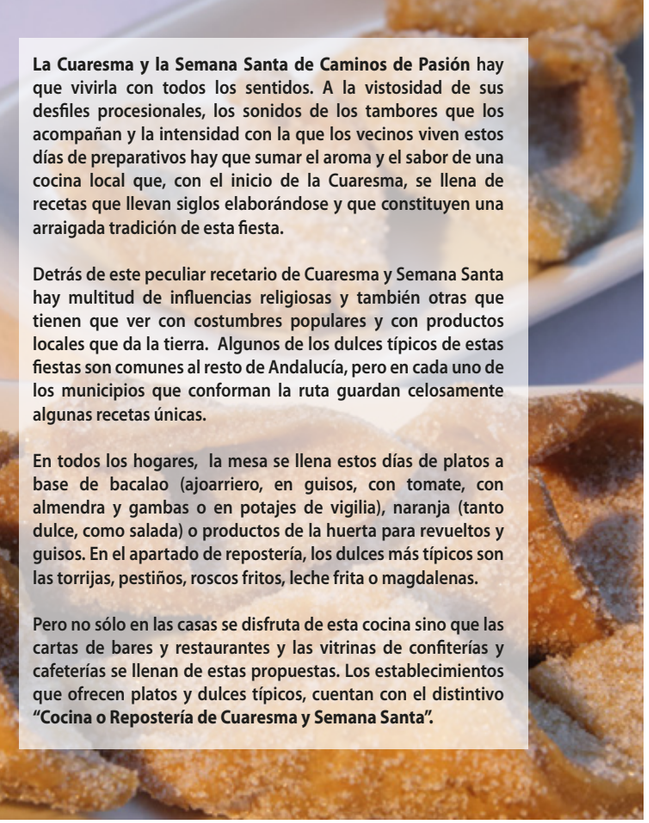


La Cuaresma y la Semana Santa de Caminos de Pasión hay que vivirla con todos los sentidos. A la vistosidad de sus desfiles procesionales, los sonidos de los tambores que los acompañan y la intensidad con la que los vecinos viven estos días de preparativos hay que sumar el aroma y el sabor de una cocina local que, con el inicio de la Cuaresma, se llena de recetas que llevan siglos elaborándose y que constituyen una arraigada tradición de esta fiesta.

Detrás de este peculiar recetario de Cuaresma y Semana Santa hay multitud de influencias religiosas y también otras que tienen que ver con costumbres populares y con productos locales que da la tierra. Algunos de los dulces típicos de estas fiestas son comunes al resto de Andalucía, pero en cada uno de los municipios que conforman la ruta guardan celosamente algunas recetas únicas.

En todos los hogares, la mesa se llena estos días de platos a base de bacalao (ajoarriero, en guisos, con tomate, con almendra y gambas o en potajes de vigilia), naranja (tanto dulce, como salada) o productos de la huerta para revueltos y guisos. En el apartado de repostería, los dulces más típicos son las torrijas, pestiños, roscos fritos, leche frita o magdalenas.

Pero no sólo en las casas se disfruta de esta cocina sino que las cartas de bares y restaurantes y las vitrinas de confiterías y cafeterías se llenan de estas propuestas. Los establecimientos que ofrecen platos y dulces típicos, cuentan con el distintivo **"Cocina o Repostería de Cuaresma y Semana Santa".**

www.caminosdepasion.com

www.cuaresmaysemanasanta.caminosdepasion.com/gastronomia

Cocina de Cuaresma & Semana Santa
Cusine Lent and Easter Week

Repostería de Cuaresma & Semana Santa
Pastries Lent and Easter Week

Andalucía · Junta de Andalucía · Consejería de Turismo y Comercio · Compromiso de Calidad Turística

Repostería de Cuaresma y Semana Santa

Establecimientos adheridos

ALCALÁ LA REAL

Dulcería La Tejuela
Ctra. de Alcaudete, 5
+34 953 584 710
Dulces: Pestiños, roscos fritos, leche frita, torrijas.

