

VIIRuta

Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa

[Del 2 de marzo al 17 de abril de 2022]

Los 40 días que preceden a la Semana Santa, centrados en los preparativos de esta celebración, se conocen como **Cuaresma**.

Este periodo de gran calado social, cultural y religioso, se vive con gran arraigo y tradición en los municipios que integran la ruta Caminos de Pasión.

La gastronomía ocupa un lugar destacado y su recetario popular recoge numerosos platos y dulces típicos. Así, en la **VII Ruta de Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa**, bares y restaurantes acogen en su carta propuestas con distintos platos elaborados a base de bacalao o los conocidos potajes de vigilia, poniendo la nota dulce la tradicional repostería con torrijas, pestiños o magdalenas, entre otros.

Los platos y dulces que se podrán degustar del **2 de marzo al 17 de abril de 2022**, se pueden encontrar en este folleto.

Restaurantes, bares, conventos y confiterías participantes aparecen identificados con el siguiente distintivo.



Alcalá la Real





ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
TABERNA EL QUINTO CABILDO	C/ General Lastres, 11		Platos: Potaje de Semana Santa. Alcachofas con jamón. Bacalao frito. Postre: Torrijas. Buñuelos de Cuaresma.



ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
DULCERÍA LA TEJUELA	Ctra. de Alcaudete, 5	+34 953 584 710	Pestiños. Roscos fritos. Leche frita. Torrijas.
PANADERÍA LA PURÍSIMA	Avda. Europa, 4 C/ General Lastre, 4 C/ Colombia, 1	+34 655 815 847	Pestiños. Roscos fritos. Empanadillas de cabello de ángel y batata. Soplillos. Torrijas. Galletas fritas.









ESTABLECIMIENTO	•	(2)	
RESTAURANTE MACADESI	C/ Salvador Muñoz, 42	+34 957 691 585 +34 626 169 283	Platos: Tajada de bacalao de Antonio Castilla. Revuelto de Cuaresma. Croquetas de merluza y gambas. Postre: Gachas.
RESTAURANTE CASA DEL MONTE	Plaza de Constitución,13	+34 957 665 169 +34 659 291 297	Platos: Mojete de patatas. Bacalao gratinado. Ensalada de bacalao con naranjas. Postres: Leche frita. Pestiños.
BAR CAFETERÍA J.M.	C/ Salvador Muñoz, 29	+34 957 671 979 +34 638 456 416	Platos: Trompeta de langostinos. Fritura de pescado.
BAR EL PICOTEO	Avda. Padre Villoslada, 29	+34 620 878 310 +34 957 945 465	Plato: Alcachofas con gazpachuelo pansiverde y langostinos. Ensaladilla de marisco con tortillitas de camarones. Postre: Torrijas.
RESTAURANTE VISE	C/ Poeta Fco. de Baena, 15	+34 957 690 410	Plato: Revuelto de bacalao. Bacalao en salsa marinera.



ESTABLECIMIENTO	0	(3)	
CONFITERÍA SERAPIO SALAS	Plz. Alcalde de la Moneda, 5	+34 957 670 624	Pestiños. Magdalenas. Roscos fritos.
CONFITERÍA DAVID SALAS	C/ Amador de los Ríos, 50	+34 957 671 451	Pestiños. Flores. Panetillos de cortijo. Magdalenas.







