

DBOCA EN BOCA

Guía gastronómica de Sevilla verano 2023



Diario de Sevilla

HOSTELERÍA

#Por
ElClima



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:



Impulsado por:

COMUNIDAD
#PorElClima





DBOCA EN BOCA

Sumario

- 4** **Plazalta**, la nueva zona gastronómica de Nervión Plaza
- 6** **Gazpacho**, un imprescindible del verano
- 10** **El Palacio Andaluz**
- 12** **Cruceros Torre del Oro**
- 14** **Casa Moreno**
- 16** **Tomás González Ibéricos**
- 18** **Bar Avelino**
- 20** **Ensaladas**, siempre frescas

- 24** **5 Océanos**, alimentos congelados de máxima calidad.
- 26** **Habanero Kiosko**
- 30** **CHASA**, un referente para el sector de la hostelería
- 32** **Lagoh**. La Piemontesa y Casa Carmen, dos buenas opciones gastronómicas
- 34** **El Rincón Sagrado**
- 36** **Tribuna**
- 38** **La Carboná**

Diario de Sevilla

Edita: Diario de Sevilla / Director comercial: Antonio Olivero /
 Coordinación y comercialización: José Luis G. Escriche / Producción: Páginas del Sur S.L. /
 Publicidad en la guía: 954 50 62 00 / www.diariodesevilla.es

Con la colaboración de:



Centro Comercial Nervión Plaza



PLAZALTA ES LA NUEVA ZONA de gastronomía de Nervión Plaza, un espacio que aglutina nuevos conceptos de restauración ubicados en la terraza del Centro Comercial junto a un cine de última generación.

Nervión Plaza, a través de este nuevo espacio, ofrece a los sevillanos una gastronómica moderna que se enmarca en un enclave muy especial. Un lugar para el disfrute de los hispalenses, un “patio” donde vivir Sevilla, natural, con espacio tanto interior como en terrazas al aire.

Plazalta ofrece al visitante opciones para todos los gustos a través de sus conocidos restaurantes, Casa Carmen, Don Benjumea, VIPs, Popeye's, Taco Bell o Beykebap, y se convierten en la opción perfecta para el desayuno, snack, almuerzo, merienda o cena durante los 365 días del año.

El Centro Comercial con un mix comercial completo y vanguardista brinda a su visitante una experiencia de 360° sin salir de Sevilla, ya que también tiene la mayor oferta cinematográfica de la ciudad y las principales tiendas de moda desde hace 25 años.

Bienvenidos al nuevo Nervión Plaza. Más diverso, más Sevilla y con más sabor... para ser más tú. Hoy y siempre.





Dirección: calle Luis de Morales, 3, 41005 Sevilla.
Teléfono: 954 989 131.
Horario restauración: todos los días de 09:00 a 01:00 horas.





Con el gazpacho, nunca hay empacho

LA LLEGADA DE LAS ALTAS TEMPERATURAS

trae consigo multitud de consejos acerca de cómo sobrellevar la subida del termómetro y de entre todos ellos, el que más se repite está relacionado con una alimentación basada en los productos de temporada que son los más idóneos para contrarrestar los efectos que el calor tiene sobre nuestro organismo. Una de esas preparaciones que no deben faltar en nuestros hogares es el siempre refrescante gazpacho, una sopa fría a base de tomate, pimiento verde, pepino, cebolla, ajo, agua y un poco de pan.

Si bien se considera que el gazpacho tiene origen en Andalucía y está asociado a los agricultores que encontraban en esta mezcla de ingredientes una buena y nutritiva solución a sus almuerzos mientras trabajaban la tierra, no podemos olvidar que los tomates llegaron a la península ibérica después del

descubrimiento de América. De manera que antes de que se popularizara el gazpacho como lo conocemos en la actualidad, la alternativa era el conocido como ajo blanco y cuyos orígenes se remontan a la época mesopotámica, pasando por los romanos y llegando a los árabes que ya incorporaron la almendra como uno de los ingredientes fundamentales. En aquellas casas en las que este fruto seco no se consumía por su coste, se sustituía por habas secas, un ingrediente más humilde. La introducción del tomate se desarrolló de manera paulatina y ya cuando su consumo se extendió por toda la geografía, el gazpacho se popularizó en toda Andalucía.

Más allá de la variedad de tomate que se utilice para realizar esta sopa fría, sus valores nutricionales lo convierten en un magnífico aliado en nuestra alimentación diaria.



MÁS ALLÁ DEL TOMATE

Si bien la receta tradicional del gazpacho contine, por norma general, el tomate, la cebolla, el ajo, el pimiento verde, el pepino, el aceite de oliva virgen extra, sal, agua y un poco de pan; las últimas tendencias gastronómicas han incorporado en sus ingredientes frutas como la sandía, la cereza o la fresa. De esta manera, este plato tan típico se ha transformado en objeto de modernizaciones y nuevas presentaciones igualmente sabrosas y refrescantes.

Según los nutricionistas, el tomate contiene una gran cantidad de licopeno, con una gran capacidad antioxidante y protectora de las células respecto a los radicales libres. Por otro lado, el hecho de que se recomiende su consumo en unión de alimentos ricos en grasas como el aceite de oliva virgen extra es porque la absorción del licopeno es mayor ya que es soluble en grasa. Otros antioxidantes presentes en el tomate son la Vitamina C y la A, lo que ayuda en procesos inflamatorios y es una buena fuente de potasio y de fibra; así como su alto contenido en cromo, que tiene un efecto beneficioso sobre la diabetes. ●



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Ingredientes:

8 tomates
1/2 pepino
2 pimientos verdes
1 rebanada de pan
1 diente de ajo
¼ l de aceite de oliva
Vinagre de Jerez
Sal
Agua

Para la guarnición:

200 g de gambas
200 g bacalao desmigado
Eneldo fresco

Elaboración

1. Lo primero, pelamos y troceamos los tomates, el pepino y el ajo y despepitamos el pimiento.
2. Trituramos estas hortalizas. Si es necesario le ponemos un poco de agua.
3. Emulsionamos con el aceite de oliva y añadimos sal y vinagre.
4. Dejamos enfriar.
5. Servimos con un salteado de gambas y un poco de bacalao desmigado a modo de guarnición y un poco de eneldo fresco picado.