Panadería La Purísima
Avda. Europa, 4 · Avda. Europa, 10
C/ Colombia, 1
+34 655 815 847
Dulces: Pestiños, roscos fritos, empanadillas de cabello de ángel y batata, panetillos de cortijo, soplillos (con y sin azúcar).

BAENA

Confitería Serapio Salas
Plaza Alcalde de la Moneda, 5
+34 957 670 624
Dulces: Pestiños artesanales, panetillos de cortijo.

Confitería David Salas
C/ Amador de los Ríos, 50
+34 957 671 451
Dulces: Pestiños, roscos de vino, flores, panetillos de cortijo.

CABRA

Productos de Panadería Borrego
C/ Redondo Márquez, 5
C/ Teniente Fernández, 16
+34 957 521 746
Dulce: Gajorros, galletas fritas, pestiños.

Panadería Carlota
C/ Santa Rosalía, 14
+34 857 894 076
Dulces: Pestiños, galletas fritas, gajorros, roscos de huevo.

Pastelería La Tentación
Plaza de España, 5
+34 657 892 224
Dulces: Galletas fritas, gajorros, pestiños, roscos fritos, empanadillas de cabello de ángel.

Panadería Pili y Pablo
C/ Córdoba, 11
+34 667 690 396
Dulces: Galletas fritas, gajorros, pestiños, magdalenas

CARMONA

Convento de Santa Clara
C/ Torno de Santa Clara s/n
+34 954 142 102
Dulces: Pestiños.

Nevada
C/ Virgen de los Reyes, 17
+34 954 143 026
Dulces: Pestiños, leche frita, torrijas, galletas fritas, gañotes.

Las Delicias
C/ Chamorro 12
+34 954 141 646
Dulces: Torrijas, pestiños, hojaldre.

LUCENA

Confitería El Dulcero
C/ El Peso, 102
+34 957 514 417
Dulces: Pestiños de pellizco, torrijas, magdalenas.

Confitería Nuestra Señora de Araceli
C/ La Calzada, 18
+34 957 500 101
Dulces: Pestiños de pellizco, torrijas, gajorros, roscos fritos, buñuelos.

Cañadas Obrador
C/ El Peso, 13
+34 957 515 284
Dulces: Pestiños, torrijas y buñuelos.

OSUNA

Confitería Santo Domingo
C/ Carrera, 63
+34 954 810 327
Dulces: Pestiños, torrijas, ochios.

Churrería Chari
C/ San Francisco, 10
+34 679 911 341
Dulces: Pestiños, torrijas.

Obrador de Confitería Torres
C/ Esparteros, 8A
+34 955 820 353
Dulces: Torrijas, magdalenas.

Obrador El Arco
Plaza Cervantes, 8
+34 696 931 577
Dulces: Torrijas, pestiños, magdalenas, huesos de santo, borrachuelos, pastelón cordobés.

Pastelería San Francisco
C/ Asistente Arjona, 2 local 2B
+34 954 811 380
Dulces: Torrijas, pestiños, magdalenas, buñuelos y pan bombón.

PRIEGO DE CÓRDOBA

Pastelería La Aguilareña
C/ Solana, 5
+34 957 540 829
Dulces: Palillos de leche, pestiños, empanadillas de batata, empanadillas de sidra, hornazos.

Pastelería Artesanal El Palenque
Plaza Palenque, 5
+34 957 701 701
Dulces: Palillos de leche y canela, pestiños, roscos de vino, tortas de hojaldre.

PUENTE GENIL

Confitería Miragenil
C/ Nueva, 1
+34 957 600 643
Dulces: Ochíos, roscos de huevo, roscos de trenza, pestiños, torrijas.

Confitería Nieto
Avda. Susana Benítez, 12
+34 957 609 792
Dulces: Ochíos, roscos de huevo, roscos de trenza, magdalenas.

