

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 (ajovarriero, 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, 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, sopillos (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 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.

Horno La Nonna

📍 C/ Prim, 6
 ☎ +34 690 211 213

Dulces: Pestiños, torrijas, galletas fritas, leche frita.

ÉCIJA

Convento Santa Florentina
 📍 C/ Santa Florentina, 12
 ☎ +34 954 831 199
 Dulces: Biscocho de almendras, biscocho de coco.

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, 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.

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).

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: Ochios, roscos de huevo, roscos de trenza, pestiños, torrijas.

Confitería Nieto

📍 Avda. Susana Benítez, 12
 ☎ +34 957 609 792

Dulces: Ochios, 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.



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.

• 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.

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.
Postre: Leche frita y pestiños.

Restaurante Vise

C/ Poeta Francisco de Baena, 15
 +34 957 690 410

Plato: Revuelto de bacalao.

• 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.

Quinto Cabildo

C/ General Lastres, 11- Bajo
 +34 652 041 787

Plato: Bacalao a la Marinera.
Postre: Pestiños.

Bar Cafetería J.M.

C/ Salvador Muñoz, 29
 +34 957 671 979

Platos: Revuelto de bacalao, gambas al ajillo, crispín (flamenquin 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.

Bar Triguero

C/ Reyes Católicos, 1
 +34 957 672 035

Plato: Revuelto de bacalao.

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.

• CARMONA

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.
Postre: Torrijas.

Casa Paco

C/ Prim, 48
 +34 954 140 067

Platos: Bacalao a la roteña.

Postre: Gachas.

Emilio

C/ Romero, 48
 +34 954 142 194

Platos: Bacalao de la casa, espinacas, alboronías.

Postre: Torrijas.

Santa Catalina

Plaza de Abastos, 3
 +34 954 191 740

Platos: Bacalao con tomate y espinacas con garbanzos.

Postres: Torrijas, pestiños.

• 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, pavías de bacalao, bacalao al pil pil, potaje de garbanzos con espinacas.
Postres: Torrijas, leche frita.

Abacería del Museo

C/ San Ildefonso, 1
 +34 651 884 299/+34 955 092 488

Plato: Espinacas con garbanzos.

Bodega José María

C/ Domínguez de la Haza, 1
 +34 637 557 571

Platos: Buñuelos de bacalao, bacalao frito, pavias 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 espinacas.

Molino de la Romera

C/ Sor Ángela, 8
 +34 954 142 000

Plato: Bacalao gratinado.

Machín

C/ Galindo, 4
 +34 955 901 295

Platos: Espinacas labradas, bacalao con alioli.
Postre: Torrijas con miel y crema.

Restaurante Pasareli

Pasaje Virgen del Rocío, 2A
 +34 955 904 383

Platos: Bacalao a la crema con pasas y piñones.
Postre: Torrijas a la miel.

• 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 cuscurrenos.

• 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, ochos.

Restaurante Casa Curro

Plaza Salitre, 5
 +34 955 820 758

Platos: Repapalillas, bacalao con tomate, bacalao a la andaluza, croquetas de espinacas, tagarninas esparragadas.

Bar Santa Ana

C/ Santa Ana, 55
 +34 609 867 185

Capirote de penitente (hojaldre con espinacas y gambas), fajitas de costalero (lomo de dorada con langostino), cirio de berenjena, aire de Semana Santa (tomate asado con bacalao) , trono de Santa Ana (berenjenas con gulas).
Postre: Torrijas, leche frita, gachas.

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, berenjenas fritas con miel.

Mesón del Duque de Osuna

Plaza de la Duquesa de Osuna, 2
 +34 677 058 569

Platos: Bacalao confitado con gominola de ajo negro, bacalao frito con alioli.
Postre: Torrijas invertidas, leche frita con toque de naranja.

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.

Bar la Esquina

Barriada de Andalucía, Bloque 3, Bajo
 +34 656 946 898

Platos: Espinacas con garbanzos, bacalao frito, bacalao en salsa.

• PRIEGO DE CÓRDOBA

El Postigo

C/ Antonio de la Barrera, 10
 +34 957 701 348

Platos: Croquetas de bacalao, croquetas de salmón y manzana , 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.

La Pianola Casa Pepe

C/ Obispo Caballero, 6
 +34 957 700 409

Postre: Torrijas.

Restaurante Casa Pedro

C/ Poeta García Lorca, 3
 +34 957 604 276

Platos: Espinacas con garbanzos, potaje de Cuaresma, croquetas mananteras, bacalao gratinado, salmón gratinado, croquetas de carabinero, croquetas de chipirón, cocochas de bacalao.
Postre: Torrijas y leche frita.

• UTRERA

El Bouquet

C/ Niño de Utrera, s/n
 +34 696 230 336

Platos: Bacalao en diferentes variedades.
Postres: Pestiños, torrijas y galletas.

Restaurante La Alhambra

Avda. de la Juventud, 36
 +34 957 701 221

Platos: Bacalao en San Faina, revuelto Alhambra, bacalao rebocado.

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.

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.

Restaurante La Ribera

C/ Ribera, 8
 +34 957 543 808

Platos: Albóndigas de boquerón guisadas en emulsión de AOVE de la D.O. Priego de Córdoba, potaje de acelgas y bacalao, empanada de pimientos asados y atún.
Postres: Torrija con helado de aceite y virutas de turrolate, tocino de cielo al caramelo.

Restaurante Hotel El Carmen

Avda. de la Estación, s/n
 +34 957 601 193

Platos: Bacalao sobre fondo de alboronía.

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.