

The background of the cover is a colorful, abstract painting. It depicts a table setting with a glass of beer on the left, a glass of red wine in the center, and a plate of food on the right. The food appears to be a fried egg with a yolk, some green herbs, and a slice of meat. The painting uses bold, expressive brushstrokes in shades of orange, yellow, blue, and green, creating a lively and artistic atmosphere. The text is overlaid on the right side of the painting.

# Granada de Tapas

2ª edición



# Granada de Tapas

En Granada, la tapa, constituye el elemento esencial de la gastronomía de esta tierra andaluza.

Quien disfruta de esta Ciudad, se ve envuelto por el embrujo de esta forma de degustar la oferta gastronómica.

Esta antigua costumbre ha sabido no sólo mantenerse, sino que ha sido capaz de evolucionar con las bondades, experiencia y características de la nueva cocina granadina, una de las más ricas de Andalucía, debido a su gran variedad de productos; del mar, de la vega y de montaña, con elementos tan esenciales en la gastronomía española

Tapas are an essential part of the Grandian cuisine which forms part of Andalusia.

All those who enjoy this city find themselves wrapped up and spell-bound by the sheer pleasure in this way of eating.

This old custom has lasted the years and has been able to accommodate, and incorporate, the evolution of the new Granadian kitchen, one of the richest in Andalusia, thanks to the great variety of produce; from the sea, from the land and from the mountain, all essential ingredients in Spanish cuisine like olive oil, all partaken with some magnificent wines.

como el aceite de oliva, todo ello, regado con magníficos vinos que en ella se elaboran.

El tapeo es una de las mejores formas de conocer Granada; ir de “bar en bar”, probando sus especialidades, callejeando por esta ciudad, descubriendo sus monumentos y como no, su rica gastronomía. Es mucho más que tomarse una cañita, es un arte, un saber hacer, y algo muy propio de la vida en Granada. No conocer el tapeo es ignorar el espíritu de sus gentes y de sus tradiciones.

Tapear es saborear la ciudad y hacerse granadino por unos momentos. Acérquese a una barra, pida una cerveza o una copa de vino de Granada y dispóngase a catar la primera sorpresa

‘El tapeo’, which is what the Spanish call going from bar to bar to eat tapas, is one of the best ways of getting to know Granada. Trying out the specialties, exploring the streets, discovering the monuments and, of course, the excellent food. It’s much more than having a beer, it’s an art, it’s knowing how to do it, it’s something very close to the Granadian way of life. Not getting to know what ‘tapeo’ means is to miss out on the spirit of the people and their traditions.

‘Tapear’ is to taste the city and become Granadian for a few moments. Going up to the bar, ordering a beer or a glass of local wine and getting ready for the first surprising taste: scrambled eggs with ham, some croquets, fried aubergines or some

gustativa: unos huevos rotos con jamón, unas croquetas, unas berenjenas fritas y algo de pescaito frito y por supuesto el jamón de la tierra o unas cucharaditas de guisos especiales y tantas otras propuestas por descubrir en cada uno de los bares de nuestra ciudad.

El tapeo es una noble cultura, una forma de compartir, es disfrutar de sus gentes, de una conversación y de vivir unos momentos de relax. Es una forma de vida. La nuestra. Déjese llevar y disfrute de una de nuestras joyas.

“Camarero: llene ésta y otra y nos vamos, que queda ruta y muchas tapas”.

**QUE APROVECHE.**

whitebait, never forgetting the local ham or some spoonfuls of special dishes and so many more things to discover in every bar in our city.

Let yourself go and delight in one of our jewels.

“Waiter: fill this up and that one and we're off, we've got more to see and a lot more tapas.”

**ENJOY.**







# Ayuntamiento-Navas

A1 Casa Jose.....	calle Navas
A2 La Chicotá.....	calle Navas
A3 Las Copas.....	calle Navas
A4 Los Diamantes 1 .....	calle Navas
A5 Los Trastos.....	calle Sarabia
A6 Mesón Alegría.....	calle Moras
A7 Mesón de la Abuela.....	calle Navas
A8 Puerta del Carmen.....	plaza del Carmen
A9 Real Asador de Castilla.....	calle Escudo del Carmen
A10 Taberna Divisa Blanca.....	calle Navas y calle Sarabia
A11 Taberna El Mentidero <i>Chico Fernández</i> .....	calle Piedra Santa
A12 Taberna Pata Negra.....	calle Navas

# Casa Jose

**Dir.:** C/ Navas, 17 **Reservas:** 958 221 684

**A**mbiente acogedor, ideal para una tertulia entre amigos disfrutando de sus tapas y raciones.

**Especialidades:** Pescado frito, callos, almejas, jamón ibérico, amplia carta de vinos.

**C**osy atmosphere, ideal for a chat with friends who can enjoy tapas and small dishes at the same time.

**Specialities:** Fried fish, tripe, almonds, Iberican ham, wide choice of wines.

# La Chicotá

**Dir.:** C/ Navas, 20 **Reservas:** 958 220 349  
**www.lachicota.es**

**L**ocal que se destaca por su buen trato, buen servicio, posee un ambiente calido y sus tapas y raciones son de una calidad reconocida.

**Especialidades:** Revueltos de salmón con tomate natural, pechuga pollo chicotá, champiñón en vinagre, setas en salsa, patatas rellenas.

**K**nown for its good friendly service, you will find a warm atmosphere in this delightful tapas bar famous for good quality.

**Specialities:** Scrambled eggs with salmon and fresh tomato. Chicota chicken breast, mushrooms in vinegar, wild mushrooms in sauce, stuffed potatoes.

# Las Copas

**Dir.:** C/ Navas, 19 **Reservas:** 958 224 294

Considerado uno de los locales más emblemáticos de Granada, taberna Las Copas se distingue por ofrecer un servicio único, sus tapas y platos son de reconocido prestigio entre los que gustan del buen comer.

**Especialidades:** Tabla de embutidos ibéricos, bacalao a la vizcaína, pierna de cordero a la alpujarreña, rabo de toro, entrecote de ternera, amplia carta de vinos.

This is considered one of the most emblematic taverns in Granada. It offers unique service and the tapas and dishes are well noted among those who appreciate fine food.

**Specialities:** Spanish cold cuts platter, Vizcaine cod, leg of lamb, ox tail, entrecote. Wide range of wines.

# Los Diamantes 1

**Dir.:** C/ Navas, 26 **Reservas:** 958 227 070

**C**on más de 20 años de experiencia, Los Diamantes es un local de reconocido prestigio gracias a sus platos y su ambiente.

**Especialidades:** Berenjenas, gambas, sesos, medias frituras.

**W**ith more than 20 years experience, Los Diamates is one of the most reknowned places thanks to their dishes and atmosphere.

**Specialities:** Aubergine, prawns, brains, fried dishes.

# Los Trastos

**Dir.:** C/ Sarabia, 13 **Reservas:** 664 308 503

**T**aberna clásica con un ambiente acogedor y amplia terraza, ideal para disfrutar con los amigos.

**Especialidades:** Carnes ibéricas, san jacobos caseros, roscas variadas, huevos revueltos, queso de cabra a la plancha, tapas variadas.

**A** classic Tavern with a cozy atmosphere and substantial patio which all make it ideal for having fun with friends.

**Specialities:** Spanish meats, home cooked ham and cheese snacks, selection of roscas which are big doughnut shaped sandwiches with a variety of fillings and big enough to share.

# Mesón Alegría

**Dir.:** C/ Moras, 4 **Reservas:** 958 226 769

**M**esón con gran tradición, aquí se degustan tapas, raciones y platos con historia granadina.

**Especialidades:** Chuletillas de cordero, carne de buey a la brasa, pimientos de padrón, carne de cerdo ibérico a la brasa.

**W**onderful traditional restaurant where you can enjoy tapas and a variety of dishes from a historical Granadian background.

**Specialities:** Lamb chops, beef cooked over coals, small green peppers, Iberian pork cooked over coals.

# Mesón de la Abuela

**Dir.:** C/ Navas, 30 **Reservas:** 958 228 342

**L**ocal con gran tradición y calidad, en donde se degustan tapas, raciones y platos al más puro estilo de la abuela.

**Especialidades:** Berenjenas, ensalada de la abuela, patatas, huevos con jamón, fritura de pescado, tabla de embutidos.

**A** restaurant of great tradition and quality where you can enjoy tapas and a variety of dishes just like grandma made.

**Specialities:** Aubergines, Grandma's salad, chips, ham and eggs, fried fish, cold cuts.

# Puerta del Carmen

**Dir.:** Plaza del Carmen, 1 **Reservas:** 958 223 737  
[www.puertadelcarmenrestaurante.com](http://www.puertadelcarmenrestaurante.com)

**E**s un restaurante-taberna con clase, símbolo de diseño e innovación, decorado cálido y elegante.

**Especialidades:** : Jamón de trevelez, jamón de bellota, queso de oveja de la casa, codillo Puerta del Carmen.

**T**his is a restaurant come tavern with class. It's a symbol of innovative design, decorated with warmth and elegance.

**Specialities:** Trevelez ham, ham from acorn fed pigs, house sheep cheeses, Puerta del Carmen pigs knuckle.

# Real Asador de Castilla

**Dir.:** C/ Escudo del Carmen, 17 **Reservas:** 958 22 29 10  
**[www.asadordecastilla.restaurantesok.com](http://www.asadordecastilla.restaurantesok.com)**

Ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía Castellana, donde la calidad, buen precio y estupendo servicio, unido con la originalidad de sus platos, hará las delicias de los paladares más exigentes.

**Especialidades:** Ensalada de perdiz en escabeche, caldereta de arroz con rape y marisco, chupetón de buey, cochinillo al horno de leña, fabes con perdiz.

This is ideal for sampling the best of the Castillian gastronomy, where the quality, accessible prices and great service, coupled with the originality of the dishes served, make it the delight of the most discerning taste buds.

**Specialities:** Pickled partridge salad, cauldron of rice monkfish and shellfish, beef chop, suckling pig cooked in a wood fire, broad beans with partridge.

# Taberna Divisa Blanca

**Dir.:** C/ Navas y C/ Sarabia **Reservas:** 610 361 049

**T**aberna Divisa Blanca es el lugar ideal para disfrutar de las mejores tapas y raciones en un ambiente taurino y selecto.

**Especialidades:** Fritura variada, puntillitas, chuletilas de cordero lechal, mariscada, parrillada de pescado, revuelto de gambas y ajetes.

**T**aberna Divisa Blanca is an ideal place to enjoy the best tapas and dishes in a select atmosphere with a bull fighting theme.

**Specialities:** Various fried dishes, baby lamb chops, shellfish, mixed fish grill, scrambled eggs with prawns and wild garlic.

# Taberna El Mentidero

## Chico Fernández

Dir.: C/ Piedra Santa, 15

### Premio Turístico de Granada.

**E**stablecimiento recomendado por la guía Le Routard y la revista especializada Essen & Trinken.

**Especialidades:** Huevos rotos El Mentidero, alcachofas con foie, codillo, queso de cabra a la parrilla con membrillo y tomates secos. Amplia carta de vinos.

### Awarded the Granadian Tourist prize.

**T**his establishment is recommended by Le Routard and the specialty magazine Essen & Trinken.

**Specialities:** El Mentidero scrambled eggs, artichokes with foie, pork knuckles, grilled goats cheese with membrillo and dried tomatoes. Wide selection of wines.