GAZPACHO DEL MARTES





Calle Sol, 32
41003 · Sevilla

El Palacio Andaluz



EL FLAMENCO es considerado como un monumento en Sevilla. Es un arte ligado a esta tierra andaluza, junto a la Giralda, la Torre del Oro y el barrio de Santa Cruz, entre otros. Con esta premisa, desde El Palacio Andaluz, emplazado en la Isla de La Cartuja, un entorno privilegiado próximo al centro, ofrece el mejor show flamenco con cena en Sevilla.

Nuestro tablao flamenco recupera la esencia de los antiguos teatros y cafés cantantes, lugares que acogían actuaciones de flamencos desde principios del siglo XIX. Antiguamente, artistas de renombre y otros que se querían dar a conocer, iban a exponer su arte, a dejarse llevar por el “duende”, para deleite de todo aquel que quisiera pasar una buena juerga flamenca.

Ahora, con un ambiente renovado, ofrecemos lo mismo que entonces: un espectáculo flamenco de calidad, una hora y media de quejío, de palmas y de movimiento de volantes que te hará conectar con las raíces de este arte.

Por eso, hablar de flamenco y no nombrar a Sevilla, es un error imperdonable. Nombrado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, está tan arraigado en el sur de España que es raro pasear por las calles de esta ciudad y no encontrarte con un buen tablao en el que disfrutarlo.

El Palacio Andaluz es considerado por muchos, el mejor tablao flamenco en Sevilla, que aún todo el arte que derrochan los mejores artistas con un escenario envidiable: el tablao más grande de la ciudad para este tipo de espectáculo, dentro del antes conocido como Pabellón de Cruzcampo.

Este espacio sirvió como zona de descanso y restauración durante la Expo 92 y debe su nombre a la altísima figura de “Gambrinus” (seña de identidad de la marca cervecera).

Y, con esta mezcla de tradición y solera, El Palacio Andaluz incorpora varias opciones de cena que complementan al show, ya sea una cena de



tapas o una copa de bienvenida con la que despertarás todos sus sentidos.

Flamenco puro, sin artificios. Cada espectáculo de baile hace un recorrido por las raíces de este arte, tocando en cada pase un palo del flamenco diferente.

Sevillanas, seguiriyas, fandangos, bulerías, soleás, tangos... todo un repertorio de estilos con el mejor acompañamiento: el rasgueo de la guitarra, el zapateado sobre las tablas, el "age" de los artistas.

Todo unido a una interpretación flamenca de la obra Carmen, de Bizet, que hará que cada pase de este espectáculo flamenco sea único y diferente. Una experiencia irrepetible que no te dejará indiferente.

Si quieres llevarte un trocito de nuestro arte y nuestra cultura, no dudes en conocer el mejor show flamenco con cena en Sevilla. Todos los días a las 19:00, 19:40, 21:30 y 22:10. ¡Reserva tu entrada online! ●

www.elflamencoensevilla.com



Dirección: calle Matemáticos Rey Pastor y Castro, 4.

Antiguo Pabellón Cruzcampo, junto a Isla Mágica.

Teléfono: 954 534 720.

Experiencias con arte para los sevillanos.

Viernes y sábados a las 21:30 Espectáculo + Cena 45€.

Salas disponibles para eventos privados.

Email: comercial@elpalacioandaluz.com

Reservas: www.elflamencoensevilla.com





Cruceros Torre del Oro

AUNQUE HAY INNUMERABLES espacios para eventos en Sevilla, ninguno es tan original como un lujoso paseo en barco por el Guadalquivir. Las embarcaciones de Cruceros Torre del Oro son el lugar de celebración perfecto para tus momentos más especiales, desde eventos de empresa hasta cumpleaños, bodas o reuniones familiares.

Esta alternativa a los salones de celebraciones tradicionales te permitirá disfrutar de las mejores vistas de Sevilla mientras navegas por el río y hará de tus fechas señaladas recuerdos inolvidables.

¿Por qué elegir un barco como espacio para tus eventos? Celebrar tus eventos a bordo de un barco mientras navegas por el Guadalquivir es elegir un espacio exclusivo y con historia, situado en el corazón de Sevilla. Además de una ubicación privilegiada, Cruceros Torre del Oro ofrece una gran versatilidad tanto en espacios como en precios gracias a su amplia variedad de embarcaciones.

Todos los barcos disponen de múltiples zonas, interiores y exteriores, en las que podrás llevar a cabo los distintos acontecimientos de tu celebración: cóctel, networking, almuerzo, baile... Desde su cubierta superior, con vistas panorámicas de la ciudad, hasta sus salones interiores, cada uno con diferentes capacidades y múltiples opciones de decoración disponibles.

Entre los servicios que Cruceros Torre del Oro brinda a sus clientes se encuentra la posibilidad de incluir un catering propio a bordo. Este catering se caracteriza por una excepcional carta de nueva cocina andaluza, con todo el sabor de las mejores materias primas locales. El menú se adapta a cada celebración, por lo que podrás personalizar tu evento hasta el más mínimo detalle. El broche de oro a cualquier celebración

El río Guadalquivir es un enclave único, cercano a los lugares más emblemáticos de la ciudad y a las zonas de ocio nocturno de moda. Esto



ofrece infinitas posibilidades a la hora de organizar eventos que deseen combinar diferentes espacios y ambientes. De este modo, si ya dispones de un espacio para tu evento, puedes completar la experiencia con un cóctel de bienvenida o un 'after party' a bordo de un exclusivo barco.

