648 24 89 20	Gajorros. Pestiños. Roscos fritos.
<b>CAFETERÍA YOLO</b>	Urb. Maestro Fco. Molina, local 1	+34 628 617 989	Helado de gachas.

# CARMONA



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>BODEGA JOSÉ MARÍA</b>	C/ Domínguez de la Haza, 1	+34 637 557 571	<b>Plato:</b> Pavias de merluza.
<b>LA HACIENDA</b>	C/ Juan Pablo I, 18	+34 954 190 022	<b>Plato:</b> Espinacas al estilo mozárabe.
<b>CASA PACO</b>	C/ Prim, 48	+34 954 140 067	<b>Plato:</b> Bacalao a la roña. <b>Postre:</b> Gachas.
<b>CERVECERÍA S. FERNANDO</b>	Plaza San Fernando, 18	+34 661 654 960	<b>Plato:</b> Bacalao gratinado con muselina y fondo de alboronía. <b>Postre:</b> Leche frita.
<b>MINGALARIO</b>	C/ El Salvador, 7	+34 954 143 893	<b>Plato:</b> Bacalao gratinado. <b>Postre:</b> Leche frita.
<b>RESTAURANTE ALMAZARA</b>	C/ Santa Ana, 33	+34 685 851 560	<b>Plato:</b> Lomos de bacalao rebozados sobre alboronía carmonense y alioli de ajo negro. <b>Postre:</b> Torrija brioche caramelizada con helado de crema sevillana.
<b>BAR PLAZA</b>	Plaza de S. Fernando, 4	+34 663 536 728	<b>Plato:</b> Bacalao frito.
<b>MOLINO DE LA ROMERA</b>	C/ Sor Ángela, 8.	+34 954 142 000	<b>Plato:</b> Potaje de vigilia con bacalao y espinacas. <b>Postre:</b> Buñuelos de viento rellenos de poleás.



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>7 REALES</b>	C/ 7 Revueltas	+34 615 512 233	Torrijas. Leche frita. Dulces árabes.
<b>CONFITERÍA NEVADA</b>	C/ Virgen de los Reyes, 17	+34 954 143 026	Pestiños. Torrijas de vino y miel. Leche frita.
<b>CONVENTO DE STA. CLARA</b>	C/ Torno de Santa Clara s/n	+34 954 142 102	Torrijas. Pestiños. Princesitas de almendras.
<b>CONFITERÍA LA DULCERÍA</b>	Avda. Ronda Norte, Local 9	+34 955 211 452	Torrijas. Pestiños. Leche frita.



# ÉCIJA



Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>REST. MARÍA CASTAÑA</b>	C/ Emilio Castelar, 13	+34 634 793 581	Plato: Carbón de bacalao. Postre: Torrija brioche con Baileys y helado de dulce de leche.
<b>MESÓN JUAN ANTONIO</b>	Plaza de Gilés y Rubio, 10	+34 955 901 648 +34 625 563 179	Plato: Bacalao al ajo arriero. Postre: Torrijas.
<b>RESTAURANTE PASARELI</b>	Pasaje Virgen del Rocío, 2A	+34 955 904 383	Plato: Salmón al cítrico de azahar. Postre: Torrija casera con miel, acompañada de helado.
<b>RESTAURANTE EL LAUREL</b>	Avda. de Andalucía, 14	+34 652 951 702	Plato: Bacalao en tempura con crema de piquillo y caramelo de soja.
<b>MESÓN CASA EMILIO</b>	Plaza de España, 24	+34 670 217 344	Plato: Bacalao en salsa marinera. Postre: Leche frita.
<b>BAR DOMINGO</b>	Plaza de Toros, 1	+34 954 834 605	Plato: Espinacas labradas.
<b>CASA TEODORO</b>	C/ Hospital, 7	+34 954 830 014	Plato: Bacalao al pimentón. Postre: Torrijas de vino y miel.
<b>BAR ÁGORA</b>	C/ Barquete, 38 A	+34 955 317 077 +34 687 940 900	Plato: Bacalao gratinado con crema de alioli, pasas y piñones con pisto. Postre: Torrija de pan brioche, crema inglesa, crunch de almendras y helado de vainilla.