# Taberna Pata Negra

**Dir.:** C/ Navas, 19 **Reservas:** 958 229 488

**A**mbiente acogedor estilo andaluz, taberna con amplia carta de vinos tintos.

**Especialidades:** Foie, anchoas del cantábrico, jamón pata negra, pan de higo relleno de foie, habas con jamón.

**W**arm atmosphere in a typical Andalusian tavern. Wide range of red wines.

**Specialities:** Foie, Cantabrian anchovies, black leg ham, foie stuffed fig bread, broad beans with ham.







10.32.34

Convento de las Carmelitas

Museo Casa de los Tiro

Iglesia Santo Domingo

Convento Comendadores de Santiago

B10

B3

B11

B12

B6

B2

B5

B8

B7

B4

B9

B1

Centro José Guerrero

Convento de las Carmelitas Descalzas

Palacio de Abrantes

Cerral del Carbón

Casa Árabe Girones

Cuarto Real de Santo Domingo

Madraza

Plaza Isabel la Católica

Plaza del Gólgota

Plaza de San Pedro

Plaza Mariana Pineda

Palacio de Databión

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Plaza de San Juan

Centro Europeo de las Mujeres

Convento de San Antón

Iglesia Nuestra Señora de las Angustias

Fuente de las Betallas

Iglesia la Magdalena

Centro Europeo de las Mujeres

## Plaza Campillo-Plaza Mariana Pineda-San Matias

B1 Chikito.....	Plaza del Campillo
B2 Horno de Santiago.....	Plaza de los Campos
B3 La Budinka.....	calle San Matías
B4 La Ceba de Rafa Cierre.....	calle San Matías
B5 La Pajuana.....	calle Rosario
B6 La Taberna de Jam.....	Plaza de los Campos
B7 Leo Hoces.....	calle Andorra
B8 Los Diamantes 2.....	calle Rosario
B9 Mesón El Ajolí.....	Plaza Mariana Pineda
B10 Sol Tapas.....	calle San Matías
B11 Taberna El Troje.....	calle Varela
B12 Taberna La Tana.....	calle Rosario, Placeta del agua

# Chikito

**Dir.:** Plaza del Campillo, 9 **Reservas:** 958 223 364 **Fax:** 958 223 755  
**www.restaurantechikito.com - chikito@restaurantechikito.com**

**E**n el centro del corazón de Granada, junto al palacio de Bibataubin, está Chikito, casa llena de tradición e historia, que fue lugar de reunión de García Lorca, Falla y otros importantes artistas e intelectuales en su famosa tertulia de “El Rinconcillo”. Terraza de verano.

**Especialidades:** Quisquillas de Motril cocidas, foie con manzana al Pedro Ximénez, bacalao con bresa de pimientos, solomillo de cordero al perfume de especias, rabo de toro.

**F**ound in the heart of Granada, right next to Bibataubin palace, Chikito is steeped in history and tradition. This is the place where García Lorca, Falla and other important artists and intellectuals gathered for their famous get togethers as we know from ‘El Rinconcillo’. Summer terrace.

**Specialities:** Cooked Motril prawns, Pedro Ximenez foie with apple, cod and Peppers, lamb shank perfumed with spices, ox tail.

# Horno de Santiago

**Dir.:** Plaza de los Campos, 8 **Reservas:** 958 223 474  
**www.hornodesantiago.com - restaurante@hornodesantiago.com**

**H**orno de Santiago inicialmente se especializaba en carnes en horno de leña, pero con el paso de los años el pescado ha encontrado en su cocina una preponderancia importante y al igual que sus carnes, son de primerísima calidad.

**Especialidades:** Ensalada de habas tiernas con gambas vinagreta de aceitunas negras, corvina del mediterráneo, asado sobre fondo de arroz verde y aceite de albahaca, carrillera de ternera con jugo de vainilla.

**O**nce known for its meats cooked in the wood oven Horno de Santiago has, over the years, become just as famous for its wonderful fish as well. Both, of course, the the highest quality.

**Specialities:** Broadbean salad with prawns in vinagrette and black olives, mediterranean basse, roast served on a base of green rice and basil oil, beef carrillera (dark meat from the neck) with vanilla sauce.

# La Budinka

**Dir.:** C/ San Matías

**L**ocal de gran calidad, especializado en vinos de la tierra, sus tapas de características excepcionales les invitan a degustarlas cada día.

**A** place of great quality, specializing in local wines, their tapas are exceptional and you can enjoy them every day and be sure you are welcome.

MAPA / MAP

**B3**

# La Cepade Rafa Cierre

**Dir.:** C/ San Matías, 4 **Reservas:** 958 564 061  
**www.lacepaderafacierre.com - lacepaderafacierre@hotmail.com**

**L**a Cepa de Rafa Cierre ubicada en el corazón de Granada. Nuestro deseo es ser un punto de referencia para granadinos y visitantes.

**Especialidades:** nuestra cocina tradicional, huevos La Cepa, el magnífico bacalao, y un exquisito rabo de toro.

**R**afa Cirre the owner, wants La Cepa, which is right in the heart of Granada, to be a meeting point for both Granadians and visitors.

**Specialities:** Traditional, La Cepa eggs, magnificent cod and an exquisite ox tail.

# La Pajuana

**Dir.:** C/ Rosario, 12 bajo izq. **Reservas:** 958 22 82 97  
**www.lapajuana.com**

**L**a Pajuana es conocido por su cocina de autor, creativa e innovadora, aquí se disfruta constantemente de diversos platos que siempre sorprenden por su presentación, sabor y calidad.

**Especialidades:** Especializados en bacalao desde 1907, todo régimen familiar, tapas variadas de cocina moderna, gran carta de cavas (de 25 a 30).

**T**he Pajuana is known for its original kitchen, very creative and innovative. This is a place to always try new things which will always surprise you in their presentation, taste and quality.

**Specialities:** Known for their cod dishes since 1907, all familiar foods, variety of tapas from the modern kitchen, wide variety of cavas (25 to 30).

# La Taberna de Jam

**Dir.:** Plaza de los Campos, 1 **Reservas:** 958 225 770 / 647 421 920

**L**ocal fundado por el cortador de jamón del reino Nazarí, pensando en que todos los clientes que pasen por el local puedan disfrutar del arte de cortar jamón.

**Especialidades:** Jamón a cuchillo por el maestro cortador “José Ángel Muñoz” de ahí el nombre de la Taberna de Jam, sin olvidar su conseguida cocina de corte moderno.

**F**ounded by the ham Carver from Nazari Kingdom, with the idea that all the customers that pass through can enjoy the art of cutting the ham.

**Specialities:** Ham sliced by the master Carver Jose Angel Munoz which is where the name comes from (jamon being spanish for ham), without forgetting the ultra modern twist.

# Leo Hoces

**Dir.:** C/ Andorra,1 **Reservas:** 958 22 14 54

**C**on amplia tradición, Leo Hoces viene ofreciendo al público de Granada una gran variedad en sus tapas y raciones.

**Especialidades:** Ensaladillas rusas, rape frito, pescado del litoral.

**W**ith a real feel for the traditional, Leo Hoces offers customers a variety of tapas and dishes.

**Specialities:** Russian salad, fried monkfish, locally caught fish.

# Los Diamantes 2

**Dir.:** C/ Rosario, 12

**A**l igual que Los Diamantes 1, destaca por sus tapas de reconocido prestigio.

**Especialidades:** Berenjenas, gambas, sesos, medias frituras.

**O**n a par with Los Diamantes 1, Diamantes 2 is reknowned on its own merit.

**Specialities:** Aubergine, prawns, brains, fried dishes.

# Mesón El Ajolí

**Dir.:** Plaza Mariana Pineda, 2 **Reservas:** 958 224 744

**A**mbiente ideal y acogedor para disfrutar de las mejores tapas.

**Especialidades:** Embutidos y jamones ibéricos, manos de cerdo, carne de cerdo ibérico, montaditos.

**I**deal place for a cosy get together and a selection of tapas.

**Specialities:** Cold cuts and Iberican ham, pigs trotters, Iberican pork, tapas.

# Sol Tapas

Dir.: C/ San Matías, 29

[www.week0.com/s\\_sol-tapas-granada](http://www.week0.com/s_sol-tapas-granada) - [pplifrep@hotmail.com](mailto:pplifrep@hotmail.com)

**S**ol Tapas es un lugar diferente en pleno centro de Granada, sus tapas elaboradas y seleccionadas hacen que su público sea fiel y vuelvan cada día a disfrutar de ellas y de su magnífico ambiente.

**Especialidades:** Salmorejo con guacamole.

**S**ol Tapas is not any run of the mill tapas bar. A faithful public visit daily to enjoy the food and the great atmosphere in this bar which can be found right in the centre of Granada their tapas are choice and elaborate.

**Specialities:** "Salmorejo" (a thick tomato and garlic based sauce) with guacamole.

# Taberna El Troje

**Dir.:** C/ Varela, 10 **Reservas:** 958 224 653

**T**aberna El Troje se distingue sobre todo por su variedad en tapas y sus raciones, acompañados por un ambiente agradable y con público de todas las edades.

**Especialidades:** Brocheta de langostinos, brocheta de solomillo, brocheta de pollo, habas al troje, revuelto de morcilla, patatas marineras, diversidad de vinos.

**T**aberna El Troje is distinguished for its variety of tapas and dishes. The pleasant atmosphere make it a great place for all ages.

**Specialities:** Langostine kebabs, pork sirloin kebabs, chicken kebabs, El Troje broad beans, scrambled eggs and black pudding, seafood potatoes, variety of wines.

# Taberna La Tana

**Dir.:** C/ Rosario, Placeta del agua 11 bajo **Reservas:** 958 225 248  
**[www.tabernalatana.com](http://www.tabernalatana.com)**

**L**a Tana es una taberna que lleva desde 1993 una tradición familiar reconocida en toda Granada. Aquí viene público de todas partes a deleitarse con sus tapas y raciones en un ambiente acogedor y natural.

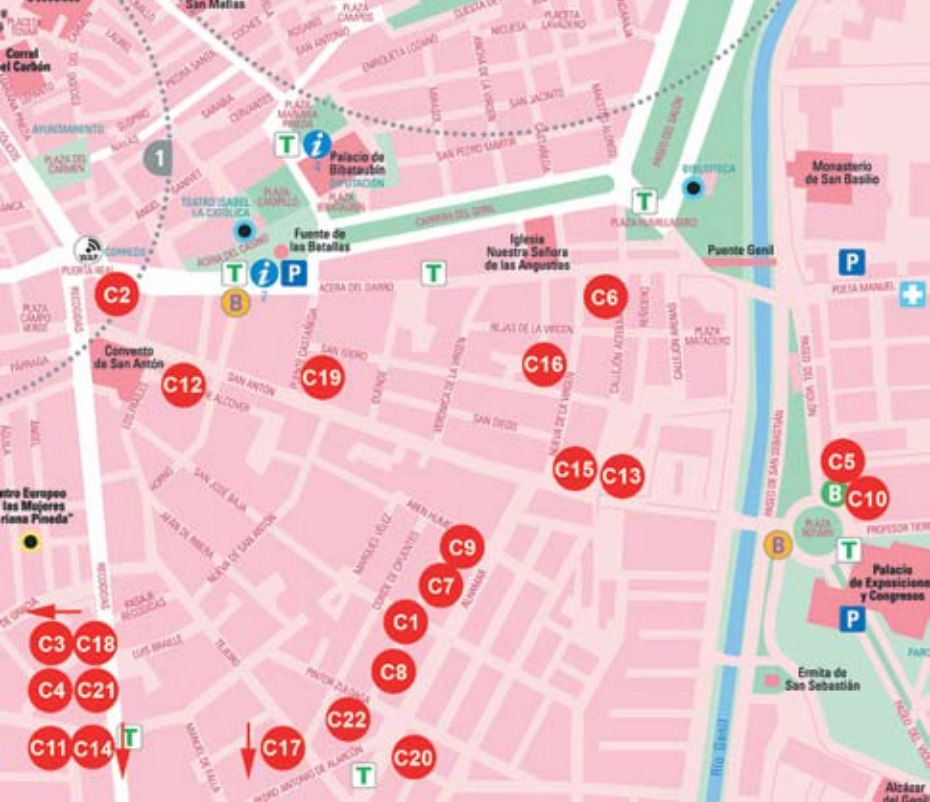
**Especialidades:** Lomo a la sal, salmorejo, paletilla ibérica, curso de catas, amplia carta de vinos.

**T**he Tavern has been well known in Granada as a traditional family place since 1993. People come from all over to delight in the lovely, natural atmosphere.