ESTABLECIMIENTO	•	3	
MESÓN LA CASILLA	C/ Martín Belda	+34 957 665 169 +34 659 291 297	Platos: Revuelto de puerros con bacalao y gambas. Calabacines rellenos de merluza.
BAR DEPORTIVO	Urb. Maestro Francisco Molina	+34 957 524 482	Plato: Bacalao frito.
REST. LA MALAGUEÑA	Avda. José Solís, 77	+34 615 498 534	Plato: Bacalao. Alcachofas.
REST. RINCÓN GALLEGO	Av. Fuente del Río, 34	+34 679 511 165	Plato: Bacalao al peregrino.
BAR-REST. LA BELTRANA	Avda. F. García Lorca, 18	+34 639 285 612	Plato: Bacalao al vino blanco.
RESTAURANTE RINCONES	Plaza España, 4	+34 657 892 224	Platos: Croquetas de bacalao. Bacalao confitado. Postre: Torrijas de Cabra con polvo de gajorro, helado artesano de limón y crema de vainilla.
BAR ENTRE TAPAS	Plaza Vieja, 4	+34 669 785 773	Platos: Ensalada de Cuaresma con naranja, bacalao, cebolleta fresca, ventresca de atún y vinagreta especial. Croquetas de Pasión de bacalao. Pincho de Gloria con bacalao ahumado. Postres: Tarta 'bajo palio' de queso al horno. Torrija de Pascua de pan brioche, caramelizada con natilla de galleta María y helado de pestiño.









ESTABLECIMIENTO	0		
PASTELERÍA LA TENTACIÓN	Plaza de España, 5	+34 648 24 89 20	Galletas fritas. Gajorros. Pestiños. Roscos fritos. Empanadillas de cabello de ángel.
PRODUCTOS DE PANADERÍA BORREGO	C/ Redondo Márquez, 5 C/ Teniente Fernández, 16 Avda. Fuente Piedra, 24	+34 957 521 746	Gajorros. Galletas fritas. Pestiños.
PANADERÍA-PASTELERÍA CARLOTA	C/ Juan Valera, 2	+34 635 56 34 11	Pestiños. Galletas fritas. Gajorros. Roscos de huevo. Roscos de almendra.

Carmona





ESTABLECIMIENTO	•		
LA HACIENDA	C/ Juan Pablo I, 18	+34 954 190 022	Platos: Bacalao al laurel. Choco plancha en salsa de ajo y perejil.
RESTAURANTE ALMAZARA	C/ Santa Ana, 33	+34 954141 582	Platos: Croquetas de espinacas y piñones. Bacalao en salsa de langostinos. Bonito ahumado con patatas confitadas. Postre: Torrijas de brioche con helado de crema sevillana.
CERVECERÍA S. FERNANDO	Plaza San Fernando, 18	+34 661 654 960	Platos: Espinacas con garbanzos. Alboronías. Bacalao en diferentes variedades. Postre: Leche frita. Torrijas.
MINGALARIO	C/ El Salvador, 7	+34 954 143 893	Platos: Alboronías. Bacalao con tomate. Bacalao frito. Bacalao gratinado. Postre: Leche frita.
BAR PLAZA	Plaza de San Fernando, 4	+34 663 536 728	Plato: Bacalao al vino blanco.
CASA PACO	C/ Prim, 48	+34 954 140 067	Plato: Bacalao a la roteña. Postre: Gachas.
BODEGA JOSÉ MARÍA	C/ Domínguez de la Haza, 1	+34 637 557 571	Platos: Buñuelos de bacalao. Pavías de merluza. Lagrimitas de bacalao.
MOLINO DE LA ROMERA	C/ Santa Ángela, 8	+34 954 142 000	Platos: Lomo alto de bacalao gratinado con pil pil de batata y tirabeques al ajillo. Postre: Torrija enmelada.
PARADOR DE TURISMO	C/ Alcázares, s/n	+34 954 141 010	Postre: Torrijas al Pedro Ximénez.







ESTABLECIMIENTO	•		
CONFITERÍA NEVADA	C/ Virgen de los Reyes, 17	+34 954 143 026	Pestiños. Torrija de vino y miel. Torrijas de leche y canela. Galletas fritas. Leche frita.
CONVENTO DE STA. CLARA	C/Torno de Santa Clara s/n	+34 954 142 102	Pestiños. Princesitas de almendras.
LAS DELICIAS	C/ Chamorro 12	+34 954 141 646	Torrijas. Pestiños.
LATIDOS DE CARMONA	C/ Domínguez de la Haza, 2	+34 615 51 22 33	Torrijas. Leche frita. Dulces árabes.









