Nuestros rincones marcan nuestros sabores

Our corners mark our flavors
ÍNDICE

1. PRÓLOGO/ INTRODUCTION ............... 06
2. ALPUJARRA Y VALLE DE LEKRÍN .... 12
3. COSTA TROPICAL .......................... 38
4. GEOPARQUE ....................................... 62
5. GRANADA Y VEGA ............................. 82
6. MONTES ORIENTALES ....................... 104
7. PONIENTE ............................................ 120
8. SIERRA NEVADA ............................... 138
La gastronomía es el arte de la preparación de una buena comida. Su nombre proviene del griego “gastrós”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”.

La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

La gastronomía refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones.
La gastronomía, en Granada, se ha convertido en un motivo importante para visitar nuestra provincia.

En la provincia de Granada se pueden distinguir siete zonas bien diferenciadas:

Geoparque, Montes Orientales, Poniente, Costa Tropical, Alpujarra y Valle de Lecrín, Sierra Nevada y Granada y vega. Cada una de ellas posee unas características climáticas, orográficas, históricas y situacionales particulares que la distinguen de las demás y que hacen que sus productos sean tan diversos y que su gastronomía sea una de las más particulares y versátiles del país.

La gastronomía granadina es el resultado de siglos de historia y las correspondientes aportaciones gastronómicas que han realizado las civilizaciones que pasaron por nuestra provincia hasta nuestros días.

Se atribuye a los romanos de la antigüedad la extensión de su cultura alimenticia basada en el cultivo de la vid, el olivo y el trigo, la llamada “triada mediterránea”.
La influencia árabe es palpable en su arquitectura, su artesanía y, cómo no, en nuestra cocina. La caracteriza el uso de especias, la importancia de las frutas y verduras y el uso de aceite de oliva. Platos como las migas y el gazpacho. Dulces compuestos por almendra, miel, canela, frutos secos... como los alfajores, turrones, leche frita...

Sin olvidarnos de los aportes culinarios de finales del siglo XV, cuando el por entonces “Imperio Español” llega al continente americano y posibilita la llegada de alimentos tan comunes aquí como por ejemplo el tomate, la patata o el pimiento.

La gastronomía, en Granada, se ha convertido en un motivo importante para visitar nuestra provincia. Nuestros rincones marcan nuestros sabores.

The gastronomy is the art of preparing good food. Its name comes from the Greek “gastrós”, which means “stomach or belly” and “nomos” which means “law”. The gastronomy is made up of a set of knowledge and practices related to the culinary art, recipes, the ingredients, the techniques, and the methods, as well as their historical evolution and its cultural meanings.

Gastronomy reflects the cultural heritage, tradition, and sense of community of each people and is a way to promote understanding between different cultures, to bring people and their traditions closer together.
In the province of Granada, seven well-differentiated areas can be distinguished:

Geopark, Montes Orientales, Poniente, Costa Tropical, Alpujarra and Valle de Lecrín, Sierra Nevada, and Granada and Vega. Each one of them has climatic, orographic, historical, and situational characteristics that distinguish it from the others, and that make its products so diverse and that its gastronomy is one of the most particular and diverse in the country.

The gastronomy of Granada is the result of centuries of history and the corresponding gastronomic contributions made by the civilizations that passed through our province to this day. The extension of its nutritional culture which is attributed to the Romans of the antiquity is based on the cultivation of grapevine, the olive tree and the wheat, the so-called Mediterranean triad. The Arab influence is evident in its architecture, its crafts and, of course, in our cuisine. Which is defined using spices, the importance of fruits and vegetables and the use of olive oil. Dishes like migas (breadcrumbs) and gazpacho. Sweets made of almonds, honey, cinnamon, dried fruits ... such as alfajores, nougats, fried milk ...

Not mention the culinary contributions at the end of the fifteenth century, when at that time “the Spanish Empire” arrives at the American continent and makes possible the arrival of common food such as for example the tomato, the potato or the pepper.

The gastronomy in Granada has become an important reason to visit our province. Our corners are characterized by our flavors.
ÁREAS Y PRODUCTOS DE GRANADA

ZONES AND PRODUCTS OF GRANADA
ALPUJARRA Y VALLE DE LECRÍN

UN DESTINO TURÍSTICO PARA AMANTES DE LA NATURALEZA
A TOURIST DESTINATION FOR THOSE WHO LOVE NATURE
La Alpujarra Granadina nos asoma a impresionantes paisajes, un continuo descenso entre almendros, viñedos, bancales de huerto, alguna era menuda... y el Valle de Lecrín, poblado por plantaciones de naranjos y limoneros, nos perfuma el aire de un embriagante aroma a azahar entre antiguos molinos de harina, cortijos, albercas, aljibes y castillos musulmanes que salpican esta tranquila y luminosa comarca.

El agua que podemos contemplar en los ríos, arroyos y manantiales que se encuentran en ambas comarcas, poseen, muchos de ellos, propiedades saludables y curativas. Por su geografía, especialmente montañosa, los paseos por las calles empedradas y de traza do suave de la Alpujarra son un continuo subir y bajar, donde encontraremos casas escalonadas, de “tinaos” y launa, y orientadas al sur para aprovechar el buen clima mediterráneo que invitan a pasear y a respirar con sosiego y tranquilidad. Mientras que los paseos por el fértil valle de Lecrín estará lleno de castillos en ruinas, molinos de aceite, saltos de agua, lagunas, plazas e iglesias envueltas en flores.
La Alpujarra Granadina y el Valle de Lecrín son el destino turístico favorito para aquellos amantes de la naturaleza, los que quieren desconectar del bullicio de la ciudad y las grandes urbes, y para los que buscan un retiro en los pueblos blancos más característicos de Andalucía.

The Grenadine Alpujarra overlooks impressive landscapes, a continuous descent among almond trees, vineyards, orchard terraces, some small plot... and the Lecrín Valley, populated by orange and lemon plantations, which leaves the air with an intoxicating aroma of orange blossom among old flour
mills, farmhouses, pools, cisterns, and Muslim castles that dot this quiet and bright region.

The water that we can observe in the rivers, streams and springs found in both regions, possess, many of them, healthy and healing properties.

Due to its geography, especially mountainous, the walks through the cobbled and winding streets of the Alpujarra are a continuous up and down, where we will find stepped houses, with “tinaos” and launa, and they face to the south to enjoy the good Mediterranean climate that invites you to stroll and breathe calmly and with ease. While the walks through the fertile valley of Lecrín will be filled with castles ruins, oil mills, waterfalls, lagoons, squares, and churches wrapped in flowers.

The Granada Alpujarra and the Lecrín Valley are the favorite tourist destination for those who love nature, those who want to disconnect from the hustle of the city and large cities, and for those who seek a retreat in the most characteristic white villages of Andalusia.
Si hay un cultivo que tiene raigambre en el Valle de Lecrín son los cítricos. Las naranjas, mandarinas o limones son el símbolo de su historia agrícola, ya que de hecho se estima que fue en el siglo XII cuando se introdujeron en sus campos, por parte de la cultura árabe. Y actualmente constituyen uno de los principales soportes económicos de la zona a nivel agroindustrial, favorecido además por las condiciones climatológicas que les permiten unas opciones óptimas de maduración.

If there is a crop that has roots in the Lecrín Valley, it is citrus. The oranges, mandarins or lemons are the symbol of their agricultural history, in fact it was around the twelfth century XII when they were introduced in this fields by the Arab culture. And now they constitute one of the main economic supports of the area at agro-industrial level, in addition favored by the climatologic conditions giving rise to optimum ripening conditions.
To this must be added its strategic location, which causes ripening to be delayed compared to other areas of Spain and, therefore, it remains on the tree for much longer. A special microclimate that gives, especially to its oranges, that stamp of peculiarity.

**Agenda.** Durante el mes de marzo se celebra en el Valle de Lecrín la Fiesta de la Naranja, un evento que incluye degustaciones de platos característicos elaborados con estas frutas como pueden ser el clásico remojón, las migas o el zumo de naranja, así como rutas turísticas y diversas actividades.

**Schedule:** During the month of March, the Orange Festival is celebrated in the Lecrín Valley, an event that includes tastings of characteristic dishes made with these fruits such as the classic soak, migas (breadcrumbs) or orange juice, as well as tourist routes and various activities.

---

**DULCES DE LA ALPUJARRA**
**SWEETS OF ALPUJARRA**

Durante los fríos inviernos que se viven en los pueblos de la Alpujarra, siempre apetece probar sus dulces más deliciosos, que nada más verlos nos entran por la vista y nos hacen la boca agua. Y qué mejor que degustarlos durante la hora de la merienda o simplemente para darse un pequeño capricho a lo largo del día.

During the cold winters that are experienced in the towns of the Alpujarra, we always want to try their most delicious sweets and that the minute that we see them, they make our mouth water. And what better way than to taste them during snack time or simply to indulge yourself throughout the day.
Desde los higos secos, que se presentan en aceite de oliva, hasta los roscos de vino y anís, sin dejar de lado sus almendrados. No podemos dejar pasar la oportunidad de probar, si visitamos la comarca, sus sopillos, elaborados con harina, almendras, huevos, miel y aceite de oliva y que se siguen elaborando como a la antigua usanza. O sus susos, rellenos de crema y esponjosos, ideales para tomar con un café o los inconfundibles pestiños, famosos a nivel nacional pero que en Granada tienen un toque muy especial.

Y si sientes una gran pasión chocolatera, la Alpujarra Granadina también te ofrece una amplia variedad de productos que llevarte a casa entre los que es difícil elegir, como pueden ser las tabletas de chocolate elaboradas con leche y almendras, o las de castañas, así como los higos con almendra recubiertos de chocolate.

From the dried figs, which are presented in olive oil, to the wine and anise rolls, and of course not to mention the almond nuts. We cannot miss the opportunity to try, if we visit the region, its sopillos, made with flour, almonds, eggs, honey, and olive oil and that are still made in the old-fashioned way. Or its spongy, creamy susos and to take with a coffee or the unmistakable latches, famous at national level but Granada gives them a very special touch.

And if you are passionate about chocolate, the Alpujarra also offers you a wide variety of products to take home from which it is difficult to choose, such as chocolate bars made with milk and almonds, or chestnuts, as well as figs with almonds covered in chocolate.
La tradición familiar y la elaboración más ancestral son algunas de las claves para entender la fama y el renombre del embutido de la Alpujarra Granadina. Sus productos cárnicos, como son los chorizos, los salchichones, butifarras o lomos, tanto en blancos como en ibéricos, llevan el sello de Granada, con la esencia de las especies criadas en las altas sierras.

Precisamente es en Trevélez donde nos encontramos con una buena selección de chacina para todos los gustos, como el salchichón con pimentón, el chorizo, el salchichón, la butifarra o el lomo ibérico, todos con el auténtico sello de la Alpujarra.

The family tradition and the most ancient elaboration are some of the keys to understanding the fame and renown of the sausage from the Alpujarra. Its meat products, such as chorizos, salchichones, sausages or loins, both white and Iberian, bear the stamp of Granada, with the essence of the species raised in the high mountains.

It is in Trevélez where we find a good selection of chacina for all tastes, like salchichón with pepper,
los gustos, como puede ser su salchichón a la pimienta, cinta de lomo blanco de una gran suavidad y bajo en sal, las salchichas blancas caseras o la longaniza elaborada al estilo alpujarreño. Las claves para entender este toque de calidad y distinción se basa en la curación, justamente con el tiempo adecuado y preciso, que se suma a un clima frío y seco para darle ese punto óptimo e ideal para algunas recetas de antaño que aún perduran en las cocinas granadinas, como el plato alpujarreño, que junto al chorizo y la morcilla se acompaña de huevo, patatas, cebolla y pimientos, o sus tradicionales migas.

JAMÓN DE LA ALPUJARRA
ALPUJARRA HAM

De la Alpujarra Granadina y de sus altas cumbres, el jamón, se puede decir que es su marca gastronómica, el producto por excelencia y el más laureado, del cual todos tenemos una grata referencia y del que sabemos apreciar tanto su textura como su sabor. Mayoritariamente suele proceder del denominado cerdo blanco, aunque también se pueden adquirir los ibéricos de pata negra.

Of the Alpujarra Granadina and its high peaks, ham, it can be said that it is its gastronomic brand, the product par excellence and the most awarded, of which we all have a pleasant reference and of which we know how to appreciate both its texture and its flavor. Mostly it comes from the so-called white pig, although you can also buy the Pata Negra ham.
De gran fama y reconocimiento es el jamón de Trevélez, que de hecho cuenta con su Indicación Geográfica Protegida, en un espacio situado a más de 1.200 metros de altitud y próximo a Sierra Nevada. Su calidad se fundamenta en los meses de curación, y sus variedades dependen del tiempo que empleen en este proceso, sin olvidarnos tampoco de las tareas de salación y lavado previas.

El jamón de la Alpujarra además se produce de forma natural, libre de conservantes y colorantes artificiales. A todo ello se suman las bajas temperaturas de la comarca, que hace que las carnes se curen de la forma más tradicional y natural.

Of great fame and recognition is the ham of Trevélez, that has the Protected Geographic Indication, located to more than 1,200 meters of altitude and next to Sierra Nevada. Its quality is based on the months of curation, and their varieties depend on the time that they use in this process, without forgetting either the previous tasks of slating or washing.

In addition, the ham of Alpujarra is elaborated without additives or chemical preservatives. Added to all this are the low temperatures of the region, which makes the meats cure in the most traditional and natural way.
La producción de miel en la zona granadina se remonta a tiempo inmemorial y a día de hoy cuenta con una denominación de origen protegida: DO Miel de Granada.

Entre los factores naturales que influyen directamente en la miel, hay que señalar la orografía, el clima y la rica vegetación típica de Granada, y entre los factores humanos, las tradicionales rutas de trashumancia que realizan desde hace siglos los apicultores granadinos en busca de las diferentes floraciones, con el objeto de cubrir la mayor parte del año.

The production of honey in the Granada area dates to immemorial time and today it has a protected designation of origin: DO Honey from Granada.

Among the natural factors that influence directly in the honey, it is necessary to indicate orography, the climate, and the rich typical vegetation of Granada, and between the human factors, the traditional routes of transhumance which they have been making for centuries the beekeepers of Granada in search of the different flowerings, with the intention of covering the year most of.
La clave de la calidad de este producto radica en el modo en que los apicultores mueven los panales desde las altas cumbres de Sierra Nevada hasta la costa para que las abejas encuentren el mejor polen según la estación del año y la altitud.

Son múltiples las variedades que nos encontramos a la hora de decidirnos por una de ellas, como pueden ser las de flores, la miel de romero, de azahar, de almendras, e incluso aquella denominada de la Sierra, con lavanda y encina y nuevas variedades que van surgiendo como la de aguacate y castaño.

De un color ámbar, oscuro o claro dependiendo de la variedad, que además es complementado por su sabor dulce e intenso. Y su elaboración de la forma más artesanal y conservando los métodos de antaño sigue siendo el modus operandi de las familias que se dedican a su recolecta y comercialización.

The key to the quality of this product is in the way in which the beekeepers move the honeycombs from high summits of Sierra Nevada to the coast so that the bees find the best pollen according to the station of the year and the altitude.

There are multiple varieties that we find when deciding on one of them, such as those with flowers, rosemary honey, orange blossom, almonds, and even the one called de la Sierra, with lavender and holm oak and new varieties. that are emerging like avocado and chestnut.

Of an amber, dark or light color depending on the variety, which is also complemented by its sweet and intense flavor. And its elaboration of the most artisan form and conserving the methods of long ago continues being the modus operandi of the families who dedicate themselves to harvest and merchandising.
Since ancient times, before the arrival of the Phoenicians, wine was already produced in the southern part of the Alpujarra, in what is known as Contraviesa granadina, today recognized as a historical quality sub-area by the PDO Granada, where some of the most outstanding wineries are located.

The region with vineyards at the highest altitude in Europe, touching 1,400 meters above the level of the Mediterranean Sea and sheltered by Sierra Nevada. Conditions that, added to slate soils and very little rain, give these Granada wines a lot of personality.
La naturalidad del medio agrario en cuanto a suelos, agua y clima que hacen de Granada una provincia idónea para hacer vinos francos que muestren su origen, que te transporten al lugar de donde vienen. Granada cuenta con otras zonas vitivinícolas donde seguir descubriendo bodegas y vinos únicos. Algunos de esos recorridos forman parte de las propuestas de la Ruta de los Vinos de Granada.

El enoturismo cada vez está más implantado en Andalucía, y ello es gracias a la gran cantidad de bodegas que abren sus puertas para que los visitantes no solamente se acerquen a degustar los vinos de la tierra, sino que también conozcan la recogida de la uva así como el proceso de elaboración en las instalaciones.

**Agenda.** En la pequeña localidad de Cádiar, a principios de octubre, tiene lugar una celebración singular que es su Fiesta del Otoño. La principal peculiaridad es que, desde la década de los años sesenta, se habilita una fuente de vino en el centro del pueblo para su degustación.

**Schedule:** In the small town of Cádiar, at the beginning of October, a unique celebration takes place, which is its Autumn Festival. The main peculiarity is that, from the decade of the Sixties, a wine fountain is set in the middle of the town for its tasting.

The naturalness of the agricultural environment in terms of soils, water and climate that make Granada an ideal province to make natural wines that show their origin, that transport you to the place where they come from. Granada has other wine-growing areas where you can continue discovering unique wineries and wines. Some of these routes are part of the proposals of the Whine Route of Granada.

The enoturismo is becoming more and more introduced in Andalusia, and it is thanks to the great number of warehouses that open their doors so that the visitors not only approach to taste Earth wines but can also know about how the grape is harvested as well as the process of elaboration in the facilities.
PLATO ALPUJARREÑO
ALPUJARRA DISH

Ingredientes
· 1,5 kg de patatas
· 750gr. de chorizo
· 750gr. de morcilla de cebolla
· 500gr. de pimientos verdes
· 4 lonchas de jamón serrano de trevelez
· 4 huevos (o 8 según le pongáis 1-2 pax)
· 2-3 cebollas
· Aceite de oliva virgen y sal

Ingredients
· 1.5 kg of potatoes
· 750gr. of sausage
· 750g of onion blood sausage
· 500gr. of green peppers
· 4 slice Trevelez Serrano ham
· 4 eggs (or 8)
· 2-3 onions
· Virgin olive oil and salt

ELABORACIÓN / PREPARATION

Paso 1. Preparar las patatas a lo pobre. Se cortan las patatas panadera. Se salan y se echan en una sartén con abundante aceite para que cuando se caliente se
queden cubiertas. Se le añaden: ajos rotos, cebolla, pimientos y se dejan hasta que estén en su punto.

**Paso 2.** En otra sartén poner un poco de aceite y freír los pimientos. Una vez fritos, ponerles un poco de sal, sacarlos y reservarlos.