**Specialities:** Salt pork, local tomato soup, Iberican ham, wine tasting course, wide variety of wines.







1

T

i

P

Palacio de Bataubén

Fuente de las Batallas

Iglesia Nuestra Señora de las Angustias

T

Puente Genil

P

Monasterio de San Basilio

C2

T

i

P

B

T

C6

C12

C19

C16

C15

C13

C5

B

C10

B

T

Palacio de Exposiciones y Congreso

P

Ermita de San Sebastián

C3

C18

C4

C21

C11

C14

T

C1

C7

C8

C9

C22

C20

C17

T

Altzar del Don

# San Antón-Alhamar-Recogidas

C1 Belmonte.....	calle Mulhacén
C2 Casa Enrique.....	Acera del Darro
C3 De Costa a Costa.....	calle Ancha de Gracia
C4 El Duque.....	calle Cristo de Medinaceli
C5 El Ventorrillo.....	Paseo del Violón
C6 La Antigua.....	calle Acera del Darro
C7 La Blanca Paloma.....	calle Alhamar
C8 La Fonda.....	calle Alhamar
C9 La Taberna de Bienvenido.....	calle Alhamar
C10 Las Tapas de Valenzuela.....	Rotonda Palacio de Congresos
C11 Las Tinajas.....	calle Martínez Campos
C12 Loft Café.....	calle San Antón
C13 Mambrú.....	calle San Antón
C14 Moment O2.....	calle Neptuno
C15 Oleum Gastrobar.....	calle San Antón
C16 Oryza.....	Nueva de la Virgen
C17 Principal.....	calle Pedro Antonio de Alarcón
C18 Saffron.....	calle General Narváez
C19 San Remo.....	calle Puente Castañeda
C20 Taberna Britania.....	calle Alhamar
C21 Tasca 5 Sentidos.....	calle Cristo de Medinaceli
C22 Zuloaga.....	calle Pintor Zuloaga

# Belmonte

**Dir.:** C/ Mulhacén **Reservas:** 958 26 46 76

**S**e puede afirmar, rotundamente, que Taberna Belmonte es, hoy, una destacada referencia en vinos de calidad, no sólo por sus altas notas en catas especializadas, sino por el buen hacer y el criterio impuesto por Francisco Aguilar, que, junto con su equipo, viven con fruición todo cuanto nos ofrece la enología y elaboraciones de las más señeras bodegas del país.

**W**e can confirm, once and for all, that the Belmonte tavern really stands out when it comes to quality wines. Not just for the exacting knowledge of Francisco Aguilar but also that, together with his team, they offer us the results from the best bodegas in the country.

# Casa Enrique

**Dir.:** Acera del Darro, 8 **Reservas:** 958 255 008

**F**undada en 1870, Casa Enrique es una taberna familiar con una amplia tradición, por ella han pasado importantes personalidades en busca de sus exclusivos productos. Además, la calidad y excelente servicio es lo que ha caracterizado a este local por más de cien años.

**Especialidades:** Sobrasada casera “Mallorquina”, anchoas salmuera, todo tipo de embutidos ibéricos, queso picón.

**F**ounded in 1870 Casa Enrique is a family tavern with loads of tradition. This is why it has attracted a number of famous people in search of their exclusive products. The continued quality and service is what has kept this place popular for more than 100 years.

**Specialities:** Homemade Majorcan sobrasada – a type of cold cut sausage, very orange in colour. Anchovies in brine, all type of Spanish cold cuts, cheese.

# De Costa a Costa

**Dir.:** C/ Ancha de Gracia, 3 **Reservas:** 958 523 137  
**www.decostaacosta.com - www.hosteriasantaclara.com**  
**costabahia@hotmail.com**

Irrepetible estilo marinero con un gran instinto vanguardista en su decoración. Déjese llevar por la mejor y mas variada gastronomía dedicada al mar, en un barco amplio y luminoso de ambiente agradable, donde podrá degustar lo mejor del mar en su mesa.

**Especialidades:** Destacan, entre otros, soldaditos de pavía, mejillones al vapor, papas “Gulavan”, los fritos y los mariscos donde es notable la excelente relación calidad/precio.

The marina style has been used very cleverly in the decoration and this place is really a one off. You are in for a real treat when it comes to the exquisite sea food. Sit back and enjoy this ample and well lit boat in a lovely atmosphere and partake of the sea at your table.

**Specialities:** Steamed mussels, pavia soldiers, Gulavan potatoes, shell fish and fried foods all noted for their excellent quality and price.

# El Duque

**Dir.:** C/ Cristo de Medinaceli, 6 **Reservas:** 958 258 409 / 958 262 979

**U**bicado en el centro de la ciudad, El Duque ofrece a su público tapitas variadas en un ambiente familiar, también se distingue por la buena calidad de sus vinos.

**Especialidades:** Chuletillas de cordero, dorada a la plancha, pescaitos de Motril, berenjenas a la miel.

**F**ound in the city centre El Duque offer their public a variety of tapas in a family atmosphere. Their fine wines make them stand out from the crowd.

**Specialities:** Lamb chops, bream grilled on a metal plate, Motril fish, Honey aubergines.

# El Ventorrillo

**Dir.:** Paseo del Violón, 17 **Reservas:** 958 811 106  
**www.elventorrillo1919.com - ventorrillo1919@hotmail.com**

**R**estaurante El Ventorrillo está totalmente reformado al estilo andaluz, con mas de 80 años al servicio de su clientela, aquí se puede disfrutar del placer del tapeo granadino y de las exquisitas comidas caseras elaboradas con el tesón y las materias primas de primera calidad que produce nuestra tierra, todo ello bañado con los mejores vinos de nuestra región.

**Especialidades:** Temera Ventorrillo, rabo de toro, solomillo mechado a la crema de verduras, rape al vino blanco.

**E**l Ventorrillo restaurant has been totally refurbished in the Andalusian style. With more than 80 years serving the public it is the right place if you want to sample the local tapas and, excellent home made dishes, all made with the best local produce and washed down with the best local wines.

**Specialities:** Ventorrillo beef, ox tail, monkfish in white wine, pureed vegetables with fillet 'mechado'.

# La Antigua

**Dir.:** C/ Acera del Darro, 92 **Reservas:** 958 535 202  
**tabernalaantigua@yahoo.com**

**S**ituada junto a la Iglesia Virgen de las Angustias, La Antigua es un excelente lugar para disfrutar de una interesante tertulia entre amigos degustando sus raciones acompañado de un buen vino.

**Especialidades:** Croquetitas líquidas de perdiz a la menta, canelones de morcilla gratinados con queso de cabra. Amplia carta de vinos.

**T**his tavern is situated right next to the Virgen de las Angustias church. La Antigua is an excellent place to enjoy interesting conversation with friends while sampling the wares and sipping on a good wine.

**Specialities:** Liquid partridge mint croquets, black pudding canelones gratinated with goats cheese. Ample selection of wines.

# La Blanca Paloma

**Dir.:** C/ Alhamar, 14 **Reservas:** 958 26 29 25

**C**on una excelente variedad de tapas y raciones, La Blanca Paloma es un lugar para disfrutar en un ambiente familiar. Aquí son famosas sus berenjenas fritas. Terraza de verano.

**Especialidades:** Pescado frito de Motril y en berenjenas fritas, solomillo de ternera y solomillo de cerdo (puntas), pez espada a la plancha, calamar a la plancha, vinos variados.

**W**ith an excellent variety of tapas and dishes, La Blanca Paloma is the place to enjoy a family atmosphere, most famous for their fried aubergines. Summer terrace.

**Specialities:** Motril fried fish served in fried aubergines, beef sirloin and pork sirloin, sword fish cooked on the hot plate, calamar cooked on the hot plate. Selection of wines.

# La Fonda

**Dir.:** C/ Alhamar, 24 **Reservas:** 958 52 18 65

La Fonda es un local presenta un ambiente tranquilo y acogedor, en él transcurren largas tertulias de amigos que disfrutan de sus tapas y sus vinos de calidad.

**Especialidades:** Solomillo de atún con cereza, paté de perdiz, jamón ibérico de bellotas salmorejo, torta de queso, salchichón bufido.

La Fonda is a nice quiet place where long discussions between friends take place over wines and tapas.

**Specialities:** Tuna fillet with cherry, quail pate, Iberican ham, from acorn fed pigs, tomato soup, cheese quiche, sausage.

# La Taberna de Bienvenido

**Dir.:** C/ Alhamar, 10-12 **Reservas:** 958 234 661  
[www.latabernadebienvenido.com](http://www.latabernadebienvenido.com)

**L**a Taberna de Bienvenido es un local moderno, en donde se disfruta de una cocina selecta y de un ambiente calido y agradable.

**Especialidades:** Carpaccio de bacalao sobre salmorejo, pechuga escabechada, embutidos ibéricos de bellota, morcilla con tomate.

**T**his modern tavern is great for enjoying a tempting kitchen and warm pleasant atmosphere.

**Specialities:** Spanish salted cod Carpaccio served on “salmorejo” (a thick tomato and garlic based sauce) Chicken in “escabeche” (a traditional way of preserving meats and fish by marinating in oil, vinegar and herbs) Spanish acorn fed cold cuts, black pudding with tomato.

# Las Tapas de Valenzuela

**Dir.:** Rotonda Palacio de Congresos s/n **Reservas:** 958 133 414  
**lastapasdevalanzuela@hotmail.com**

**G**ente de todas las edades, vinos de la tierra. Lo importante para nosotros no es que vengas a comer, queremos que nos pregones y volverte a ver.

**Especialidades:** Rabo de toro, plato alpujarreño, bacalao a la Valenzuela, caracoles, choto alquifeño, chuletas de corder, huevos a la Valenzuela.

**F**or people of all ages, local wines. The most important thing for us is that you come here to eat once and then keep coming back to see us again.

**Specialities:** Ox tail, plato alpujarreño which is a typical dish from the area consisting in fried egg, fried potatoes, chorizo sausage, pork chop, black pudding, Valenzuela style cod, snails, Alquifeño lamb, lamb chops, Valenzuelan style eggs.

# Las Tinajas

**Dir.:** C/ Martínez Campos, 17 **Reservas:** 958 254 393 **Fax:** 958 255 335  
**www.restaurantelastinajas.com**

**E**l lugar idóneo para degustar la cocina granadina, andaluza y los mejores platos nacionales e internacionales.

**Especialidades:** Rollito de berenjena relleno de setas, Jabugo y foie gratinada; alcachofas rellenas de habas tiernas con jamón; lomo de lubina salvaje relleno de ibérico, quisquillas de motril y solomillo de jabalí con frutos secos de Sierra Nevada con salsa agrídulce. Gran carta de vinos.

**I**deal place to enjoy the Granadian, Andalusian kitchen and some of the best national and international dishes.

**Specialities:** Aubergine filled with wild mushrooms, gratinated wild boar and foie, artichokes stuffed with broad beans and ham, wild hare filled with iberican ham, Motril prawns and wild boar fillet with nuts from Sierra Nevada and sweet and sour sauce. Wide variety of wines.

# Loft Café

**Dir.:** C/ San Antón, 6 **Reservas:** 958 520 933  
**www.loft-cafe.com**

**L**oft Café, es como un soplo de aire neoyorquino en el corazón de la ciudad, cuyo cuidado estilo minimalista, original y confortable, sorprende e invita a la degustación de su variada carta de estilo mediterráneo.

**Especialidades:** Aguacate con jamón ibérico, solomillo ibérico con queso azul, chuletitas de cordero empanadas, liotillos de ternera rellenos, presa ibérica.

**L**oft Café is like a breath of New York air in the heart of the city. Its minimalistic style is original and comfortable and surprises us with its array of mediterranean dishes.

**Specialities:** Avocado and Iberican ham, Iberican fillet with blue cheese, breaded lamb chops, stuffed beef, Iberican game.

# Mambrú

**Dir.:** C/ San Antón, 85 **Reservas:** 958 25 53 62

**C**on un moderno diseño, Mambrú es un local polivalente que ofrece además de sus excelentes tapas, actuaciones con violín en uno de los mejores ambientes de Granada.

**Especialidades:** Cocina moderna y a la vez tradicional.

**W**ith its modern design Mambrú is diverse in its attractions. From excellent tapas to violin recitals it has one of the best atmospheres on offer in Granada.

**Specialities:** Kitchen modern and still traditional.

# Moment O2

**Dir.:** C/ Neptuno, 10 **Reservas:** 958 523 009  
**www.momento2.com**

**E**stablecimiento con cafetería, barra de tapas y comida “informal” en la planta baja, y una acogedora y confortable Sala Gastronómica en la parte superior. Cocina Internacional de sensaciones y sabores, tradicional y sofisticada donde la materia prima se resalta. Máxima calidad, la mejor técnica para el mejor producto con la que se saciarán los paladares más exigentes ofreciendo una cocina creativa, innovadora y de alta calidad con una carta dinámica y cambiante.

**Especialidades:** Ensaladilla de Gambas, los Huevos Rotos con Gulas, Wok de Pollo, Crep de Marisco, Pastela Moruna, Milhojas de Berenjena, Lasaña de Verduras.

**M**oment O2 has a café, tapas bar and informal dining room on the lower floor and a cosy and comfortable gastronomic restaurant upstairs. Using prime ingredients this International kitchen produces some wonderful tastes and sensations with traditional and sophisticated dishes. The dynamic menu changes frequently to keep the most discerning customers coming back for the excellent quality and innovative skill.

**Specialities:** Prawn salad, eggs with elvers, wok cooked Chicken, shellfish crepe, Moruna pie, aubergine mille feuille, vegetable lasagne.