Además de aportar un toque de distinción a la celebración, el alquiler de una embarcación también resulta una forma de lo más original de trasladar a los invitados de un punto de la ciudad a otro.

Dirección: Embarcadero junto a la Torre del Oro.
Marqués del Contadero, s/n, 41001 Sevilla.
Teléfono: 954 561 692
Email: eventos@ctosevilla.com



Casa Moreno



LA CAPITAL DE ANDALUCÍA ESCONDE, tras su belleza celestial, bajo el calor del Lorenzo y el aroma a azahar de sus calles, uno de los rincones más sublimes que ha dado la ciudad del Giraldillo. Casa Moreno es la esencia de las costumbres perdidas, un presente en el que mirarse y un futuro que, a la deriva, necesita de puertos como este.

Algo similar debe sentirse al entrar en los cielos. Sigue el olor a tradición gracias a una tercera generación que coge las riendas de este negocio familiar, siempre bajo la lupa de Carmela y Quisco, los mejores anfitriones, junto a Emilio, de este peculiar rincón.

Casa Moreno es una religión, un templo en el que se apilan montañas de creyentes que, emocionados y fervorosos, suplican al cielo con sus rezos un hueco en la barra de metal. Pasen y vean. Tar-des de gloriosas faenas en un rincón de pureza, un “puño” de albero de La Maestranza que tiene en los tendidos centenares de latas de conservas codeándose con Curro Romero, Morante de la Puebla o la Semana Santa sevillana.

Entre tercios, la esencia de la Generación del 27 para escribir, en trozos de papel, verdades como puños. Se podría decir de todo pero perdería su encanto. A sitios así hay que ir, peregrinar al menos



una vez en la vida. Están ante un rincón que demuestra que no todo está perdido, que defiende a ultranza las costumbres de esta tierra tan maravillosa. Casa Moreno les espera porque, nunca mejor dicho: las emociones no se cuentan, se viven.

Dirección: Calle Gamazo 7

Horario: de lunes a viernes de 9:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00. Sábados de 09:30 a 16:00. Domingos cerrado.

Teléfono: 954 228 315

Instagram: Casamoreno_sevilla



FLA MEN CO



EXPERIENCIAS CON ARTE
PARA **SEVILLANOS**

VIERNES Y SÁBADOS
A LAS 21.30 H.

ESPECTÁCULO
+ **CENA 45€**

SALAS DISPONIBLES
PARA EVENTOS PRIVADOS

Antiguo pabellón Cruzampo, junto a Isla Mágica • Tel.: 954 534 720

elflamencoensevilla.com



Tomás González Ibéricos

TOMAS GONZÁLEZ
ibéricos



Lomo de presa
ibérica de bellota

UNA EMPRESA INNOVADORA ES AQUELLA que acepta el cambio y se esfuerza en comprenderlo. La innovación es un proceso de negocio, directamente ligado a la estrategia de la empresa y a su competitividad futura, con un marcado carácter multidisciplinar en el que intervienen no sólo los aspectos tecnológicos (de producto o proceso) sino también los comerciales y organizativos.

Controlamos la cadena de suministro de la empresa desde una estrategia de integración horizontal, esto nos permite ser capaz de controlar la excelencia centrándonos en las fases más importantes del proceso y exigir la máxima calidad en cada una de las fases del desarrollo del producto.

La calidad se fabrica. Comercializamos productos amparados por la norma de calidad del cerdo ibérico. Fabricar un buen jamón o una buena caña lomo implica seleccionar un cerdo ibérico de calidad avalado por su genética y alimentación. Además, controlar minuciosamente en todas sus fases el proceso



de fabricación es uno de los objetivos primordiales de la empresa.

La finalidad es conseguir un producto homologado y uniforme para satisfacer a los paladares más exigentes, esto focaliza a la empresa a un mercado muy específico que sabe valorar y apreciar la calidad, y por supuesto, está dispuesto a pagar por ella.

Nuestra razón de ser es mejorar cada día, garantizando los mejores productos fabricados en Extremadura, enfocados en la satisfacción de las necesidades del cliente.

Amamos lo que hacemos en esta empresa familiar. En estos momentos, se está produciendo una transformación estratégica de la mano de la segunda generación de la empresa, acompañada de la experiencia de más de 30 años en el sector de Tomás González García, propietario de la empresa.

Tomas González Ibéricos SLU es una empresa familiar ubicada en el sur de Extremadura, en uno de los pueblos más encantadores de España, Fregenal de la Sierra.

Nuestros comienzos se reportan al año 1989, cuando Tomas González, gerente y fundador de la empresa, comenzó su andadura en el sector del ibérico. Hoy en día, Tomas González cuenta con más de 30 años de dedicación al sector del cerdo ibérico, 30 años en los que la pasión y las ganas han seguido intactas desde el primer día.

Tomás es un apasionado de este mundo tan extraordinario del ibérico, se desvive por sus clientes y por sus trabajadores, quienes miman el producto día tras día.



En Tomas González Ibéricos nos dedicamos principalmente a la distribución de carnes frescas ibéricas. Matamos nuestros propios cochinos durante las diferentes semanas del año.

Contamos con una amplia experiencia en el sector de la restauración. Son varios los restaurantes insignias en la ciudad de Sevilla en los que puedes degustar todas nuestras carnes ibéricas y productos ibéricos. Aunque, ¡también podrás degustarlos en muchas partes de España!

.....
Dirección: calle Rafael Ortega, 27. Fregenal de la Sierra, Badajoz.

Teléfono: 924 700 248 – 722 792 572.