**Paso 3.** En la misma sartén freír primero el chorizo troceado y luego la morcilla. Reservar también calientes.

**Paso 4.** Por último, cuando vayan a estar las patatas, freír los huevos.

**Step 1.** Cut the potatoes into thick slices and fry them. Potatoes are seasoned and put in a frying pan with plenty of oil so that when it is heated they are covered.

Add to the potatoes: smashed garlic, onion, peppers and cook until the potatoes are at their cooking point.

**Step 2.** In another frying pan, put a little oil and fry the peppers. Once fried, add a little salt, remove them and set aside.

**Step 3.** In the same frying pan, fry first the chopped sausage and then, the blood sausage. Set aside and keep hot.

**Step 4.** Finally, when the potatoes are ready, fry the eggs.

**EMPLATADO / PLATING**

Montar los platos poniendo en cada uno patatas, huevo, chorizo, morcilla, pimientos fritos y el jamón.

Assemble the dishes by putting in each potatoes, egg, chorizo, black pudding, fried peppers and ham.
**REMOJÓN DE CÍTRICOS DEL VALLE CON PERLAS Y AIRE DE MANDARINA**

**VALLEY CITRUS SOAKED WITH PEARLS AND MANDARIN AIR**

**IES Mediterráneo**

### Para el remojón
- 1 naranja del Valle
- ½ cebolleta
- ½ patata blanca mediana
- 0,050 kg de bacalao desalado
- 0,015 kg de aceitunas negras
- 1 huevo de codorniz
- 0,050 l de AOVE
- Sal

### Perlas de mandarina
- 0,050 L de zumo de mandarina
- 0,001 kg de agar – agar
- 0,125 L de aceite de girasol

### Aire de mandarina
- 0,050 L de zumo de mandarina
- 0,010 L de agua
- 0,008 kg de azúcar
- 0,001 kg de lecitina de soja

### For the soaking
- 1 Valley orange
- ½ chive
- ½ medium white potato
- 0.050 kg of desalted cod
- 0.015 kg of black olives
- quail egg
- 0.050 l AOVE
- Salt

### Tangerine pearls
- 0.050 L of mandarin juice
- 0.001 kg of agar - agar
- 0.125 L of sunflower oil

### Mandarin air
- 0.050 L of mandarin juice
- 0.010 L of water
- 0.008 kg of sugar
- 0.001 kg of soy lecithin

**ELABORACIÓN / PREPARATION**

### Para el remojón

**Paso 1.** Pelar las naranjas y cortar en finas rodajas, las patatas las cocemos enteras y con piel en agua
For the soak

Step 1. Peel the oranges and cut them into thin slices, cook the whole potatoes and with their skin in salted water (approximately 20 minutes), let them cool, peel them and cut them into thin slices. We clean the chives well and cut them into a fine brunoise. Cook the quail eggs, peel and cut into thin slices. On the other hand, we cut the olives into slices.

Step 2. We have to desalinate the cod 48 before making the dish, changing the water approximately every 6 hours and washing it very well. Once desalted, we roast it a little in a pan with a little olive oil, desmigarlo.

For the tangerine pearls

Step 1. Cool the sunflower oil in a tall container, strain the juice and mix with the agar agar. Bring to a boil and leave stirring for about 2 minutes. Set aside and let it cool, put in the syringe and pour small balls over the very cold oil.

Step 2. Finally, we emulsify the tangerine juice with the help of the blender itself, until foam comes out from the turbination.
EMPLATADO / PLATING

- En un timbal ponemos una capa de patata, encima una de naranja, encima un poco de cebolleta picada y así vamos intercalando capas hasta rellenar el timbal, terminando con bacalao, regar con un poco de aceite de oliva.

- Encima ponemos unas rodajas de aceituna negra, unos daditos de naranja y un poco de aire de mandarina.

- Alrededor del plato ponemos unos gajos de naranja limpios, unas rodajas de huevo de codorniz y unas perlas de mandarina, ponerle un cordón de aceite de oliva.

- Decorar con un poco de cebollino fresco y servir.

- In a timbal we put a potato layer, above one of orange, above a little perforated chive and thus we are putting in layers until filling up the timbal, finishing with codfish, watering with a little olive oil.

- On top we put some black olive slices, some orange cubes, and a little mandarin air.

- Around the plate we put some clean orange segments, some quail egg slices and some mandarin pearls, put a string of olive oil on it.

- Garnish with a little fresh chive and serve.

MARIDAJE / PAIRING

Localidad. Benalua de Guadix
Tipo de vino. Blanco
Uva. Moscatel, Savignon Blanc y Chardonnay

Locality. Benalúa de Guadix
Wine Type. White
Muscat Grape. Savignon Blanc and Chardonnay
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM

Hacienda Señorío de Nevada, Villamena
www.senoriodenevada.es
Ctra. de Cónchar, s/n, 958 77 70 92

El Molino del Puente, Dúrcal
www.elmolinodelpuente.com
Puente de Dúrcal, s/n, 652 34 50 96

Mesón La Fragua, Trevélez
www.hotellafragua.com
C. Posadas, 9, 958 85 85 73

Alcadima, Lanjarón
www.alcadima.com/restaurante-en-la-alpujarra
Francisco Tarrega, 3, 958 77 08 09

Alquería de Morayma, Cádiar
www.alqueriamorayma.com
Carretera, Km 50, A-348, 605 05 18 41

Arquería de Los Lentos, Nigüelas
www.alqueriadeloslentos.com
Camino de Durcal, 4, 6, 59 91 29 61

El Corral del Castaño, Capileira
Pl. Calvario, 958 76 34 14

La Buhardilla, Dúrcal
www.labuhardillarestaurante.es/
Plaza los Magnolios, 1, 958 78 15 46

Los Naranjos, Melegís
www.losnaranjosdelvalle.com/restaurante/
Al Virillas de Rondan, 32, 958 79 34 14

La Muga, Padúl
A-4050, Km.13, 5, 958 95 30 81

El Asador, Capileira
Cam. de la Sierra, 16, 958 76 31 09

La Ruta de La Alpujarra, Cádiar
Av. Andalucia, 958 76 80 59

Origen El Valle, El Pinar
www.turismovalledelecrin.com/origen-el-valle
Unnamed Road, 18658, 683 55 79 08
Jamones Vallejo, Trevélez
www.jamonesvallejo.com
Calle Haza de la Iglesia, s/n, 958 858 535

Alquería De Los Lentos, Nigüelas
www.alqueriadeloslentos.com
Carr de Nigüelas km 0.8
659912961 / 659912961

Las Albercas de Cónchar, Cónchar
www.albercasdeconchar.es
C. Huertecillas, 7, 958 77 71 05

Asador Parque, Lanjarón
www.asadorparque.com
Av. de la Alpujarra, 44, 674 24 79 33

Pizza Santa, Padul
Calle Angustias N°99
667 49 54 69 / 667 49 54 69

El Limonero, Órgiva
www.ellimonerodelaalpujarra.com
Av. González Robles, 3, 958 99 82 60
DÓNDE COMPRARLOS
WHERE TO BUY THEM

Al- Andalus Delicatessen, Lanjarón
www.alandalussc.net
Finca la Campana, s/n, 18420 Lanjarón, Granada
958 77 21 11

Arca de Noe, Lanjarón
Av. de Andalucia, 38, 18420 Lanjarón, Granada
958 77 00 27

Delicias a Granel, Órgiva
www.deliciasagranel.shop
C. Correo, 1, 18400 Órgiva, Granada
611 14 89 33

El Gourmet del jamón Dani, Trevélez
www.elgourmetdeljamon.es
C. Pista Bo. Medio, 61, 18417 Trevélez, Granada
675 11 56 57

La Tienda de La Alpujarra, Cádiar
www.latiendadelaalpujarra.com
657 98 95 45
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

Hotel Rural Alquería de los Lentos ★★★
Nigüelas, Calle Manuel de Falla,
Camino de Los Molinos b4,
https://alqueriadeloslentos.com/
659912961

Alojamiento Rural El pareje del chef
Laroles, Paraje de las alpujaras s/n
https://www.elparajedelchef.com/
629 72 79 19

Hotel Balneario de Lanjarón ★★★★★
Lanjarón, Avd. de Madrid, 2
https://www.balneariodelanjaron.es/
958770454

Hotel Alcadima ★★★
Lanjarón, Francisco Tarrega, 3
https://alcadima.com/
958770809

Alojamiento Rural / Casa de juéspedes Aire de Lecrín
Pinos del Valle, Calle Aire, 2
www.casaairedelecrin.com
958793937
EXPERIENCIAS

Centro de Interpretación Almazara
La Erilla, Nigüelas
www.almazaralaerilla.es
C. del Canalon, 12, 18657 Nigüelas, Granada, 649 22 34 15

Actividades en la naturaleza en
El Puerto de la Ragua, Laroles
www.puertodelaragua.com
Carretera A-337, km 25, 18513 Puerto De la Ragua, Granada, 958 76 02 23

Alquería de Morayma, Cádiar
www.alqueriamorayma.com
Carretera, Km 50, A-348, 01095, 18440 Cádiar, Granada, 605 05 18 41

Bodegas Calvente, Jete
www.bodegascalvente.com
C. Viñilla, 8, 18699 Jete, Granada, 958 64 41 79

El Paraje del Chef, Laroles
www.elparajedelchef.com
Paraje de las Almagreras s/n, 18494 Laroles, Granada, 629 72 79 19

Museo Enológico de La Contraviesa, Murtas
www.bodegacuatrovientos.es/museo
Vereda de Murtas, 18490 Murtas, Granada, 958 95 69 58

Jamón Experience Museum Vallejo, Trevélez
www.museumvallejo.com
C. Iglesia, 18417 Trevélez, Granada, 629 48 38 23
COSTA TROPICAL

UNA COSTA CODICIADA Y CONQUISTADA
A COVETED COASTLINE CONQUERED BY NUMEROUS SETTLERS
Sierra Nevada, con las mayores alturas de la Península, protege este litoral de los fríos vientos del norte en invierno, y su situación mediterránea junto a la cercanía con el norte de África suaviza el calor del verano.

Un microclima subtropical, con 320 días de sol al año y una temperatura media en torno a los 20 °C, hacen posible el cultivo de frutos tropicales. Además, sus fondos marinos enriquecidos por el agua de la sierra, la abastecen de una variedad de pescados y mariscos que hacen de su gastronomía un punto a destacar.

La Costa Tropical es el escaparate de algunas pequeñas calas de aguas cristalinas y transparentes, que nos invitan a sumergirnos para contemplar la riqueza de su fauna y flora marina. Los amantes del buceo o de actividades deportivas de verano las tienen marcadas como enclaves de visita obligada. La Herradura, en Almuñécar; una de las más conocidas por los aficionados al buceo, la playa de La Joya en Torrenueva, que hace precisamente honor a su nombre por la belleza y espectacularidad de sus aguas, la playa de la Rijana en Castell de Ferro conocida por los amantes del naturismo o la de El Muerto en Almuñécar, un tranquilo y recóndito lugar en el que poder relajarnos y despejar nuestra mente.
Una costa codiciada y conquistada por numerosos pobladores, entre otros, fenicios, romanos y árabes, que se la disputaron y dejaron huella de sus culturas dejando una belleza histórica y arquitectónica que podemos encontrar en sus pueblos situados a pie de costa.

Sierra Nevada, with the highest heights in the Peninsula, protects this coastline from the cold north winds in winter, and its Mediterranean location together with its proximity to North Africa softens the summer heat. A subtropical microclimate, with 320 days of sunshine a year and an average temperature
of around 20 °C, which make it possible to grow tropical fruits. In addition, its seabed, enriched by the water of the mountains, supplies it with a variety of fish and shellfish that puts its gastronomy in the spotlight.

The Costa Tropical is the showcase of some small coves with crystal clear and transparent waters, which invite us to dive to contemplate the richness of its marine fauna and flora. Diving lovers or summer sports activities fans have selected them as must-see natural sites. La Herradura, in Almuñécar; one of the best known to diving enthusiasts, La Joya beach in Torrenueva, which lives up to its name especially due to the beauty and spectacular nature of its waters, La Rijana beach in Castell de Ferro known by naturism lovers or El Muerto in Almuñécar, a quiet and secluded place where we can relax and clear our minds.

A coveted coastline conquered by numerous settlers, among others, Phoenicians, Romans, and Arabs, who disputed it and left a mark on their cultures, leaving a historical and architectural beauty that we can find in their towns located on the coast.
La variedad de cultivos que nos encontramos en tierras granadinas ofrecen las mejores hortalizas y verduras, con sello propio y que se exportan a nivel internacional. Sus invernaderos son los testigos de este importante sector de la agricultura de la Costa Tropical, como pueden ser los pimientos.

El pepino además nos presenta una pequeña sorpresa, el pepino snack o también conocido como pepino mini.

The variety of crops that we find in Granada’s lands offer the best vegetables and greens, with their own label and which are exported internationally. Its greenhouses are the witnesses of this important sector of agriculture on the Costa Tropical, such as peppers.

Also, the cucumber presents us with a little surprise, the snack cucumber or also known as mini cucumber.
Esta variedad se caracteriza, además de por su tamaño, por un característico sabor refrescante, que se cultiva en la zona de Castell de Ferro, Motril o Almuñécar.

Las berenjenas o los calabacines complementan algunos de los más importantes baluartes de la industria agroalimentaria de la costa de Granada; que además también es reconocida por la producción de tomate. Y muy especialmente de su variedad reducida como son los cherry, que combinan a la perfección en su sabor el toque equilibrado entre azúcar y acidez, ideal para la cocina o bien para picar.

**MAR COSTA TROPICAL**

**COSTA TROPICAL SEA**

Si en algo se caracteriza la Costa Tropical de la provincia de Granada es por su variedad de productos frescos procedentes del mar Mediterráneo regado por las aguas de Sierra Nevada lo que le confiere unas características especiales que podremos notar en la calidad de los productos. Una amplia gama que nos llega desde la lonja y del puerto pesquero de Motril.

If the Tropical Coast of the province of Granada is known by something, it is for its variety of fresh products from the Mediterranean Sea watered by the waters of Sierra Nevada, which gives it special characteristics that we can notice in the quality of the products. A wide range that comes from the fish market and the fishing port of Motril.

This variety is characterized, in addition to its size, by a characteristic refreshing flavor, which is grown in the Castell de Ferro, Motril or Almuñécar areas.

Aubergines or courgettes complement some of the most important strongholds of the agri-food industry on the Granada coast, which is also recognized for the tomato production. And especially of its narrowed range such as cherry, which perfectly combines in its flavor the balanced touch between sugar and acidity, ideal for the kitchen or for snacking.
Precisamente de la localidad motrileña sorprende su quisquilla, capturada en el famoso Mar de Alborán, una de las zonas de pesca de mayor calidad de España. La podemos identificar por sus huevas de llamativo color azul, un sabor suave y una jugosa carne. Un producto tan reconocido que se incluye en presentaciones gourmet para los paladares más excelsos. También de las aguas granadinas nos llegan otras variedades, como es el caso de la caballa, el jurel, la cicala y gamba blanca, la jibia, el pulpo, el pargo o el mero.

**Agenda:** Motril celebra su fiesta conocida como La Quisquillá, la fiesta del pescado y marisco que se desarrolla en su lonja en el mes de octubre, en la que poder presenciar la tradicional subasta, asistir a degustaciones así como presenciar exhibiciones de show-cooking de reconocidos cocineros de la zona.

From Motril comes the shrimp, caught in the famous Alboran Sea, one of the highest quality fishing areas in Spain. We can identify it by its striking blue roe, a mild flavor and juicy meat. A product so famous that it is included in gourmet presentations for the most sublime palates. Other varieties also come from the waters of Granada, such as mackerel, horse mackerel, Norway lobster and white shrimp, cuttlefish, octopus, snapper, or grouper.

**Schedule:** Motril celebrates its festival known as La Quisquillá, the fish and seafood festival that takes place in its fish market in October, in which visitors can witness the traditional auction, attend tastings as well as witness show-cooking exhibitions by renowned chefs of the area.
Originaria de la zona andina limítrofe entre Ecuador y Perú, tras el descubrimiento de América, fue introducida en Oriente, vía África, por los primeros navegantes españoles. Éstos cuando la descubrieron en América la denominaron “manjar blanco”. Se tiene constancia de su existencia en la costa granadina hace más de 400 años, pero su cultivo propiamente dicho comenzó hacia los años 40 del pasado siglo XX. Se trata de una de las reinas de los subtropicales en la Costa Tropical, ya que de hecho se encuentra catalogada con su Denominación de Origen.

De un color verde claro en su exterior, al abrirla nos encontramos con una pulpa blanca con numerosas semillas; y sorprende al paladar por su sabor dulce y exótico. Sus características se producen gracias a las especificidades de la variedad Fino de Jete, una variedad autóctona nacida en la Costa Tropical de Granada.

Agenda. El barrio de Torrecuevas, en la localidad de Almuñécar, acoge a principios de septiembre las Fiestas de la Chirimoya, con cerca de cincuenta años de historia. En estos festejos los asistentes pueden degustar, además de esta fruta, algunos de los platos tradicionales del pueblo.

Originally from the bordering Andean area between Ecuador and Peru, after the discovery of America, it was introduced in East, via Africa, by the first Spanish navigators. When they discovered it in America, they called it “blancmanges”. There is evidence of its existence on the Granada coast for more than 400 years, but its cultivation itself began in the 1940s.

It is one of the queens of the subtropical in the Tropical Coast, in fact it is catalogued with its Denomination of Origin.

Of a light green color on the outside, when we open it, we find a white pulp with numerous seeds; and surprises the palate with its sweet and exotic flavor. Its characteristics are provided by the specificities of the Fino de Jete variety, an autochthonous variety born in the Costa Tropical of Granada.

Schedule: The Torrecuevas neighborhood, in the town of Almuñécar, welcomes the Chirimoya Festivities at the beginning of September, with nearly fifty years of history. In these celebrations, attendees can taste, in addition to this fruit, some of the traditional dishes of the town.
Gracias a sus condiciones climatológicas que se dan en muy pocos sitios del mundo, con unas temperaturas medias de 20 grados al año y unos inviernos cálidos en comparación con otras comarcas, la Costa Tropical es considerada como tierra de subtropicales.

Sobre todo enfocada al cultivo del mango o el aguacate; que son un importante motor económico de la zona y de la que viven los numerosos productores que se concentran en el área. De hecho, es una de las áreas con mayor producción a nivel europeo.

También de estos subtropicales salen muchos de los productos derivados que se pueden adquirir en las grandes superficies, como puede ser el caso del guacamole o el zumo o mermelada de mango.