# Oleum

**Dir.:** C/ San Antón, 81 **Reservas:** 958 295 357  
**www.restauranteoleum.com - info@restauranteoleum.com**

**G**astrobar moderno y minimalista, ambiente tradicional con cocina andaluza y granadina actualizada, todo esto y mucho más encontraréis en Oleum, sin lugar a dudas uno de los locales más distinguidos de Granada.

**Especialidades:** Huevos rotos con patatas piñones y jamón de Granada, croquetas caseras de jamón, morcilla con peras y piñones, guisos y potajes, carpaccio de presa con foie y aceite Picual, y como no, cordero segureño a la lata.

**A** modern and minimilistic gastro bar, traditional atmosphere with an Analusian and Granadian kitchen. All this and much more is what you will find in Oleum, without doubt one of the most distinguished places in Granada.

**Specialities:** Srambled eggs with ham and potatoes from Granada, homemade ham croquets, black pudding with pears and pine nuts, stews and special soups. Game carpaccio with foie and Picual oil, and segureño lamb cooked in the oven in wine.

# Oryza

**Dir.:** C/ Nueva de la virgen, 12 bajo **Reservas:** 958 25 34 79 / 609 52 21 26  
**www.oryza.es**

Oryza es un restaurante vanguardista, con líneas sobrias pero acogedoras y agradables. Lugar de reunión donde los más sibaritas tienen tres espacios diferenciados para disfrutar de la mejor calidad y el excelente servicio que ofrecemos.

**Especialidades:** Bacalao confitado a baja temperatura con aceite de oliva saludable, taco de lomo de ciervo marrón glass y foie, quesada pasiega con ragout de frambuesa. Especialista en arroz.

Oryza is a vanguard restaurant, with a sober but pleasant and cosy style. Catering for all tastes we offer three different areas but maintain our high standard and excellent service throughout.

**Specialities:** Cod prepared at low temperature with olive oil to ensure it's healthful properties, deer fillet with foie and candied chesnut, pasiega cheesecake with raspberry coulis. Speciality rice dishes.

# Principal

**Dir.:** C/ Pedro Antonio de Alarcón, 15 **Reservas:** 958 25 88 90  
**www.principalgranada.com - r.principal@ono.com**

**P**incipal está situado en el centro de Granada. Le ofrece una gran oferta gastronómica, en un ambiente relajado y sencillo, donde será atendido por un buen servicio. Podrá degustar nuestros exquisitos platos, regados con los mejores vinos que guardamos en una amplia bodega, y terminar probando nuestros más dulces postres.

**Especialidades:** Croquetas de espinacas y almendras a la vinagreta de tomate seco, alcachofas con salsa de almendras, bacalao confitado con tomate y salsa de tomates verdes.

**P**incipal is right in the centre of Granada. In a simple and relaxed atmosphere expect to be served a gastronomic delight. Enjoy our exquisite dishes with wines from our extensive bodega and finish your meal with the sweetest of our desserts.

**Specialities:** Spinach and almond croquets with dried tomato vinaigrette artichokes with almond sauce, cod cooked in tomatoes and green tomato sauce.

# Saffron

**Dir.:** C/ General Narváez, 3 **Reservas:** 958 522 500  
**www.saffronrestaurante.es - saffronrestaurante@hotmail.com**

**S**affron es un local moderno y a la vez familiar donde su principal esfuerzo es el de cuidar al cliente tanto en el trato como en la cocina. Aquí podrá disfrutar de platos frescos con toques tradicionales que sin duda le dejarán muy sorprendido.

**Especialidades:** Bacalao con pimientos asados y salsa de tomate especial, presa ibérica salteada con verduras y salsa teriyaki, Mouse de mascarpone con ciruelas pasas al Pedro Ximénez.

**S**affron is modern without compromising the family atmosphere. They make a great effort to look after their customers both in their interaction and food served. Fresh dishes with traditional touches will give you a pleasant surprise.

**Specialities:** Cod with roast Peppers in special tomato sauce. Spanish game tossed with vegetables and teriyaki sauce. Pedro Ximenez Mascarpone sauce with prunes.

# San Remo

**Dir.:** C/ Puente Castañeda **Reservas:** 958 26 62 60

**E**legante y acogedor, con tapas y raciones que despiertan los paladares más exigentes, así es San Remo, un local creado para y por sus clientes.

**Especialidades:** Patatas bravas picantes, ensaladilla, paté de la casa, hamburguesas caseras, confit de pato, Mouse de espárragos, espina-cas a la crema.

**E**legant and cosy with tapas and dishes to wake up the most discerning palates, that's what San Remo has created for its customers.

**Specialities:** Potatoes in spicy sauce, salad vegetables in mayo, house pate, homemade burgers, duck confit, asparagus mouse, creamed spinach.

# Taberna Britania

**Dir.:** C/ Alhamar, 33 **Reservas:** 958 265 487

**T**odo un clásico en restauración, este local nos ofrece desde hace mucho tiempo además de sus succulentas especialidades, un ambiente sereno donde se respira y saborea la mejor cocina tradicional de elaboración propia.

**Especialidades:** Rabo de toro, mollejas de cordero, puntas de canguro, bacalao del chef, ancas de rana.

**A** classic restaurant which, for a long time, has offered as well as their succulent specialities, a calm and serene atmosphere where you can sit and enjoy real traditional homemade food.

**Specialities:** Ox tail, lamb sweet-breads, kangaroo, chefs cod, frogs legs.

# Tasca 5 Sentidos

**Dir.:** C/ Cristo de Medinaceli, 1

**L**as tapas son la máxima expresión y sorprenden la originalidad selección de los buenos vinos.

**Especialidades:** Picadas, montaditos, revueltos, famosas torrijas.

**H**ighly original tapas and a varied selection of good wines.

**Specialities:** Snacks, open sandwiches, scrambled and famous “torrijas” (sugar coated fried bread).

# Zuloaga

**Dir.:** C/ Pintor Zuloaga, 10 **Reservas:** 958 52 15 50  
**www.hospederiaszuloaga.com - info@hospederiaszuloaga.com**

**P**osee una gran barra. Zuloaga destaca además por ofrecer tapas de calidad y una extensa carta de vinos.

**Especialidades:** Ensalada templada de queso de cabra con cebolla caramelizada y educación de balsámicos, huevos rotos con foie y salsa de oporto, codillo Zuloaga, manitas de cerdo, brochetas, solomillo ibérico.

**Z**uloaga has a great bar and offers good tapas and extensive wine list.

**Specialities:** Warm goats cheese salad with caramelized onion and balsamics, scrambled eggs with foie and port sauce, Zuloaga pig knuckle, trotters, kebabs, iberican sirloin.







# Bib-Rambla-Catedral

D1 Al Pie de la Torre.....	calle Cárcel Baja
D2 Botánico Café.....	calle Málaga
D3 Centro de Granada.....	plaza Bib-Rambla
D4 Cunini.....	plaza de la Pescadería
D5 El Bar de Chusa.....	calle Buensuceso
D6 El Patio del Toro.....	calle Mesones
D7 La Ermita (Romanilla).....	plaza Romanilla
D8 Manolo.....	plaza Bib-Rambla
D9 Oliver.....	calle Pescadería
D10 Pacurri.....	calle Gracia
D11 Pasiegas.....	plaza Pasiegas
D12 Reca.....	plaza de la Trinidad
D13 Sevilla.....	calle Oficinas
D14 Shine Hotel & Bar.....	plaza Bib-Rambla
D15 Taverna del Druida.....	calle Gran Vía de Colón

# Al Pie de la Torre

**Dir.:** C/ Cárcel Baja, 1 **Reservas:** 958 283 848

**E**n pleno centro de Granada junto a la Catedral en el Pié de la Torre posee una cocina original y especial, sus especialidades son obra del conocido cocinero Miguel Bravo, Aquí las combinaciones de sabores, colores y formas hacen que sea un lugar predilecto por una gran mayoría.

**Especialidades:** Carne y pescados...(Pescado fresco, rabo de toro).

**R**ight in the centre of Granada next to the Cathedral at the foot of the tower Miguel Bravo is creating original and wonderful foods in his kitchen. The combination of flavours, colours and shapes make this the place to go for a lot of people.

**Specialities:** Meat and fish (fresh fish and oxtail).

# Botánico Café

**Dir.:** C/ Málaga, 3 **Reservas:** 958 271 598  
**www.botanicocafe.com - botanicocafe@gmail.com**

**B**otánico ofrece una experta cocina variada. Platos guiados por el mismo gusto, calidad y una entusiasta curiosidad gastronómica distinguen la personalidad del local.

**Especialidades:** Cocina de fusión. Especialidades asiáticas, mexicanas y del magreb.

**B**otánico offers a real variety from the kitchen. Dishes are prepared with the same enthusiasm that distinguish the personal that run this restaurant.

**Specialities:** This is a kitchen of mixed tastes. We serve Asian, Mexican and North African.

# Centro de Granada

**Dir.:** Plaza Bib-Rambla 8 Y 9 **Reservas:** 958 520 228  
[www.restaurantecentro.com](http://www.restaurantecentro.com)

**C**entro de Granada Restaurante Asador fue fundado en 1.995, desde entonces ha cuidado muy especialmente la calidad y frescura de sus productos, utilizando las mejores materias primas, y ha dado un servicio calido, esmerado y profesional. Terraza de verano.

**Especialidades:** Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva, Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao, Brocheta de Solomillo con verduras de la Tierra, Berenjenas fritas con Miel de Caña, Magnificas Carnes a la Brasa con Carbón de Encina.

**T**his restaurant is in the centre of Granada and was founded in 1995 since then it has been known for the quality and freshness of the ingredients used in the preparation of the dishes. When you put this together with the excellent service and attention you can expect there you know why it is so popular. Summer terrace.

**Specialities:** Cantabrian anchovies in olive oil, small peppers stuffed with cod, sirloin kebab with local vegetables, aubergines fried in honey, meats cooked over hot coals.

# Cunini

**Dir.:** Plaza de la Pescadería **Reservas:** 958 250 777 / 958 267 587  
**Fax:** 958 250 777 **<http://cuninigranada.iespana.es>**

Una selecta y variada gama de pescados y mariscos de nuestra costa, así como la mejor selección de moluscos del cantábrico constituyen nuestra cocina. Disfrute de una buena comida en un buen restaurante y hará de un día más, un día inolvidable.

**Especialidades:** Pescados y mariscos.

We serve a select and ample range of fish and shell fish from our coast, we also serve the best molluscs from Cantabria and this is what makes up our kitchen. Enjoy a great meal in a great restaurant and add an unforgettable day to your repertoire.

**Specialities:** Fish and shell fish.

# El Bar de Chusa

**Dir.:** C/ Buensuceso, 93 **Reservas:** 958 267 201  
**www.elbardechusa.com - elbardechusa@elbardechusa.com**

**S**omos especialistas en mantener la cocina de la abuela, con pequeños toques personales, donde la buena atención al cliente es nuestro mayor defecto.

**Especialidades:** Tapas y comida casera.

**W**e are specialists in Keeping grandma's kitchen alive, with small personal touches where our worst defect is customer service.

**Specialities:** Tapas and home cooking.

# El Patio del Toro

**Dir.:** C/ Mesones, 52 **Reservas:** 958 523 633

**U**n lugar irreplicable en pleno centro de Granada. El ambiente relajado de esta bodega así como una decoración única y esmerada hace por sí solo un motivo para visitarla, y de paso saborear nuestra amplia carta de vinos y platos.

**Especialidades:** Rabo de toro, ciervo estofado y embutidos ibéricos y serranos.

**T**his bodega stands alone in its unique decoration and relaxed atmosphere. You find it in the centre of Granada and its well worth a visit. While you are inspecting the décor you can be sampling from the extensive wine list and menu.

**Specialities:** Ox tail, deer stew and iberican cold cuts and hams.

# La Ermita (Romanilla)

**Dir.:** Plaza Romanilla, S/N **Reservas:** 958 270 029  
**www.grupoermita.com**

**D**iseño moderno y elegancia, integrado en el casco antiguo junto a la catedral, con el trato y la calidad Ermita.

**Especialidades:** Vino por copeo, raciones y medias raciones y tapas.

**M**odern and elegante design which integrates well in the old part of the city just by the cathedral. Friendly service.

**Specialities:** Glass of wine, small dishes or full dishes and tapas.

# Manolo

**Dir.:** Plaza Bib-Rambla, 16 **Reservas:** 958 262 070

**E**n pleno centro de Granada, al pie de la Catedral y situado en una de las más bellas plazas granadinas, se encuentra restaurante manolo. Aquí podrá disfrutar de los mejores pescados y arroces, todo en la mejor compañía y con el mejor servicio profesional. Terraza.