Email: info@tomasgonzalezibericos.com

Web: www.tomasgonzalezibericos.com





Bar Avelino



EL NOMBRE LE VIENE A ESTE BAR de su fundador, José Avelino Loureiro, quien regentaba con maestría este lugar en el centro de Heliópolis. Muchos años han pasado desde entonces, pero Avelino sigue conservando su arquitectura y su filosofía de bar de encuentro de parroquianos, de gente del barrio.

Su estupenda relación calidad precio provocan que su público sea predominantemente joven, aunque abundan también las familias completas. Casi imposible coger mesa en el exterior desde muy tempranas horas tanto al mediodía como por la noche.

No es sitio para buscadores de recetas 'gourmet', ni para los amantes de la llamada 'nueva cocina', pero su pechuga con bechamel, su camembert frito y algunos de sus guisos merecen una visita. También tiene caracoles llegada la época y los fines de semana un arroz bastante apetecible. Todo ello en tapas y raciones con precios muy ajustados.

Aparte del yantar y llegada la hora, Avelino tiene también ambiente de copas. Con un sitio privilegiado, disfrutar de esa plaza los mediodías de invierno y las noches de verano es uno de esos pequeños placeres que no hay que perder de vista.

Dirección: Plaza de los Andes S/N, 41012 Sevilla.

Horario: de lunes a domingo, de de 12:00 a 02:00.

La cocina cierra a las 16:00 y vuelve a abrir a las 20:00.





LO MEJOR EN CONGELADOS

**5 Océanos,
la Boutique del
congelado, ya
tiene 5 tiendas
en Sevilla.**

**PECHUGA
DE POLLO**

4,80
€/Kg



Auténticos especialistas en alimentos congelados de calidad, 5 Océanos se caracteriza por su gran variedad de productos además de por sus magníficos precios y su trato personalizado al cliente.

5 Océanos, especialistas en productos congelados con la mejor calidad, variedad y precio.

Oferta válida hasta el 25 de julio de 2023 o fin de existencias.

ENCUENTRA TUS TIENDAS 5 OCÉANOS AQUÍ:

Cerro del Águila
Calle Afán de Rivera, 144

Pino Montano
Calle Estrella Canopus, 23

Triana
Calle Pagés del Corro, 96

Dos Hermanas (Montequinto)
Calle Mesina, 9 (junto al mercado)

Dos Hermanas (Centro)
Calle Brasil, 13



En una ensalada todo es posible

RARA ES LA MESA EN LA QUE EN VERANO

no está presente una ensalada. Bien como plato principal, bien como acompañamiento a una carne o un pescado. Sin lugar a duda, este es un elemento indispensable en nuestra alimentación durante todo el año, aunque en estos meses calurosos tiene un mayor protagonismo.

Se considera que tenemos que remontarnos al año 600 a.C. en Persia para encontrar las primeras referencias sobre la presencia de la ensalada en los hogares. Después de los egipcios fueron los romanos los que ofrecieron su primera aportación gastronómica a este plato con la ideación del garum, un condimento muy usado en la cocina romana y que se elaboraba partiendo del zumo que se desprendía de arenques y caballas puestos en salazón y aplastados con otros productos como vinagre, agua, aceite o vino. El naocman, condimento utilizado en la cocina vietnamita, es muy similar a este originario garum.

De los romanos también hemos heredado la palabra ensalada, derivada del latín salare, ponerle sal a un alimento. De esta manera,

cuando hablaban de herba salata se referían a ese plato de vegetales crudos aderezados con agua y sal. La lechuga en la época romana era muy apreciada por sus cualidades di-

LA VINAGRETA PERFECTA

El complemento perfecto de cualquier ensalada tiene en el trío sal, aceite y vinagre el tándem perfecto desde el que partir y en los últimos años, las diferentes variedades de vinagre que se producen en todo el mundo permiten jugar con él para darle un toque especial a esa salsa que aderece la ensalada. De esta manera, los vinagres gran reserva elaborados en Andalucía partiendo de una base de vino elaborados por el sistema de criaderas y soleras y con un envejecimiento en barrica proporciona unos toques intensos a la ensalada. Por otro lado, las reducciones de Módena ofrecen un ligero dulzor mientras que los vinagres elaborados a partir de frutas como las frambuesas, el membrillo o los plátanos si bien son menos habituales en nuestras cocinas, aportan unos interesantes sabores.



gestivas y se solía consumir como aperitivo antes de las grandes comidas para ir preparando el estómago. Si bien en sus inicios el tallo era mucho más largo y del que salía un líquido blanquecino, con el paso de los años y a base de diferentes injertos, lograron producir una lechuga de tallo corto y con grandes hojas comestibles. Ya en el siglo I d.C., Plinio el Viejo describió nueve variantes de este vegetal.

Habrá que esperar al Renacimiento para encontrarnos con la ensalada como

la conocemos en la actualidad: lechuga aliñada con vinagreta. No obstante, el concepto de ensalada se ha ido adaptando a los diferentes países y su propia huerta de manera que en Italia es muy habitual la ensalada caprese en la que la mozzarella, el tomate y la albahaca son los únicos ingredientes o el tabulé árabe popular en Oriente Medio, en el que se mezclan el trigo bulgur con hierbas aromáticas como la hierbabuena, el cilantro, el zumo del limón, sal y aceite. Posteriormente se le van incorporando otros ingredientes como el pepino, el tomate o la cebolleta.