Pero ahí no acaba su oferta. Nos encontramos también la maracuyá, la conocida como ‘fruta de la pasión’, fibrosa y jugosa, que se presenta con variedades amarillas o anaranjadas, la deliciosa papaya con un alto contenido en agua y fibra, o la exótica y la pitaya, con múltiples propiedades antioxidantes y rica en vitaminas.

Thanks to its weather conditions that occur in very few places in the world, with average temperatures of 20 degrees a year and warm winters compared to other regions, the Costa Tropical is considered a land of subtropics. Mainly focused on the cultivation of mango or the avocado, which are an important economic motor of the area, and many farmers live off these products. In fact, is one of the areas with greater productivity at European level.

Many of the derivatives products can be purchased in large supermarkets, such as guacamole or mango juice or jam.

But his offer does not end there. We can also find passion fruit, better known as ‘the fruit of the passion’, fibrous and substantial, that appears with yellow or orange varieties, delicious papaya with a high-water content and fiber, or exotic and pitaya, with multiple antirust properties and rich in vitamins.
Si pasas por Motril o incluso si disfrutas de un tiempo vacacional en este precioso pueblo de la Costa Tropi-cal, no puedes dejar escapar la oportunidad de probar uno de sus dulces más señeros que lleva su nombre: la torta de Motril. De origen árabe, es una receta que ha ido pasando de generación en generación y cuya receta las familias de este pueblo han heredado con orgullo para preparar algunas de estas delicias culina-rías que hacen la boca agua.

De hecho, la referencia que se tiene con más certeza de su procedencia la encontramos a mediados del siglo XIX; aunque sin duda por su composición y forma de preparación se intuye la herencia andalusí.

Ideal para tomar como postre, un manjar que para aquellos golosos reconocidos no les quedará otro remedio que caer en la tentación; sobre todo porque apreciarán esa mezcla y contraste entre el amargo de la almendra con el dulce azúcar.

If you pass through Motril or even if you enjoy a vacation in this beautiful town on the Costa Tropi-cal, you cannot miss the opportunity to try one of its most distinctive sweets that bears its name: the Motril cake. Of Arab origin, it is a recipe that has been passed through generations and whose recipe the families of this town have inherited with pride to prepare some of these culinarians delights that make your mouth water. In fact, the most certain reference about its origin is found in the mid-nineteenth century; although, undoubtedly, due to its composition and method of preparation, the Andalusian heritage can be sensed.

Ideal to have it as dessert, a delicacy that for those who have a sweet tooth they will not other choice but succumb to the temptation; mainly because they will savor that mixture and the contrast between the bitterness of the almond combined with the sweet sugar.
La Costa Tropical nos ofrece algunos de los mejores vinos andaluces que podemos degustar en la mesa, a la hora de la comida o durante una íntima cena maridándolo con algunos platos inconfundibles de la gastronomía granadina. De sus bodegas proceden algunos exquisitos vinos que embelesan al paladar de los más exigentes, como son sus moscateles, los chardonnay o sauvignon.

También una forma de conocer Granada es a través de sus vinos, y para ello, que mejor que a través de rutas de enoturismo, que nos llevan a conocer los cultivos, la forma de elaboración ancestral así como las antiguas bodegas que son testigos de años y años de dedicación y mejora para producir estos exquisitos jugos.

El litoral granadino también produce sus inconfundibles variedades de ron, teniendo en la caña de azúcar su principal base. De hecho, como curiosidad, desde las costas granadinas fue de donde partió la caña para el Caribe, y precisamente en Motril encontramos bodegas especializadas en producir estas bebidas.

The Costa Tropical offers some of the best Andalusian wines that we can taste at the table, at lunchtime or during an intimate dinner pairing it with some unmistakable dishes of Granada’s gastronomy. From their warehouses some exquisite wines that captivates your palate of most demanding, such as muscatels, chardonnay or sauvignon.

Also, a way to get to know Granada is through its wines, and for this, what better way than through wine tourism routes, which take us to know the crops, the ancestral way of production as well as the old wineries that are witnesses of years and years of dedication and improvement to produce these exquisite juices.

The Granada coastline also produces its unmistakable varieties of rum, having sugar cane as its main base. In fact, as a curiosity, the sugarcane that left for the Caribbean, it was from the coasts of Granada, and it is in Motril where we find wineries specialized in producing these drinks.
MIGAS CON ESPETOS
CRUMBS WITH SKEWERED SARDINES

Para las migas:
· 1 cabeza de ajos
· 1 taza de agua
· 1 taza de harina de sémola por comensal (si se mezclan mitad de sémola, mitad de maíz salen unas migas más rubias).

Para los espetos:
· Sardinas de pequeño tamaño, 5 o 6 por persona
· Sal gruesa
· Aceite de oliva virgen extra
· Papel de horno

For the crumbs:
· 1 garlic bulb
· Half cup of water
· 1 cup of semolina flour per diner (if half of semolina is mixed and half of corn, some blonde crumbs come out).

For the skewered sardines:
· Small sardines, 5 or 6 by person
· Coarse salt
· Extra virgin olive oil
· Baking parchment
ELABORACIÓN / PREPARATION

Para las migas:

Paso 1. Se fríen los ajos.

Paso 2. Se aparta la sartén para echar la harina y así enfriar un poco el aceite para que no salte al añadir el agua.

Paso 3. Se añade el agua y se mezcla bien.

Paso 4. Se vuelve a poner en el fuego y a trabajar, esta masa que en principio está de una pieza tiene que ir perdiendo el agua mientras se trabaja con la rasera hasta que queden sueltas y algo doradas.

Paso 5. Acompañadas de pimientos fritos, melón y espetos están buenísimas.

Para los espetos:

Paso 1. Las sardinas se asan enteras, sin eviscerar y sin quitar la cabeza, pues así es como más jugosas quedan. Antes de ensartarlas, lo que sí podemos hacer es limpiarlas con un paño frotando con suavidad para retirar escamas que puedan estar sueltas.

Paso 2. Ensartamos las sardinas en los espetos, sujetando la sardina con una mano y clavando el espeto por debajo de la espina. Una vez colocadas en los espetos, las salamos generosamente con sal gruesa.

Paso 3. Engrasamos el papel de horno con aceite de oliva virgen extra, colocamos las sardinas espetadas sobre la parte engrasada, doblamos el papel y cerramos ligeramente los bordes.

Paso 4. Ponemos a calentar una sartén y cuando esté bien caliente, colocamos el paquete con las sardinas de manera que el espeto quede por encima de la espina. Cocinamos un par de minutos, damos la vuelta al paquete y cocinamos por el otro lado.

Paso 5. Sacamos las sardinas del paquete y servimos inmediatamente, pues recién hechas es cuando más ricas están.
For the crumbs:

**Step 1.** Fry the garlic

**Step 2.** Set aside the pan to add the flour and thus cool the oil a little so that it does not jump when adding the water.

**Step 3.** Add the water and mix well.

**Step 4.** It is put back in the fire and start working the dough. The dough has to lose the water while working the dough with the fish slice until they are loose and golden.

**Step 5.** Serve with fried peppers, melon and skewered sardines are great.

For the skewered sardines:

**Step 1.** Roast the sardines without gutting and removing the head, because this is how juicier they are. Before skewering them, what we can do is wipe them with a cloth by gently rubbing to remove flakes that may be loose.

**Step 2.** Put the sardines on the skewers, holding the sardine with one hand and dig the spike under the bone. Once placed on the skewers, salt them generously with coarse salt.

**Step 3.** Grease the baking paper with extra virgin olive oil, place the skewered sardines on the greased part, fold the paper and slightly close the edges.

**Step 4.** Warm up a frying pan and when it is very hot, place the package with the sardines so that the skewer is above the bone. Cook for a couple of minutes, turn the package around and cook on the other side.

**Step 5.** We remove the sardines from the package and serve immediately, because freshly made is when they are richest.

**EMPLATADO / PLATING**

En un plato hondo, se echan las migas. Se colocan los espétos encima en paralelo. El melón se sirve a parte.

In a deep plate, put the crumbs. The skewered sardines are placed on top in parallel. The melon is served separately.
Mousse de Chirimoya con Mango en Texturas
Custard Apple Mousse with Mango in Textures

IES Mediterráneo

Para el bizcocho común con almendra
· 1 ud de yemas
· 1 ud de claras
· 0,031 kg de azúcar
· 0,032 kg de harina floja
· 0,007 kg de almendra en polvo

For the sponge cake with almonds
· 1 unit of yolks
· 1 unit of egg whites
· 0.031 kg of sugar
· 0.032 kg of loose flour
· 0.007 kg of almond powder

Para el jarabe mixto
· 0,100 kg de azúcar
· 0,200 kg de agua
· Piel de 1/4 limón
· 1/4 rama de canela
· ½ cucharadita de anís dulce

For the mixed syrup
· 0.100 kg of sugar
· 0.200 kg of water
· 1/4 lemon peel
· 1 cinnamon stick
· ½ tablespoon of sweet anise

Para la mousse de chirimoya
· 0,125 kg de pulpa de chirimoya
· Zumo de 1/4 limón
· 1 hoja de gelatina
· 0,075 kg de nata
· 0,020 kg de azúcar glas

For the custard apple mousse
· 0.125 kg of custard apple pulp
· Juice of 1 lemon
· 1 sheet gelatine
· 0.075 kg of cream
· 0.020 kg of icing sugar

Para el coulis de mango
· 0,375 kg de azúcar
· 0,025 l de agua
· Zumo de ½ limón
· 0,250 kg de puré de mango

For the mango coulis
· 0.375 kg of sugar
· 0.025 l of water
· Juice of ½ lemon
· 0.250 kg of mango puree

Para la gelatina de mango
· 0,062 kg de puré de mango
· 0,007 kg de azúcar
· 1 hoja de gelatina
· 1 cucharadita de agua

For the mango jelly
· 0.062 kg of mango puree
· 0.007 kg of sugar
· 1 sheet gelatine
· 1 tablespoon of water
ELABORACIÓN / PREPARATION

Para el bizcocho de almendra

Paso 1. Blanquear las yemas con la mitad del azúcar; aparte montamos a punto de nieve las claras con la otra mitad del azúcar.
Paso 2. Mezclar suavemente y con movimientos envolventes los 2 batidos.
Paso 3. Mezclar la almendra con la harina previamente tamizada y mezclarla con los huevos, suavemente de abajo a arriba con movimientos envolventes.
Paso 4. Poner este batido resultante en una manga pastelera con boquilla lisa y escudillar.

Para el jarabe mixto

Paso 1. Poner en un cazo todos los ingredientes excepto el anís y hervir 6 minutos, pasado este tiempo añadir el anís y hervir a fuego medio 3 minutos más, hasta que evapore el alcohol.

Para la mousse de chirimoya

Paso 1. Hidratar y disolver en un poco de agua las hojas de gelatina.
Paso 2. Retirar las pepitas de las chirimoyas y hacer un puré fino con ayuda de una túrmix o Thermomix. Añadir el zumo de limón y reservar.
Paso 3. Semi-montar la nata con el azúcar glas.
Paso 4. Mezclar con suavidad la chirimoya con la gelatina disuelta y a continuación con la nata azucarada.
Paso 5. Poner la mousse en un molde con base de bizcocho de almendra calado y dejar cuajar al menos 8 horas.

Para la gelatina de mango

Paso 1. Mezclar el puré de mango con el agua y el azúcar, mezclar y calentar un poco. Añadir la gelatina previamente hidratada y mezclar bien.
Paso 2. Poner en una bandeja plana y dejar enfriar. Una vez fría, desmoldar y cortar en daditos.

Para el coulis de mango

Paso 1. Hacer un almíbar con el agua, azúcar y zumo de limón hasta alcanzar el punto de hebra floja. (105º),

For the almond cake

Step 1. Blanch the yolks with half the sugar and to one side, we whip the whites with the other half of the sugar.
Step 2. Mix gently and with enveloping movements the 2 shakes.
Step 3. Mix the almond with the previously sifted flour and mix it with the eggs, gently from bottom to top with enveloping movements.
Step 4. Put the resulting shake in a pastry bag with a piping bag and pour it into a bowl.
Step 5. Cook at 180º for about 10 minutes. Check on it and remove from the oven.

For the mixed syrup

Step 1. Put all the ingredients except the anise in a saucepan and boil 6 minutes, after this time add the anise and boil over medium heat for 3 more minutes, until the alcohol evaporates.
For the custard apple mousse
Step 1. Hydrate and dissolve the gelatine sheets in a little water.
Step 2. Remove the seeds from the custard apples and make a fine puree with the help of a blender or Thermo-mix. Add the lemon juice and put aside
Step 3. Semi-whip the cream with the icing sugar.
Step 4. Gently mix the custard apple with the dissolved gelatine and then with the sweetened cream.
Step 5. Put the mousse in a mold with an almond cake base and leave to set for at least 8 hours.

For the mango jelly
Step 1. Mix the mango puree with the water and sugar, mix, and heat a little. Add the previously hydrated gelatine and mix well.
Step 2. Put on a flat tray and let cool. Once cold, remove from the mold and cut into small cubes.

For the mango coulis
Step 1. Make a syrup with the water, sugar, and lemon juice until it reaches the point of loose strand. (105º),
Step 2. Add the mango puree and bring to a slight boil (1 minute). If you have put the whole mango, it is crushed all together and strain the syrup through a sieve
Step 3. Cool and use.

EMPLATADO / PLATING

• Poner una base de coulis de mango en un plato de postre.
• Encima poner el mousse de chirimoya con la base de bizcocho de almendra.

MARIDAJE / PAIRING

Localidad. Jete
Tipo de vino. Espumoso Blanco
Uva. Moscatel

Locality. Jete, Granada
Wine Type Sparkling wine
Grapes Moscatel
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM

Museo del Azúcar, Motril
Calle Azucarera de San Fernando, 6, 958 82 42 80

El Conjuro, Calahonda
www.elconjurorestaurante.com
Av. de los Geranios, 6, 958 62 31 04

Cuca, Torrenueva
Pº de Barlovento, 10, 16, 958 83 56 38

Restaurante Firmvm, Almuñecar
www.restaurantefirmvm.com
Pl. Damasco, 2, 958 63 35 65

Restaurante Arais, Salobreña
C. Granada, 11, 958 61 17 38

Zarcillo Restaurante, Motril
C. Alonso Terrón, 1, 958 82 48 87

Verdejo, Salobreña
Edificio Venus, C. Pº Marítimo, 2, local, 958 61 04 01

Pesetas, Salobreña
C. Bóveda, 11, 958 61 01 82

El Chambao De Joaquín, Herradura
Pº Andrés Segovia, 958 64 00 44

El Chaleco, Almuñecar
www.elchaleco.com
Av. Costa del Sol, 37, 958 63 24 02

Chiringuito Bambú, Herradura
Paseo Marítimo, Pº Andrés Segovia, s/n, 958 82 72 27

Restaurante Juan García, Motril
www.restaurantejuangarcia.es
Cam. del Pelaillo, 25, 958 60 27 22

La Roka Restauración, Salobreña
www.laroka.es
C. Estación, 36, 858 98 50 93

El Balcón de Cotobro, Almuñecar
www.balcondecotobro.es
Pº de Cotobro, 11, 958 63 34 42

Restaurante Los Moriscos, Motril
www.moriscosgolf.com/es/restaurante
C. Rector Lorenzo Morillas Cuevas, 5, 958 82 03 47
<table>
<thead>
<tr>
<th>Name</th>
<th>Address</th>
<th>Phone Numbers</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>La Dorada de Plata, Almuñecar</td>
<td>Pº San Cristóbal, 20, 958 34 94 49</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bar Los Pajaritos, Almuñecar</td>
<td>C. Cta. del Castillo, 1, 626 90 71 08</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bar El Paso, Motril</td>
<td><a href="http://www.barelpasomotril.es">www.barelpasomotril.es</a></td>
<td>C. Antillas, 43, 659 97 19 51</td>
</tr>
<tr>
<td>Restaurante La Bahía, Salobreña</td>
<td>s/n Calle Playa del Peñón, 958 82 83 95</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Espacio Ime, Motril</td>
<td>C. Francisco Díaz Cardona, 2, 677 87 65 49</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El Náutico, Motril</td>
<td><a href="http://www.facebook.com/eltrasmalloclubnauticomotril">www.facebook.com/eltrasmalloclubnauticomotril</a></td>
<td>S N, Lugar Muelle De, Ronda de Poniente, 0, 958603489 649110525</td>
</tr>
<tr>
<td>Amarre Beach, Motril</td>
<td>Pº Andrés Segovia, 55, 653 41 60 08</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La Barraca, La Herradura</td>
<td><a href="http://www.labarracacantarrijan.com">www.labarracacantarrijan.com</a></td>
<td>Playa Cantarriján, 958 34 92 87</td>
</tr>
<tr>
<td>El Peñón, Salobreña</td>
<td><a href="http://www.restauranteeppenon.es">www.restauranteeppenon.es</a></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Katena, Motril</td>
<td><a href="http://www.restaurantekatena.es">www.restaurantekatena.es</a></td>
<td>Playa Pte., s/n, 958 60 18 10</td>
</tr>
<tr>
<td>La Parrilla HTL Salobreña Suites, Motril</td>
<td><a href="http://www.hotelsalobrena.es/servicios">www.hotelsalobrena.es/servicios</a></td>
<td>Ctra. Málaga, Carr. de Almería, Km 323, 958 61 02 61</td>
</tr>
<tr>
<td>El Ancla, Motril</td>
<td><a href="http://www.anclamar.es">www.anclamar.es</a></td>
<td>Av. de los Geraneos, 1, 958 62 30 42</td>
</tr>
</tbody>
</table>
DÓNDE COMPRARLOS
WHERE TO BUY THEM

La Bodega del Jamón, Almuñecar
www.facebook.com/labodegadeljamonalmunecar
Av. Europa, 17, 18690 Almuñécar, Granada,
958 63 05 87

La Sexitana, Almuñecar
Av. de Cala, 15, bajo, 18690 Almuñécar, Granada,
654 09 56 56

Licorería Olivares, Almuñecar
www.licoreriaolivares.es
Av. Juan Carlos I, 18, 18690 Almuñécar, Granada,
958 07 95 22

Paladares de La Alpujarra, Motril
www.paladaresdelicatessen.com
Av. de Salobreña, 7, 18600 Motril, Granada,
958 60 28 19
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

Hotel Helios Costa Tropical ★★★
Almuñecar, p.º San Cristobal, 12
www.helioshotels.com/hotel-helios-costa-tropical
958630636

Hotel La Caleta Bay ★★★
La Herradura (Almuñecar), Avenida Marina del Este, 38
www.lacaletabay.com
625307455

Hotel Miba
Salobreña, Poligono Pri,33
www.hotelmiba.com/
958617228

Hotel Embarcadero de Calahonda ★★★
Calahonda, Biznaga, 14
www.embarcaderodecalahonda.com
958623011

Hotel Elba Motril Beach & Business Hotel ★★★★
Motril, Playa de Poniente s/n
www.elbamotrilbeachbusinesshotel.com-hotel.com
958607744
Ron Montero, Motril
www.ronmontero.com
C. de Miguel Yuste, 29, 28037 Madrid,
629 223 428

Experiencias Subtropicales
- Finca El Edén, Motril
www.fincaeleden.es
Polígono 35 - Parcela 378 - LAHOZ
18600 Motril (Granada),
639 079 857

Lonja de Motril, Visitas guiadas a
la Lonja Pesquera, Motril
www.motrilturismo.com
Recinto Portuario, s/n, 18613 Motril, Granada,
607 34 12 24

Museo Preindustrial de la Caña de Azúcar, Motril
Calle Azucarera de San Fernando
Fabrica del Pilar, 18600, Motril España,
958 82 42 80
GEOPARQUE
UNA BELLEZA SINGULAR
A SINGULAR BEAUTY
Previamente a su formación y durante aproximadamente 5 millones de años, la mayor parte del territorio del Geoparque estuvo configurado por un amplio sistema fluvial que no tenía salida al mar y que drenaba sus aguas hacia un gran lago. Esta etapa endorreica (sin salida al mar) generó uno de los mejores registros de sedimentos del Cuaternario continental de Europa.