**Especialidades:** Toda variedad de pescados y arroces.

**R**ight in the centre of Granada, at the foot of the Cathedral and situated in one of the most beautiful squares in Granada is where you will find Restaurante Monolo. Enjoy the best fish and rice dishes all accompanied by the best company an good professional service. Terrace.

**Specialities:** Grand variety of fish and rice dishes.

# Oliver

**Dir.:** C/ Pescadería, 12 **Reservas:** 958 262 200  
**www.restauranteoliver.com - j.enrique@oliver.com**

**D**isponemos de una amplia carta de vinos: Avalado por 25 años de experiencia. Salón con capacidad para 60 personas con un ambiente acogedor típicamente granadino (estilo andaluzí), para todo tipo de celebraciones, reuniones de empresa y comidas de grupos.

**Especialidades:** Comida casera y andaluza.

**W**e have a select and ample wine list and boast 25 years of experience. We have room for 60 customers with a warm cosy atmosphere in a typically Granadian fashion (Andalusian style) for all types of celebrations, reunions and meetings or for any group get together.

**Specialities:** Kitchen home cooking and Andalusian.

# Pacurri

**Dir.:** C/ Gracia, 21 **Reservas:** 958 252 775  
**pacurrigranada@gmail.com**

**T**aberna situada en el centro antiguo de Granada con la mejor selección de vinos de Granada.

**Especialidades:** Huevos rotos, solomillo con frutos secos.

**T**avern situated in the centre of the old town in Granada with the best selection of wines around.

**Specialities:** Scrambled eggs, sirloin with nuts.

# Pasiegas

**Dir.:** Plaza Pasiegas, S/N (Junto a Catedral) **Reservas:** 958 535 766

**B**ar Pasiegas está situado en uno de los entornos más bellos de la ciudad, en donde se pueden degustar una gran variedad de tapas de diseño. Terraza.

**B**ar Pasiegas is situated in one of the nicest and most beautiful parts of the city, come and enjoy a great selection of designer tapas. Terrace.

# Reca

**Dir.:** Plaza de la Trinidad, S/N **Reservas:** 636 891 189  
**federacosta@hotmail.com**

**D**onde lo clásico se une con lo contemporáneo. Disfruta de las más exquisitas tapas en el centro de Granada.

**Especialidades:** Cuscús, salmonejo, papas con huevo y jamón.

**W**here classic meets contemporary enjoy our exquisite tapas in Granada centre.

**Specialities:** Couscous, local tomato soup, ham, egg and chips.

# Sevilla

**Dir.:** C/ Oficios **Reservas:** 958 22 12 23 **Fax:** 958 22 96 29

**S**in duda, usted pasará por nuestro restaurante, ya que se sitúa en la parte más bella de Granada. No olvide visitarnos. Siempre será bienvenido. Excelente comida tradicional y magnífico entorno de la terraza situada al lado de la Catedral, en la Capilla Real. Su jefe de cocina es el televisivo Dani Álvarez.

**Especialidades:** Sopa Sevillana, remojón granadino, cordero a la pastoril.

**W**ithout doubt you will pass by our restaurant as it is situated in the most beautiful part of Granada. Don't forget to visit us, you will always be welcome. Excellent traditional cooking and magnificent surroundings with the terrace right next to the cathedral. Dani Alvarez is the well known tv chef and it is his food you will be trying.

**Specialities:** Seville soup, Granada cod and orange salad, lamb stew.

# Shine Hotel & Bar

**Dir.:** Plaza Bib Rambla, 22 **Reservas:** 958 222 223 **Fax:** 958 225 584  
**www.shinehotels.com - reservas@shinehotels.com**

**D**e reciente apertura combina el Hotel con el Restaurante y el Bar. Un espacio en el que degustar consagrados platos tradicionales unidos a los nuevos tiempos y las técnicas mas vanguardistas.

**Especialidades:** Croquetas de espinacas, queso de cabra, saquitos crujientes de morcilla con muse de manzana, presa ibérica con salsa de manzana caramelizada. Carta de Vinos.

**Y**ou can find the latest culinary twists mixed with time honoured traditional dishes in this newly opened hotel-restaurant-bar.

**Specialities:** Spinach croquets, goats cheese, crispy sacks of blood pudding with apple mousse, Spanish game with caramelised apple. Wine list.

# Taverna del Druida

**Dir.:** C/ Gran Vía de Colón, 41 **Reservas:** 958 202 044

**A**l más puro estilo de las tabernas medievales, Taverna del Druida ofrece a sus clientes sus mejores especialidades en arroz caldoso y carnes a la brasa, cocinada en un auténtico asador de carbón. Todo esto unido a una magnífica oferta de bebidas y un ambiente excelente.

**Especialidades:** Calderetas de arroz caldoso y carnes a la brasa.

**W**hen you enter the Taverna del Druida you'll find it's Just like stepping into a medieval tavern. Clients can try the best rice in stocks and barbecued meats with the authentic taste of charcoal. All of this and a fine choice of drinks in an excellent atmosphere.

**Specialities:** Barbecued meats and "soupy" rice.





# Albaycin-Elvira-Paseo de Los Tristes

E1 Bar Ras.....	Carrera del Darro
E2 Bodegas Castañeda.....	calle Almireceros
E3 Bodegas La Mancha.....	calle de Joaquín Costa
E4 Casa Torcuato.....	calle Pagés
E5 Casa 1899.....	paseo de los Tristes
E6 El Horno de Paquito.....	calle San Buenaventura
E7 La Cueva.....	avenida Reyes Católicos
E8 La Entraiilla.....	calle Pagés
E9 La Gran Taberna.....	plaza Nueva
E10 La Taberna de Sergio.....	calle Imprenta
E11 La Hacienda Plaza.....	plaza Nueva
E12 La Trastienda.....	plaza De Cuchilleros
E13 Los Caracoles.....	plaza Aliatar
E14 Los Manueles.....	calle Reyes Católicos
E15 Rabo de Nube.....	paseo de los Tristes
E16 Taberna Salinas.....	calle Elvira
E17 Vinoteca Salinas.....	calle Almireceros

# Bar Ras

**Dir.:** Carrera del Darro, 6 **Reservas:** 958 225 227

Un ambiente acogedor a orillas del río Darro bajo la Alhambra, es el lugar perfecto para disfrutar de las mejores tapas y comidas. En el bar Ras, la calidad y el buen gusto es nuestra mejor receta.

**Especialidades:** Ternera en salsa, ensaladilla de la casa, migas, papas a lo pobre, tortilla de patatas, pulpo a la gallega y pisto.

There is a lovely cosy atmosphere in this bar situated on the Banks of the river Darro beneath the Alhambra. A great place to sample tapas and local dishes. In Bar Ras, quality and good taste are our best recipe.

**Specialities:** Beef in sauce, house salad, fried bread crumbs, fried potatoes with fried peppers and onions, potato omelette, squid Gallego style with ratatouille.

# Bodegas Castañeda

**Dir.:** C/ Almirantes, 1-3 **Reservas:** 958 215 464

**E**l Restaurante Bodegas Castañeda es uno de los que tienen más solera en la ciudad. Típico y tradicional bar donde ofrecen numerosas tapas y raciones. El servicio es muy amable, con gran profesionalidad y podrá disfrutar de su comida en mesa o en la propia barra. Es famoso su vermouth.

**T**his is one of the most well known places in the city. The typical and traditional bar offers a number of tapas and dishes. The service is friendly and professional and you can enjoy your meal at the bar or seated at a table. Famous for its vermouth.

# Bodegas La Mancha

**Dir.:** C/ de Joaquín Costa, 10 **Reservas:** 958 223 222

**E**l bar de tapas Bodega La Mancha está ubicado en Granada, próximo a la plaza Isabel la Católica. Desde los años cincuenta ofrece tapas y los mejores bocadillos de la ciudad, lo cual, junto a los buenos precios y calidad en los productos de que tiene fama hace que el local suela llenarse diariamente.

**Especialidades:** Habas con jamón, tortilla española, jamón de Trevélez ibérico, croquetas, pimientos rojos y verdes asados.

**T**his tapas bar is found in Granada close to Isabel de Católica Square. Since the fifties we've been serving tapas and the best filled rolls in the city, which, together with good prices and quality of our products means that we are well known and the fame means we are always filled with customers.

**Specialities:** Broad beans with ham, Spanish omelette, Trevelez Iberican ham, croquetes, red and green roast peppers.

# Casa Torcuato

**Dir.:** C/ Pagés, 31 **Reservas:** 958 202 818  
<http://casatorcuato.restaurantesok.com>

**N**uestro Restaurante es ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía Andaluza, donde la calidad, buen precio y estupendo servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, hará las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Es en resumen una cocina llena de sabor y sensaciones.

**Especialidades:** Rape al andaluz y col rellena.

**O**ur restaurant is ideal for sampling the best in Andalusian cuisine, where the quality, good price, and excellent service, together with our original dishes, never cease to surprise and please our customers. To sum up suffice to say we produce food that is full of flavour and sensations.

**Specialities:** Andalusian Monk fish and stuffed cabbage.

# Casa 1899

**Dir.:** Paseo de los Tristes, 3 **Reservas:** 958 228 306

**E**n uno de los enclaves más bellos de la ciudad se encuentra casa 1899 a los pies de la Alhambra. Un local con historia, buen gusto y profesionalidad donde podrás disfrutar de los mejores y más variados platos de nuestra gastronomía granadina. Terraza.

**Especialidades:** Rabo de toro y berenjenas gratinadas al horno.

**I**n one of the nicest corners of the city you can find Casa 1899 at the foot of the Alhambra. Steeped in history, good taste and professional service come and enjoy some of the most varied dishes of our Granadian cuisine. Terrace.

**Specialities:** Ox tail and gratinated aubergines cooked in the oven.

# El Horno de Paquito

**Dir.:** C/ San Buenaventura, 18 **Reservas:** 958 205 812

**E**l Horno de Paquito es un local acogedor, de ambiente familiar y amigable donde nuestros clientes son lo primero. La calidad de nuestras tapas y raciones se distinguen por su elaboración casera y tradicional.

**Especialidades:** Caracoles, manos de cerdo y tapas variadas.

**E**l Horno de Paquito boasts a cosy, family atmosphere where our customers are top of our priorities. The quality of our tapas and dishes stand out because of their traditional and home made elaboration.

**Specialities:** Snails, trotters and a selection of tapas.

# La Cueva

**Dir.:** Av. Reyes Católicos, 42 **Reservas:** 958 229 327

**F**undada en 1900, mesón la Cueva se encuentra situado en pleno centro, a los pies de la Alhambra. Sus clientes degustan de los mejores embutidos y jamones de la casa. Un lugar único para comer y tapear con una amplia gama de platos y guisos típicos de la tierra.

**Especialidades:** Plato alpujarreño, habas con jamón y jamón ibérico y todo tipo de embutidos.

**F**ounded in 1900, La Cueva is found in the heart of the city centre at the foot of the Alhambra. Customers delight in the best cold cuts and hams that the house has to offer. It's a great place to lunch or take tapas with a wide range of dishes and recipes typical of the area.

**Specialities:** Plato alpujarreno which consists of fried egg and Iberian ham and all type of cold cuts.

# La Entrailla

**Dir.:** C/ Pagés, 15 **Reservas:** 958 285 311

**B**uen servicio, limpieza, rapidez y profesional definen nuestro concepto de atención al cliente. Situado en el centro del Albaycín nuestros clientes disfrutan de los mejores platos de nuestra cocina tradicional.

**Especialidades:** Pescaíto frito, marisco y todo tipo de carnes.

**G**ood service, clean, fast and professional define our concept of looking after the customer. We are situated in Albaycin centre and our customers enjoy the best dishes from our traditional kitchen.

**Specialities:** Fried white bait, shell fish and all types of meats.

# La Gran Taberna

**Dir.:** Plaza Nueva, 12 **Reservas:** 958 22 88 46

**T**aberna clásica andaluza situada al pie de la Alhambra y justo a las puertas del Albaycin. Visítanos y disfruta de nuestros montaditos y las mejores cervezas de importación.

**Especialidades:** Chacinas, montaditos, cervezas de importación.

**T**his classic Andalusian tavern is situated at the foot of the Alhambra just by the entrance of the Albaycin. Come and visit us and enjoy our tapas with the best imported beers.