UTRERA

Diego Vázquez
Plaza del Altozano, 5
+34 954 860 897
Dulces: Pestiños, torrijas, leche frita, mostachones, rosas de miel, bollos de aceite.

Pastelería Reyes
Plaza de la Constitución, 4
+34 954 860 113
Dulces: Torrijas, pestiños.

Sugarlandia
Calle Extremadura, 53
+34 670 683 424
Dulces: Torrijas, pestiños, rosquillos de piñones, buñuelos, leche frita.



Caminos de Pasión

Ruta Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa

ALCALÁ LA REAL • BAENA • CABRA • CARMONA • ÉCIJA • LUCENA
OSUNA • PRIEGO DE CÓRDOBA • PUENTE GENIL • UTRERA

COCINA DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

Establecimientos adheridos

ALCALÁ LA REAL

Casa Pepe
C/ Espinosa, 4
+34 953 580 298
Platos: Potaje de Semana Santa, bacalao al pil pil.

Torrepalma
C/ Conde de Torrepalma, 2
+34 953 583 010
Platos: Potaje de Semana Santa con cáscara de naranja, bacalao estilo tradicional con miel y a la cazuela.
Postre: Torrijas.

Bar-Cafetería Zacatín
C/ Pradillo, 2
+34 953 580 568
Platos: Sopa de chullas, bacalao con pisto, habas con huevo, bacalao frito.

La Gaviota
Ctra. Badajoz-Granada, Km. 396
+34 953 597 622
Platos: Albóndigas de pescado, bacalao con tomate, potaje de Semana Santa, merluza a la marinera.

El Silo
Paseo Fuente Granada, s/n
+34 953 581 950
Platos: Chullas, bacalao frito, potaje de Semana Santa, tortilla de espinacas.

La Tahona
C/ Guardia Ávila García, 2
+34 600 415 970
Platos: Chullas, bacalao frito.

BAENA

Restaurante Macadesi
C/ Salvador Muñoz, 42
+34 957 691 585/+34 626 169 283
Platos: Tajada de bacalao de Antonio Castilla antiguamente, revuelto de cuaresma, croquetas de merluza y gambas.

Restaurante Fuente de la Salud
Ctra. Badajoz-Granada, km. 335,7
+34 957 670 555/+34 653 799 906
Plato: Bacalao a la crema de marisco.

Asador Los Palancos
Avda. Padre Villoslada
+34 669 809 018/+34 957 670 310
Plato: Lomo de bacalao con fritada de ajitos.

Restaurante Casa del Monte
Plaza de la Constitución, 13
+34 957 665 169/+34 659 291 297
Platos: Mojete de patatas, patatas cortijeras, bacalao gratinado, ensalada de bacalao.

Restaurante Vise
Poeta Francisco de Baena, 15
+34 957 690 410
Plato: Revuelto de bacalao.

Bar Cafetería J.M.
C/ Salvador Muñoz, 29
+34 957 671 979
Platos: Revuelto de bacalao, gambas al ajillo.

Bar El Picoteo
Avda. Padre Villoslada, 29
+34 620 878 310/+34 957 945 465
Plato: Bacalao gratinado con alioli de miel, pasas sultanas y gambas.
Postre: Torrijas.

Bar Triguero
Reyes Católicos, 1
+34 957 672 035
Plato: Revuelto de bacalao.

Bar La Talla
Avda. Cañete de las Torres, 12
+34 649 611 337
Platos: Bacalao frito, potaje de Cuaresma.
Postre: Torrijas.

CABRA

Mesón la Casilla
C/Martín Belda
+34 957 523 333
Plato: Revuelto de puerros con bacalao y gambas.

Bar Deportivo
Urb. Maestro Francisco Molina
+34 957 524 482
Plato: Bacalao frito.

Restaurante La Malagueña
Avda. José Solís, 47
+34 615 498 534
Plato: Bacalao y alcachofas.