ESTABLECIMIENTO	•		
MARÍA CASTAÑA	C/ Emilio Castelar, 13	+34 634 79 35 81	Platos: Carbón de bacalao. Postres: Torrija brioche de Baileys con helado de dulce de leche.
LAS NINFAS	C/ Elvira, 1	+34 679 95 14 76	Platos: Cazuela de bacalao extra. Bolitas de espinacas labradas.
MESÓN JUAN ANTONIO	Plaza de Gilés y Rubio, 10	+34 955 901 648 +34 625 56 31 79	Platos: Bacalao gratinado con humus. Pavía de bacalao. Espinacas labradas. Postres: Torrijas de Cuaresma. Torrijas de pan de brioche caramelizadas y helado.
BAR PASARELI	Pasaje Virgen del Rocío, 2A	+34 955 904 383	Platos: Bacalao a la crema con pasas y piñones. Bacalao con tomate. Espinacas labradas. Postre: Torrijas con miel. Tarta comadre.
RESTAURANTE EL LAUREL	Avenida de Andalucía, 14	+34 652 951 702	Plato: Bacalao en tempura con crema de piquillo y caramelo de soja. Espinacas labradas.
REST. EL CENTRAL	Plaza de España 13	+34 854 521 281 +34 610 98 26 98	Plato: Bacalao gratinado con alioli. Postre: Torrijas con helado.
BAR PATIO DE ABASTOS	Plaza de Abastos	+34 610 98 26 98	Plato: Potaje de bacalao. Postre: Torrijas con helado.
RESTAURANTE HISPANIA	Pasaje V. de Soterraño, 3	+34 954 83 26 05	Plato: Bolitas de espinacas labradas. Postre: Torrijas caramelizadas con helado de canela.
MESÓN CASA EMILIO	Plaza de España, 24	+34 670 21 73 44	Plato: Bacalao en salsa marinera. Espinacas con garbanzos. Lomo de merluza con almejas en salsa castellanos. Postre: Leche frita. Tarta comadre.
BAR DOMINGO	Plaza de Toros, 1	+34 954 834 605	Plato: Garbanzos con espinacas. Postre: Torrijas.
LA TABERNITA TEO	C/ Ancha, 49	+34 661 96 55 54	Plato: Bacala marinado con gulas. Espinacas labradas. Ventresca de atún plancha. Postre: Torrijas.









ESTABLECIMIENTO	•		
CONFITERÍA RAMÓN TORRES VALERA			Pestiños. Torrijas con miel de azúcar y con crema. Gachas. Leche frita.
CONVENTO SANTA FLORENTINA	C/ Santa Florentina, 12	+34 954 831 199	Bizcocho de almendras. Magdalenas. Hojaldre.







ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
REST. TRES CULTURAS	C/ Herrerias, 2	+34 609 35 92 81	Platos: Revuelto mozárabe de bacalao y patatas. Bacalao confitado con jugo de mango y aceite de oliva. Postres: Torrija rellena de crema. Leche frita flambeada con anís de Rute.
REST. EL PATIO DEL HOTEL	C/ Juan Jiménez Cuenca, 16		Platos: Ensalada de bacalao con naranja. Berenjenas con miel.



ESTABLECIMIENTO	•	3	
CONFITERÍA NTRA. SRA. DE ARACELI	C/ La Calzada, 18	+34 957 500 101	Pestiños de pellizco. Torrijas. Roscos fritos.
DULCE TRES	Plaza del Mercado, 26	+34 957 516 005	Torrijas. Magdalenas.
CONFITERÍA JOSÉ DIAZ	C/ San Francisco, 27	+34 957 516 568	Pestiños. Torrijas. Roscos fritos. Magdalenas.
PIZZERÍA DELICIAS	Plaza del Mercado, 63 C/ Mesones, 12	+34 957 513 042 +34 957 502 188	Torrijas. Pestiños. Magdalenas caseras.