**Specialities:** Cold cuts, tapas, imported beer.

# La Taberna de Sergio

**Dir.:** C/ Imprenta S/N **Reservas:** 615 204 456  
**www.lahaciendaplaza.es - contacto@lahaciendaplaza.es**

**U**n local nuevo con vistas al tapeo granadino típico para el disfrute de todos. Podrás disfrutar del mismo ambiente de tapeo de siempre.

**Especialidades:** Comida casera, gran surtido de ibéricos y carnes.

**A** place with views over the typical tapas route in Granada for the enjoyment of everyone. Come and mingle in the tapas atmosphere.

**Specialities:** Home cooking, great selection of Iberian cold cuts and meats.

# La Hacienda Plaza

**Dir.:** Plaza Nueva, 3 **Reservas:** 615 204 456  
**www.lahaciendaplaza.es - contacto@lahaciendaplaza.es**

**U**n local con estilo propio. Se abre cafetería, restaurante y copas para el disfrute de nuestros clientes. Con una decoración diferente en un ambiente turístico único en el corazón de plaza Nueva con vistas a la Alhambra.

**Especialidades** Huevos rotos, rosas y tostás.

**A** place that has its own style. There's a café restaurant and drinks for the enjoyment of our customers. We are perfect for tourists with our location in the heart of Nueva Square with views of the Alhambra. You will see that our design is original and different.

**Specialities:** Scrambled eggs, breads and toasts.

# La Trastienda

**Dir.:** Plaza De Cuchilleros, 11 **Reservas:** 958 226 965

**L**a trastienda es un animado bar en el que las tertulias son continuas y en el que se improvisan apetitosas merendolas a base de buen vino y embutido.

**Especialidades:** Embutidos, quesos y patés.

**T**rastienda is an animated bar where conversation is a continued part of the day enjoyed with appetizing snacks, good wine and cold cuts.

**Specialities:** Cold cuts, cheeses and pates.

# Los Caracoles

**Dir.:** Plaza Aliatar, 4 **Reservas:** 650 877 353  
[www.loscaracoles.com](http://www.loscaracoles.com)

**P**ara comer calidad venga al bar Aliatar los Caracoles, situado en una de las más antiguas plazas del Albaicín con un ambiente familiar y acogedor.

**Especialidades:** Caracoles, medallones con almejas y gambas, merluza con cocochas y boletus salteados con salsa de soja.

**T**oe at good quality food come to Los Caracoles. You will find us in one of the oldest squares – Albaicin – and will be greeted in a warm family atmosphere.

**Specialities:** Snails, fillets with almonds and clams, hake stir fried with soya sauce.

# Los Manueles

**Dir.:** C/ Reyes Católicos, 52 **Reservas:** 958 224 631  
**www.losmanueles.es - info@losmanueles.es**

**L**os Manueles, lugar donde se degusta la autentica cocina tradicional granadina con un servicio profesional y cercano desde 1917.

**Especialidades:** Tortilla del Sacromonte, croquetas, habitas con jamón, rabo de toro y paella Manueles.

**L**os Manueles, is a place where customers have been able to enjoy the real Granadian traditional dishes coupled with good service since 1917.

**Specialities:** Sacramonte omelette, croquets, broadbeans with ham, ox tail and Manueles paella.

# Rabo de Nube

**Dir.:** C/ Paseo de los Tristes, 5 **Reservas:** 958 220 421  
**www.rabodenubegranada.com - info@rabodenubegranada.com**

**E**nclavado en uno de los rincones más espectaculares de la ciudad de granada, a orillas del mítico río Darro, al pie de la Alhambra y en el barrio del Albaycín, llevamos 20 años poniendo lo mejor de la gastronomía granadina al servicio de nuestros clientes. Especialidad en pescados y mariscos frescos.

**Especialidades:** Ensalada Rabo de Nube, lomo con ajos, pimientos del piquillo rellenos, jureles fritos, berenjenas a la miel.

**N**estled in one of the most spectacular areas of the city of Granada on the Banks of the mythical river Darro, at the foot of the Alhambra and in the Albycín neighbourhood, we've been serving our clients for 20 years. We pride ourselves on the best Granadian gastronomy.

**Specialities:** Rabo de Nube salad, pork fillet with garlic, small stuffed peppers, fried fish, honey aubergines.

MAPA / MAP

**E15**

# Taberna Salinas

**Dir.:** C/ Elvira, 13 **Reservas:** 958 221 411  
[www.tabernassalinas.com](http://www.tabernassalinas.com) - [salinas@tabernassalinas.com](mailto:salinas@tabernassalinas.com)

**E**l sabor de la tradición y lo auténtico. Darte un respiro aquí supone volver al cuidado y la calidad de lo de siempre. Un ambiente ideal para parejas o grupos donde el aroma y el sabor son los protagonistas.

**Especialidades:** Rabo de toro, carnes a la brasa y embutidos.

**T**he taste of authentic tradition. Take a break here and relax in the real quality and care of the Vinateria Salinas. Ideal for couples or groups where the aroma and the taste are the stars of the show.

**Specialities:** Ox tail, meats cooked over coals and cold cuts.

# Vinoteca Salinas

**Dir.:** C/ Almirantes, 5 **Reservas:** 958 220 975  
**www.tabernassalinas.com - salinas@tabernassalinas.com**

**E**l sabor de la tradición y lo auténtico. Darte un respiro aquí supone volver al cuidado y la calidad de lo de siempre. Un ambiente ideal para parejas o grupos donde el aroma y el sabor son los protagonistas.

**Especialidades:** Callos, carne a la brasa, quesos, patés, ibéricos y los mejores vinos.

**T**he taste of authentic tradition. Take a break here and relax in the real quality and care of the Vinateria Salinas. Ideal for couples or groups where the aroma and the taste are the stars of the show.

**Specialities:** Tripe, meat cooked over coals, cheese, pates, cold cuts and the best wines.





# Realejo-Campo del Príncipe

F1 Ajo Blanco.....	calle Palacios
F2 Alacena de la Monjas.....	plaza del Padre Suárez
F3 Bar Candela.....	calle Panaderas
F4 Bar Freidura La Esquinita.....	Campo del Príncipe
F5 Damasqueros.....	calle Damasqueros
F6 El Sota.....	plaza del Realejo
F7 La Brujidera.....	calle Monjas del Carmen
F8 La Metáfora.....	plaza del Realejo
F9 La Taberna Opípara.....	Campo del Príncipe
F10 Los Altramuces.....	Campo del Príncipe
F11 Rossini Quesería.....	Campo del Príncipe
F12 Taberna de Baco.....	Campo del Príncipe
F13 Taberna Tofe.....	Campo del Príncipe

# Ajo Blanco

**Dir.:** C/ Palacios, 17 **Reservas:** 958 228 128  
**www.ajoblancoseleccion.com - nico@ajoblancoseleccion.com**

**A**demás de sus tapas, Ajo Blanco funciona como tienda de vinos por encargo gracias a su gran variedad y selección.

**Especialidades:** Tapas variadas de embutidos, zarazores, quesos.

**A**part from their tapas, Ajo Blanco also functions as an off license for wines, thanks to their great variety and selection.

**Specialities:** Variety of tapas and cold cuts, cheeses.

# Alacena de la Monjas

**Dir.:** Plaza del Padre Suárez, 5 **Reservas:** 958 229 519  
[www.alacenadelasmonjas.com](http://www.alacenadelasmonjas.com)

**S**ituado en pleno centro histórico de la ciudad, junto a la antigua Capitanía y próximo al Ayuntamiento. Dispone de salones con encanto donde pasar una inolvidable velada. Cuenta con una magnífica bodega y una barra bien surtida.

**Especialidades:** Tataki de atún rojo de Almadraba, migas del pastor con mollejas de cordero y hongos, mi-cuit de foie de pato, tartar de atún rojo, exquisitas carnes, selecta, repostería.

**S**ituated right in the historical city centre, close to the town hall and next to the old Capitanía. There are some lovely rooms where nights fly by unforgettably. You can count on a magnificent bodega and a varied bar.

**Specialities:** Tataki red tuna from Almadraba, fried breadcrumbs with lamb sweetbreads and wild mushrooms. Duck foie mi-cuit, red tuna tartar, exquisite meats, confectionary.

# Bar Candela

**Dir.:** C/ Panaderas, 9 **Reservas:** 958 227 010

**L**ugar de ambiente variado en donde se puede disfrutar de de una gran variedad de embutidos.

**G**reat atmosphere to be found while enjoying an array of cold cuts.

# Bar Freidura La Esquinita

**Dir.:** Campo del Príncipe S/N **Reservas:** 679 01 59 74 / 958 227 106

**G**racias a su trayectoria, Bar Freidura La Esquinita es uno de los locales más conocidos del Campo del Príncipe, son muchos años ofreciendo al público granadino y turistas una calidad y servicio impecables. Terraza de verano.

**Especialidades:** Solomillo de ternera (pimienta y roquefort) yemas de espárgos rellenas de anchoas de Laredo con salsa de mostaza, foie de oca, jamón ibérico de bellota, fritura variada de pescado, amplia carta de vinos.

**T**hanks to their track record Bar Freidura La Esquinita is one of the places most well known in Campo del Principe, they have been pleasing tourists and locals for many years with their impeccable service and quality. Summer terrace.

**Specialities:** Beef sirloin with pepper sauce or Roquefort, asparagus stuffed with Laredo anchovies and mustard sauce, goose foie, Iberican ham from acorn fed pigs, fried fish, wide selection of wines.

# Damasqueros

**Dir.:** C/ Damasqueros, 3 **Reservas:** 958 210 550  
[www.damasqueros.com](http://www.damasqueros.com)

**E**stablecimiento de reciente apertura, situado en el céntrico y popular barrio del Realejo, junto al Centro de Lenguas Modernas y a tan sólo 5 minutos de la Catedral y Ayuntamiento. Primer Premio del certamen Granada de Tapas 2009.

**Especialidades:** Presa ibérica en adobo, cous cous, dátiles y yogurt, rodaballo, cremoso de zanahoria, pastel de patata y queso alpujarreño con vainilla, milhojas calientes de boniatos y crema helada de higos.

**R**ecently opened and situated in the centre of the popular Realejo neighbourhood, next to the Modern language centre and only 5 mins from the Cathedral and Town hall. Came first in the Certaman Prize competition of Granada for tapas in 2009.

**Specialities:** Spanish game in marinade, cous cous, dates and yogourt, turbot, creamed carrots, cheese and potato pie with vanilla, millefeuille with sweet potato and fig ice cream.

# El Sota

**Dir.:** Plaza del Realejo, 1 **Reservas:** 958 256 470

**C**on un siglo de historia, El Sota es uno de los lugares más conocidos y populares de Granada, por su barra han pasado distinguidas personalidades a deleitarse de sus exquisitas tapas y platos.

**Especialidades:** Rabo de toro, tortilla Sacromonte, pollo a la Granadina, ensaladilla rusa, croquetas caseras, puntas de solomillo.

**W**ith a Century of history behind it, El Sota is one of the most well known and popular places in Granada. A lot of distinguished personalities have passed through their bar delighting in their tapas and dishes.

**Specialities:** Ox tail, Sacramonte omelette, chicken Granada style, Russian salad, homemade croquets, beef sirloin shanks.

# La Brujidera

**Dir.:** C/ Monjas del carmen, 2 bajo **Reservas:** 958 222 595

La Brujidera es un local que ofrece calidad y variedad de vinos, aquí se puede disfrutar de su cálido ambiente. Sus especialidades son de reconocido prestigio, por lo tanto, la Brujidera es parada obligada para los que gustan del buen comer.

**Especialidades:** Queso de cabra con cebolla confitada al Pedro Ximénez, tomates secos con salmón ahumado, melva almadraba, amplia carta de embutidos ibéricos y quesos, patés y derivados, amplia carta de vinos que si se quiere pueden estar a la venta.

La Brujidera is a place where you can be sure you'll be offered quality, and a variety of wines, in a warm atmosphere. Their specialities are reknowned so La Brujidera is an essential stop for those who like the finer things in life.

**Specialities:** Pedro Ximenez's Confit of goats cheese with onion, smoked salmon and dried tomatoes, delicatessen almadraba tuna, wide range of cold cuts, cheeses and pates, wide selection of wines that can bought to take out.

# La Metáfora

**Dir.:** Plaza del Realejo, 11 **Reservas:** 958 560 318  
[www.restaurantelametafora.com](http://www.restaurantelametafora.com)

**D**elicioso restaurante en el centro de Granada, en el histórico barrio del Realejo. Con un cuidado diseño y un ambiente relajado y acogedor, La Metáfora te sorprenderá con su cocina de mercado de carácter Mediterráneo, Gran selección de vinos de la mayoría de las D.O. españolas.