# ÉCIJA



Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA RAMÓN TORRES VALERA</b>	C/ Conde, 43 Avda. Miguel de Cervantes, 5	+34 955 903 704 +34 954 832 898	Torrijas con miel, azúcar o crema. Gachas. Bizcochos marroquíes.
<b>CONVENTO SANTA FLORENTINA</b>	C/ Santa Florentina, 12	+34 954 831 199	Bizcochos marroquíes. Bizcocho de almendras. Magdalenas.

## TALLER DE COCINA DE CUARESMA CON DEGUSTACIÓN: ESPINACAS LABRADAS

**20 DE MARZO**

En un restaurante de Écija se ofrecerá un taller de elaboración de las espinacas labradas. Se explicará la historia de esta receta típica ecijana, se les entregará a los asistentes la receta original y finalizará con una degustación.

18.00 h.

Inscripciones: Oficina Municipal de Turismo.

+34 955 902 933

Plazas limitadas.

Precio: Gratuito

## MUESTRA DE REPOSTERIA CONVENTUAL DE CUARESMA

**22 DE MARZO**

Organiza la Hermandad de San Juan a beneficio de las comunidades conventuales de las Florentinas y de las Hermanas Peregrinas de la Eucaristía.

Patio de la Iglesia de San Juan.

De 10:30 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 h.



# LUCENA



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>REST. LAS TRES CULTURAS</b>	C/ Herrerías, 2	+34 957 510 451	Plato: Bacalao en salsa. Postre: Torrija rellena de crema.



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA NTRA. SRA. DE ARACELI</b>	C/ La Calzada, 18	+34 957 500 101	Pestiños de pellizco. Torrijas. Roscos fritos.
<b>DULCE TRES</b>	Plaza del Mercado, 26	+34 957 516 005	Torrijas. Magdalenas.
<b>PIZZERÍA-CONFITERÍA DELICIAS</b>	Plaza del Mercado, 63	+34 957 513 042 +34 957 502 188	Torrijas. Pestiños. Magdalenas caseras.
<b>ARTEPAN NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES</b>	C/ General Alaminos, 31	+34 957 500 620	Pestiños. Magdalenas. Torrijas.

# OSUNA



Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>CASA CURRO</b>	Plaza Salitre, 5	+34 955 820 758	Plato: Espinacas con garbanzos. Postre: Arroz con leche y castañas.
<b>REST. SANTA ANA</b>	C/ Santa Ana, 55	+34 616 370 502	Plato: Bacalao al ajoarriero. Postre: Torrijas.
<b>CHARY PLAZA CAFÉ Y TAPAS</b>	Plaza de abastos	+34 679 911 341	Plato: Bacalao con tomate. Postre: Gachas.
<b>REST. DOÑA GUADALUPE</b>	Plaza de Guadalupe, 6	+34 954 810 558	Plato: Lomo alto de bacalao Doña Guadalupe. Postre: Flan de naranja con arroz con leche.
<b>BAR CERVECERÍA LA ESQUINA</b>	Barriada de Andalucía, 3	+34 656 946 898	Plato: Espinacas con garbanzos. Postre: Torrija en pan de brioche.
<b>MESÓN DEL DUQUE DE OSUNA</b>	Plaza de la Duquesa, 2	+34 677 058 569	Plato: Bacalao confitado con parmentier de pimientos. Postre: Torrijas invertidas.
<b>TABERNA LA PARROQUIA</b>	C/ Carrera, 36	+34 626 442 426	Plato: Espinacas esparragás. Postre: Gachas dulces.
<b>RESTAURANTE CANTINA KULINARIA</b>	C/ Lantejuela, 8B	+34 623 397 077	Plato: Croquetas de tortilla de camarones. Postre: Canelísima (natillas de canela).
<b>TABERNA SAN ARCADIO</b>	C/ Alfonso XII, 27	+34 678 076 926	Plato: Repapalillas de bacalao. Postre: Torrija de pan brioche y helado de vainilla.
<b>TABERNA JICALES</b>	C/ Esparteros, 11	+34 954 810 423	Plato: Repapalillas de bacalao. Postre: Torrijas.
<b>BAR POLIDEPORTIVO</b>	Polideportivo Municipal C/ San José de Calasanz, s/n	+34 657 802 227	Plato: Bacalao con tomate. Postre: Arroz con leche.
<b>TETUÁN CAFÉ-BAR</b>	C/ Carrera, 62	+34 627 942 980 +34 854 567 448	Plato: Tacos de bacalao frito con pisto.