ESTABLECIMIENTO	•	8	
CANTINA KULINARIA	C/ Lantejuela, 8B	+34 623 39 70 77	Plato: Croquetas de tortilla de camarones.
REST. CASA CURRO	Plaza Salitre, 5	+34 955 820 758	Platos: Repapalillas. Bacalao con tomate. Croquetas de espinacas. Tapas especiales de Cuaresma. Postre: Leche frita.
RESTAURANTE ORIBA	Plaza de Cervantes, 16	+34 954 815 037	Platos: Ensaladilla de langostinos y alcachofas. Croquetas de bacalao y pulpo. Postres: Torrijas con tiramisú.
MESÓN DEL DUQUE DE OSUNA	Plz. Duquesa de Osuna, 2	+34 677 058 569	Platos: Ensaladilla de langostinos y mayonesa de su jugo. Ensalada de lascas de bacalao y su vinagreta. Bacalao confitado con parmentier de pimientos. Postre: Torrijas invertidas
BAR LA ESQUINA	Barriada de Andalucía, Bloque 3	+34 656 946 898	Platos: Espinacas con garbanzos. Bacalao en salsa de tomate. Bacalao frito.
PEÑA BÉTICA DE OSUNA	C/ Sevilla, 42	+34 954 810 309	Plato: Repalillas de bacalao. Postre: Torrijas.
REST. DOÑA GUADALUPE	Plaza de Guadalupe, 6	+34 954 810 558	Platos: Repapalillas de bacalao. Revuelto de bacalao y gulas. Lomo de bacalao Doña Guadalupe. Postres: Torrijas. Leche frita.







ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
CONFITERÍA S. DOMINGO	C/ Carrera, 63	+34 954 810 327	Pestiños. Torrijas. Ochíos.
CHURRERÍA CHARI	C/ San Francisco, 10	+34 679 911 341	Pestiños. Torrijas.
OBRADOR DE CONFITERÍA TORRES	C/ Esparteros, 8A	+34 955 820 353	Torrijas. Magdalenas. Gachas.
PASTELERÍA S. FRANCISCO	C/ Asistente Arjona, 2	+34 954 811 380	Torrijas. Pestiños. Magdalenas. Buñuelos.
CONVENTO DE LA CONCEPCIÓN	C/ Sevilla, 1	+34 954 810 425	Torrijas. Roscos fritos.
CONVENTO DE S. PEDRO	C/ Cristo, 19	+34 954 810 647	Torrijas. Magdalenas. Ochíos.
GLUTTIRE PASTELERÍA CREATIVA	C/ Sor Angela, 122	+34 659 43 41 85	Torrijas de crema, de leche, de chocolate. Arroz con leche. Gachas.

Priego de Córdoba





ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
LA PIANOLA CASA PEPE	C/ Obispo Caballero, 6	+34 957 700 409	Postres: Torrija con helado de dulce de leche y turrolate.
RESTAURANTE LA RIBERA	C/ Ribera, 8	+34 957 543 808	Platos: Remojón de naranja con bacalao. Postre: Pestiños.
RESTAURANTE RÍO	C/ Río, 5	+34 957 540 074	Plato: Remojón de naranja con bacalao, huevo duro y pan de higo. Postre: Gachas de la abuela.
BAR BOLI	C/Torrejón, 2	+34 630 960 902	Platos: Bacalao Frito. Croquetas de setas. Ensaladilla de Semana Santa.
ZAHORÍ	C/ Real, 2	+34 957 547 292	Plato: Bacalao gratinado con mermelada de tomate. Postre: Torrijas de Cuaresma.
RESTAURANTE LA ALHAMBRA	Avda. de la Juventud, 36	+34 957 701 221	Platos: Potaje de espinacas y bacalao. Cazón en adobo. Gambas al ajillo. Postre: Gachas de almendras. Torrijas.
AOVE	C/ Dr. Balbino Povedano, 1	+34 653 970 496	Platos: Bacalao en salsa relleno. Postres: Palillos de leche. Pestiños. Empanadillas cabello de ángel.
HUERTA DE LAS PALOMAS	Ctra. de Zagrilla, km 3.5	+34 957 720 393	Plato: Remojón de naranja con bacalao. Postre: Pestiños con helado de turrón.



ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
P. ARTESANAL EL PALENQUE	Plaza Palenque, 5		Palillos de leche y canela. Pestiños. Roscos de vino. Tortas de hojaldre con almendra.
LA AGUILAREÑA	C/ Solana, 5	+34 957 540 829	Palillos de leche . Pestiños. Hornazos.

Puente Genil





ESTABLECIMIENTO	•		
CASA RICARDO	C/ Doctor Ochoa, 67	+34 617 969 335	Plato: Bacalao gratinado con a alioli de limón en crema de remolacha.
ALMA	C/ Poeta García Lorca, 4	+34 622 820 905	Plato: Potaje de garbanzo y bacalao. Postre: Torrija de pan brioche con chocolate.
RESTAURANTE CASA PEDRO	C/ Poeta García Lorca, 5	+34 957 604 276	Platos: Espinacas con garbanzos. Potaje de Cuaresma. Croquetas mananteras. Buñuelos de bacalao. Postre: Torrijas. Gachas. Biscuit de membrillo.



ESTABLECIMIENTO	0	(3)	
CONFITERÍA MIRAGENIL	C/ Nueva, 1	+34 957 600 643	Ochíos. Roscos de huevo. Roscos de trenza. Pestiños. Torrijas. Roscos de gachas. Tetas de vaca.
CONFITERÍA NIETO	Avda. Susana Benítez, 12	+34 692 14 84 90	Ochíos. Roscos de huevo. Roscos de trenza. Magdalenas.







ESTABLECIMIENTO	•	6	
EL BOUQUET	Glorieta Pio XII, local 3,	+34 696 230 336	Plato: Bacalao en diferentes variedades. Postres: Pestiños. Torrijas. Galletas rellenas.
LA ABUELA MARÍA	C/ Juan de Anaya, 3	+34 954 864 791	Platos: Bacalao con tomate. Espinacas de La Abuela. Postres : Poleás. Torrijas.
EL AMBIGÚ	P. Enrique de la Cuadra, 3	+34 955 523 210	Platos: Pavia de bacalao. Bacalao con tomate. Trío de croquetas de Cuaresma (bacalo con tomate, espiñacas con piñones y gambas al ajillo). Postres: Torrijas caseras.
MESON JUANLU	Ronda de los Torneros, 26	+34 625 39 48 51	Platos: Garbanzos con tagarminas. Espinacas con garbanzos. Postres: Torrijas.
CAFETERÍA-HELADERÍA L'PLAZA TAPAS	Plaza del Altozano, 13-15	+34 600 58 68 10	Platos: Torta de berenjenas con bacalao y miel de torrijas. Capirote de merluza y gambas. Tagarminas con nido de huevo de codorniz. Postres: Helado de pestiño. Helado de torrija. Helado de anís Flor de Utrera.
BESANA TAPAS	C/ Niño Perdido, 1	+34 955 863 804	Platos: Potaje de vigilia. Brandada de bacalao. Espinacas con garbanzos. Postres: Torrija con incienso y azahar. Pestiños con crema caramelizada y helado de limón. Arroz con leche.







ESTABLECIMIENTO	•	(3)	
MOSTACHONES Y DULCERÍA DIEGO VÁZQUEZ	Plaza del Altozano, 5	+34 954 860 897	Pestiños. Torrijas. Leche frita. Mostachones. Rosas de miel. Bollos de aceite.
PASTELERÍA REYES	Plaza de la Constitución, 4	+34 954 860 113	Torrijas. Pestiños. Leche frita. Buñuelos. Magdalenas.
PASTELERÍA CORDERO	Plaza de la Constitución, 2	+34 954 860 199	Leche frita. Torrijas. Pestiños. Mostachonazo cofrade. Lengua de anís.
SUGARLANDIA	C/ Extremadura, 26	+34 686 68 61 22	Petiños. Torrijas. Leche frita.





www.caminosdepasion.com