**Especialidades:** Cocina mediterránea, cordero en 2 cocciones, bacalao en crema de garbanzo, espinaca en tempura.

**D**elicious restaurant in the heart of Granada situated in the historic neighbourhood of Realejo. It's been thoughtfully designed to create a peaceful and cosy atmosphere. Metafora will surprise you with its Mediterranean market food and wide selection of wines - mainly Spanish.

**Specialities:** Mediterranean, twice cooked lamb, cod in creamed chick pea sauce, tempura spinach.

# La Taberna Opípara

**Dir.:** Campo del Príncipe, 15 **Reservas:** 653 340 205 / 659 331 290

**C**ocina tradicional andaluza y española, exclusiva carta de quesos y patés de elaboración artesanal, terraza micro climatizada... Todo esto y mucho más en taberna Opípara, un mágico lugar a los pies de la Alhambra. Terraza de verano.

**Especialidades:** Croquetas, hongos, jamón, puchero, bacalao, tostadas.

**E**xclusive list of cheeses and homemade pates, small climatized terrace, all of this and much more to be found in the magical Taberna Opipara situated at the foot of the Alhambra. Summer terrace.

**Specialities:** Croquettes, wild mushrooms, ham, puchero (stew), cod, toasts and toppings.

# Los Altramuces

**Dir.:** Campo del Príncipe, S/N **Reservas:** 958 220 713

Situado en un en el corazón del Campo del Príncipe, Los Altramuces ofrece desde hace varios años una selecta variedad de tapas y raciones que se acompañan con los mejores vinos de bodega. Terraza de verano.

**Especialidades:** Caracoles, pajarillos fritos, codornices, berenjenas, lomo al ajillo, pescados variados, champiñones salteados.

Situated in the heart of Campo del Principe, Los Altramuces has, for many years, offered us a variety of tapas and dishes to be enjoyed with wine from their bodega. Summer terrace.

**Specialities:** Snails, fried quail, aubergines, garlic cooked pork, variety of fish, sautéed mushrooms.

# Rossini Quesería

**Dir.:** Campo del Príncipe, 15 **Reservas:** 958 227 276

**D**e la mano de Manolo usted podrá degustar gran cantidad de quesos nacionales e internacionales y segarlos con magníficos caldos. Terraza de verano.

**T**ry Manolos hand and enjoy the array of national and International cheeses on offer here best complimented with the broths and stocks. Summer terrace.

# Taberna de Baco

**Dir.:** Campo del Príncipe, 22 **Reservas:** 958 226 732  
[www.tabernadebaco.es](http://www.tabernadebaco.es)

**C**on una importante trayectoria, Taberna de Baco hace honor a su nombre al ofrecer una extensa carta de exclusivos vinos que son degustados junto a sus tapas y raciones. Terraza de verano.

**Especialidades:** Amplia carta de vinos, costillas a la miel, pastel de maíz, croquetas de verduras, champiñones con roquefort, solomillo a la salsa de naranja.

**W**ith their important track record, The Taberna de Baco really live up to their good name with their extensive selection of exclusive wines to be enjoyed with their tapas and dishes. Summer terrace.

**Specialities:** Ample wine list, honey ribs, corn pie –like shepherds pie rather than pastry-vegetable croquettes, mushrooms with Roquefort, sirloin in orange.

# Taberna Tofe

**Dir.:** Campo del Príncipe, 18 **Reservas:** 958 226 207

**T**aberna Tofe es un local ideal para disfrutar en familia, su carta transmite naturalidad en un entorno agradable y distinguido, sin duda un lugar turístico por excelencia. Terraza de verano.

**Especialidades:** Carnes al horno de carbón de encina, verduras gratinadas, migas, chorizo criollo.

**T**aberna Tofe is an ideal place to enjoy with the family, you can tell with a glance at the menu that you are going to get natural fare in a pleasant and distinguished atmosphere. An excellent place for a touristic visit. Summer Terrace.

**Specialities:** Roast meats cooked with coals, gratinated vegetables, fried breadcrumbs, Criollo chorizo-spicy sausage.





# Plaza de Toros

- G1 Bulevar Café.....avenida de Andaluces
- G2 FM.....Ctra. de Jaén
- G3 La Ermita.....avenida Doctor Olóriz
- G4 La Sacristía.....San Juan de Letrán
- G5 Ramírez.....avenida Doctor Olóriz
- G6 Tendido 1.....avenida Doctor Olóriz

# Bulevar Café

**Dir.:** Avenida de Andaluces, 3 **Reservas:** 958 800 348 **Fax:** 958 990 506  
[www.bulevar-cafe.com](http://www.bulevar-cafe.com)

Una taza de café distendida, una merienda reparadora, una agradable cena, una tapa...momentos del día, que por cotidianos que sean, no dejan de aportarnos sensación de bienestar. Disfrute de todos ellos en el marco muy personal de un establecimiento innovador y confortable. Bienvenidos a Bulevar Café.

**Especialidades:** Tapas, huevos rotos, tartas caseras, bacalao y todo tipo de carnes.

A savoured cup of coffee, a reparative afternoon snack, a pleasant dinner, tapas, all moments in the day, that commonplace though they may be, can always be enjoyed to give us that feel good feeling. Find all of this at the Bulevar café.

**Specialities:** Tapas, scrambled eggs, homemade tarts, cod and all types of meats.

# FM

**Dir.:** Ctra. de Jaén, 54 **Reservas:** 958 157 004  
**fmpulpo@gmail.com**

**C**ocina tradicional y marinera los mejores pescados frescos desde puerto de motril componen nuestras raciones para que nuestros clientes disfruten de los mejores pescados y mariscos de las aguas mediterráneas.

**Especialidades:** Pulpo seco a la plancha, puntillitas a la plancha, tataki de atún, quisquilla, cigala y gambas de motril pescados y mariscos frescos.

**T**raditional kitchen and seafoods. We serve the best fish and shell fish dishes all sourced locally from Motril port so that our customers can enjoy the freshest and tastiest sea food from the Mediterranean.

**Specialities:** Dried squid cooked on the hot plate, baby squid cooked on the hot plate, tuna takaki, shrimp, cray fish and prawns, fresh fish and shell fish.

# La Ermita

**Dir.:** Avenida Doctor Olóriz, 25 **Reservas:** 958 290 257 / 958 276 308  
**www.grupoermita.com - administración@grupoermita.com**

**S**ituado en los mismos bajos en la plaza de toros, con una buena carta de vinos y los mejores platos típicos de la tierra. Les ofrece un servicio distinguido y cercano a nuestros clientes. Terraza.

**Especialidades:** Bacalao y carnes rojas, cocina mediterránea.

**S**ituated right by the Bull ring, with a good list of wines and some of the best of the typical dishes from the area. A warm and friendly service can be expected. Terrace.

**Specialities:** Cod and red meats, traditional Mediterranean.

# La Sacristía

**Dir.:** San Juan de Letrán, 3 **Reservas:** 958 206 205 / 685 791 076  
**www.lasacristia.es**

**R**estaurante místico y acogedor decorado en madera y piedra con leve toque marinero en el centro de Granada, donde nuestra clientela se siente como en casa en un ambiente familiar.

**Especialidades:** Pescados y mariscos, carnes rojas, comida casera y exquisitos postres caseros.

**M**ystical and cosy restaurant decorated in wood and stone all with a hint of the sea and found in the centre of Granada. Customers will feel really at home in this family atmosphere.

**Specialities:** Fish and shell fish, red meats, homemade dishes and exquisite homemade desserts.

# Ramírez

**Dir.:** Avenida Doctor Olóriz , 19 **Reservas:** 958 271 361  
**www.restauranteramirez.es - ramirez@restauranteramirez.es**

**E**l local taurino frente a la plaza de toros con 60 años al servicio de los granadinos.

**Especialidades:** Carnes, chuletón de buey, chuletilas de cordero, rabo de toro, habas mata con jamón, embutidos ibéricos, quesos y gran bodega de vinos.

**T**his bull fighter bar found in front of the bull ring has been serving locals for 60 years.

**Specialities:** Meats, beef chop, lamb chops, ox tail, beans with ham, iberican cold cuts, cheeses and a great bodega.

# Tendido 1

**Dir.:** Avenida Doctor Olóriz, 25 **Reservas:** 958 272 302 **Fax:** 958 277 219  
**www.tendido1.com - restaurante@tendido1.com**

**E**l primer restaurante abierto dentro de una Plaza de Toros, pero no es sólo por su ubicación por lo que Tendido 1 de ha convertido en uno de los Restaurantes preferidos por los granadinos y de parada obligada para el visitante, sino por la calidad de la materia prima con la que se elaboran las sencillas recetas, basadas en la gastronomía andaluza.

**Especialidades:** Carnes a la brasa, Bacalao, Quesos nacionales y de importación, Embutidos Caseros e Ibéricos.

**T**he first restaurant to ever open in the centre of a bull ring but its not just the location that sets this apart, it is one of the favourite places for locals, and an essential stop for visitors, thanks to the top quality ingredients used in their simple recipes all based on the Andalusian gastronomy.

**Specialities:** Meats cooked over hot coals, cod, national cheeses international cheeses, homemade and Iberican cold cuts.







ALHAMBRA

RIBERA DE D

RIBERA DE V

CARRIO DE RONÇA

4 10 11 B

H4

H1

JARDIN DE LA REINA

H3

H2

B

CARRIO DE SANTA

AL NEPTUNO

CO  
(al)  
INFO AL DOSSIER  
INFO AT THE SLACK

P

7

RIVIERA DEL MEDITERRANEO

PARQUE DE LAS CIENCIAS



B

A-395  
RONDA SUR  
ALHAMBRA  
SIERRA NEVADA  
A-44  
ALPUJARRA  
MOTRIL

Edificio  
Caja Granada

# Parque de las Ciencias-Jardín de la Reina

- H1 El Chavico.....calle Adelfa
- H2 El Despacho.....paseo Jardín de la Reina
- H3 La Leñera.....paseo Jardín de la Reina
- H4 Sal Gorda.....calle camino de Ronda

# El Chavico

**Dir.:** C/ Adelfa, 2 **Reservas:** 636 662 193  
**www.facebook.com/chavicojardindelareina**  
**chavicojardindelareina@hotmail.com**

**S**i lo que se busca es comida casera, El Chavico es especialista en este tipo de cocina. Ideal para todo tipo de celebraciones temáticas.

**Especialidades:** Atún en escabeche, vinagre a la cereza, solomillo Chavico, pescadito frito, gayfriendly.

**I**f you are looking for home cooked food El Chavico is the place being specialists in exactly that. Great for any type of celebration.

**Specialities:** Tuna in marinade, cherry vinegar, Chavico sirloin, fried whitebait. Gay friendly.

# El Despacho

**Dir.:** Paseo Jardín de la Reina **Reservas:** 659 457 793  
**jip45542@hotmail.com**

**T**aberna de ambiente acogedor con gran variedad de vinos e ibéricos.

**Especialidades:** Salmorejo, embutidos ibéricos. Carta de vinos.

**A** tavern offering a huge variety of wines and spanish cold cuts.

**Specialities:** “Salmorejo” (a thick tomato and garlic based sauce), spanish cold cuts and wine list.

# La Leñera

**Dir.:** Paseo Jardín de la Reina, 4 **Reservas:** 958 818 810

**D**e ambiente acogedor ideal para disfrutar y tomarse unas tapitas. Para ello ponen a su disposición un amplio abanico con las mejores carnes elaboradas en su horno de la leña.

**Especialidades:** Cochinillo, buey, ternera gallega, carnes argentinas, cordero segureño, secreto, castañuelas, mollejas, porreta, carrillada de bellota origen Jabugo, salmorejo, rabo de toro, lomitos D.O.Jabugo.

**A** lovely cosy atmosphere where you can enjoy yourself and partake of a few tapas at the same time. You will find a wonderful array of meats all cooked in the wood oven for your pleasure.

**Specialities:** Suckling pig, ox, Gallego beef, Argentinian meats, Segureño lamb (traditionally fed with pellets and straw), snapper, sweetbread, meat sourced from acorn fed animals from Jabugo, "salmorejo" (a thick tomato and garlic based sauce), ox tail, pork fillet.

# Sal Gorda

**Dir.:** C/ Camino de Ronda (esquina C/ Albahaca) **Reservas:** 958 089 278

**S**al Gorda es una Cervecería asequible a todos los bolsillos con decoración marinera y ambiente agradable.

**Especialidades:** Gran variedad en pescados y mariscos.

**S**al Gorda is a beer tavern which is for all tastes and pockets, decorated in the mariner style you'll find a pleasant atmosphere.