# OSUNA



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>PASTELERÍA S. DOMINGO</b>	C/ Carrera, 63	+34 954 810 327	Ochios. Torrijas. Aldeanas.
<b>OBRADOR CONFITERÍA TORRES</b>	C/ Esparteros, 8A	+34 955 820 353	Torrijas. Magdalenas. Dulce de gachas.
<b>PASTELERÍA S. FRANCISCO</b>	C/ Asistente Arjona, 2	+34 954 811 380	Torrijas. Magdalenas. Pan bombón (para la elaboración de torrijas).
<b>CONVENTO DE LA CONCEPCIÓN</b>	C/ Sevilla, 1	+34 954 810 425	Torrijas. Roscos fritos.
<b>CONVENTO DE S. PEDRO</b>	C/ Cristo, 19	+34 954 810 647	Bizcocho. Magdalenas. Bizcocho pardo.
<b>GLUTTIRE PASTELERÍA CREATIVA</b>	C/ Sor Angela, 122	+34 659 434 185	Torrijas de crema. Gachas. Arroz con leche.

# PRIEGO DE CÓRDOBA



ESTABLECIMIENTO			
<b>REST. HUERTA DE LAS PALOMAS</b>	Ctra. de Zagrilla, km 3.5	+34 957 720 305	<b>Plato:</b> Bacalao gratinado con alioli de membrillo y patatas a lo pobre. <b>Postre:</b> Fideos de pestiños con helado casero de turrolate.
<b>RESTAURANTE HOTEL PATRIA CHICA</b>	Carrera de las Monjas, 47	+34 957 058 385	<b>Plato:</b> Potaje de Semana Santa. <b>Postre:</b> Torrija de pan brioche con helado de leche merengada.
<b>LA TABERNILLA</b>	C/ Málaga, 70	+34 957 542 237	<b>Plato:</b> Potaje de garbanzos y bacalao. <b>Postre:</b> Gachas con tostones y frutos secos.
<b>LA MILANA</b>	Crta. A -339 (Cabra - Alcalá la Real )	+34 957 547 277	<b>Plato:</b> Bacalao al gusto de la casa. <b>Postre:</b> Gachas de la abuela.
<b>RESTAURANTE HOSPEDERÍA ZAHORÍ</b>	C/ Real, 2	+34 957 547 292	<b>Plato:</b> Bacalao al ajoarriero. <b>Postre:</b> Flan con almendras.
<b>BAR TOMASÍN</b>	C/Lozano Sidro, 32	+34 957 700 565	<b>Plato:</b> Potaje de Semana Santa con papajotes. <b>Postre:</b> Gachas con picatostes y miel de caña.
<b>RTE. H. VILLA TURÍSTICA DE PRIEGO</b>	Aldea de Zagrilla Alta, s/n	+34 957 540 749	<b>Plato:</b> Cazuela de bacalao frito en salsa casera de tomate. <b>Postre:</b> Leche frita al almibar de anís de Rute.