La ensalada ha ido modificando sus ingredientes y de la originaria receta de lechuga, aceite, vinagre y sal hemos pasado a incorporar legumbres como las lentejas, cereales como el trigo o la quinoa; frutas como el aguacate, la sandía, las fresas; hortalizas como el pimiento o el pepino, lácteos representados en las distintas variedades de quesos e incluso frutos secos como el pistacho o las pipas de girasol y calabaza. Las espinacas, endivias,

escarola, canónigos han sustituido la lechuga como base de la ensalada de manera que se ha convertido en un sabroso cañón de sastre en la que cualquier combinación es posible. ●



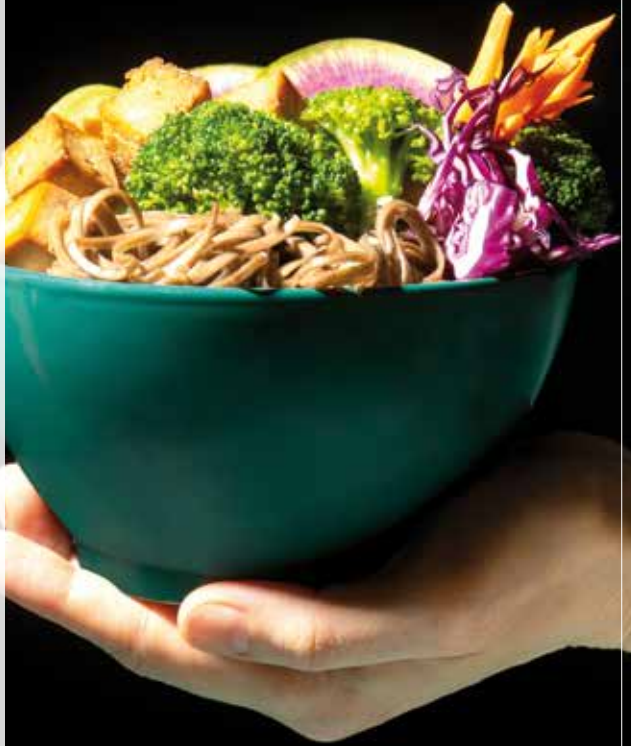
INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Ingredientes:

Brócoli
1 bloque de tofu
Jengibre
Ajo
Perejil
1 Calabacín
1 Zanahoria
1 Cebolleta
Sésamo tostado
Hojas variadas de ensaladas
Salsa de soja
Aceite de oliva
Sal
Fruta fresca

Elaboración

1. En primer lugar, marinamos el tofu cortado el tacos con una mezcla de ajo picado, jengibre rallado y unas gotas de salsa de soja y aceite de oliva. Lo dejamos unos minutos para que se mezclen los aromas.
2. Ponemos 4 cucharadas de aceite en una sartén de fondo grueso o en un wok y freímos el tofu. Dejamos que escurra en un colador.
3. Reservamos la marinada que tenía el tofu.
4. En la misma sartén salteamos la cebolla con un poquito de sal. Luego la zanahoria, el calabacín y el brócoli
5. Dejamos que todas las verduras se vayan haciendo en su juguito y añadimos, en el último momento, el tofu y la marinada. Dejamos reducir, debe quedar con el líquido justo. Añadimos el perejil.
6. Cogemos las hojas de lechuga o achicoria y mezclamos con el tofu y las verduritas.
7. Espolvoreamos con sésamo y perejil por encima.
8. Por último, podemos decorar con algún tipo de frutal al gusto.



ENSALADA

*de la huerta
con frutas y
tofu marinado*



TAMASGLEZ

ibéricos

FREGENAL DE LA SIERRA

info@tomasgonzalezibericos.com · administracion@pgvsl.com

722 792 572 · 924 700 248

www.tomasgonzalesibericos.com



5 Océanos, lo mejor en congelados



EN LA ACTUALIDAD, EL PRODUCTO CONGELADO

de calidad se ha convertido en un imprescindible en la cocina, ofreciendo una solución práctica y deliciosa para preparar una amplia variedad de platos a un precio asequible y con la comodidad que supone poder espaciar las compras y consumir en cualquier momento todo tipo de productos, incluso fuera de temporada.

En Sevilla, desde hace unos meses, podemos disfrutar de todas estas ventajas gracias a 5 Océanos, una prestigiosa firma especializada en alimentos congelados de máxima calidad.

Con una sólida trayectoria en el sector, 5 Océanos se ha ganado una excelente reputación al ofrecer a los consumidores una enorme variedad de productos a los mejores precios, con un enfoque centrado en la calidad y el trato personalizado.

La empresa, que cuenta con 71 establecimientos repartidos por el Archipiélago canario, dio el salto a la península el pasado mes de octubre, y



ya cuenta con 5 tiendas en Sevilla ubicadas en Cerro del Águila (calle Afán de Ribera 144), Pino Montano (calle Estrella Canopus 23), Triana (calle Pagés del Corro 96) y Dos Hermanas; tanto en el centro (calle Brasil 13) como en Montequinto (calle Mesina 9).

Estas aperturas son solo el comienzo de un ambicioso plan de expansión, que contempla la inauguración de 60 tiendas en toda Andalucía, generando más de 350 puestos de trabajo.

El completísimo catálogo de productos de 5 Océanos se renueva constantemente y ha sido



diseñado para satisfacer la demanda del mercado local. Incluye carnes, pescados, mariscos, verduras, helados, postres y una amplia variedad de precocinados. Además, ofrece opciones de graneles y envasados, así como alternativas veganas, halal y sin gluten. Todo ello sin olvidar su amplia gama de productos latinoamericanos.

Un aspecto a destacar de 5 Océanos es su compromiso con la calidad. Por ello, trabajan únicamente con proveedores nacionales e internacionales de total confianza, utilizando las mejores técnicas de congelación para preservar la frescura y el sabor de sus productos. Esto garantiza que cada vez que cocines con los productos de 5 Océanos, disfrutes de una experiencia culinaria al máximo nivel.

En resumen, 5 Océanos es mucho más que una simple tienda de congelados. Un referente en productos de calidad tanto para el consumo familiar como para el mercado de la restauración. Sinónimo de confianza, variedad, trato al cliente y de un esfuerzo continuo por mantener precios ajustados a todos los bolsillos.