**Specialities:** Great variety of fish and shell fish.







Andrés Calderón

Real Soci  
Tenis De

ada

11  
Telepizza

Conservatorio  
De Musica  
Angel Baniós

Palacio de  
los Deportes  
de Granada

omares

Calle de la Sultana

A-395

A-395

GR-3202

A-395

Calle de

Sayu

# Palacio de Deportes

- I1 Ecu.....paseo del Emperador Carlos V
- I2 La Madraza.....paseo del Emperador Carlos V
- I3 La Pulpería Sidrería.....calle Torre de los Hidalgos
- I4 La Salsería.....calle Torre de Peralada
- I5 La Sultana.....calle Torre de los Hidalgos
- I6 Rhin Barril.....calle Torre Pedro de Morales
- I7 Taberna Ríos / Rincón Alpujarreño....calle Torre Pedro de Morales

# Ecu

**Dir.:** Paseo del Emperador Carlos V, 7 **Reservas:** 958 134 849

**E**CU es muy conocido por sus abundantes tapas con una clientela muy variada.

**Especialidades:** Bocadillos, tapas, cervezas nacionales y de importación.

**E**cu is well known for its abundance of tapas and varied clientele.

**Specialities:** Crusty rolls, tapas, national and imported beers.

# La Madraza

**Dir.:** Paseo del Emperador Carlos V, 13 **Reservas:** 958 125 271

Con una gran tradición, La Madraza nos ofrece una cocina típica granadina en donde degustar las tapas propias de la región.

**Especialidades:** Cogollitos con queso y miel, lomo de orza, jamón de Sierra Nevada y trinchados Madraza.

Steeped in great tradition La Madraza offers us a choice of Granadian tapas all locally sourced.

**Specialities:** Lettuce with cheese and Honey, marinated pork loin, ham from Sierra Nevada and chopped meat Madraza style.

# La Pulpería Sidrería

**Dir.:** C/ Torre de los Hidalgos, 11 **Reservas:** 647 683 531

Un excelente lugar en el que el pulpo y la sidra son las especialidades de la casa. Además, aquí se degustan tapas y raciones del norte de España.

**Especialidades:** Pulpo, sidra, patatas bravas con salsa de queso de cabra.

An excellent place where squid and cider are the order of the day. Also try the tapas and snacks from the north of Spain.

**Specialities:** Squid, cider, potatoes in spicy sauce and goats cheese sauce.

# La Salsería

**Dir.:** C/ Torre de Peralada, 2 **Reservas:** 610 223 320

**J**uan Prieto conocido periodista granadino lidera La Salsería junto a su familia. Tiene una clientela muy variada dispuesta a compartir sus tapitas y pasar un buen rato.

**Especialidades:** Gran paleta con carne a la brasa con multitud de salsas.

**J**uan Prieto is the well known Granadian journalist and head of this family run restaurant. They enjoy a varied clientele all willing to partake in their tapas and have a good time.

**Specialities:** Great range of barbecue with a multitude of sauces.

# La Sultana

**Dir.:** C/ Torre de los Hidalgos, 3 - local 2bis **Reservas:** 652 451 506

La Sultana es un local ideal para degustar tapas y raciones totalmente caseras.

**Especialidades:** Caracoles, bacalao, rabo de toro, pajarillo, sesos rebosados.

La Sultana is the ideal place for tapas and totally home cooked dishes.

**Specialities:** Snails, cod, ox tail, game birds, coated brains.

# Rhin Barril

**Dir.:** C/ Torre Pedro de Morales, 1 **Reservas:** 958 183 771

**C**ervecería de calidad con una trayectoria auténtica de Granada. Abierta todos los días de 12:00h a 01:00h.

**Especialidades:** 22 tapas a elección, raciones y sobre todo variadas cervezas de importación y nacionales (100 marcas).

**A**uthentic, quality, Granadian beer tavern. Open every day from 12:00h to 01:00h.

**Specialities:** 22 tapas to choose from, snacks and, above all, 100 varieties of imported and national beers.

# Taberna Ríos / Rincón Alpujarreño

**Dir.:** C/ Torres de Pedro Morales Edif. Gala Bajo, 6 **Reservas:** 958 138 112

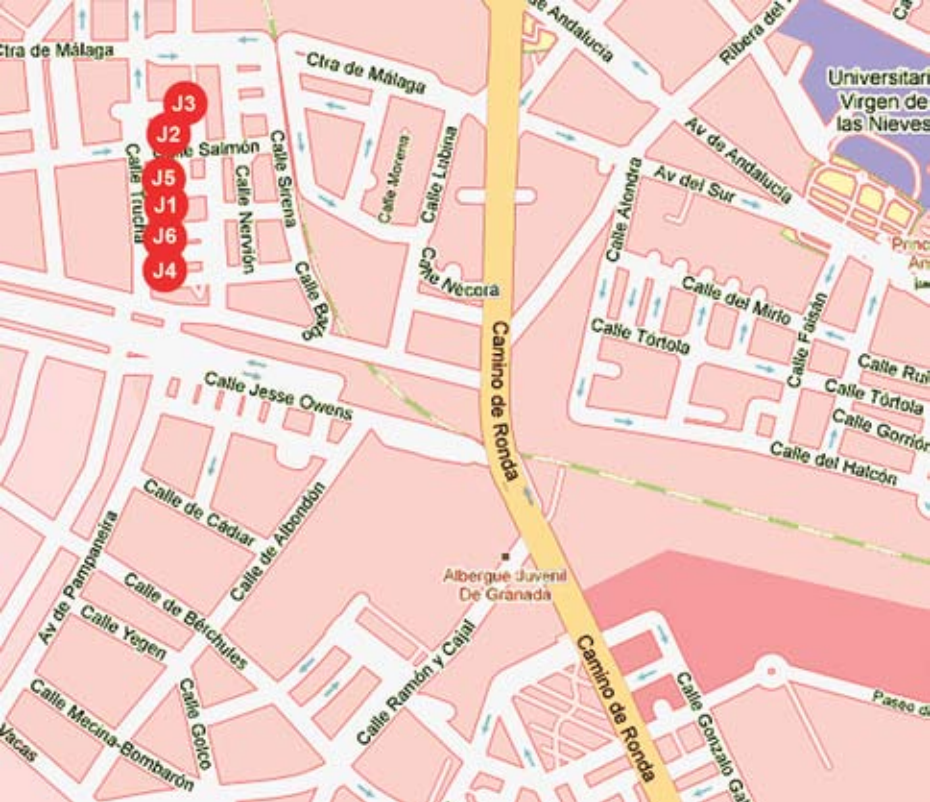
**E**n la zona del Palacio de Deportes, taberna Ríos ofrece el mejor ambiente para degustar sus exquisitas tapas con su excelente bodega de vinos.

**Especialidades:** Productos alpujarreños, todo a la plancha.

**R**ight in the area of the Palacio de Deportes, Taberna Rios is a great place to enjoy tapas and sample the excellent selection from the wine cellar.

**Specialities:** Hot plate grill and products from Alpujarreno.





Ctra de Málaga

Ctra de Málaga

de Andalucía

Ribera del

Universitari  
Virgen de  
las Nieves

- J3
- J2
- J5
- J1
- J6
- J4

Calle Trucha

Calle Salomón

Calle Sirena

Calle Nervión

Calle Morena

Calle Lrbina

Calle Necora

Av de Andalucía

Av del Sur

Calle Alondra

Calle del Mirlo

Calle Tórtola

Calle F. Gispán

Calle Ru...

Calle Tórtola

Calle Gorrión

Calle del Halcón

Calle Jesse Owens

Calle de Cádiz

Calle de Albornón

Albergue Juvenil  
De Granada

Camino de Ronda

Camino de Ronda

Av de Pampaneira

Calle de Bércules

Calle Yegen

Calle Mecina-Bombarón

Calle Gato

Calle Ramón y Cajal

Calle Gonzalo Ga...

Paseo de...

# La Chana

J1 Bar La Taberna.....	calle Trucha
J2 Bar Marrakesh.....	calle Raya
J3 Bar Teruel.....	calle Salmón
J4 Güejareño.....	calle Trucha
J5 Güejareño 2.....	calle Salmón
J6 La Locura del Rey.....	calle Dorada

# Bar La Taberna

**Dir.:** C/ Trucha (esquina C/ Dorada) **Reservas:** 958 293 541

**D**e ambiente selecto, acogedor y familiar, Bar la Taberna posee un estilo rústico único en la zona, aquí se disfruta de tapas exclusivas y de los mejores vinos de rioja.

**Especialidades:** Salmorejo, callos, jamón serrano con huevos de codorniz, hamburguesas, setas a la plancha, canapés variados.

**A** select cosy family atmosphere is what you find at Bar la Taberna, with its rustic style it is unique to the area, they serve exclusive tapas and the best rioja wines.

**Specialities:** "Salmorejo" (a thick tomato and garlic based sauce), tripe, Serrano ham, with quail eggs, hamburgers, grilled mushrooms, variety of canapés.

# Bar Marrakesh

**Dir.:** C/ Raya, bajo 9 **Reservas:** 958 206 217

**P**ioneros en Granada de las tapas de bocadillos grandes, Bar Marrakech es un local ideal para ir de tapas con los amigos o la familia.

**Especialidades:** Carne en salsa, pizza, patatas con huevo, lomo con pimientos.

**P**ioneers in Granada for anything from tapas to big crusty filled rolls. Bar Marrakech is an ideal place to go with friends or family.

**Specialities:** Meat in sauce, pizza, egg and chips, pork loin and Peppers.

# Bar Teruel

**Dir.:** C/ Salmón, bajo, edificio Teruel **Reservas:** 958 206 869

**C**on una gran historia desde el año 1982, conocido como el bar de los calamares. Así, bar Teruel se ha ganado un prestigio y es sitio obligado para los que quieran disfrutar de los mejores calamares rebozados.

**Especialidades:** Calamares con patatas fritas, montadito de lomo, montadito de jamón York, hamburguesas, Panini de atún.

**W**ith an established history since 1982, known as the calamare bar, They have well earned their reputation as the best place for battered calamare.

**Specialities:** Calamare and chips, open sandwiches of pork and ham, hamburgers, tuna sandwich.

# Güejareño

**Dir.:** C/ Trucha, 9 **Reservas:** 958 202 481

**C**on 20 años de experiencia, Güejareño es uno de los locales con más prestigio de la zona, aquí se sirve una gran variedad de tapas y son pioneros en el modo de elección de la tapa con la consumición.

**Especialidades:** Taco Güejareño, patatas asadas, morcilla de Huetor.

**W**ith 20 years of experience Güejareño is one of the most prestigious in the area, they serve a great variety of tapas and are pioneers in selecting tapas with the accompanying drink.

**Specialities:** Güejareño tacos, roast potatoes, Black pudding from Huetor.

## Güejareño 2

**Dir.:** C/ Salmón s/n (esquina C/ Trucha) **Reservas:** 958 271 179

**L**ocal más joven que Güejareño, aquí se disfruta de las tapas abundantes, tapas grandes y con gran cantidad de productos.

**Especialidades:** Toppless (sándwich), tapa africana, tortilla guajareña de serrano, variedad de raciones, popurrí de canapés (11 variedades).

**T**his is the Güejareno's younger sibling, where they serve an abundance of tapas and a variety of products.

**Specialities:** Open sandwiches, African tapas, Güejarena Serrano omelette, variety of dishes, potpourri of canapes (11 varieties).

# La Locura del Rey

**Dir.:** C/ Dorada, local 4

**U**bicado en la mejor zona de La Chana, acogedor y familiar donde lo fundamental es la atención al público, La Locura del Rey ofrece gran variedad de tapas y raciones.

**Especialidades:** Tortilla beicon, patata asada, salmón con caviar, bomba.

**S**ituated in the best area of La Chana, this cosy family local makes attending the customers its priority. La Locura del Rey offers a great selection of tapas and dishes.

**Specialities:** Bacon omelette, roast potatoes, salmon with caviar, “bom-bas” hot stuffed potatoes.

Asociación Provincial  
de Restaurantes, Cafeterías  
y Bares de Granada



Federación Provincial de Empresas  
de Hostelería y Turismo de Granada

Asociación Provincial  
de Restaurantes, Cafeterías  
y Bares de Granada



Federación Provincial de Empresas  
de Hostelería y Turismo de Granada



Andalucía



AYUNTAMIENTO DE GRANADA

GRACIAS.  
DE NADA