

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



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, galletas fritas.

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.

Panadería Márquez
C/ Miguel Hernández, 8
C/ Alfonso XI esquina calle Alférez Carrillo
C/ República Argentina, 4
+34 953 584 721
Dulces: Pestiños, roscos fritos, galletas fritas.

BAENA

Confitería Ángel Monroy Ocaña
C/ Amador de los Ríos, 81
+34 957 670 846
Dulces: Roscos de vino, pestiños, roscos de anís, panetillos de cortijo, soplillos.

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.

Panadería Industrial Ignacio Blancas
Avda. José Solís, 14
+34 676 464 507
Dulces: Gajorros, pestiños, galletas fritas.

CARMONA

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

Lora Jiménez
C/ Ebanistas, 1 +34 954 140 657
Dulces: Galletas fritas, pestiños, leche frita, torrijas.

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.

LUCENA

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

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

Cañadas Obrador
C/ El Peso, 13
+34 9957 515 284
Dulces: Pestiños.

OSUNA

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

Churrería Chari
C/ San Francisco, 10
+34 679 293 220
Dulces: Pestiños y torrijas.

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

Obrador El Arco
Plaza Cervantes, 8
+34 696 931 577
Dulces: Torrijas, pestiños.

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

PRIEGO DE CÓRDOBA

La Flor de Mayo
C/ Río, 2
+34 957 540 888
Dulces: Pestiños, palillos de leche, hornazos.

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.

PUENTE GENIL

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

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



Andalucía
Junta de Andalucía
Consejería de Turismo y Comercio

Caminos de Pasión

Ruta Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa

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

COCINA DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

Establecimientos adheridos

ALCALÁ LA REAL

Casa Pepe
C/ Espinosa, 4 +34 953 580 298
Plato: Potaje de Semana Santa.

Casa Pedro
Avda. Andalucía s/n. Estación de autobuses
+34 953 580 483
Platos: Cazuela casa Pedro, bacalao con alioli de manzana.

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

Rincón de Pepe
C/ Fernando el Católico, 17
+34 699 249 659
Platos: Potaje de Semana Santa y chullas.

Café- Bar Los Sentidos
C/ Obispo Ceballos, 2 +34 697 337 795
Platos: Croquetas de bacalao, potaje de Semana Santa.
Postres: Pestiños, leche frita.

Bar- Cafetería Zacatín
C/ Pradillo, 2 +34 953 580 568
Platos: Bacalao encebollado, potaje de Semana Santa.
Postre: Cuajada.

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

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: Potaje de Semana Santa, chullas, bacalao frito.

BAENA

Mesón Restaurante Patio Andaluz "La Cruz del Segador"
Avda. Padre Villoslada, 45
+34 957 670 933/+34 654 722 088
Plato: Bacalao confitado con tomate tradicional.
Postre: Pestiños.

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 al horno con ajos fritos.

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

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
Plato: Revuelto de bacalao.

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-Cafetería Ratos
Pasaje de Recoletos, 4 +34 957 691 692
Platos: Bacalao con pisto o ensalada, bacalao ajoarriero, maceta de huevos y ajos.

Cafetería- Cervecería El Pelotazo
C/ Maestro Leiva Repiso, 18 +34 676 027 882
Plato: Bacalao rebozado.

Bar Magaluf
Avda. de Cervantes +34 957 691 513
Plato: Bacalao rebozado.

Bar Triguero
Reyes Católicos, 1 +34 957 672 035
Plato: Bacalao rebozado.

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

Mesón Ruta del Califato
C/ Coro, 7 y 9 +34 957 670 075/+34 650 923 041
Platos: Espinacas con garbanzos, mojete con patatas.

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 la Abuela Mercedes
Avda. José Solís +34 658 829 552
Plato: Cazuela de la abuela mercedes.

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

CARMONA

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

Plaza
Plaza de San Fernando +34 954 190 067
Platos: Alboronías, bacalao con tomate, berenjenas con miel.

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

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

El Ancla
C/ Bonifacio IV, 3 +34 954 143 804
Platos: Alboronías, espinacas con garbanzos, taquitos de bacalao fritos, bacalao gratinado.
Postre: Torrijas.

Parador
Alcázar s/n +34 954 141 010
Platos: Guisote de habas del terreno con hierbabuena, bacalao encebollado con tomate confitado.
Postre: Natillas con pestiños.

El Cubete
C/ San Ildefonso, 9 +34 685 827 849
Platos: Espinacas con garbanzos, bacalao con tomate.
Postre: Torrijas.

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

Los Dolia
C/ San Juan Grande, 29
+34 616 508 927
Platos: Bacalao, atún, pescados.
Postre: Torrijas.

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

Sala Iluminada
Alameda de Alfonso XIII
+34 954 144 583
Platos: Potaje de Cuaresma con langostinos, bacalao sobre fondo de espinacas.

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

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

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

La Pechá
Pol Ind. El Pilero, c/Alabarderos, 23
+34 954 143 060
Plato: Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.

Mesón Abuela María
C/ La Fuente, 5
+34 664 654 404
Plato: Espinacas con garbanzos.
Postre: Torrijas.

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

Bar Casa Ana
Plaza del Palenque, 7
+34 676 243 852
Platos: Potaje de vigilia, bacalao frito, alboronía, revuelto de bacalao.
Postre: Torrijas caseras.

LUCENA

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

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 en 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.

Restaurante La Hospedería del Monasterio
Plaza de la Encarnación, 3
+34 955 821 380
Platos: Repapalillas, bacalao.
Postre: Torrijas.

Taberna Jicales
C/ Esparteros, 11 +34 954 810 423
Platos: Bacalao con tomate, repapalillas de bacalao, potaje de vigilia, milhoja de Cuaresma.

Cafetería Tetuán
C/ Carrera, 62
+34 954 811 762
Platos: Bacalao frito, repapalillas, croqueta espinacas, taquitos de bacalao rebozado.

Mesón del Duque
Plaza de la Duquesa, 1
+34 854 567 909
Platos: Bacalao gratinado, repapalillas de bacalao.

PRIEGO DE CÓRDOBA

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

Balcón del Adarve
Paseo de Colombia, 36 +34 957 547 075
Plato: Potaje de Cuaresma.

La Ribera
C/ Ribera, 8 +34 957 543 808
Platos: Potaje de Semana Santa, guiso de patatas con bonito.
Postre: Torrijas.

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

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

La Pianola Casa Pepe
C/ Obispo Caballero, 8
+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.

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.

Restaurante Hotel El Carmen
Avda. de la Estación, s/n
+34 957 601 193
Platos: Espinacas con garbanzos, albóndigas de pescado, potaje de Cuaresma.



Espinacas con garbanzos