No lo olvides, en Cerro del Águila, Pino Montano, Triana, Dos Hermanas centro y Montequinto, ya tienes tu 5 Océanos. Es la opción perfecta para tener siempre a mano alimentos de calidad a un precio más asequible y disfrutar de una cocina variada y equilibrada. Si deseas obtener más información, visita su página web en <https://5oceanos.com/andalucia/> o su página de Facebook, 5OceanosAndalucia.

Habanero Kiosko



ESTE KIOSKO, SITUADO EN LOS BERMEJALES, es uno de los lugares más agradables para celebrar un almuerzo o cena con amigos y disfrutar tanto de su gastronomía como de su ambiente joven y relajado. Se definen como una pequeña familia que trabaja con mimo y dedicación y pretenden hacerte disfrutar de buena comida junto a los tuyos en cualquier momento del día.

Con unos precios ajustados y una carta amplia que trata muy bien al producto, hay que probar la miniburger de chipirón, los rollitos vietnamitas, los huevos rotos con foie, las taleguillas de tío Diego o las croquetas de espinacas.

El espacio de Habanero Kiosko está anexo a un parque con juegos infantiles, por lo que es el lugar ideal para familias jóvenes al mediodía. A lo largo de la tarde, va transformándose hacia un bar más enfocado a las copas con amigos con un ambiente moderno. Uno de sus atractivos es ser uno de los rincones de Sevilla más frescos, con una brisa fresca asegurada al atardecer



Dirección: avenida de Finlandia. 41012, Sevilla.

Teléfono: 644 740 928.

Horario: de lunes a domingo de 12:00 a 01:00 horas.

Email: habanerokiosko@gmail.com





CELEBRA TUS EVENTOS DE EMPRESA A BORDO DE
UNA EMBARCACIÓN DE LUJO
CON CRUCEROS TORRE DEL ORO

¡Descubre el secreto del éxito para tus encuentros profesionales! Organiza tus eventos en un escenario mágico, en pleno corazón de Sevilla: el río Guadalquivir. Nuestras exclusivas embarcaciones ofrecen espacios elegantes y completamente equipados para conferencias, networking, cenas de gala y almuerzos de empresa.

Diseña un evento a medida, con opciones de catering excepcionales y entretenimiento en vivo. ¡Crea experiencias inolvidables y deja una huella imborrable en tus clientes, socios y empleados! **El éxito empresarial comienza aquí.**



Solicita más información sin compromiso:

Email: eventos@ctosevilla.com

Teléfono: 954 561 692 / 954 211 396

CHASA

COMERCIAL HOSTELERA ANDALUZA

PARA ALCANZAR LA EXCELENCIA ES NECESARIO CONTAR CON EL MEJOR EQUIPO

Expertos en venta de maquinaria, servicio y asesoramiento para
hostelería **desde hace más de 60 años**





HOSTELERÍA

Hoteles
Caterings



RESTAURACIÓN

Restaurantes
Bares
Cafeterías



ALIMENTACIÓN

Grandes Superficies
Supermercados
Tiendas



COLECTIVOS

Colegios
Residencias
Hospitales
Lavanderías

SERVICIO 360

Gestión integral:
asesoramiento, diseño,
instalación y mantenimiento
de maquinaria y mobiliario

EN CHASA SENTIMOS LA
MISMA PASIÓN QUE TÚ POR
LA HOSTELERÍA

CHASA
COMERCIAL HOSTELERÍA ASesoría

chandalu.com





CHASA: expertos en hostelería y restauración

CHASA SE HA CONVERTIDO EN UN REFERENTE en la comercialización, instalación y postventa de maquinaria especializada. Comprometidos con la excelencia, han atendido a numerosos establecimientos, ofreciendo soluciones adaptadas a cada proyecto y manteniéndose a la vanguardia con maquinaria de última generación. Formando parte del GRUPO INTECNO, la mayor red nacional de asociados exclusivos, la empresa se destaca por su servicio próximo, homogéneo y de calidad para los clientes del sector HORECA. A través de su propia marca, INTECNO, ofrecen una amplia gama de productos que satisfacen las necesidades de los profesionales.

La empresa se especializa en la venta de maquinaria, así como en el servicio y asesoramiento para el sector de la hostelería. Su amplia trayectoria les ha permitido adaptarse a diferentes ámbitos, desde restaurantes, bares y cafeterías hasta hoteles, caterings, grandes superficies, supermercados, tiendas, colegios, residencias, hospitales y lavanderías. Su objetivo es brindar soluciones personalizadas y la mejor atención a cada cliente. Entre sus servicios más destacados se encuentran la oferta de maquinaria para hostelería, con una amplia variedad de equipos de calor y cocción para garantizar un funcionamiento eficiente en la zona de cocción de los establecimien-



tos. También ofrecen opciones de frío industrial para conservar los alimentos en condiciones óptimas, sistemas de extracción de humos y olores para mantener un ambiente saludable en las cocinas, y una selección de lavavajillas, lavavasos y lavaplatos de marcas reconocidas.



Pedidos:
954 043 485
615 382 313

C/ Julio César Nº 12

Zonas de reparto:
Triana, Remedios, Centro y Cartuja.

**Haz tu pedido
ONLINE:**





La Piemontesa

EN LA PIEMONTESE RESTAURANTE – PIZZERÍA

sabemos cuáles son las claves del éxito.

Nuestro largo recorrido por la tradición italiana, la selección de la materia prima en origen, la elaboración de nuestras propias recetas y el máximo cuidado del servicio en sala, nos permiten afirmar que La Piemontesa es “El mejor restaurante italiano del país”.

Y ahora, gracias a nuestra exitosa

trayectoria, lanzamos una nueva oferta gastronómica. Una propuesta más fresca, más joven y más mediterránea, que convive con la oferta conocida hasta día de hoy. La nueva carta está marcada por la fusión entre los platos más clásicos e identificativos de la marca, con las nuevas tendencias culinarias inspiradas en la cocina del arco mediterráneo.