Rodeado por algunas de las montañas más elevadas de la península y la red de drenaje actual, conforma un paisaje árido y muy accidentado de una belleza singular en el que destacan las cárcavas/badlands, que incluyen cañones de hasta 250 m de desnivel, y las terrazas fluviales de los principales ríos, que forman llanuras aluviales denominadas en la región como vegas.
La situación y características geográficas le dotan de un clima peculiar, con veranos cortos y cálidos e inviernos fríos. Este clima nos permite disfrutar de unas magníficas estampas. Lugares donde zonas casi desérticas y áridas se mezclan con paisajes de gran belleza forestal y abundante agua. Por lo que podemos destacar su cultivo de secano, hortalizas de su vega y ganado de montaña.
Prior to its formation and for approximately 5 million years, most of the Geopark’s territory was made up of an extensive river system that had no outlet to the sea and that drained its waters into a large lake. This endorheic stage (landlocked) generated one of the best sediment records in continental Quaternary Europe.

Surrounded by some of the highest mountains on the peninsula and the current drainage network, it forms an arid and very rugged landscape of singular beauty in which the gullies / badlands stand out, which include canyons of up to 250 m in height, and the fluvial terraces of the main rivers, which form alluvial plains known in the region as meadows.

The location and geographical characteristics give it a peculiar climate, with short, hot summers and cold winters. This climate allows us to enjoy some magnificent pictures. Places where almost desert and arid areas mix with landscapes of great forest beauty and abundant water. Therefore, we can highlight its dry farming, vegetables from its plain and mountain cattle.
PISTACHO

La provincia granadina cuenta con el 50% de la producción andaluza, con una superficie de 1,500 hectáreas. Además, se está optando por una producción mucho más ecológica del cultivo, lo que le confiere un sabor y unas propiedades dignas de mención.

El cumplimiento de las exigencias climáticas y de composición de suelo hacen que el pistacho pueda desarrollar todas sus cualidades de manera increíble en la zona norte de Granada.

En cuanto a sus beneficios nutricionales y respetuosos con nuestra salud es importante destacar que el pistacho es el mejor fruto seco contra la diabetes.

Agenda. Día internacional del pistacho 26 de febrero.

The province of Granada has 50% of Andalusian production, with an area of 1,500 hectares. In addition, they are opting for a much more ecological production of the crop, which gives it a flavor and properties worthy of mention.

Compliance with climatic and soil composition requirements means that pistachio can develop all its qualities in an incredible way in the north of Granada.

Regarding its nutritional and health-friendly benefits, it is important to note that pistachio is the best dried fruit against diabetes.

The flowering date of the almond tree varies by region, and gives us an idea of how winter is being. It is decisive for the future of the harvest. Here in Granada, it takes place around the beginning of September when the farmers pick the fruit. It is a landscape worth seeing.

Almonds are one of the most nutritious nuts on the planet, they have a delicate and sweet taste. Among its benefits, it stands out that they help strengthen bones, hair, skin and are good for the heart.

**Schedule.** Early September. Walk through the fields of flowering almond trees
Diferentes ensayos en sus campos dejan patente la posibilidad de que la zona del altiplano se convierta en «semillero de altura» para la producción de plantones de hortaliza para otras zonas de Andalucía, demostrándose que cultivados en las épocas adecuadas permiten que exista producción de hortalizas durante gran parte del año.

Lechuga, cebolla, romanescu, brócoli, coliflor, alcachofa, escarola, hinojo, zanahoria, calabacín, acelga, pimiento, tomate, melón, berenjena, pepino, apio, garra de espárrago y hasta champiñón cultivado en cueva que podemos degustar en platos tan típicos como su potaje de hinojos y la zalamandroña entre otros.

Different trials in their fields make clear the possibility of the highland area becoming a “high-altitude hotbed” for the production of vegetable seedlings for other areas of Andalusia, showing that when grown at the right times they allow for the production of vegetables during much of the year.

Lettuce, onion, romanescu, broccoli, cauliflower, artichoke, endive, fennel, carrot, zucchini, chard, pepper, tomato, melon, eggplant, cucumber, celery, asparagus claw and even cave-grown mushroom that we can taste in such typical dishes like their fennel stew and squash among others.
CORDERO SEGUREÑO
SEGUREÑO LAMB

Cordero segureño con Indicación Geográfica Protegida (IGP), marca de calidad diferenciada que sirve para designar a un producto agroalimentario, originario de un territorio, que posee unas características, cualidades o reputación que se deben a ese origen. En este caso las sierras del entorno del río Segura, de ahí su nombre, donde los fríos y secos y los veranos calurosos condicionan la vegetación y, por tanto, a la fauna que se alimenta de ella. Produciendo una raza de montaña, atlética y con clara aptitud cárnica, produciendo canales de excelente calidad con un peso comprendido entre los 9 y los 13 kg. La carne es de color rosa pálido con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad. Se caracteriza por un sabor y grasa suave.

Agenda. La última semana de septiembre se llevan a cabo el Concurso Subasta Nacional de la Raza Ovina Segureña y la Feria Agroganadera. Una semana llena de actividades ligadas al cordero segureño: talleres gastronómicos, concursos de recetas de cocina, degustaciones a precios populares de cordero segureño a todos los asistentes durante los días de la feria.

Segureño lamb with Protected Geographical Indication (PGI), a mark of differentiated quality that serves to designate an agri-food product, originating in a territory, which has characteristics, qualities or reputation that are due to that origin. In this case, the mountains around the Segura river, hence its name, where cold and dry and hot summers condition the vegetation and, therefore, the fauna that feeds on it. Producing a mountain breed, athletic and with clear meat aptitude, producing excellent quality carcasses weighing between 9 and 13 kg. The meat is pale pink in color with a level of fat coverage and optimal infiltration, which gives it great juiciness. It is characterized by a mild flavor and fat.

Schedule. The last week of September the Segureña Sheep Breed National Auction Contest and the Agro-livestock Fair are held. A week full of activities related to Segureño lamb: gastronomic workshops, cooking recipe contests, tastings at popular prices of Segureño lamb to all attendees during the days of the fair.
LATA DE CORDERO
LAMB CAN

**Ingredientes**
- Chuletas de cordero segureño
- 4 o 5 patatas
- 1 pimiento rojo
- 2 o 3 tomates maduros
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 4 hojas de Laurel
- Sal
- Pimienta
- Tomillo fresco

**Ingredients**
- Segureño Lamb Chops
- 4 or 5 potatoes
- 1 red pepper
- 2 or 3 ripe tomatoes
- 1 onion
- 4 garlic cloves
- Extra virgin olive oil
- 4 laurel leaves
- Salt
- Pepper
- Fresh thyme

**ELABORACIÓN / PREPARATION**

**Paso 1.** Se salpimentan las chuletas.

**Paso 2.** Se corta la cebolla en juliana en tiras de 1 cm.

**Paso 3.** Se cortan las patatas panadera de 1 cm y se salpimentan.
Paso 4. Se cortan los tomates en rodajas gruesas de 1 cm.

Paso 5. Se cortan los pimientos en juliana, en tiras gruesas de 1 cm.

Paso 6. Se coloca todo en la lata, tal cual queramos presentar ya que se presenta en la propia lata, de ahí su nombre.

Paso 7. Se mete al horno a 180º durante 1h y 30’ y listo para comer.

Step 1. Season the chops

Step 2. Cut the onion into julienne into strips of 1 cm.

Step 3. Cut the potatoes into rounds around 1 cm, then sautéed until golden and soft on each side and season to taste.

Step 4. Cut the tomatoes into thick slices of 1 cm.

Step 5. Cut the peppers into thick julienne strips of 1 cm.

Step 6. Place everything in the can, since it will be served in the can.

Step 7. Bake in the oven at 180º for 1h and 30’ and ready to eat.

EMPLATADO / PLATING

Se presenta tal cual. En la lata recién sacada del horno.

The dish is served in the can. In the can that has just been removed from the oven.

MARIDAJE / PAIRING

Localidad: Baza
Tipo de vino: Vino tinto, 10 meses de barrica

Town: Baza
Type of wine: Red wine, 10 months of barrel
TOCINILLO DE GUADIX CON BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CREMA DE REQUÉSÓN
TOCINILLO FROM GUADIX WITH SPONGE CAKE OF ALMOND AND COTTAGE CHEESE CREAM

Escuela de Hostelería La Inmaculada

Para el tocino de cielo
· 12 yemas de huevo
· 1 huevo entero
· 540 ml de agua
· 600 g de azúcar

To make the “tocino de cielo”
· 12 egg yolks
· 1 egg
· 540 ml of water
· 600 g of sugar

Para el caramelo para la base
· 100 gr de azúcar
· 50 gr de agua
· Unas gotas de limón

To make the caramel
· 100 g of sugar
· 50 g of water
· A few drops of lemon.

Para el caramelo rubio
Caramelo rubio 140º

To make the blond caramel
Remove from the heat as soon as the caramel is a golden blond colour

Para la crema de requesón
· 250 gr de requesón
· 40 gr de queso tipo crema
· 400 ml de nata
· 220 gr de azúcar
· 16 gr de cuajada de sobre royal
· 2 huevos
· Esencia vainilla

To make the cottage cheese cream
· 250 g of cottage cheese
· 40 g of cream cheese
· 400 ml of cream
· 220 g sugar
· 16 g of curd
· 2 eggs
· Vanilla essence

Para el bizcocho de almendra
· 4 huevos
· 2 claras de huevo
· 200 gr de azúcar
· 80 gr de harina
· 150 gr de harina de almendra
· Ralladura de limón
· Media cucharadita de canela molida

To make the almond sponge cake
· 4 eggs
· 2 egg whites
· 200 g sugar
· 80 g flour
· 150 g of almond flour
· Lemon zest
· Half teaspoon of ground cinnamon
**ELABORACIÓN / PREPARATION**

**Tocino de cielo**

**Paso 1.** Hacer el caramelo rubio y echar en el molde.

**Paso 2.** Hacer un jarabe apunto de hebra fuerte a 118ºC con el agua, el azúcar y unas gotas de limón.

**Paso 3.** Mientras se hace el jarabe, separar las claras de las yemas y batir las yemas con el huevo entero, reservar.

**Paso 4.** Una vez hecho el jarabe dejar que se enfrie 5 min y añadir a hilo, sin parar de remover con las varillas, a la mezcla de huevo y yemas batidas.

**Paso 5.** Colar y rellenar el molde hasta 1/3 de su capacidad.

**Paso 6.** Cocer al baño maría en el horno a 130ºC durante 50 min. Sacar y reservar en refrigeración.

**Crema de requesón**

**Paso 1.** Poner al fuego la nata, el azúcar, el queso crema, el requesón y la esencia de vainilla, llevar a ebullición, apartar del fuego y agregar el huevo entero y la cuajada en sobre.

**Paso 2.** Volver a poner al fuego 2 min, triturar y echar encima del molde, donde teníamos ya el tocinillo de cielo, hecho y enfriado, dejar enfriar todo en el refrigerador.

**Bizcocho de almendra**

**Paso 1.** Montar los huevos enteros y las claras, cuando estén a medio montar agregamos el azúcar, la canela y ralladura de limón.

**Paso 2.** Agregar la harina y la harina de almendra, poco a poco, y mezclar con movimientos envolventes con la lengua de silicona.

**Paso 3.** Echar en una manga y escudillar sobre un papel de horno con un grosor no superior a 1 cm y poner en una lata.

**Paso 4.** Horneamos 180ºC durante 15 min, sacar y colocar encima del molde, donde teníamos el tocinillo y la crema de queso

**“Tocino de cielo”**

**Step 1:** Remove from the heat as soon as the caramel is a golden blond colour and pour into a mould.

**Step 2:** Make syrup at 118ºC with water, sugar and a few drops of lemon.

**Step 3:** While the syrup is being made, separate the egg whites from the yolks and beat the yolks with the egg, set aside.

**Step 4:** Once the syrup is made, allow it to cool for 5 min and add it little by little to the mixture of egg and beaten yolks, beat with a whisk,

**Step 5:** Strain and fill the mould up to 1/3 of its capacity.

**Step 6:** Cook in a bain-marie in the oven at 130ºC for 50 min. Take out and keep refrigerated.

**Cottage cheese cream**

**Step 1:** Cook the cream, sugar, cream cheese, cottage cheese and vanilla essence, bring to boil, remove from the heat and add the egg and the curd.
**Step 2:** Return to the heat for 2 min, crush and pour over the mould, where we already had the tocinillo de cielo. Allow to cool in the fridge.

**Almond sponge cake**

**Step 1:** Whisk the eggs and the whites to stiff peaks, add the sugar, cinnamon and lemon zest.

**Step 2:** Add the flour and the almond flour little by little, and mix with a soft spatula and circular movements.

**Step 3:** Use a pastry bag to pour on a baking paper, no more than 1 cm thick and put in a tin.

**Step 4:** Bake at 180ºC for 15 min, remove and place in the mould with the “tocinillo” and the cheese cream.

**EMPLATADO / PLATING**

Colocar el molde, boca abajo sobre una fuente, plato o similar y desmoldar. Con la ayuda de un aro de unos 7cm de acero, cortar las raciones y servir sobre un plato decorando con hierbabuena y algunos frutos rojos o similar.

Place the mould face down on a dish or similar and remove from the mould. With the help of a 7cm steel ring, cut the portions and serve on a plate decorating with mint and some red fruits or similar.

**MARIDAJE / PAIRING**

Localidad: Galera  
Tipo de vino: Blanco  
Uva: Macabeo, Gordal y Chardonnay

City: Galera  
Type of wine: White  
Grape: Macabeo, Gordal and Chardonnay
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM
Restaurante Jardines Las Conchas, Baza
www.restaurantelasconchas.com
Carr. de Caniles, 0, Km 6 800, 958 70 41 44

Restaurante Brasería Cueva La Tinaja, Guadix
www.latinaja.es
Ctra. Baza, 77, 958 66 28 77

La Parra, Baza
Carr. de Caniles, 41, 958 70 00 12

Mesón Granadul I, Guadix
Km.1,5, A-92, 958 66 61 28

Restaurante Venta Cañadas, Guadix
A-92, Km. 205, 611 12 42 89

Restaurante Río Verde, Guadix
www.rioverdeguadix.es/cartar
Av. Buenos Aires, 1, 648 94 23 53

Rte La curva, Guadix
C. Corredera, 12, 958 70 00 02

Rte Los Hermanos, Baza
www.hostalloshermanos.com/baza
Ctra. Murcia, km 176, 958 70 18 80

Restaurante Boabdil, Guadix
www.restaurantebobabdil.es
C. Manuel de Falla, 3, 958 66 48 83

Bodega Calatrava, Guadix
C. Tribuna, 12, 666 40 32 26

Restaurante El Buho Htl Yit Abentofail, Guadix
www.hotelabentofail.com/
taberna-restaurantel-buho.html
C. Abentofail, 8, 958 66 92 81

Catering La Nueva Era, Guadix
www.asociacionsanjose.org/tag/catering-nueva-era
18500, C. José Luis de Los Reyes Arenas, 3, 958 87 14 98

Hotel Mulhacén, Guadix
www.hotelmulhacen.com/2020/
Av. Buenos Aires, 41, 958 66 07 50

El Refugio, Guadix
https://cdn.website.dish.co/
media/d0/03/5749186/Menu.pdf
Junto correos, Plaza de la Constitucion, 689 94 01 26

Rte Collados De La Sagra,
Puebla De Don Fabrique
www.grupocollados.com/collados-la-sagra
Crt.de la Sagra s/n, GR-9100, 958 34 44 71

Rte Kalisska, Baza
www.kaliskka.es
C. Miguel Hernandez, 4, 958 10 62 25
DÓNDE COMPRARLOS
WHERE TO BUY THEM

La Abuela de Granada, Huéscar
www.laabueladegranada.com
Calle Miguel Hernandez 13 ,
18830 Huescar Granada
610 67 09 07
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

Cuevas Al Jatib
Baza, Arroyo Cúrcal S/N, Camino de Oria
www.aljatib.com/es/
958342248

Apartamentos Alhanda
Benamaurel, C/ Mayor, 8
www.alhanda.com/
609013208

Casas Cuevas Almagruz
Purullena, C/ Cortijo Almagruz, s/n-A-92 Km 286
www.cuevasalmagruz.com/
658923971

Camping Casa Bella Teepees
Zújar, Avd. de los Baños
www.es.casabellateepees.com/
958063905

Cuevas Cuevas Andalucía
Baza, C/ Cortijo Almagruz, s/n-A-92 Km 286
www.cuevasandalucia.es/es/
958063113
EXPERIENCIAS

EXPERIENCES

Visita Bodega Mendez Moya, Dólar
www.mendezmoya.com
Carretera El Pozico, km 9,5,
18512 Dólar, Granada

Geopark Granada
- 4x4 por el Geoparque
www.geoparkgranada.com
18860 Baza, Granada

Tròpolis, Alcudia de Guadix
www.tropolis.es
Avda. Jose Fuentes, S/N, 18511 Alcudia
de Guadix, Granada

Centro Ecuestre Almaraes, Benalúa
www.centroecuestrealmaraes.es
Ctra. Fonelas, Km. 1. Cno. Almaraes s/n, 18510
Benalúa, Granada
GRANADA Y VEGA

ESPLENDOR ANDALUSÍ
ANDALUSIAN SPLENDOR
La capital nazarí, una de las joyas de Andalucía, con el monumento más emblemático de toda España, la Alhambra y el Generalife; siendo de hecho el más visitado del país. Hablar de Granada es hacerlo de su esplendor andalusí, un espíritu que se respira por cada esquina si nos perdemos por su callejero. El Albaicín es un barrio que enamora y nos embelesa a cada paso, un entramado de estrechas vías que nos cautiva; siendo obligada, durante nuestra caminata, hacer una parada en algún bar o restaurante para disfrutar de la gastronomía granadina. Desde el mirador de San Nicolás son numerosos los turistas que deciden inmortalizarse con la ciudad de fondo y disfrutar de las incomparables vistas. Y es que esta maravillosa y mágica urbe, declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO desde el año 1984, nunca deja de sorprendernos cada vez que la visitamos.