Restaurante Rincón Gallego
Avda. Fuente del Río
+34 679 511 165
Plato: Bacalao al peregrino.

Bar-Restaurante la Beltrana
Avda. Federico García Lorca, 18
+34 639 285 612
Plato: Bacalao al vino blanco.

CARMONA

Parador
Alcázar s/n
+34 954 141 010
Platos: Bacalao ajoarriero, soldaditos de pavía de bacalao, "boronías", espinacas con garbanzos al estilo de Carmona.
Postre: Natillas caseras con pestiños a la matalahúga.

Plaza
Plaza de San Fernando
+34 663 536 728
Platos: Alboronías, bacalao con tomate, berenjenas con miel.

Tabanco
C/ Hermana Concepción Orellana, 2
+34 954 196 200
Platos: Espinacas con garbanzos, pavía de bacalao.

Casa Paco
C/ Prim, 48
+34 954 140 067
Platos: Espinacas con garbanzos, alboronías, croquetas de bacalao.

Emilio
C/ Romero, 48
+34 954 142 194
Platos: Bacalao de la casa, espinacas, alboronías.

Santa Catalina
Plaza de Abastos, 3
+34 954 191 740
Platos: Bacalao con tomate, espinacas y guiso con garbanzos.
Postres: Torrijas, pestiños.

Abacería del Museo
C/ San Ildefonso, 1
+34 651 884 299/ +34 955 092 488
Plato: Milhojas de bacalao.

Bodega José María
C/ Domínguez de la Haza, 1
+34 637 557 571
Platos: Buñuelos de bacalao, bacalao frito, pavías de bacalao, albóndigas de choco

La Hacienda
C/ Juan Pablo I, 18
+34 954 190 022
Plato: Bacalao al laurel.

Sala Iluminada
Alameda de Alfonso XIII
+34 954 144 583
Platos: Bacalao sobre fondo de tomate natural.

Goya
C/ Prim, 2
+34 954 143 060
Plato: Pavías de bacalao, habas con chocos y espinacas.
Postres: Galletas fritas, torrijas.

Molino de la Romera
C/ Sor Ángela, 8
+34 954 142 000
Plato: Bacalao gratinado.

ÉCIJA

Restaurante Las Ninfas
C/ Elvira, 1
+34 679 951 476
Platos: Potaje de vigilia, bacalao en salsa de azafrán y menta.
Postre: Lingotes de torrija caramelizada sobre salsa de PX y helado de vainilla mantecada.

Mesón Juan Antonio
Plaza de Gilés y Rubio, 10
+34 955 901 648
Platos: Bacalao, guiso con espinacas, garbanzos y bacalao, espinacas labradas, callos de Bacalao.
Postres: Torrijas, leche frita.

Caminito Restobar
C/ Bañales, 4
+34 854 523 185
Platos: Bacalao frito, bacalao gratinado al horno, espinacas labradas.
Postres: Torrijas, gachas.

Casitana
C/ Carreras, 71
+34 955 88 72 62
Plato: Garbanzos con bacalao.
Postre: Torrijas.

Machín
Calle Galindo, 4
+34 955 901 295
Platos: Espinacas labradas, bacalao con alioli.
Postre: Torrijas con miel y crema.

LUCENA

Restaurante Santo Domingo
C/ Juan Jiménez Cuenca, 16
+34 957 511 100
Platos: Ensalada de bacalao con naranja, berenjenas con miel.

Restaurante Araceli
Avda. del Parque +34 957 501 714
Platos: Potaje de vigilia, croquetas de espinacas y merluza, lomos de bacalao al pil pil.

Asador La Manzana de Adán
Avda. Guardia Civil, 9 +34 957 501 935
Plato: Tronco de bacalao con salsa verde y patata santera.

Sierra de Araceli
Ctra. del Santuario, km 4.1
+34 957 334 666
Platos: Bacalao frito con verduras, ensalada de naranja y bacalao.