Un elogio a nuestros inicios, al ADN de La Piemontesa, es la cuidada selección de pastas frescas elaboradas en nuestro obrador con sémola de trigo duro y huevo, rellenas con la mejor se-

lección de ingredientes, todas ellas combinadas con una amplia oferta de salsas, naturalmente, elaboradas en nuestra cocina.

La auténtica pizza romana, artesana, de masa fina y crujiente, horneada en horno de piedra, cuenta con una amplia selección de 17 pizzas. Desde las de siempre hasta las que tienen “nuestro toque especial” como “El Cartoccio”, una burger de ternera Angus envuelta en masa de pizza y dorada al horno.

¡Doblemente irresistible!

Además, si eres amante de las carnes, podrás degustar deliciosas carnes a la parrilla elaboradas con ternera Angus y cerdo Ibérico de primerísima calidad, así como una selección especial de carnes a baja temperatura cocinadas en su jugo al horno durante 20 horas. Sin olvidar el auténtico Lomo al Pepe de La Piemontesa, ¡delicia de muchos!

Encontrarás también, entrantes y ensaladas con producto fresco, de temporada y proximidad. Gratinados cocinados a fuego lento como manda la tradición, risottos cocinados según recetas tradicionales italianas, así como los mejores postres y helados artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero, hacen de la nueva oferta gastronómica la perfecta Fusión Mediterránea.

Visítanos en La Piemontesa Lagoh, en el mismo centro comercial de Lagoh. Todo el equipo te esperamos para ofrecerte el mejor servicio, en un restaurante acogedor donde podrás disfrutar en familia, amigos o pareja, ya sea en el amplio comedor o en una de nuestras tres estupendas terrazas.

¡Vive la Fusión, el buen comer del mediterráneo!

Dirección: Avenida de Palmas Altas, sn, 41012 Sevilla.

Teléfono: 954 951 760.

Horario: todos los días de 13:00 a 16:30 horas y de 20:00 a 23:30 horas.



Casa Carmen



CASA CARMEN es más que comida mediterránea, es una experiencia cálida y cercana con un trato personalizado que te hará disfrutar de un momento agradable con tu familia y amigos.

Nuestra carta ofrece platos dedicados a la gastronomía mediterránea y otras culturas destacadas en fusión, creando una experiencia especial, única y variada; con ingredientes trabajados y cuidados para un final delicioso.

El menú del día se ofrece de lunes a viernes y es diferente cada día del año, es ideal para finalizar o comenzar un paseo en los Centros Comerciales, usarlo de pausa para la rutina laboral, la intensión base es desconectar del ajetreado mundo exterior.

Si lo que quieres es visitarnos en grupo, tenemos tres opciones con lo mejor de nuestra cocina, los top venta unidos en un concepto de compartir y degustar los platos de nuestra selección de tapas, platillos, carnes y pescados.

Dirección: Avenida de Palmas Altas, sn, 41012 Sevilla.

Teléfono: 955 977 236.

Horario: todos los días de 12:30 a 23:30 horas.

Viernes y sábado abierto hasta las 00:00 horas.



El Rincón Sagrado, un oasis gastronómico



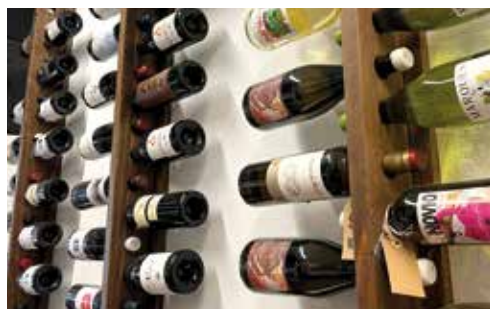
CON UNA SELECCIÓN EXQUISITA DE PRODUCTOS, que van desde deliciosas chacinas y jamón cortado con maestría hasta una amplia variedad de quesos y vinos de renombre, este establecimiento cautiva a los paladares más exigentes, ofreciendo una experiencia culinaria única.

Enclavado en la pintoresca Plaza San Marco, frente a la imponente iglesia de San Marco y en sintonía con el bullicio de la algarabía colindante, se encuentra El rincón sagrado, un negocio que ha cautivado a los amantes de la buena comida y el buen vino. Con una esencia única y un nombre evocador, este negocio ha logrado forjar una identidad propia en el competitivo mundo culinario de la capital hispalense. Este antiguo colmado, que sirve todas sus viandas al peso, se ha convertido en el destino favorito tanto de los vecinos del barrio como de unos turistas ávidos de saborear tradición.

Al adentrarse en El rincón sagrado, los clientes se ven seducidos por una cuidada selección de productos que destacan por su excelencia y sabor inigualable, como es el caso de las chacinas y el

perfecto corte de jamón. También tiene protagonismo su amplia variedad de quesos, desde los tradicionales quesos payoyos hasta los manchegos más reconocidos.

El vino es parte indispensable de la vivencia en El rincón sagrado. Con más de 100 referencias, la bodega está repleta de una selección cuidadosamente elaborada. Premiados y reconocidos. Desde vinos blancos refrescantes hasta chispeantes cavas, pasando por los intensos olorosos. En definitiva, la variedad es inmensa, algo que demuestra la dedicación y pasión del negocio por el mundo vinícola.



EXCLUSIVIDAD

La atmósfera acogedora y la decoración rústica del lugar invitan a los comensales a disfrutar de momentos especiales. En adición a su amplia selección de productos gourmet, este lugar tiene el privilegio de ser los distribuidores autorizados de las reconocidas tortillas del Kilómetro 1 de Bormujos, convirtiéndose en los únicos proveedores en Sevilla de este exquisito manjar. Las tortillas del Kilómetro 1 son conocidas por su sabor único y su elaboración artesanal, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad.