Tampoco podemos olvidarnos de la comarca en la que se ubica, la Vega, donde en torno a la gran ciudad podemos disfrutar de una gran cantidad de pequeños pueblos de gran hermosura e interés, con una oferta gastronómica sin comparación y enmarcados en preciosos entornos naturales.
The Nasrid capital, one of the jewels of Andalusia, with the most emblematic monument in all of Spain, the Alhambra and the Generalife; being in fact the most visited in the country. To speak of Granada is to speak of its Andalusian splendor, a spirit that is breathed in every corner if we get lost in its streets. The Albaicín is a neighborhood that enchants us at every step, a network of narrow streets that captivates us; being obliged, during our walk, to make a stop at a bar or restaurant to enjoy the gastronomy of Granada. From the San Nicolás viewpoint, many tourists decide to immortalize themselves with the city in the background and enjoy the incomparable views. And it is that this wonderful and magical city, declared a World Heritage Site by UNESCO since 1984, never ceases to amaze us every time we visit it.

Nor can we forget the region in which it is located, La Vega, where around the big city we can enjoy a large number of small towns of great beauty and interest, with an unmatched gastronomic offer and framed in beautiful natural surroundings.
A la gastronomía granadina, a ese ratito de ‘tardeo’, a esas cenas familiares, con amigos o en pareja... en alguno de los rincones granadinos, siempre le tiene que acompañar una bebida acorde y qué mejor que hacerlo con algunas de las propuestas que nos trae Granada, como pueden ser sus espirituosos, licores, cervezas y vinos con personalidad propia.

Y es que la Vega granadina produce y comercializa bebidas espirituosas que no podemos perder la oportunidad de probar: desde ginebras donde se aprecia el sabor y olor a enebro, cítricos y agave, a ginebras edulcoradas con stevia natural. Desde el anís, tanto en dulces como en secos, hasta licores y orujos con sabores íntimamente ligados a Granada y a sus gentes.

Granada también es el lugar propio para los amantes del vino y los aficionados al enoturismo, ya que de hecho se localizan algunas bodegas de gran tradición y solera en las que poder hacer catas y conocer un poco más sobre la tradición vitivinícola.

Aunque también tiene su hueco los más cerveceros, ya que pueden encontrar una variedad de artesanales para tener que repetir su visita. Cervezas tan especiales y diferentes que van de una rubia a una negra pasando por sabores tan granadinos como los subtropicales o la miel.

**Agenda.** Visita obligada al Centro de Interpretación del Vino en Huétor Vega, con una zona expositiva que recorre la milenaria historia de esta bebida.
There is always a drink in Granada that goes well with an evening with friends, with a family dinner, your significant other and even used in the kitchen and what better than to do it with some of the proposals that Granada brings us, such as its spirits, liqueurs, beers, and wines with their own personality.

Namely, La Vega from Granada produces and markets spirits that we cannot miss the opportunity to try from gins where the taste and smell of juniper, citrus and agave can be appreciated, to gins sweetened with natural stevia.

From anise, both sweet and dry, to liqueurs and marcs with flavors intimately linked to Granada and its people.

Granada is also the place to be for wine lovers and wine tourism enthusiasts since there are some wineries of great tradition where you can do tastings and learn a little more about the winemaking tradition.

Although the brewers also have their niche, since you can find a variety of artisan crafts which will compel you to come back again. Beers so special and different that go from a blonde to a black typical Granada flavor such as subtropical or honey.

**Schedule:** Obligatory visit to the Wine Interpretation Center in Huétor Vega, with an exhibition area that traces the millenary history of this drink.
CERDO BLANCO
WHITE PIG

Como se suele decir, “del cerdo nos gustan hasta los andares”, y esta expresión viene que ni pintada si hablamos del cerdo blanco que se cría en la comarca de la Vega de Granada. En la escala de preferencias de los consumidores, el cerdo está asentado en el primer puesto, a gran distancia del resto de las carnes. La carne de cerdo es rosada, tierna, y de fibra fina. La calidad de la carne de cerdo blanco depende de sus propiedades organolépticas: sabor, terneza, olor y color. Siendo la misma para las diferentes partes del mismo animal y variando según la edad, la raza, el sexo y condiciones de cría.

Aunque en Granada el cerdo blanco también tiene nombre, San Pascual, mezcla de razas del cerdo retinto Duroc y la blanca Landrace ha resultado en un producto excelente de gran calidad que le confiere a los cerdos de capa blanca un veteado único con un sabor, aroma, terneza y jugosidad en su carne que los diferencia, todo esto, gracias a una alimentación tradicional, libre de químicos y una filosofía de cuidados y tranquilidad en la actividad.

Agenda: A finales de mes de enero, en plena etapa invernal, Armilla acoge la Fiesta de la Matanza y el Mosto, en la que rinde homenaje a la elaboración ancestral de los productos derivados del cerdo, como son sus embutidos. El programa se completa con degustaciones y actuaciones musicales en la Plaza de España.
As they say, “we like pigs up to our gaits”, and this expression comes in handy if we talk about the white pig that is raised in the Vega de Granada region. In the scale of consumer preferences, the pork is settled in the first place, a great distance from the rest of the meats. Pork is pink, tender, and fine-grained.

The quality of the meat of white pig depends on its organoleptic properties: flavor, tenderness, scent, and color. Being the same for the different parts of the same animal and varying according to age, breed, sex, and breeding conditions. Although in Granada the white pig also has name, San Pascual, mixture of races of the pig retinto Duroc and the Landrace white has been in an excellent product of great quality that gives the pigs of white layer only grazing the meat with a flavor, aroma, tenderness, and juiciness that makes them special and all of this, thanks to a traditional diet, chemical-free and a philosophy of being pampered and peacefulness in the activity.

**Shedule:** At the end of January, in the middle of the winter, Armilla hosts the Festival of Slaughter and Must, in which it pays tribute to the ancestral production of products derived from pork, such as its sausages. The program is completed with tastings and musical performances in the Plaza de España.
No es ningún secreto que las hortalizas de la Vega de Granada son las más aptas para todo tipo de guisos, las más saludables y las favoritas de los amantes de cuidar su alimentación. Los productos de la huerta tienen en la patata copo de nieve un importante referente, una variedad autóctona de la zona. Recibe su nombre precisamente de su interior, ya que una vez que le abrimos sorprende ese color blanco tan intenso. Es una patata óptima tanto en los platos de ‘cuchareo’ como para ser servida como guarnición.

Las habichuelas planas de Granada, con un bajo aporte calórico y rica en fibra, las hacen también una opción saludable para nuestras recetas, ya sea para preparar un buen salteado con ellas o bien en un rico potaje que nos aporte fuerza y energía. Sin olvidarnos de las habas, cuyos cultivos pueblan la Vega de Granada, y que acompañadas con jamón son uno de esos clásicos que nunca pasan de moda.

Agenda: Durante el primer domingo de febrero, Granada celebra la fiesta popular de San Cecilio, patrón de la ciudad, que se cierra con su tradicional romería. Y con motivo de esta celebración, entre los asistentes se reparten degustaciones de habas, así como bacalao y salaíllas.

It is no secret that the Vega of Granada vegetables are the most suitable for all kinds of stews, the healthiest and the favorites of the ones who take care of their diet.

The green goods have an important reference in the snowflake potato, a native variety of the area. It receives its name from its insides, since once we open it, that intense white color surprises. It is a perfect potato used both in ‘spooning’ dishes and to be served as a garnish.

The flat beans of Granada, with a low caloric intake and rich in fiber, also make them a healthy option for our recipes, either to prepare a good stir-fry with them or in a rich pottage that gives us strength and energy. Without forgetting the broad beans, whose crops populate the Vega de Granada, and which accompanied with ham are one of those classics that never go out of style.

Agenda: During the first Sunday of February, Granada celebrates the popular festival of San Cecilio, patron saint of the city, which ends with its traditional pilgrimage. And on the occasion of this celebration, tastings of beans, as well as cod and salaíllas are distributed among the attendees.
La comarca de la Vega de Granada es la reina de los productos lácteos, obtenidos de vacas recién ordeñadas y a los que no se le añaden ningún tipo de aditivo para así garantizar su mayor naturalidad. La leche fresca y pasteurizada, apta además para su consumo como bebida, permite la obtención de una amplia gama de productos derivados que llevan la marca granadina allá donde se comercialicen.

Los quesos con leche de vaca son la marca de la casa, en su presentación tanto en curados, semi-curados o cremosos dependiendo del tiempo de maduración. Y que serías de renombre son las que llevan algunas de estas delicias a nuestras mesas, gran parte de ellas ubicadas en la capital granadina pero también en otras localidades de la Vega.

Y los yogures naturales, unos postres deliciosos que son una prueba de ese buen hacer tanto en el calentamiento de la leche como con la fermentación. Casa con cualquier combinación como pueden ser mermeladas, acompañado de frutas de la tierra o frutos secos o con un pequeño chorro de miel.

The Vega of Granada region is the queen of dairy products, obtained from freshly milked cows and to which no type of additive is added to guarantee their greater naturalness. Fresh and pasteurized milk, also suitable for consumption as a drink, allows the obtaining of a wide range of derivative products that carry the Granada brand wherever they are marketed. Cheeses with cow’s milk are the brand of the house, in their presentation both in cured, semi-cured or creamy depending on the time of maturation. And famous cheese factories bring some of these delights to our tables, most of them located in the capital of Granada but also in other localities of the Vega.

And the natural yogurts, delicious desserts that are proof of good work both in heating the milk as well as with the fermentation. Goes well with any combination such as jams, with local fruits or nuts or with a small splash of honey.
PAN
BREAD

Al pan, pan, y al vino, vino. Las cosas claras y es que la tradición panadera de Granada es indiscutible, por su textura y ese toque crujiente. Y dos elementos tienen la respuesta para despejar un poco de ese secreto tan bien guardado: la gran calidad de la harina así como un agua saludable y baja en minerales de los manantiales de la zona.

Si nos desplazamos al municipio de Víznar, nos encontramos con panes deliciosos que se presentan en distintos formatos: los roscos, salaíllas, las jallullas o las tortas de la carda son algunos ejemplos. No en vano, goza de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), un reconocimiento que posee también su pueblo vecino, Alfacar, que con la leña de los bosques de Alfaguara le da al pan ese puntito en la cocción dentro de sus hornos.

Agenda. El segundo domingo de enero, Alfacar acoge la Noche de los Capachos, muy ligada a su tradición panadera, ya que antaño se realizaban fogatas para quemar estos recipientes donde portaban los alimentos, una vez deteriorados. En la actualidad siguen realizándose esas hogueras para hacer arder todo tipo de elementos inservibles.

Call a spade a spade. To be clear, Granada’s baking tradition is unquestionable, due to its texture and that crunchy touch. And two elements have the answer to a well-kept secret: the high quality of the flour as well as a healthy, low-mineral water from the springs in the area.

If we go to the municipality of Víznar, we will find delicious breads with different shapes: the twisted rolls, salaíllas, jallullas or the cakes of the carding are some examples. Not surprisingly, it owns the Protected Geographical Indication (PGI), a recognition that its neighboring town, Alfacar, also possesses, which with the firewood from the forests of Alfaguara gives bread a special touch when cooking inside their ovens.

Schedule: The second Sunday of January, Alfacar welcomes the Night of the Capachos, closely linked to its baking tradition, since long ago bonfires were made to burn these containers where they carried foods, once deteriorated. Nowadays, these bonfires continue to be made to burn all kinds of useless elements.
PIONONOS
PIONONOS (SMALL PASTRIES)

No puedes irte de Granada sin probar sus exquisitos piononos, unas pequeñas delicias que no suelen faltar en ninguna pastelería. Su renombre es bien merecido para estos bizcochos enrollados, recubiertos de almíbar y con yema pastelera y canela en su interior; un clásico para los amantes de los sabores más dulces. Es uno de los mayores orgullos gastronómicos de la localidad de Santa Fe, creados a mediados del siglo XIX por Ceferino Isla, hombre religioso que precisamente bautizó a este suculento bocado rindiendo homenaje al Papa Pío IX (‘Pío nono’) por la peculiar forma de dicha figura coronada por una yema tostada, que se asemeja mucho al solideo con el que el Sumo Pontífice cubre su cabeza.

Y como cada maestrillo tiene su librillo, las distintas formas de preparación también varían un poco al gusto del pastelero; e incluso hay algunos que innovan con esta tradicional receta y la rellenan de dulce de leche y chocolate, o bien de trozos pequeños de frutas como la fresa o el kiwi o incluso de merengue. También el pionono lo podemos degustar de otras formas, como puede ser en tortas, helados o incluso probarlo como una exquisita bebida como licor crema de pionono.

You cannot leave Granada without trying its exquisite piononos, small delicacies that are not usually lacking in any pastry shop. Its fame is well deserved because these rolled cakes, covered in syrup and with a pastry yolk and cinnamon inside; are classic for lovers of the sweetest flavors. They are one of the greater gastronomical prides of the locality of Santa Fe, created in the middle of the nineteenth century by Ceferino Isla, a religious man who baptized this succulent mouthful rendering tribute to Pope Pío IX (‘Pío nono’) by the peculiar form of this figure crowned by a toasted yolk, that resembles the skullcap with which the Extreme Pontiff covers his head.

And since every master has his own trick, the different ways of preparation also vary a little according to the pastry chef’s taste; and there are even some who innovate with this traditional recipe and fill it with dulce de leche (fudge) and chocolate, or with small pieces of fruit such as strawberry or kiwi or even meringue. We can also taste the pionono in other ways, such as cakes, ice creams or even taste it as an exquisite drink such as pionono cream liqueur.
RECETAS
RECIPES

TORTILLA DEL SACROMONTE
SACROMONTE TORTILLA

Ingredientes
- 8 huevos
- 4 criadillas de cordero
- 6 sesadas de cordero
- Harina
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Ingredients
- 8 eggs
- 4 lamb testicles
- 6 lamb brain
- Flour
- Salt
- Extra virgin olive oil

ELABORACIÓN / PREPARATION

Paso 1. Lo primero es preparar las criadillas, para eso hay que retirarles la telilla superficial, y laminar el interior.

Paso 2. Laminamos también las sesadas

Paso 3. Pasamos por harina. Y freímos en aceite de oliva virgen extra
**Step 1.** First, prepare the testicles, for that you have to remove the superficial nipple, and laminate the interior.

**Step 2.** We also laminate the brain.

**Step 3.** Dip in flour. Then, fry the brains

**Step 4.** Use a knife to chop them finely.

**Step 5.** Put in a bowl together with the eggs, a pinch of salt and beat everything together.

**Step 6.** In a frying pan, add a little extra virgin olive oil and add the whole mixture. We curdle on both sides.

The trick is to cook the tortilla of the Sacromonte in a small frying pan, as it must be tall and thick, so that the inside is very juicy.

**EMPLATADO / PLATING**

La cortamos y la servimos con unas salaillas, pan típico de Granada.

We cut it and serve it with some salaillas, typical bread of Granada.
ELABORACIÓN / PREPARATION

Para el puré copo de nieve

Paso 1. Ponemos las patatas lavadas y con piel en una cacerola cubiertas de agua. En un bol ponemos la nata y la mantequilla al baño maría. Dejaremos que las patatas estén cocidas, pero no pasadas. Las iremos pelando de menor a mayor y las pasaremos por un tamiz con ayuda de una paleta.

Paso 2. En un bol, mezclamos la patata tamizada con la nata, la mantequilla y un poco de sal. Reservamos.


Sacamos las vainas de las habitas y las herviremos en agua con sal solo un minuto. Quitamos la telilla blanca y reservamos en agua con hielo, hasta que las repelemos.

Despojamos las alcachofas de las hojas y las limpiamos hasta quedarnos con el corazón y el tallo. Las rehogamos en un poco con aceite y harina y más tarde le añadimos el agua para cocerlas. Comprobaremos su punto usando un cuchillo. Saltear con un poco de AOVE las verduras por separado y reservar.

For the snowflake puree

Step 1. Put the washed and skinned potatoes in a saucepan covered with water. In a bowl, put the cream and butter in a bain-marie. We will let the potatoes cook but be careful not to overcook the potatoes. We will peel them from smallest to largest and we will strain them through a sieve with the help of a palette.

Ingredientes

· 500gr de patata copo de nieve
· 150 gr de mantequilla
· 200 gr de nata (35% de materia grasa)
· 7 gr de sal

· Habichuela plana
· Habitas repeladas
· Alcachofas de la vega
· 80 gr de morcilla achorizada

· 500g snowflake potato
· 150 gr Butter
· 200 gr of cream (35% fat)
· 7 grams of salt

· Flat kidney bean
· blanched broad beans
· Artichokes of the fertile valley
· 80 gr of chorizo sausage
Step 2. In a bowl, mix the sifted potato with the cream, the butter and a little salt and set aside.

Step 3. We cook the vegetables in different waters so as not to mix flavours.

We clean the beans by the tips and chop them into pieces of about 2cm. Cook them in salted water until al dente. Reserve in ice water.

Remove the pods from the broad beans and boil them in salted water for just one minute. We remove the white web and reserve in ice water, until we repel them.

We strip the artichokes of the leaves and clean them until we are left with the heart and the stem. We fry them a little with oil and flour and later we add the water to cook them. We will check if they are cooked using a knife.

Sauté the vegetables separately with a little AOVE and set aside.

EMPLATADO / PLATING

Ponemos un poco de puré de patata copo de nieve, en el centro del plato, las verduras y por último unas láminas de morcilla achorizada que le aportara su punto de sabor y color.

