**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".**

**¡¡Estos platos tienen premio!!**
**Entra en instagram y participa con #gastronomiaconpasion**




**www.caminosdepasion.com**

Andalucía
Compromiso de Calidad Turística

# Reposteria 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, roscos de almendra, empanadillas de sidra y batata.

**Pastelería Cubero**
Urb. Maestro Francisco Molina, 2
+34 957 523 293
Dulces: Pestiños, gajorros, magdalenas, empanadillas de cabello de ángel.

**Pastelería La Tentación**
Plaza de España, 5
+34 648 24 89 20
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, torrijas, princesitas de almendras.

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

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

**Latidos de Carmona**
C/ Domínguez de la Haza, 2 local
+34 631 836 926
Dulces: Rolles de miel, pestiños de almendra y miel y bolitas de almendras.

### ÉCIJA

**Convento Santa Florentina**
C/ Santa Florentina, 12
+34 954 831 199
Dulces: Bizcocho de almendras, bizcocho de coco, magdalenas.

### 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.

**Confitería Cañadas**
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, ochíos.

**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.

**Pastelería San Francisco**
C/ Asistente Arjona, 2 local 2B
+34 954 811 380
Dulces: Torrijas, pestiños, magdalenas, buñuelos y pan bombón (para la elaboración de torrijas).

**Convento de San Pedro**
C/ Cristo, 19
+34 954 810 647
Dulces: Torrijas, magdalenas, bizcochos pardos, flores con miel, ochíos.

**Convento de la Concepción**
C/ Sevilla, 1
+34 954 810 425
Dulces: Torrijas y roscos fritos.

### 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, roscos de gachas y tetas de vaca.

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

**Pastelería Virgen del Carmen**
Avda. de la Estación, 34
+34 957 600 233
Dulces: Pestiños, roscos fritos, ochíos, torrijas y 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, leche frita, buñuelos y magdalenas.



Caminos de Pasión

# Ruta Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa

[Del 26 de febrero al 12 de abril]

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.

**Quinto Cabildo**
C/ General Lastres, 11- Bajo
+34 652 041 787
Plato: Bacalao a la Marinera.
Postre: Pestiños.

## 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.
Postre: Gachas.

**Restaurante Casa del Monte**
Plaza de la Constitución, 13
+34 957 665 169/+34 659 291 297
Platos: Mojete de patatas, bacalao gratinado, ensalada de bacalao.
Postre: Leche frita y pestiños.

**Restaurante Vise**
C/ 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, crispín (flamenquín de pescado).

**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.

## CABRA

**Mesón la Casilla**
C/ Martín Belda
+34 957 523 333
Plato: Revuelto de puerros con bacalao y gambas, calabacines rellenos de merluza.
Postre: Torrijas.

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

**Restaurante La Malagueña**
Avda. José Solís, 77
+34 615 498 534
Plato: Bacalao y alcachofas.

**Restaurante Rincón Gallego**
Av. Fuente del Río, 34
+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.

**Restaurante Rincones**
Plaza España, 4
+34 657 892 224
Platos: Berenjenas a la miel de caña, bacalao confitado con salsa de piquillo.
Postre: Torrijas de Cabra con polvo gajorro, helado artesano de limón y crema de vainilla.

**Bar Entre Tapas**
Plaza Vieja, 4
+34 669 785 773
Platos: Ensalada de bacalao con naranja y ventresca de atún, croquetas de espinacas y piñones, pincho de bacalao ahumado con mermelada de tomate confitado y aguacate.
Postres: Torrija caramelizada con virutas de chocolate y coco, capirote de pestiño y gajorro, tarta de la abuela con toque de Cuaresma.

## CARMONA

**Restaurante La Almazara**
C/ Santa Ana, 33
+34 954141 582/+34 954 190 076
Platos: Sopa de tomate con huevo escalfado, migas de bacalao con chanfaina.
Postre: Torrijas de brioche con helado de tres sensaciones.

**Cervecería San Fernando**
Plaza San Fernando, 18
+34 661 654 960
Platos: Espinacas con garbanzos, alboronías, revuelto de bacalao con patatas paja.
Postre: Leche frita, torrijas.

**Mingalario**
C/ El Salvador, 7
+34 954 143 893
Platos: Bacalao gratinado, espinacas con garbanzos y bacalao con tomate.

**Parador de Turismo**
C/ Alcázares, s/n
+34 954 141 010
Platos: Albóndigas de bacalao en salsa verde.
Postre: Torrijas al almibar con helado de anís.

**Bar 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: Judiones con langostinos.
Postre: Pestiños, torrijas con helado.