# PRIEGO DE CÓRDOBA



Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>P. ARTESANAL EL PALENQUE</b>	Plaza Palenque, 5	+34 957 701 701	Palillos de leche y canela. Pestiños. Roscos de vino.
<b>LA AGUILAREÑA</b>	C/ Solana, 5	+34 957 540 829	Palillos de leche. Pestiños. Hornazos.
<b>LA PIANOLA CASA PEPE</b>	C/ Obispo Caballero, 8	+34 957 700 409	Torrija con helado de dulce de leche, chocolate blanco, chocolate negro y turrolate.

# PUNTE GENIL



Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>CASA PEDRO</b>	C/ Poeta García Lorca, 5	+34 957 604 276	Plato: Bacalao gratinado con fondo de pisto. Postre: Torrijas con helado de anís.
<b>RESTAURANTE LA BODEGA</b>	C/ Montemayor, 16	+34 634 973 791	Plato: Bacalao mozárabe gratinado con piñones y uvas pasas. Postre: Arroz con leche.



Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA MIRAGENIL</b>	C/ Nueva, 1	+34 957 600 643	Torrijas. Pastel pontanés. Ochíos.

# PUNTE GENIL



## RESTAURANTE ALMA EZEQUIEL MONTILLA

### MENÚ DEGUSTACIÓN DE CUARESMA

Este menú es un viaje introspectivo, una pausa necesaria en el ritmo del mundo. Un recordatorio de que la verdadera exquisitez no reside en la abundancia, sino en la armonía entre el producto, la técnica y el espíritu. Una experiencia que alimenta no solo el cuerpo, sino también el alma.

#### MENÚ:

- Pan de pueblo de semillas y centeno
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Corvina salvaje, crema de almendra y vinagre Gran Reserva Toro Albalá 1998
- Bomba de bacalao y gamba blanca de Huelva, alioli de lima y limón
- Carabinero, garbanzos y espinacas
- Torrija de pan brioche, chocolate 70% cacao

📍 C/ Cuesta Borrego, 3. Puente Genil (Córdoba)

📧 Contacto: [ezequielmontilla@hotmail.com](mailto:ezequielmontilla@hotmail.com)

☎ +34 622 820 905

✉ Reservas: [almaezequielmontilla.myrestoo.net/es/reservar](http://almaezequielmontilla.myrestoo.net/es/reservar)

🌐 [www.almaezequielmontilla.com](http://www.almaezequielmontilla.com)

€ 60€/pax

📅 Todo el año

# UTRERA



## Cocina

ESTABLECIMIENTO			
<b>EL AMBIGÚ</b>	Plaza Enrique de la Cuadra, 3	+34 955 523 210	<b>Plato:</b> Croquetas de Cuaresma (bacalao con tomate, espinacas con piñones y gambas al ajillo). <b>Postres:</b> Torrijas caseras.
<b>GOZÉ GARITO GOURMET</b>	C/ San Juan Bosco, 26	+34 660 040 891	<b>Plato:</b> Lomo de bacalao con salsa de tomate y alioli de lima. <b>Postre:</b> Pastel fundido de pistacho.
<b>ZEZEO NEOTABERNA</b>	Av. General Giraldez, 4	+34 689 998 206	<b>Plato:</b> Soldaditos de pavia de bacalao y merluza. <b>Postre:</b> Torrija brioche de leche de coco con crema de avellanas, chocolate blanco y helado de vainilla.



## Repostería

ESTABLECIMIENTO			
<b>CONFITERÍA CORDERO</b>	Plaza de la Constitución, 2	+34 954 860 199 +34 600 880 362	Leche frita. Mostachonazo cofrade. Lenguas de anís.
<b>CONFITERÍA REYES</b>	Plaza de la Constitución, 4	+34 954 860 113 +34 659 615 060	Torrijas. Pestiños. Leche frita.
<b>CAFETERÍA HELADERÍA L'PLAZA TAPAS</b>	Plaza del Altozano, 13-15	+34 600 586 810	Helado de pestiño, de anís Flor de Utrera y de mostachón de Utrera.