Put a little snowflake potato purée, in the center of the plate, the vegetables and finally some slices of chorizo sausage that will add flavor and color.
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM

La Cantina de Diego, Monachil
www.restaurantelacantinadediego.es
Cjón. de Ricarda, 1, 958 30 37 58

Lola Gastroespacio, La Zubia
C. Prieto Moreno, 10, 686 63 87 47

Ruta del Veleta, Cenes De La Vega
www.rutadelveleta.com
Av. de la Sierra Nevada, 146, 958 48 61 34

El Gallo, Nívar
Calle Torrecilla, 17, 958 42 82 25

La Ruta de Lorca, Alfacar
www.rutadelorca.com/
Cta. de Viznar, 4, 958 54 33 08

Taberna Prado Negro, Huértor Santillán
www.tabernapradonegro.com
Prado Negro, S/N, 677 64 85 14

La Alquería de La Vega, Churriana De La Vega
www.ibagar.com/alqueriadelavega
C. San Ramón, 172, 958 57 98 70

La Guardilla, Monachil
www.taberna-la-guardilla.eatbu.com
Carr. Nueva, 2, 691 20 77 48

Los Pinos Casa de Comidas, Huétor Vega
www.lospinoscasadecomidas.com
Pº de los Pinos, 6, 617 08 00 48

El Portichuelo, Las Gabias
www.facebook.com/ElPortichuelo14/
C. Alonso Cano, 4, 637 09 91 69

El Horno de Víznar, Víznar
www.hornodeviznar.com
Av. Andalucia, 2 958 54 02 53

La Ermita de los Tres Juanes , Atarfe
www.restaurantelaermitaatarfe.com
Camino de Las Canteras, s/n, 958 51 27 36

Asador La Casona de Santiago, La Zubia
www.asadorlacasonagranada.es
C. Murcia, 23, 858 71 53 55

La Cueva de 1900, Armilla
www.lacuevade1900.es
Granada Shopping Center, C. Hipócrates, s / n
958 17 97 28

98
Tabaco Rubio Blues, Valderrubio
C. Norias, 58, 695 25 88 97

Restaurante HTL YIT Conquista de Granada, Peligros
www.hotelconquistadegranada.com
Av. Reina Sofía, s/n, 958 40 04 04

La Casa Grande de Zujaira, Pinos Puente
www.lacasagrandedezujaira.es
Pl. Enriqueta Castilla, 10, 653 27 81 59

El Zahír, Albolote
www.elzahir.es
C. Ángel Ganivet, 1, 958 49 08 58

El Sevillano, Gójar
Calle Veleta, 22 958597808, 662122000

La Compuerta, Pinos Genil
Calle Berta Willhelmi 8, 722282469 / 722282469

El Olivo, Castillo de Tajarja
Av. de la Constitucion, 12, 958 55 74 93

Moma, Atarfe
https://restaurantemoma.com/
Avenida diputación S/N. Cruce Crta. Cordoba 680 55 83 33

Nuevo Restaurante, Granada
www.nuevorestaurante.com
C/ Navas, 25, 958 226 763 / 616 530 335

Restaurante La Hacilla, Güejar Sierra
www.restaurantelahacilla.com
Av. Duque San Pedro, 6, 958 48 41 98

Chikito, Granada
www.restaurantechikito.com
Plaza del Campillo, 9, 958 223 364

Asador Centro De Granada, Granada
http://www.restaurantecentro.com/
Plaza del Bib-Rambla 8 y 9, 958 520 228

Bodegas La Mancha, Granada
Placeta Sillería 16.1ºB, 958 216 995
DÓNDE COMPRARLOS
WHERE TO BUY THEM

La Tienda de Sabor Granada, Granada/Online
www.latiendadesaborgranada.es
Email: info@latiendadesaborgranada.es
622 45 59 52

Selecta Gourmet, Granada
www.selectagourmet.com
Calle polo y caña, 3  18014 Granada
633 24 30 59

Mariscal Delicatessen, Granada
www.mariscaldelicatessen.es
Camino de la Zubia, 27,  958 179 208
Av. de la Constitución, 36,  958 287 008
Carrera del Genil, 12,  958 226 270
Plaza Menorca, 21,  958 262 712

Los Sabores del Altiplano, Granada
www.lossaboresdelaltiplano.com
Av. de Cadiz, 9,  18006, Granada
958 99 51 62

La Alcazaba del Vino, Monachil
C. Madrid, 32,  18193 Monachil, Granada
649 77 81 03
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

**Hotel Meliá Granada ★★★★★**
Granada, Angel Ganivet, 7
www.melia.com/es/hoteles/espana/granada
958227400

**Hotel Barceló Granada Congress ★★★★★**
Granada, Maestro Montero, 12
www.hotelbarcelogranadacongress.com
958187400

**Parador Parador de Granada ★★★★★**
Granada, Real de la Alhambra s/n
www.paradores.es/es/parador-de-granada
958221440

**Hotel Barceló Carmen Granada ★★★★★**
Granada, Acera del Darro, 62
958258300

**Hotel Hospes Palacio de los Patos ★★★★★**
Granada, Solarillo de Gracia, 1
www.hospes.com/es/palacio-patos/
958535790
EXPERIENCIAS

Petra Vinos y Más, Granada
C. Tendillas de Sta. Paula, 2, 18001 Granada

Ocio Vertical - Barranquismo Río Verde,
Chauchina
www.ociovertical.com

Museo Cuevas del Sacromonte, Granada
www.sacromontegranada.com
Barranco de los Negros, s/n
(acceder por C. Verea de Enmedio),
18010 Granada

Jardines de Zoraya, Granada
www.jardinesdezoraya.com
C. Panaderos, 32, 18010 Granada

Granada Beer Company, Albolote
www.granadabeercompany.com
Avenida Jacobo Camarero, Calle Albuñol, Esquina,
18220 Albolote, Granada

Glovento Sur - Vuelos en globo por
Granada y Gorafe, Granada
www.gloventosur.com
Cta. de San Gregorio, 25, 18010 Granada

Cebadero Luján, Otura
C. Palencia, 0, 18007 Granada

Al Sur de Granada, Granada
www.alsurdegranada.net
C. Elvira, 150, 18010 Granada

La Cava del Albayzín
Calle Agua del Albayzín, 7, 18010, Granada
653246152

Descubriendo Granada,
Visitas Guiadas y Teatralizadas
www.descubriendogranada.com
Pl. Isabel la Católica, 1, Granada
670 54 16 69
MONTES ORIENTALES

ALTERNANCIA ENTRE SIERRAS Y CAMPIÑAS

ALTERATION BETWEEN MOUNTAINS AND COUNTRYSIDE
Un sistema montañoso ubicado en la parte occidental de la provincia, limitando con la provincia jiennense. Su condición de frontera o lugar de paso según las épocas ha hecho de los Montes Orientales un ámbito de alto valor patrimonial, donde cada época, desde la Prehistoria hasta nuestros días, ha dejado una impronta significativa, como el poblado de los Castellones en La Borcillas, es el asentamiento no troglodita más antiguo del que ha quedado evidencia arqueológica. Diversidad de elementos patrimonializados por la sociedad a nivel local: castillos y torres de vigilancia; hitos del paisaje ferroviario como el puente del Hacho, una importante estructura metálica como antigua línea férrea ubicada sobre el río Guadahortuna, o la estación de Moreda; sierras o singularidades geológicas como Sierra Arana, Cerro Mencal o Piedras de la Solana en Alamedilla.

Muchas de las sierras y cerros de los montes Orientales son miradores naturales con una amplia cuenca visual que trasciende el propio ámbito, gracias a la alternancia entre sierra y campiñas.
Su punto más alto es el Peñón de la Cruz o conocido también como ‘El Cerro’ que se sitúa a una altura de 2.030 metros sobre el nivel del mar.

Destaca un paisaje dominado por colinas con agricultura tradicional, junto con la montaña y algunas lomas con vegetación natural.
A mountainous system located in the western part of the province, bordering the province of Jaén. Defined by its status of frontier land or place of passage depending on the period has made the Eastern Mountains an area of high heritage value, where each era, from Prehistory to the present day, has left a significant mark, such as the town of Castellones in Laborcillas. It is the oldest non-troglodyte settlement for which archaeological evidence remains.

Diversity of elements have acquired heritage status by the society at a local level: castles and watchtowers; landmarks of the railway landscape like the bridge of the Beacon, an important metallic structure used as an old railway line located on the Guadahortuna river, or station of Moreda; geologic mountain ranges or singularities like Mountain range Spider, Hill Mencal or Piedras of the Solana in Alamedilla. Many of the mountains and hills of the Eastern Mountains are natural viewpoints with a wide visual basin that transcends the area itself, thanks to the alternation between mountains and countryside. Its highest point is the Peñón de la Cruz or also known as ‘El Cerro’ which is situated at a height of 2,030 meters above sea level. A landscape dominated by hills where the traditional agriculture stands out, along with the mountains and some hills with natural vegetation.
PRODUCTOS

PRODUCTS

AOVE MONTES ORIENTALES
EASTERN’S MOUNTAINS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

El Aceite de Olive Virgen Extra con el sello de denominación ‘Montes de Granada’ es una de las insignias gastronómicas del oeste de la provincia granadina, la cual aglutina a cerca de 7.000 agricultores de la zona de distintas cooperativas y almazaras que producen este preciado oro líquido. Se caracteriza por su aroma y sabor afrutado, que deja en el paladar un regusto amargo y cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna partida. Su variedad cromática va desde los tonos verdes hasta el amarillo más oscuro y es uno de los protagonistas en distintas ferias y eventos gourmet por su alto valor en la cocina.

Agenda. A finales del mes de septiembre se entregan los premios a los mejores AOVE de la denominación de Origen Montes de Granada, unos galardones que reconocen la calidad, el sabor y la labor de los productores que viven de los olivares.
The Extra Virgin Olive Oil with designation of origin ‘Montes de Granada’ is one of the gastronomic insignia of the west of the Granada province, which brings together about 7,000 farmers in the area from different cooperatives and oil mills that produce this precious gold liquid.

It is characterized by its fruity aroma and flavor, which leaves a bitter aftertaste on the palate and whose intensity varies depending on the degree of maturity of the split olive.

Its chromatic variety goes from the greenish tones to the darkest yellow and is one of the main stars in different fairs and gourmet events by its high value in the kitchen.

**Schedule:** At the end of the month of September, prizes are given to the best AOVE of the denomination of Origin Mounts of Granada, awards that recognize the quality, the flavor and the work of the producers that live off the olive groves.
RECETAS
RECIPIES

BOLLOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BUNS

IES Virgen de la Caridad

Ingredientes
- 1000 gr de harina fuerte
- 250 gr de masa madre
- 450 ml de AOVE
- 15 gr de matalauva
- 2 gr de mejorante
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 200 ml de agua
- 75 gr de levadura

Ingredients
- 1000 g of baking flour
- 250 g of sourdough
- 450 ml extra virgin olive oil
- 15 g of matalauva
- 2 g of flour improver
- 50 g sugar
- 1 teaspoon of salt
- 200 ml of water
- 75 g of yeast

ELABORACIÓN / PREPARATION

Paso 1. Tamizar la harina y hacer un volcán con los ingredientes sólidos.
Paso 2. Disolver la levadura en el agua templada e incorporar al volcán con la masa madre y el AOVE.

Paso 3. Amasar hasta conseguir una masa homogénea, que no se pegue a las manos.

Paso 4. Dejar reposar en bloque media hora, cortar en porciones de 100 gr, bolear, dar forma de bollo y cortar.

Paso 5. Fermentar hasta que doble el volumen, pintar con aceite y espolvorear con azúcar.

Paso 6. Hornear a 180°C aproximadamente 15 minutos.

Step 1: Sift the flour and make a volcano with the solid ingredients.

Step 2: Dissolve the yeast in warm water and add the sourdough and EVOO to the volcano.

Step 3: Knead until a uniform dough that does not stick to your hands.

Step 4: Allow to stand for half hour, cut in 100 g portions, shape the bun and cut.

Step 5: Leave it to ferment until its volume doubles, brush with oil and sprinkle with sugar.

Step 6: Bake at 180°C for 15 minutes.
CHOTO AL AJILLO
GOAT MEAT WITH GARLIC SAUCE

Ingredientes
· 1kg de cabrito en trozos
· 1 cabeza de ajos
· 6 pimientos
· Aceite de oliva extra virgen
· 200 ml de vino blanco
· Trozo de migas de pan
· Pimentón
· Vinagre
· Sal

Ingredients
· 1kg of young goat in pieces
· 1 garlic bulb
· 6 peppers
· Extra virgin olive oil
· 200 milliliter of white wine
· Piece of breadcrumb
· Paprika
· Vinegar
· Salt

ELABORACIÓN / PREPARATION

Paso 1. Si no hemos comprado el cabrito en trozos, nuestro primer paso consistirá en trocearlo. A continuación, sazonamos el cabrito.

Paso 2. Ponemos en remojo los pimientos con la migas de pan y con el vinagre.


Paso 4. Vamos a freír el choto, para ello, primero vamos a rehogarlo con aceite. Cuando este paso esté completado, vamos a verter el vino sobre el choto. Le damos un hervor para eliminar el alcohol del vino.

Paso 5. A continuación, le echamos al choto el majado que hemos preparado anteriormente y aprovechamos para echar media cucharadita de pimentón. Le echamos 0,200 litros de agua y lo dejamos guisar durante 30 minutos.
Step 1. If we have not bought the kid in pieces, our first step will be to chop it. Next, we season the kid.

Step 2. Soak the peppers with the breadcrumbs and the vinegar.

Step 3. Peel, chop and brown the garlic. When the garlic is golden, mash it. To do this, use the mortar. At the same time, mash the breadcrumbs and soak these two ingredients with vinegar.

Step 4. Fry the kid and sauté with oil. When this step is completed, we will pour the wine over the kid.

We boil it to remove the alcohol from the wine.

Step 5. Next, we add the pudding that we have prepared previously to the kid and pour half a teaspoon of paprika. Add 0.200 litters of water and let it stew for 30 minutes.

EMPLATADO / PLATING

Ponemos en un plato llano acompañado de patatas y/o verduras salteadas al gusto. Incluso se pueden cocinar las patatas al mismo tiempo que el choto con el mismo majado.

On a flat plate, put the potatoes and the sautéed vegetables to taste. You can even cook the potatoes at the same time using the minced kid.
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM

Taberna Prado Negro, Huétor Santillán
www.tabernapradonegro.es
Prado Negro, S/N
677 64 85 14

Complejo Las Encebras, Guadahortuna
Unnamed Road, 18560
625 05 36 65

Restaurante El Nacimiento, Deifontes
www.hotelelnacimiento.es
Av. del Nacimiento, s/n
958 42 70 92

Calitos Café y Degustación, Guadahortuna
Av. Granada, 3
958 38 30 39

El Puente, Deifontes
C. Agustina de Aragon, 0
958 40 70 49
DÓNDE COMPRARLOS
WHERE TO BUY THEM

Senti2delicatessen, Iznalloz
www.senti2delicatessen.es
Calle Ganivet 26, Iznalloz
(Granada)
958 384 249
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

Hotel Balneario de Alicún de las Torres ★★
Villanueva de las Torres, Crta. GR 6101 Km 16
www.balneariodealicun.com/
958694022
EXPERIENCIAS

EXPERIENCES

Almazara Campopineda, Piñar
Avenida Almería, 18, 18568 Piñar, Granada
958 10 62 61
PONIENTE

LA ÚLTIMA FRONTERA DE AL-ÁNDALUS
THE LAST BORDER OF AL-ÁNDALUS
El hecho de ser un territorio colindante con otras provincias hizo de él un lugar estratégico como “frontera” en el período nazarí, concretamente durante el último siglo de esplendor de Al-Ándalus. La última frontera de Al-Ándalus entre dos territorios culturales y religiosos bien diferentes: el hispano musulmán y el incipiente renacentista, se ha convertido en la seña de identidad de este territorio. Los castillos de Illora, Zagra o Montefrío junto a toda una red de atalayas, de torres vigías y de alquerías constituyen reflejan su historia.

La naturaleza ha sido generosa con el Poniente Granadino. Desde la fértil vega del Genil hasta las cumbres de Sierra Tejeda, el paisaje se define por los marcados contrastes y la variedad de espacios naturales.

Más tarde diversas culturas y civilizaciones que se asentaron en estas tierras como la megalítica, los íberos, romanos o los visigodos, sin olvidarnos de su importante legado andalusí dejaron su huella en el poniente granadino lo que se traduce en sus pueblos blancos de estrechas calles y en su gastronomía.
Destacan algunas localidades que son visitas obligadas si nos adentramos en esta comarca, como puede ser Alhama de Granada, muy famosa por sus aguas termales, así como su barrio de herencia árabe y casco antiguo considerado Bien de Interés Cultural; Loja, que nos invita a conocer su alcazaba y sus antiguas iglesias, o el municipio de Montefrío, que nos ofrece un conjunto histórico-artístico que nos dejará con la boca abierta.

Agenda. En la segunda quincena de febrero, el carnaval de Alhama de Granada es una experiencia que hay que vivir.
The fact of being a neighboring territory with other provinces made it a strategic place as a “frontier” in the Nasrid period, specifically during the last century of splendor of Al-Andalus. The last border of Al-Andalus between two very different cultural and religious territories: the Hispanic Muslim and the incipient Renaissance, has become the hallmark of this territory. The castles of Illora, Zagra or Montefrío next to all a network of watchtowers, towers watches, and farmhouses reflect their history.

Nature has been generous with the Poniente Granada. From the fertile valley of the Genil to summits of Sierra Tejeda, the landscapes are defined by strong contrasts and a variety of natural spaces. Later, various cultures and civilizations that settled in these lands such as the megalithic, the Iberians, the Romans, or the Visigoths, without forgetting their important Andalusian legacy, left their mark on the west of Granada, which translates into their white villages with narrow streets and in its gastronomy. If you find yourself visiting this region, you cannot miss the opportunity to stop by places as Alhama of Granada, very famous for its thermal waters, as well as their district of Arab inheritance and the old town considered Place of Cultural Interest; Loja, that it invites us to visit his fortress and its old churches, or the municipality of Montefrío, that offers an historical-artistic set that will make a real impression on you.

**Schedule:** In the second half of February, the Alhama de Granada carnival is an experience that cannot be passed up.
PRODUCTOS

ALCACHOFAS

En distintas recetas la alcachofa tiene un gran valor gastronómico y son numerosas las utilidades que se le pueden dar entre fogones. Y si queremos una variedad con sabor y de calidad, nos la encontramos precisamente en el Poniente granadino, en el pueblo de Zafarraya.

Es precisamente la única localidad en toda España que las produce durante la temporada estival, dentro de una superficie de 2,000 hectáreas que se encuentran dedicadas a su cultivo en Andalucía, siendo la tercera comunidad productora por detrás de Murcia y Valencia. Contribuye a su calidad, sin comparación, las condiciones climatológicas de la zona, con unos veranos frescos y húmedos.

La producción de la alcachofa empieza a finales de mayo y se extiende hasta el otoño, aproximadamente por el mes de octubre. Se estima que su producción llega a las 2,000 toneladas.

PRODUCTS

ARTICHOKE

In different recipes the artichoke has a great gastronomic value and there are many uses that can be given to it in the kitchen. And if we want a variety with flavor and quality, we find it exactly in Granada’s Poniente, in the town of Zafarraya. As a matter of fact, the only town in all of Spain that produces artichoke during the summer season, within an area of 2,000 hectares that are dedicated to its cultivation in Andalusia, being the third producing community behind Murcia and Valencia.