Aun así, no solo de “pan y vino” vive el hombre. La experiencia en El rincón sagrado traspasa las fronteras de lo dulce con las mieles procedentes de la Sierra de Grazalema y Cádiz, así como extremeñas. Por su parte, las conservas de Cádiz y los productos artesanales, como la cecina de León, también son un punto fuerte en su carta. Además, y como dato curioso, ostentan el privilegio de ser los únicos distribuidores autorizados en Sevilla de las reconocidas tortillas del Kilómetro 1 de Bormujos, conocidas por su sabor único y su elaboración artesanal, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad.

Por último, todo se encuentra dispuesto en una atmósfera acogedora y la decoración rústica del lugar invitan a los comensales a disfrutar de momentos únicos.



.....
Dirección: Plaza San Marcos, 3, 41003 Sevilla.

Teléfono: 717 167 160.

Horario: De lunes a domingo (solo mañana) desde las 11:00 hasta 14:30/15:00. Noches de 19:00 hasta 22:30/23:00.

Take away.



‘Barneario’

Emilio Vara
Casa Moreno



EL BAR TIENE QUE SER la prolongación de la casa. Espacio de ocio, de inspiración y de reunión entre parroquianos de alma triste y una mezcla de personas alegres y auténticas.

Sin bar no hay vida. Una ciudad sin bares es una ciudad sin alma, y Sevilla es una ciudad de bares, de muchos bares, por eso tiene algo de especial que la distingue del resto de las demás. “Si no hay un cacho bar en mi calle, no hay vida”.

En realidad, solo aspiro a traerles en este “barneario” toda la alegría, el amor, la tristeza y muchas de las cosas importantes que pasan detrás de este mostrador de cinc niquelao o de madera vieja, una especie de diván donde los tipos corrientes buscan la complicidad del camarero para poder pensar en voz alta. “El camarero es la única persona con la que se puede pensar en voz alta”. La vida es una barra de un bar y el cliente, una oportunidad.

Algunos bares guardan la esencia de toda la ciudad. Los bares no son sitios, son las personas que lo habitan y que lo llenan de alma. Tipos con alma, miradas, palabras, sonrisas, como un cartel alusivo que hay en casa moreno: “No tenemos güifi, hablen entre ustedes”.

¡Eso sí!... Sin prisas. La prisa es plebeya. La prisa en los bares destruye toda ternura y belleza. Debemos saborearlo todo muy despacio, un buen vino, una rica tapa, una amena charla y una grata compañía. Todo acompasado con



una delicada y suave atención. “La atención es la caricia más hermosa”.

Me gustaría reivindicar las barras de los bares como un santuario de respeto, de serenidad absoluta, donde ese nudo que, a veces, se forma de gente en pie, que no pueden moverse en ninguna dirección, algunas caras vagamente conocidas, famosas, populares, de siempre... forman entre ellas una coreografía de palabras, de sonidos agradables y crean un saludable ambiente lejos del jaleo y del murmullo vociferador. Todo ello envuelto en esa atmósfera de complicidad y relajación que brota frente a un par de botellines de cuello largo demasiado fríos, una copa de vino decente o un aromático y humeante café pausado. “Un buen café es tan necesario como una buena compañía”.

Deseo que este “barneario” de palabras termales, con o sin gusto, hayan permitido una honda relajación, copa en mano, ensimismados y reposados en la barra de cualquier bar de Sevilla, (hay un bar en Sevilla y muchos bares en Sevilla) a la espera de la atención de un recurrente y eficaz camarero. “Si no sirvo, no sirvo”. ●

SI SE COME, ESTÁ EN LAGOH

VIPS

CASA
CARMEN
RESTAURANT PLATJOL

★ FOSTER'S
HOLLYWOOD

TACO
BELL



LA PIEMONTESE
RESTAURANT PLATJOL



Ginos

FIVE
GUYS

Restaurante
AMAZONIA
CNC

Manolo
bakes
Cuina delícia



lagoh.es

lagoh

Restaurante La Carboná



ESTÁ SITUADO EN UNA EXCELENTE zona del centro de la ciudad de Jerez, con un local donde se respira Jerez, su esencia y su cultura.

Entre su carta de sabores tradicionales destacan las mollejas de ternera, glaseado de Amontillado y apio nabo. El pargo de Conil, arroz negro de chocos al amontillado. Cochinillo confitado a baja temperatura y reducción de sus jugos con chutney de melocotón. Viñedo, chocolate, avellana, albariza. Además, se surten de productos de temporada de la provincia de Cádiz.

Es imprescindible probar su cocina dedicada al Vino de Jerez y productos de temporada de la tierra, sus menús maridados que cuentan historias como la de Lola Carboná o la nueva selección La Carboná, de productos jerezanos exclusivos a la venta en el restaurante.

Comprometidos con la calidad de la materia prima y los excelentes productos de la provincia. Ofrecen los mejores cortes del atún rojo de almadraba y joyas como el langostino de Sanlúcar. A parte de los platos estrella, recomendamos los mejillones en escabeche de aguacate a la brasa acompañado por una copa de Fino Bulería, uno de los platos de Lola Carboná, el menú maridado en homenaje a Lola Flores. Para los más atrevidos el cóctel perfecto será el rebujito de Amontillado y Chile.



Dirección: calle san Francisco de Paula, 2 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Teléfono: 956 347 474.

Horario: de 13:00 a 18:00 y de 20:00 a 00:00 horas.

Reservas online en www.lacarbona.com





PLAZALTA

Nervión Plaza



25 años contigo
en el centro

25
NERVIÓN
PLAZA



BARBADILLO

DESDE 1821

LA VIDA NO SE VIVE SE DISFRUTA



WINE MODERATION
ALCOHOL CONSUMPTION: 10g/100ml
© 2018 Barbadillo, S.A. All rights reserved.

DISFRUTA