OSUNA

Restaurante Doña Guadalupe
Plaza de Guadalupe, 6
+34 954 810 558
Platos: Repapalillas de bacalao, espinacas guisadas, potaje de vigilia, bacalao Doña Guadalupe.
Postres: Torrijas de leche y vino, ochios.

Restaurante Casa Curro
Plaza Salitre, 5
+34 955 820 758
Platos: Repapalillas, bacalao con tomate, bacalao a la andaluza, croquetas de espinacas, tagarninas esparragadas.

Taberna Jicales
C/ Esparteros, 11
+34 954 810 423
Platos: Bacalao con tomate, repapalillas de bacalao, potaje de vigilia, tartar de bacalao y gambas con salmorejo de piña y reducción de Tio Pepe.

Cafetería Tetuán
C/ Carrera, 62
+34 954 811 762
Platos: Bacalao frito, repapalillas, croquetas de espinacas, espinacas con garbanzos, potaje de vigilia y pavía de bacalao.

Peña Bética de Osuna
C/ Sevilla, 42
+34 954 810 309
Plato: Repalillas de bacalao.
Postre: Torrijas.

Hotel Casona de Calderón.
Restaurante La Morenita
Plaza Cervantes, 16
+34 954 815 037
Platos: Cocina de cuaresma.
Postre: Crujiente de leche frita.

PRIEGO DE CÓRDOBA

El Postigo
C/ Antonio de la Barrera, 10
+34 957 701 348
Platos: Croquetas de bacalao, croquetas de espinacas con atún, croquetas de calabacín y gambas, croquetas de calabaza y queso de cabra, albóndigas de pintarroja.

Balcón del Adarve
Paseo de Colombia, 36
+34 957 547 075
Plato: Berenjenas en tempura.

Restaurante Río
C/ Río, 5
+34 957 540 074
Plato: Remojón de naranja con bacalao.
Postre: Gachas de la abuela.

El Telar
C/ Buen Suceso, 2
+34 957 543 223
Platos: Bacalao al horno, bacalao frito.
Postre: Torrijas.

La Pianola Casa Pepe
C/ Obispo Caballero, 6
+34 957 700 409
Postre: Torrijas.

Restaurante La Alhambra
Avda. de la Juventud, 36
+34 957 701 221
Platos: Bacalao en San Faina, revuelto Alhambra, bacalao rebozado.

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.

Zahorí
C/ Real, 2
+34 957 547 292
Platos: Bacalao sobre cama de patatas al horno, garbanzos con bacalao y almejas.

Califato
C/ Abad Palomino, 3
++34 653 970 496
Platos: Bacalao de la casa, relleno.
Postres: Palillos de leche, pestiños, empanadillas de cabello de ángel.

PUENTE GENIL

Restaurante Casa Pedro
C/ Poeta García Lorca, 3
+34 957 604 276
Platos: Espinacas con garbanzos, albóndigas de pescado, potaje de Cuaresma, croquetas mananteras, bacalao gratinado, salmón gratinado.

Restaurante Hotel El Carmen
Avda. de la Estación, s/n
+34 957 601 193
Platos: Bacalao sobre fondo de alboronía.

Voulé
Avda. Manuel Reina, 11
+34 957 60 55 22
Platos: Bacalao que quiso ser ibérico, churros de berenjena, fantasía Voulé.

UTRERA

El Bouquet
C/ Niño de Utrera, s/n
+34 696 230 336
Platos: Bacalao en diferentes variedades.
Postres: Pestiños, torrijas y galletas.

La Abuela María
C/ Juan de Anaya, 3
+34 954 864 791
Platos: Bacalao con tomate, espinacas de La Abuela, buñuelos de bacalao.
Postres: Poleás, torrijas.

Restaurante El Arco
C/ San Fernando, 35
+34 954 873 000
Platos: Potaje de garbanzos, sopa de tomate, tortillitas de bacalao, bacalao con tomate.
Postres: Aromas de Utrera, torrijas.