It contributes to its quality, the weather conditions of the area, with fresh and humid summers. The production of the artichoke begins at the end of May, and it extends until the autumn, approximately for the month of October. It is estimated that its production reaches 2,000 tons.
El espárrago triguero es la estrella de la vega del Poniente granadino, y más concretamente tiene su sello de identidad en el pequeño municipio de Huétor Tájar. En su origen, fue una especie silvestre que crecía en el entorno del río Genil, y que fueron recolectadas a principios del pasado siglo para cultivarlas en las tierras más fértiles. Actualmente es uno de sus principales motores económicos.

Se diferencian con respecto a otros espárragos verdes que son mucho más delgados que otras variedades, de unos colores más oscuros y porque poseen un amargor intenso así como un potente aroma; lo que contrasta con su textura carnosa.

El espárrago de Huétor Tájar fue reconocido en el año 1996, aprobándose el reglamento del Consejo Regulador y de la Denominación Específica, y en el 2.000 siendo reconocido como una Indicación Geográfica Protegida; formando parte de las 250 denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas que hay en toda España.

Wild asparagus is the star of Granada’s Poniente valley, and more specifically it has its hallmark in the small municipality of Huétor Tájar. In its origin, it was a wild species that grew in the surroundings of the Genil river, and which they were collected at the beginning of the past century to cultivate them in the most fertile earth. It is currently one of its main economic engines. They differ from the other green asparagus that are much thinner than other varieties, with darker colors and because they have an intense bitterness as well as a powerful aroma, which contrasts with its meaty texture.

The asparagus of Huétor Tájar was recognized in the year 1996, approving the regulation of the Regulatory Council and the Specific Denomination, and in 2000 it was recognized as a Protected Geographical Indication; forming part of the 250 Denominations of Origin and Protected Geographical Indications that exist throughout Spain.
ESTURIÓN
STURGEON

El esturión es uno de los peces estrella del territorio del Poniente Granadino, y que tanto los lugareños como todos aquellos que se acercan a conocer el interior de Granada aprecian gastronómicamente.

Y sin duda es el conocido como ‘oro negro’, el caviar de esturión, el que más éxito tiene en las mesas de los restaurantes, y que en cualquier plato hace gala de su exquisito sabor y textura cuando lo degustamos.

Un producto que es además ecológico al cien por cien, ya que las aguas en las que crecen no son tratadas. Poco a poco se fue introduciendo en las piscifactorías de la zona hasta conseguir un caviar que nada tiene que envidiar a los que nos llegan de otros países remotos como es el caso de Rusia o Irán.

Alrededor de 20.000 esturiones son criados en la provincia granadina, en un proceso que dura varios años hasta que los peces llegan a su etapa de madurez.

No en vano, desde el año 2001, el caviar de Riofrío es la primera marca que contó con un sello ecológico en todo el mundo.

The sturgeon is one of the star fish of the territory of Poniente Granada, and that both the locals and all those who come to visit the interior of Granada appreciate it gastronomically.

And it is undoubtedly known as ‘black gold’, sturgeon caviar, the one that has the most success in restaurant tables, and that in any dish shows its exquisite flavor and texture when we taste it. A product that is one hundred percent ecological, since the waters in which it grows are not treated. Little by little, it was introduced into the fish farms in the area until obtaining a caviar that has nothing to envy those that come from other remote countries such as Russia or Iran.

Around 20,000 sturgeons are bred in the Granada province, in a process that lasts several years until the fish arrives at stage of maturity. It’s not a coincidence that, from year 2001, the caviar of Riofrío is the first brand that had the ecological seal from all around the world.
Los apasionados y amantes de los buenos quesos saben que en Granada encuentran el perfecto manjar con el que sorprender a invitados y a comensales. Y es que hablar de los quesos del Poniente de Granada es sinónimo de una producción artesanal elaborada con una receta y método tradicional. Una forma de trabajo que se ha ido trasladando de generación en generación; el secreto mejor guardado y la clave del éxito.

Su base es su procedencia, de la cabra autóctona de la raza murciano-granadina, y que no se encuentra sometida a ningún tipo de tratamiento, lo que contribuye a que se mantengan unas calidades óptimas, sin conservantes ni colorantes. De esta forma se logran unos quesos de aromas y sabores intensos, producidos con leche cruda de género caprino recién ordenado y coagulada con cuajo natural. Algunos de ellos son elaborados incluso con especias, como pimienta o romero.

En Montefrío o Alhama nos encontramos algunas de las queserías más punteras en Andalucía, todo un ejemplo de buen hacer en su elaboración.

Passionate and lovers of good cheeses know that in Granada they find the perfect delicacy with which to surprise guests and diners. And it is that talking about the cheeses of Poniente de Granada is synonymous to an artisan production made with a traditional recipe and method. A work form that has been transferred for generation, the best kept secret, and the key to success.

The basic ingredient is its origin, from the native goat of the Murcian-Granada breed, and which is not subjected to any type of treatment, which contributes to maintaining optimal qualities, without preservatives or additives. Thus, cheeses of intense aromas and flavors are obtained, produced with newly drawn milk goat and coagulated with natural curdle. Some of them are even made with spices, such as pepper or rosemary.

In Montefrío or Alhama we find some of the leading cheese factories in Andalusia, a true example of good work and preparation.
ROSCOS DE LOJA
LOJA´S ROSCOS (RING-SHAPED CAKES)

Si hay algo por lo que es conocida Loja a nivel de cocina y repostería son sus inconfundibles y deliciosos roscos. Los roscos de Loja enamoran y cautivan a los sentidos, unos dulces con historia y es que se estima que a mediados del siglo XIX ya se producían en esta pequeña localidad; aunque no hay duda de que su procedencia se registra desde la etapa árabe en Andalucía.

Es por ello que muchas familias las preparan con ese toque tradicional que se ha ido trasladando a lo largo de los años, con huevos, limón, azúcar y almidón. También se le da ese toque peculiar en cada casa con miel, canela o un poquito de anís; para que le aporte ese regusto tan peculiar.

Los obradores y reposterías que producen estas exquisitencias constituyen el mejor escaparate de promoción de estos dulces granadinos que, sin duda, fundamentan su patrimonio más destacable. Son muchos los visitantes que se acercan a este pequeño pueblo para llevarse algunas cajas de deliciosos roscos; que desde hace pocos años cuentan con su propia marca de distinción.

If there is something for which Loja is well-known on the kitchen and pastry-making level, it is for its unmistakable and delicious donuts.

Loja´s donuts conquer and captivates your senses, these sweets have history and it is estimated that in the middle of the 19th century they were already produced in this small town; although there is no doubt that its origin are traced back to the Arab period in Andalusia.

That is why many families prepare them with that traditional touch that has been transferred over the years, with eggs, lemon, sugar, and starch. They are also given that unique touch in each house with honey, cinnamon, or a little anise; to give it that peculiar aftertaste.

The bakeries and confectioneries that produce these delicacies constitute the best showcase to promote these sweets from Granada, which undoubtedly are the foundation of their most remarkable heritage. There are many visitors who approach this small town to buy boxes of these delicious ring-shaped cakes; since recently, they have their own-branded products.
La pesca siempre es un atractivo para aquellos amantes de la naturaleza, un arte que requiere su técnica, paciencia y destreza; de la que siempre ha habido costumbre en la zona de Riofrío, ese pequeño núcleo del municipio de Loja, en donde se consume la exquisita trucha; la reina de los platos de pescado.

En este entorno se crían estas especies de forma natural y se estima que en torno a unas 3.500 truchas crecen al año, lo que las convierte en las estrellas de algunas exquisitas recetas que se pueden degustar en los restaurantes de la zona, un delicioso manjar para aquellos que visitan el Poniente granadino.

Y es que a lo largo de los años, Riofrío se ha venido consolidando como un enclave turístico ligado a la gastronomía a la que se suma el valor natural de sus paisajes; donde se encuentran los criaderos de estos peces.

Fishing has always attracted nature lovers, it is an art that requires technique, patience, and skill; this art has been a tradition in Riofrío, a small village in the municipality of Loja, where the exquisite trout is consumed; the queen of fish dishes.

In this environment these species are raised naturally, and it is estimated that around 3,500 trout grow per year, which makes them the stars of some exquisite recipes that can be tasted in the restaurants in the area, a delicious delicacy for those who visit the west of Granada.

And it is that over the years, Riofrío has been consolidating itself as a tourist destination linked to gastronomy to which the natural value of its landscapes is added, where the hatcheries of these fish are.
SOPA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON PAN DE ALFACAR Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA
ASPARAGUS SOUP WITH BREAD FROM ALFACAR AND LOW TEMPERATURE EGG

IES Virgen de la Caridad

**Ingredientes**
- 1,200kg de espárragos trigueros
- 1 pieza (1 kg) pan Alfacar
- 1 cabeza de ajos
- Caldo de pollo. c/s
- AOVE
- 6 huevos
- Sal, pimienta y laurel. c/s

**Ingredients**
- 1,200kg of asparagus
- 1 piece (1 kg) bread from Alfacar
- 1 garlic bulb
- 1 tablespoon chicken soup
- Extra virgin olive oil
- 6 eggs
- Salt, pepper and bay leaf
**ELABORACIÓN / PREPARATION**

**Paso 1.** Elaborar el caldo de pollo

**Paso 2.** Limpiar, escaldar y racionar los espárragos

**Paso 3.** Fondeamos los ajos y añadimos los espárragos, cuando estén integrados añadimos el caldo de pollo y ligamos.

**Step 1:** Cook the chicken broth

**Step 2:** Clean, blanch and ration the asparagus

**Step 3:** Cook the garlic and add the asparagus, when they are integrated add the chicken broth and mix.

**EMPLATADO / PLATING**

Disponemos el pan cortado y racionado en un plato hondo, ponemos el huevo en el centro y servimos la sopa en el momento con jarra.

Cut the bread and place in a deep plate, put the egg in the center and serve the soup with a jar.
RISOTTO DE ESTURIÓN Y CAVIAR DE RIOFRÍO
STURGEON RISOTTO AND CAVIAR FROM RIOFRÍO

IES Virgen de la Caridad

Ingredientes

- 20 gr de caviar
- 400 gr de lomo de esturión ahumado
- Espinas, cabezas, recortes de esturión
- 200 gr de queso semicurado de cabra
- 600 gr de arroz arborio
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 Hoja de laurel
- Vino blanco seco c/s
- Sal en escama
- Sal

Ingredients

- 20 g of caviar
- 400 g of smoked sturgeon
- Bones, heads, sturgeon pieces
- 200 g of semi-cured goat cheese
- 600 g of Arborio rice
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- 1 bay leaf
- 1 tablespoon of dry white wine
- Flake salt
- Salt
**ELABORACIÓN / PREPARATION**

**Paso 1.** Picamos en brunoise la cebolla y el ajo.

**Paso 2.** Fondeamos muy bien y añadimos vino blanco, reduciremos hasta que se quede seco.

**Paso 3.** Añadimos el arroz rehogamos el conjunto y vamos añadiendo poco a poco, el fumet de esturión que previamente hemos preparado con los desechos del mismo, hasta alcanzar el punto deseado, añadimos el queso rallado y mantecamos hasta conseguir la textura adecuada.

**Step 1:** Chop the onion and the garlic in brunoise.

**Step 2:** Cook and add the white wine, reduce until it is dry.

**Step 3:** Add the rice and sauté. Add little by little the sturgeon that we have previously prepared, to reach the desired point. Add the grated cheese and butter to get the right texture.

**EMPLATADO / PLATING**

Moldear al gusto y coronaremos con el esturión ahumado y el caviar.

Dish up and top with smoked sturgeon and caviar.
DÓNDE DEGUSTARLOS
WHERE TO TASTE THEM

Casa Piolas, Algarinejo
http://www.restaurantepiolas.com/
Calle Ramón Y Cajal, 1, 958 31 22 51

Flati, Loja
https://www.flati.es/
Av. Andalucía, 40, 958 32 34 90

El Pato Loco, Alhama de Granada
https://asadorpatoloco.com/
Carretera de, km 2, 958 35 05 01

La Terraza de Riofrío, Riofrío, Loja
Calle, Cortijo Sta. Ana, 2, 958 32 32 16

Repostería Casasola, Loja
www.casasolaloja.es
Avda. Pérez del Álamo, 5, 858 89 80 46

Jomay, Montefrío
Av. la Paz, 11, 958 04 70 93
Arrozal, Loja
www.abades.com/marketing/carta-mirador-arroceria.pdf
Av. Andalucía, 40, 958 46 09 70

Torre de Alquería, Romilla
https://torredealqueria.com/
C. Acequia, 16, 722 46 85 88

ABQ, Loja
https://abqrestaurantes.com/
Av. Andalucía, S/N, 958 32 31 82

La Finca, Htl. La Bobadilla, Loja
Finca La Bobadilla Carretera Salinas-Villanueva de Tapia (A-333, Km. 65,5, 958 32 18 61

Riviera Mediterránea, Huétor Tajar
https://rivieramediterranean.es/
Pº la Redonda Sur, 13, 722 52 25 01

El Camino de La Huerta, Alomartes
Carr. de Íllora, 5, 626 70 21 86

Grupo Abades, Loja
https://www.abades.com/
Autovía A -92, km 189, 958 327 200

Hotel Restaurante Puerta Nazarí, Órgiva
https://hotelpuertanazari.com/
A-348, 958 78 46 67

El Ventorro, Molino de Santa Ana,
Alhama de Granada
www./elventorro.net/hostal-rural/
habitacion-molino-santa-ana/
Carretera de Játar, km2, 958 35 04 38

Bonachera, Loja
https://roscosdeloja.com/
C. Rafael Pérez del Álamo, 18, 958 32 06 58

Pastelería Casa Rufino, Huétor Tájar
www.confiteriarufino.com
Pol. Ind. La Catalana, C. Bélgica, N° 8,
958 33 21 28
Tu Super Loja, Loja
www.supermercadostusuper.com
Cjón. los Naranjos, 2, 18300 Loja, Granada, 858 81 12 28

La Despensa de Granada, Huétor Tájar
https://www.ladespensadegranada.com/
Calle María Auxiliadora, 23
722-784-099
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel ★★★★★
Loja, Finca La Bobadilla Carretera Salinas-Villanueva de Tapia (A-333) Km. 65,5
958321861

Hotel Rural Llano Piña ★★★
Loja, Crt. A-328 Km 23,600, Carretera de Iznajar, KM 23,5,
www.acceda.com/host/llanopina/version_espa/reservas.htm
958327480

Hotel Rural Almazara ★★★★★
Loja (Riofrío), Cerro de la estacion s/n
www.almazarahotel.booking-channel.com
958 32 69 10

Hotel Abades Mirador ★★★★★
Loja, Avenida Andalucía S/N,
www.abadeshoteles.com/es/hotel-el-mirador-en-granada
958 46 09 70

Hostal/Pensión Nuevo Monteftur
Montefrío, C/ agua 1
www.nuevo-monteftur.negocio.site/
639338439
SIERRA NEVADA

LAS CUMBRES MÁS ALTAS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA
THE HIGHEST PEAKS OF THE IBERIAN PENINSULA
Enclavada en las cordilleras Béticas se encuentra Sierra Nevada, un impresionante macizo montañoso, la estación de esquí más meridional de Europa que alberga las cumbres más altas de la Península Ibérica, Veleta (3.394m) y Mulhacén (3.478m), todo ello a tan sólo 100 Km. del mar Mediterráneo y la Costa Tropical. Sol y Nieve están asegurados en este emblemático paraíso medioambiental que fue declarado reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1986 y adquirió la condición de Parque Nacional en 1989 debido a su gran valor natural y paisajístico. Siemprevivas, dedaleras, tiraña, manzanilla de la sierra, violeta de Sierra Nevada, estrella de las nieves, amapolas de Sierra Nevada y acónitos, forman parte de las más de 2.000 especies vegetales, de gran viscosidad y colorido, que viven en el Parque. Anfibios, reptiles, mamíferos, aves y una rica entomofauna conforman la fauna de Sierra Nevada.
La cabra montés, habitual de las altas cumbres, es la especie más característica del parque. Si por algo es conocida Sierra Nevada es por ser un destino obligado para los amantes de los deportes de invierno, un lugar perfecto donde practicar o iniciarse en el esquí o para deslizarse a través de una tabla de snowboard por su nieve.

Y es que los aventureros disponen de una estación invernal de más de 110 kilómetros distribuidos en 131 recorridos para todos los niveles, siendo la de mayor desnivel esquiable de toda la península, con 1.200 metros.

También cuenta con una gran oferta de hoteles, hostales y apartamentos no solamente para los deportistas, sino también para aquellas familias que quieren disfrutar de la nieve o de aquellos que buscan pasar algún fin de semana de desconexión resguardados en estos alojamientos.
Nestled in the Betic mountain ranges is Sierra Nevada, an impressive mountainous massif, the southern ski resort in Europe that houses the highest peaks of the Iberian Peninsula, Veleta (3,394m) and Mulhacén (3,478m), all of this just 100 km from the Mediterranean Sea and the Costa Tropical. Sun and Snow are insured in this emblematic environmental paradise that was declared a Biosphere Reserve by the UNESCO in 1986 and acquired the status of National Park in 1989 due to its great natural and landscape value. Evergreens, foxgloves, tirana, chamomile from the sierra, violet from Sierra Nevada, snow star, poppies from Sierra Nevada and aconites, are part of the more than 2,000 plant species, of great brightness and colourfulness, that live in the Park. Amphibians, reptiles, mammals, birds and a rich entomofauna make up the fauna of Sierra Nevada. The mountain goat, common on the high peaks, is the most characteristic species of the park.

If by something it is well-known Sierra Nevada it is for being a mandatory destination for the lovers of the winter sports, a perfect place to practice or to start skiing or to practice snowboard. And it is that the adventurers have a winter station of more than 110 kilometers distributed in 131 routes for all levels, being the one with the highest skiable slope of the entire peninsula, with 1,200 meters.

It also has a wide range of hotels, hostels and apartments not only for athletes, but also for families who want to enjoy the snow or those who want to spend a weekend to unwind sheltered in these accommodations.
PRODUCTOS
PRODUCTS

AGUA
WATER

El agua mineral de Sierra Nevada, tan fresca y tan beneficiosa para nuestra salud, es una de las referencias más importantes que cuenta el entorno, si tenemos que hablar de los productos más adecuados para mantener una dieta equilibrada. Un agua que brota de sus conocidos manantiales, procedentes de los picos más altos de toda la Península Ibérica y situados a más de 3.000 metros de altura, de unos hábitats tan naturales y alejados de la civilización que le dan esa pureza tan peculiar.