**Casa Paco**
C/ Prim, 48
+34 954 140 067
Platos: Bacalao a la roteña.
Postre: Gachas.

**Bar Emilio**
C/ Romero, 48
+34 649 407 259
Platos: Bacalao de la casa, espinacas, alboronías.
Postre: Torrijas.

**Santa Catalina**
Plaza de Abastos, 3
+34 954 191 740/+34 655 899 022
Platos: Bacalao con tomate, espinacas con garbanzos.
Postres: Torrijas, pestiños.

**Abacería del Museo**
C/ San Ildefonso, 1
+34 651 884 299/ +34 955 092 488
Plato: Alboronías, croquetas de espinacas con bacalao, merluza a la roteña.

**Bodega José María**
C/ Domínguez de la Haza, 1
+34 637 557 571
Platos: Buñuelos de bacalao, pavías de merluza, lagrimitas de bacalao.

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

**Sala Iluminada**
Alameda de Alfonso XIII
+34 954 144 583/ +34 655 899 022
Platos: Bacalao sobre fondo de espinacas.

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

**La Plazuela**
Cruz de Santa María, 6
+34 687 655 653
Plato: Guiso de espárragos con huevo cuajado, espinacas con garbanzos.
Postre: Pestiños, torrijas.

**Casa Palacio de Carmona**
Plaza de Lasso, 1
+34 954 191 000/+34 640 760 108
Plato: Timbal de bacalao con puré de calabaza, buñuelos de bacalao y espinacas.
Postre: Croquetas de arroz con leche y canela.

**Divinoteca Al -Angelus**
Plaza de Abastos, 17 -18
+34 619 285 723
Plato: Revuelto de bacalao dorado.

## 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.
Postres: Torrijas, leche frita.

**Restaurante 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 a la miel.

**Restaurante El Laurel**
Avenida de Andalucía, 14
+34 652 951 702
Platos: Bacalao ajoarriero en flor de trigo, bacalao a baja temperatura sobre crema de tomate.

## 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, 20 +34 957 501 714
Platos: Potaje de vigilia, croquetas de espinacas y merluza, lomos de bacalao al pil pil.
Postre: Gachas con cuscurrones.

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

## OSUNA

**Restaurante 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 de leche, leche frita, gachas.

**Restaurante Casa Curro**
Plaza Salitre, 5
+34 955 820 758
Platos: Repapalillas, bacalao con tomate, croquetas de espinacas.
Postre: Leche frita.

**Taberna de Greg**
Calle Alfonso XII, 17
+34 664 615 123
Platos: Piruleta de gambón y algas, buñuelos de Cuaresma de la Taberna, lomo de atún de la Taberna.
Postres: Torrijas sobre crema inglesa, delicias de santo, buñuelos de Cuaresma glasé.

**Mesón del Duque de Osuna**
Plaza de la 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 italianos.
Postre: Torrijas invertidas

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

**Bar la Esquina**
Barriada de Andalucía, Bloque 3
+34 656 946 898
Plato: Espinacas con garbanzos, bacalao frito, bacalao en salsa.

## PRIEGO DE CÓRDOBA

**Bar Boli**
C/ Torrejón, 2
+34 630 960 902
Platos: Bacalao frito, croquetas sabrosas de setas, ensaladilla de Semana Santa.

**Restaurante La Alhambra**
Avda. de la Juventud, 36
+34 957 701 221
Platos: Potaje de espinacas y bacalao, cazón en adobo, gambas al ajillo.
Postres: Gachas de almendras.

**El Mirador de los Almendros**
C/ María Loreto Calvo Lozano, 6, 8
+34 649 745 673
Platos: Potaje de Semana Santa, albóndigas de bacalao.
Postre: Piñonate.

**Croquetería El Postigo**
C/ Antonio de la Barrera, 10
+34 957 701 348
Platos: Croquetas de bacalao, albóndigas de Pintarroja.

**La Pianola Casa Pepe**
C/ Obispo Caballero, 6
+34 957 700 409
Postre: Torrija con helado de dulce de leche, turrolate, chocolate blanco y chocolate negro.

**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 Tomasín**
C/ Lozano Sidro, 32
+34 957 700 565
Plato: Potaje de Semana Santa con bacalao y papajotes.

**Zahorí**
C/ Real, 2
+34 957 547 292
Platos: Bacalao gratinado con mermelada de tomate.
Postre: Torrijas de Cuaresma.

**Restaurante La Ribera**
C/ Ribera, 8
+34 957 543 808
Platos: Potaje de vigilia con garbanzos, espinacas y bacalao, tortillitas de camarones.
Postre: Pestiños.

**Huerta de las Palomas**
Ctra de Zagrilla km 3.5
+34 957 720 393
Platos: Remojón de naranja con bacalao.
Postre: Pestiños con helado de turrón.

**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, potaje de Cuaresma, croquetas mananteras.
Postre: Torrijas , leche frita.

## UTRERA

**El Bouquet**
Glorieta Pio XII, local 3, bajo, 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.