

II JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL TORO DE LIDIA

VISITAS A LA DEHESA: CORTIJO DE ARENALES



Programa de visitas:

1. Llegada al Cortijo de Arenales.
2. RECEPCIÓN del grupo por el guía.
3. VISITA a la Ganadería Brava "Herederos del Excmo. Conde de la Maza". En remolques acondicionados, y acompañados por el personal de la finca, recorremos la dehesa viendo de cerca los toros, las vacas y becerros, la yeguada, los gamos y demás animales del coto de caza. A la vez que se van dando toda clase de explicación sobre la vida y crianza del toro bravo.
4. Aperitivo a base de chorizo y salchichón ibéricos, queso curado, cazuelita de carne de bravo, patatas fritas y aceitunas de Morón. Bodega completa: cerveza, refrescos, fino Pavón, Oloroso Manola y agua mineral.

DÍAS DE VISITA

Sábado **26 de Abril**
Domingo **27 de Abril**
Martes **29 de Abril**
Viernes **2 de Mayo**
Domingo **4 de Mayo**

ORGANICE SU VISITA (Necesaria cita previa)

Reservas: +34 618 551 738 (Cristina García)
+34 Teléfono + 34 955 957 048 | Fax + 34 954 854 208
cortijodearenales@cortijodearenales.com
www.cortijodearenales.com
Crta. A-360 Km. 35,5
Aptdo. Correos 38 | 41530 | Morón de la Frontera
Sevilla | España

GPS 37° 07' 49" N - 5° 33' 10" W

Todas las visitas comenzarán a las 10:00 de la mañana.

* Este precio se aplica para las visitas concertadas con motivo de las II Jornadas Gastronómicas del Toro de Lidia



11 Jornadas Gastronómicas
TORO DE LIDIA
de la Dehesa a la Mesa



visitasevilla.es



#welovepeople



Escuela Taurina
AMATE

11 Jornadas Gastronómicas **TORO DE LIDIA** de la Dehesa a la Mesa

11 Gastronomic Days
THE BULL
from the pasture
to the table



Programa de Actividades y Listado de Establecimientos Participantes

Del 24 de abril al 4 de mayo

List of restaurants and program

From 24th april to 4th may



II MESA REDONDA LA GASTRONOMÍA DEL TORO DE LIDIA

Miércoles 30 de abril. Fundación Cruzcampo. 20.00 hrs.

Miembros de la Mesa

- Carlos Núñez, Ganadero – Presidente de la Unión de Criadores del Toro de Lidia
- Ismael Díaz Yubero, Veterinario - Premio Nacional de Gastronomía
- Fernando Huidobro, Presidente de la Academia de Gastronomía y Turismo
- Paco Ybarra, Jefe/Tutor de la Escuela Gambrinus
- Pedro Sánchez-Cuerda, Presidente de la AEHS
- Antonio Castaño, Gerente de Consorcio Turismo de Sevilla

Fundación Cruzcampo: Avda. Andalucía, 1 | Sevilla

EXHIBICIÓN DE TOREO DE SALÓN

3 de mayo de 11.30 h a 13.30 h. Plaza Nueva.

Abierto al público, frente al Ayuntamiento de Sevilla

Impartido por la **Escuela de Tauromaquia AMATE**

II JORNADAS GASTRONÓMICAS

Del 24 de abril al 4 de mayo, en Sevilla.

Se adjunta listado de los 19 restaurantes participantes, que participan además en un concurso gastronómico.

Parte de la recaudación irá a la **Fundación Pequeño Deseo**.

Oferta tapa+bebida: 2'75€
Tapa gourmet + bebida: 4'00€



RESTAURANTES Y TAPAS

BARAJAS 20.

Conde de Barajas, 20 | Tlf: 954904796
www.barajas20tapas.com
Tapa. **Bocado de pan de tomate y cola de toro gratinada. Colonias de galeón maceración carbónica y otra bebida.**

ZARABANDA SEVILLA.

Padre Tarin, 6 | Tlf: 954903080
www.zarabandasevilla.es
Tapa. **Hamburguesita de toro con pan de hamburguesa casero.**
Tapa Gourmet. **Carrilleras de toro estilo thai (maceradas con chiles rojos y leche de coco) y con una lasaña de cola de toro con boletus.**

LA PIZARRA GASTROBAR.

Paseo de Colón, 6 Sevilla | Tlf: 955326918
Tapa. **Coulant de patata, setas, yema de caserío y cola de toro.**

EUROPA.

Siete Revueltas, 35 | Tlf: 954221354
www.bareuropa.info
Tapa. **Pastel de feria de cola de toro.**

LA CAVA DEL EUROPA.

Puerta de la Carne, 6 | Tlf: 954531652
www.bareuropa.info
Tapa. **Rollito de cola de toro y setas con puré de patatas ahumada.**

LA RAZA.

Av. Isabel La Católica, 2 | Tlf: 954232024
www.grupolaraza.com
Tapa Gourmet. **Cola de toro.**

LOS CORALES.

Alvarez Quintero, 9 | Tlf: 954232024
www.grupolaraza.com
Tapa Gourmet. **Ravioli crujiente relleno de cola de toro.**

DMERCAO.

Conde de Barajas, 23 | Tlf: 954389125
www.dmercao.com
Tapa. **Osobuco de toro de lidia, jugo suave de curri japonés y helado de manzana con albahaca.**

EL CABILDO.

Plaza del Cabildo, s/n | Tlf: 954227970
www.abades.com
Tapa. **Cúpula de cola de toro con manzana confitada y boniato asado.**

VEGA 10.

Rosario Vega, 10 | Tlf: 955237748
Tapa. **Macarron de toro (con carne de lengua de toro).**

ANTIGUA ABACERIA DE SAN LORENZO.

Teodosio, 53 | Tlf: 954380067
www.antiguaabaceriadesanlorenzo.com
Tapa Gourmet. **Croquetas de carrillada de toro con canela y clavo.**
Tapa Gourmet. **Albóndigas de carne de toro al azafrán.**

PUERTO DELICIA.

Muelle de las Delicias, s/n Modulo Sur
Tlf: 955115656 | www.puertodelicia.es
Tapa Gourmet. **Canelón de cola de toro en su jugo y falsos ñoquis de patatas.**

ALICANTINA.

Plaza del Salvador, 2 | Tlf: 954226122
www.puertodelicia.es
Tapa. **Guiso de cola de toro.**

EL CANDIL TRIANA.

Paraiso, 3 | Tlf: 954274784 | www.grupoelcandil.es
Tapa. **Caramelo de cola de toro con tirabuzón de tomate.**

MANOLO MAYO.

Av. de Sevilla, 29 | Los Palacios (Sevilla)
Tlf: 955811086 | www.manolomayo.com
Tapa. **Atadillo de Carrillada de Toro de Lidia con zanahorias baby y citricos.**

ROBLES PLACENTINES.

Placentines, 2 | Tlf: 954213162
www.casa-robles.com
Tapa Gourmet. **Empanadilla de Cola de Toro de Lidia con boletus en su jugo.**

DON JUAN DE ALEMANES.

Alemanes, 7 | Tlf: 954563232
www.donjuandealemanes.es
Tapa Gourmet. **Mollete Casero de Cola de Toro de Lidia con ali oli de naranja.**

EL GIRALDILLO.

Plaza Virgen de los Reyes, 2 | Tlf: 954214525
Tapa Gourmet. **Falso Solomillo de Lidia sobre crema de remolacha y chips de boniato y yuca.**