Es en Lanjarón donde tenemos la mayor referencia, del manantial Salud, del que se obtiene un líquido de mineralización muy débil y caracterizado por su bajo contenido en sodio. Y es que sus fuentes tienen también un importante valor histórico, descubiertas durante el siglo XVIII y que hacía que los vecinos de distintos municipios de Granada se desplazaran a Lanjarón para recoger sus aguas.

Agenda: Durante la víspera así como la madrugada del día de San Juan, se celebra en Lanjarón un evento muy curioso, como es la Fiesta del Agua. Durante esa noche tiene lugar una divertida carrera por el pueblo en el que los participantes son regados por agua que cae de los balcones o que les tiran por las calles.
Sierra Nevada’s mineral water, so fresh and so beneficial for our health, is one of the most important references that the environment has if we must talk about the most appropriate products to maintain a balanced diet.

A water that springs up of its well-known springs, coming from the tips highest of all Iberian Peninsula and located to more than 3,000 meters of height. A water that comes from a natural habitat and far away from civilization is what makes it so unique. It is in Lanjarón where we have the greatest reference, the health spring, from which a very weak mineralization liquid is obtained and characterized by its low sodium content. And their sources also have an important historical value, discovered during the eighteenth century and that caused that the neighbors of different municipalities from Granada moved to Lanjarón to gather their waters.

**Schedule:** During the eve as well as the early morning of San Juan’s day, a very curious event is celebrated in Lanjarón, such as the Water Festival. During that night a fun race takes place through the town in which the participants are watered by water that falls from the balconies or that is thrown through the streets.
CEREZA
CHERRY

De color rojizo intenso y de un dulce sabor, las cerezas son una de las frutas más sabrosas y vistosas que se cultivan en Andalucía, ideal para postres u otros productos de confitería e incluso para coctelería. Y es que aunque parezca increíble, por la zona de Sierra Nevada se puede contemplar esa estampa de los cerezos en flor, que concretamente se concentran en la pequeña localidad de Güejar Sierra, donde desde hace más de un siglo se ha convertido en su cultivo estrella. Es apreciada por su textura y una dureza que hace que prácticamente estalle en la boca al morderla.

Las condiciones de altitud así como la calidad del agua para el mantenimiento de los cerezos propician que hablemos de un fruto, de la variedad Hudson, que cuenta con una calidad excelente. Tal es la importancia de la producción que se estima que cada temporada se comercialicen en torno al millón de toneladas.

**Agenda:** Güejar Sierra celebra cada año sus jornadas gastronómicas de la cereza güejareña, en el que los bares y restaurantes de este pueblo ofrecen platos y menús elaborados con estas frutas y donde se organiza además una ruta de la tapa en la que tanto vecinos como visitantes pueden probar pequeñas muestras de creaciones culinarias con este producto.
With an intense reddish color and a sweet flavor, cherries are one of the most tasty and attractive fruits grown in Andalusia, ideal for desserts or other confectionery products and even for cocktails.

And although it may seem hard to believe, in Sierra Nevada it is possible to gaze at the cherry blossom print, that are situated in the small locality of Güejar Sierra, where for more of a century has become its star crop.

It is prized for its texture and hardness that makes it practically explode in the mouth when you bite into it.

The conditions of altitude as well as the quality of the water for the maintenance of the cherry trees, which is a fruit, of the Hudson variety, that features an excellent quality. Such is the importance of production that it is estimated that around one million tons are sold each season.

**Schedule:** Güejar Sierra celebrates every year its gastronomic days of the Güejareña cherry, in which the bars and restaurants of this town offer dishes and menus made with these fruits and where a tapas route is also organized in which both neighbors and visitors can taste small samples of culinary creations with this product.
HUEVOS

EGGS

Aseguran los expertos que es uno de los alimentos más completos que existe, pues destaca por la cantidad de nutrientes que contiene, por su biodisponibilidad y por el equilibrio de los aminoácidos de su proteína. Rico en vitaminas y minerales. Antioxidante.

Gran parte de estas instalaciones en Granada apuestan por el huevo ecológico, garantizando que las aves se muevan en entornos naturales donde puedan vivir tranquilas y con una alimentación a base de plantas y otros animales de lo que dependerá el color amarillo de la yema.

Y es que las peculiaridades del huevo que viene del entorno de Sierra Nevada tiene un sello propio, y eso se nota en el peso, la dureza de la cáscara o el color. Y por supuesto y lo más importante: en el sabor.

El huevo en cocina, es uno de los productos más versátiles que se conocen. Fritos, cocidos, escalfados, poché, revueltos, en tortilla, al horno, encurtidos, en salmuera, herramienta principal para coaligar masas, salsas... es decir, un imprescindible en la cocina.

Experts assure that it is one of the most complete foods that exists, as it stands out for nutrients it contains, for its bioavailability and for the balance of the amino acids of its protein. Rich in vitamins and minerals. Antioxidant.

Great part of these facilities in Granada opts for the ecological egg, guaranteeing that the birds move in natural surroundings where they can live calm and with a diet with plants and other animals of which it will depend on the yellow color of the yolk.

And it is that the special feature of the egg that comes from the surroundings of Sierra Nevada has an own label, which is perceived in the weight, the hardness of the shell or the color. And most important: in the flavor.

In the kitchen, the egg is one of the most known versatile products. Fried, cooked, poached, scrambled, in omelets, baked, pickles, in brine, the main tool for combining doughs, sauces ... that is, an essential in the kitchen.
MIEL
HONEY

La producción de miel en la zona granadina se remonta a tiempo inmemorial y a día de hoy cuenta con una denominación de origen protegida. DO Miel de Granada.

Entre los factores naturales que influyen directamente en la miel, hay que señalar la orografía, el clima y la rica vegetación típica de Granada, y entre los factores humanos, las tradicionales rutas de trashumancia que realizan desde hace siglos los apicultores granadinos en busca de las diferentes floraciones, con el objeto de cubrir la mayor parte del año. La clave de la calidad de este producto radica en el modo en que los apicultores mueven los panales desde las altas cumbres de Sierra Nevada hasta la costa para que las abejas encuentren el mejor polen según la estación del año y la altitud. Son múltiples las variedades que nos encontramos a la hora de decidirnos por una de ellas, como pueden ser las de flores, la miel de romero, de azahar, de almendras, e incluso aquella denominada de la Sierra, con lavanda y encina y nuevas variedades que van surgiendo como la de aguacate y castaño.

De un color ámbar, oscuro o claro dependiendo de la variedad, que además es complementado por su sabor dulce e intenso. Y su elaboración de la forma más artesanal y conservando los métodos de antaño sigue siendo el modus operandi de las familias que se dedican a su recolecta y comercialización.

The production of honey in the Granada area dates to immemorial time and today it has a protected designation of origin: DO Honey from Granada.

Among the natural factors that influence directly in the honey, it is necessary to indicate orography, the climate, and the rich typical vegetation of Granada, and between the human factors, the traditional routes of transhumance which they have been making for centuries the beekeepers of Granada in search of the different flowerings, with the intention of covering the year most of. The key to the quality of this product is in the way in which the beekeepers move the honeycombs from high summits of Sierra Nevada to the coast so that the bees find the best pollen according to the station of the year and the altitude. There are multiple varieties that we find when deciding on one of them, such as those with flowers, rosemary honey, orange blossom, almonds, and even the one called de la Sierra, with lavender and holm oak and new varieties that are emerging like avocado and chestnut.

Of an amber, dark or light color depending on the variety, which is also complemented by its sweet and intense flavor. And its elaboration of the most artisan form and conserving the methods of long ago continues being the modus operandi of the families who dedicate themselves to harvest and merchandising.
VACA PAJUNA
PAJUNA COW

La vaca pajuna encuentra en el hábitat de Sierra Nevada un lugar perfecto para su subsistencia. La también denominada popularmente como ‘Rubia’ se cría en libertad en los parajes naturales del invierno granadino, alimentada de forma natural y que permite obtener una carne muy similar a la de caza.

El término de pajuno se refiere principalmente al paje, al que realiza su servidumbre, un ganado de montaña que tradicionalmente se destinaba para los trabajos de labranza de los terrenos, para obtener leche y carne de los terneros. Sobre su procedencia existen varias teorías para discernir su origen, englobada dentro de las razas 'serranas', y que llegan a ubicarla en tierras africanas. Destacan además por su pelaje pajizo o marrón así como por su constitución robusta.

Cuentan con el distintivo “Raza 100% autóctona” que certifica la pureza de este tipo de animal. La calidad de sus carnes, como son su costillar, chuletón o entrecots, también viene dada por la alimentación equilibrada, compuesta por paja así como maíz, y por el cuidado y mimo con el que son tratadas por los ganaderos.

Además, requiere de un proceso de maduración para obtener una carne sabrosa y tierna; lo que la convierte en un producto de primera calidad muy codiciado para chefs y cocineros en sus creaciones culinarias.

The pajuna cow can be found in the Sierra Nevada habitat a perfect place for its survival. The one also known as ‘Rubia’ is raised in freedom in the natural landscapes of the Granada winter, fed naturally and which allows to obtain a meat very similar to that of game.

The term of pajuno mainly refers to the term paje, which in Spanish means servant, a mountain cattle that traditionally was destined for the works of farming of lands, to obtain milk and meat of the bull calves. About its origin there are several theories, part of the ‘mountain’ races, and known to come from African lands. They also stand out for their straw or brown fur as well as for their robust constitution.

They have the distinctive “100% autochthonous breed” that certifies the purity of this type of animal. The quality of its meats, such as its ribs, ribeye or entrecots, is also given by its the balanced diet, made up of straw as well as corn, and by the loving care with which they are treated by the farmers. In addition, it requires of a maturation process to obtain a flavorful and tender meat; becoming a product of first quality very coveted by chefs and cooks in its culinarias creations.
**ESTOFADO DE VACA PAJUNA Y CALABAZA FRITA**

**PAJUNA COW STEW AND FRIED PUMPKIN**

*Ismael Delgado. Rte. Portal Bajo I*

**Para el estofado**
- 1 Kg de carrilleras de vaca pajuna
- 1/4 cabeza de ajos pelados
- 1 hojas de laurel
- 1/2 pimiento choricero
- 50 gr de aceite oliva
- 250 gr de tomate rama
- 1 l de vino tinto
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 1 l de agua
- sal y pimienta

**Para la calabaza**
- 500 gr de calabaza (limpia y troceada)
- 1 cebolla mediana
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de orégano
- 4 cucharadas de vinagre

**For the stew**
- 1 Kg of Pajuna cow cheeks
- 1 head of peeled garlic
- Bay Leaves
- 1/2 chorizo pepper
- 50 grams of olive oil
- 250 gr of tomato branch
- 1 liter of red wine
- 1 branch of thyme
- 1 branch of rosemary
- 1 l water
- salt and pepper

**For the pumpkin**
- 500 gr of pumpkin (clean and chopped)
- 1 medium spring onion
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 tablespoon paprika
- 1 tsp oregano
- 4 tablespoons of vinegar
ELABORACIÓN / EMPLATADO

Para el estofado

Paso 1. Limpiamos las carrilleras despojándolas del nervio principal para que no se endurezca la carne cuando la cocinemos y la salpimentamos bien.

Paso 2. En una olla calentamos el aceite de oliva y sofreímos los ajos, el pimiento choricero y las carrilleras para que estén bien selladas.

Paso 3. Cuando estén bien marcadas añadimos el tomate y esperamos a que se fría. Incorporamos el vino tinto, el tomillo y el laurel y dejamos que reduzca hasta una tercera parte.

Paso 4. Finalmente incorporamos el agua y dejamos reducir a una tercera parte.

Paso 5. Sacamos las carrilleras y el caldo resultante lo colamos y así obtendremos la salsa para nuestras carrilleras. Cuando estén frías cortamos pequeños dados de carrilleras.

Para la calabaza

Paso 1. Abrimos la calabaza por la mitad, quitamos la cáscara dura y las pipas. La troceamos en gajos finitos. Una vez troceada la lavamos y escurrimos.

Paso 2. Limpiamos la cebolla, lavamos y escurrimos también. Ponemos una sartén al fuego con el aceite, cuando esté caliente añadimos la cebolla, removemos y sofreímos durante 5 minutos a fuego medio. Una vez pasado los 5 minutos añadimos la calabaza, mezclamos con la cebolla, tapamos y dejamos freír todo durante 25 minutos, a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Pasado este tiempo destapamos la sartén, añadimos la sal, la pimienta, el vinagre, el pimentón y el orégano, removemos muy bien. Dejamos sofreír todo durante 15 minutos, a fuego medio. Pasado este tiempo retiramos del fuego y servimos en un plato.

For the stew

Step 1. We clean the cheeks, stripping them of the main nerve so that the meat does not harden when we cook it and season it well.

Step 2. In a pot, heat the olive oil and fry the garlic, the chorizo pepper, and the cheeks so that they are well sealed.

Step 3. When they are well marked, add the tomato, and wait for it to cool. Add the red wine, thyme and bay leaf and let it reduce to a third.
Step 4. Finally, we incorporate the water and let it reduce to a third part.

Step 5. We remove the cheeks and strain the resulting broth and thus obtain the sauce for our cheeks. When they are cold, cut small dice of cheeks.

For the pumpkin

Step 1. We open the pumpkin in half, remove the hard shell and the seeds. We cut it into fine segments. Once chopped, wash and drain.

Step 2. Clean the onion, wash, and drain as well. Heat a frying pan with the oil, when hot add the onion, stir, and fry for 5 minutes over medium heat. Once the 5 minutes have passed, add the pumpkin, mix with the onion, cover, and let everything fry for 25 minutes, over medium heat, stirring from time to time.

After this time, we uncover the pan, add the salt, pepper, vinegar, paprika and oregano, stir very well. Let everything fry for 15 minutes, over medium heat. Once that time has passed, we remove from the heat, and we served in a plate.

EMPLATADO / PLATING

Pondremos en el fondo del plato la calabaza y sobre esta la carrilera con la salsa resultante de la cocción.

We will put the pumpkin at the bottom of the plate and on it the cheek with the sauce from cooking.
ENSALADA DE HABICHUELAS VERDES
GREEN BEAN SALAD

**Ingredientes**
- Habichuelas verdes plana
- Patatas
- Huevos
- Ajos
- Tomate
- Tomates secos
- Aceitunas
- Atún / bonito / melva
- Boquerones en vinagre
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre

**Ingredientes**
- Flat green beans
- Potatoes
- Eggs
- Garlic
- Tomato
- Drytomatos
- Olives
- Tuna / Bonito / Melva
- Anchovies in vinegar
- Salt
- Extra virgin olive oil
- Vinegar

**ELABORACIÓN / PREPARATION**

**Paso 1.** Cocer las patatas con cáscara en agua con sal

**Paso 2.** Cocer los huevos con bastante sal y vinagre, para que sea más fácil pelarlos

**Paso 3.** Cocer las habichuelas en agua con sal

**Paso 4.** Una vez cocido y en su punto. Cortamos todo junto con el tomate en cuadrados. Y echamos en un bol.
Paso 5. Aliñamos nuestros ingredientes con sal, vinagre y AOVE

Step 1. Cook the peeled potatoes in salted water

Step 2. Cook the eggs with plenty of salt and vinegar, to make them easier to peel

Step 3. Cook the beans in salted water

Step 4. Once cooked Cut everything together with the tomato into squares. In addition, we put it in a bowl.

Step 5. We season our ingredients with salt, vinegar and EVOO.

EMPLATADO / PLATING

Hacemos una base en una fuente con el preparado del bol y decoramos con tomate seco, atún/bonito/melva y boquerones en vinagre.

Make a base in the bowl with the mixture and garnish with dried tomato, tuna/ bonito/melva(fish similar to tuna fish) and anchovies in vinegar.
### DÓNDE DEGUSTARLOS

WHERE TO TASTE THEM

<table>
<thead>
<tr>
<th>Restaurant</th>
<th>Address</th>
<th>Phone</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>La Muralla, Sierra Nevada</strong></td>
<td><a href="http://www.lamurallasierranevada.com">www.lamurallasierranevada.com</a> 18196 Sierra Nevada, 604814351</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Casa Chiquito, Güejar Sierra</strong></td>
<td>Camino Antiguo del tranvía, 5 km, 958 48 40 17</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ci Vediamo, Sierra Nevada</strong></td>
<td>18196 Monachil, 958 48 08 56</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>La Antorcha, Sierra Nevada</strong></td>
<td><a href="http://www.restaurante-la-antorcha.negocio.site/">www.restaurante-la-antorcha.negocio.site/</a> C. de la Virgen de las Nieves, 8, Edificio Atlas, 654 34 51 17</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>La Bodeguita, Sierra Nevada</strong></td>
<td>C. de la Virgen de las Nieves, 656 34 56 02</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>La Mar Salá, Sierra Nevada</strong></td>
<td><a href="http://www.restaurantelamarsala.com">www.restaurantelamarsala.com</a> Plaza pradollano hotel sol y nieve, Local 2, National Park, 667 02 80 33</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>La Posada , Pinos Genil</strong></td>
<td>Crtra Antigua de Sierra Nevada. Km 6 5 Pasada la urbanizacion los Pinillos, no hay que llegar al pueblo, 627 95 38 77</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Little Morgan, Sierra Nevada</strong></td>
<td><a href="http://www.littlemorgan.es">www.littlemorgan.es</a> Pl. Pradollano, 4, 958 48 04 07</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Vivac, Sierra Nevada</strong></td>
<td><a href="http://www.restaurantevivac.es/">www.restaurantevivac.es/</a> Pl. Pradollano, 4, Edif. Genciana, Bajo 1, 958 48 07 14</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
DÓNDE ALOJARSE
WHERE TO STAY

Hotel boutique La Almunia del Valle ★★★
Monachil, Camino de la Umbria s/n
www.laalmuniadelvalle.com/
958308010

Hotel El Lodge, Ski & Spa ★★★★★
Monachil, Maribel, 8
www.ellodge.com/es/el-lodge-hotel/
958480600

Hotel Meliá Sierra Nevada ★★★★
Monachil, Plaza de Pradollano s/n
melia-sierra-nevada
958480400

Hotel Meliá Sol y Nieve ★★★★
Monachil, Plaza pradollano s-/n
www.melia.com/es/hoteles/espana/sierra-nevada/
melia-sol-y-nieve
958480300

Hotel Vincci Selección Rumaykiyya ★★★★★
Monachil, Sierra Nevada
www.vinccirumaykiyya.com
958482508

Hotel Granada Palace ★★★★
Monachil, Diego de Siloe s/n
https://granadapalace.com/
958301222

Hotel HG Maribel ★★★★
Monachil, Pradollano
https://www.hotelmaribel.es
958481155

Hotel Kenia Nevada ★★★★
Monachil, Virgen de las Nieves 6
https://www.kenianevada.com
958480911
Nuestros rincones marcan nuestros sabores

Our corners mark our flavors
SABOR GRANADA

Granada mil y una

Diputación de Granada

www.guiagastromonica.saborgranada.es