

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA
FACULTAD DE TURISMO



TRABAJO FIN DE MÁSTER

MÁSTER UNIVERSITARIO EN
TURISMO ELECTRÓNICO:
TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA
GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL
TURISMO

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL OFERTADA EN
ZONAS TURÍSTICAS DE GRANADA

MARÍA SUÁREZ FERNÁNDEZ

MÁLAGA, 2022



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

FACULTAD DE TURISMO

**MÁSTER EN TURISMO ELECTRÓNICO:
TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA GESTIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL TURISMO**

TRABAJO FIN DE MÁSTER

**ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL OFERTADA EN ZONAS
TURÍSTICAS DE GRANADA**

**ANALYSIS OF THE TRADITIONAL
GASTRONOMY OFFERED IN THE TOURIST
ZONES OF GRANADA**

Realizado por
María Suárez Fernández

Fdo.: **María Suárez Fernández**

Tutorizado por
Francisco José Cantarero Prados

Fdo.: **Francisco José Cantarero Prados**

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA
MÁLAGA, DICIEMBRE DE 2022

**MÁSTER EN TURISMO ELECTRÓNICO:
TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA GESTIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL TURISMO**

En el día de la fecha, se ha reunido el tribunal evaluador para juzgar el trabajo fin de máster titulado:

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL OFERTADA EN ZONAS TURÍSTICAS DE GRANADA

Del alumna D^a María Suárez Fernández

Dirigido por D. Francisco José Cantarero Prados

Y PARA QUE CONSTE, ES FIRMADA POR LA/EL SECRETARIA/O.

Málaga, a de de 20....

La/el Secretaria/o

Fdo.:

Resumen

La gastronomía es definida por algunos como la ciencia que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Esta relación se ha hecho en las últimas décadas mucho más estrecha: las personas prestamos mucha más atención a lo que comemos tanto desde el punto de vista nutricional como desde el punto de vista de pura satisfacción. Influye en nuestra vida diaria e influye también, como no, en la elección del destino en el momento de planificar un viaje. Es habitual que los viajeros que visitan un lugar concreto no sean totalmente conocedores de la gastronomía local, o mejor dicho de la oferta gastronómica local. Cada vez son mayores las actuaciones que los responsables de la gestión del turismo llevan a cabo para promocionar y difundir esta oferta gastronómica. El objetivo principal de este trabajo de fin de master es analizar la gastronomía tradicional de la provincia de Granada, explorar y analizar la oferta gastronómica en el centro turístico de la capital granadina y contrastar si la comida tradicional está representada suficientemente en la oferta gastronómica del centro de la capital.

Palabras clave: gastronomía, cocina, tradicional, turismo, Granada.

Abstract

Gastronomy is defined by some as the science that studies the relationship of human beings with their food and their environment. This relationship has become much closer in recent decades: people pay much more attention to what we eat both from a nutritional point of view and from the point of view of pure satisfaction. It influences our daily lives and also influences, of course, the choice of destination when planning a trip. It is common that travelers visiting a particular place are not fully aware of the local gastronomy, or rather of the local gastronomic offer. Those responsible for tourism management are increasingly carrying out actions to promote and disseminate this gastronomic offer. The main objective of this master's thesis is to analyze the traditional gastronomy of the province of Granada, to explore and analyze the gastronomic offer in the tourist center of the capital of Granada and to contrast if the traditional food is sufficiently represented in the gastronomic offer of the center of the capital.

Keywords: gastronomy, cuisine, traditional, tourism, Granada.

Índice

1	Introducción	1
2	Antecedentes.....	3
3	Metodología	5
3.1	Identificación de los principales platos típicos de la provincia.	6
3.2	Análisis de los establecimientos de restauración del centro turístico de Granada	6
3.2.1	Clasificación por tipología:	7
3.2.2	Clasificación por valoración en Google Maps	8
3.2.3	Clasificación por valoración ponderada.	8
3.2.4	Clasificación cruzada por tipología y valoración ponderada.	9
3.3	Comprobación de si la cocina tradicional se ofrece en los establecimientos de la zona	9
3.4	Utilización de la nuevas tecnologías en la elaboración del trabajo	10
4	Resultados.....	13
4.1	Identificación de los principales platos típicos de la provincia.	13
4.2	Análisis de los establecimientos de restauración del centro turístico de Granada	28
4.2.1	Análisis por tipología.	29
4.2.2	Análisis por valoración en Google Maps	31
4.2.3	Análisis por valoración ponderada	32
4.2.4	Análisis por tipología y valoración ponderada.	34
4.3	Resultados de la comprobación de si la cocina tradicional se ofrece en los establecimientos de la zona.	37
5	Conclusiones	41
6	Referencias	45
	Anexo 1 Detalle de la gastronomía por municipios	49
	Anexo 2 Listado de establecimientos con oferta gastronómica en el centro turístico de Granada.....	219
	Anexo 3 Establecimientos descartados por estar cerrados temporalmente	239
	Anexo 4 Listado de establecimientos analizados.....	245
	Anexo 5 Índice de ilustraciones	251
	Anexo 6 Índice de tablas.....	253

1

Introducción

El turismo gastronómico, que también conocemos como turismo culinario o turismo de alimentos y bebidas, es un tipo de turismo donde el interés está centrado en la gastronomía y cultura culinaria del lugar que se visita. Por esta definición, se puede considerar como una subcategoría del turismo cultural (la cocina es una manifestación de la cultura) y del turismo experiencial, ya que se considera parte importante de la experiencia turística ya que se busca aprender de la cultura local.

Para los turistas, la necesidad de comer fuera es habitual y la gastronomía está siendo ya tan importante como el clima, el alojamiento, y el paisaje a la hora de tomar la decisión de cuál va a ser nuestro destino turístico a la hora de viajar. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), la gastronomía, es el tercer factor de motivación a la hora de elegir un destino turístico.

Cualquier persona es un turista gastronómico porque el acto de viajar está implícito porque la mayoría de las personas viaja, por lo menos por su ciudad, y hasta por la región, el país o el planeta. La distancia que se recorre no es tan importante como el hecho de estar siempre en movimiento. Todos somos "exploradores" de algún tipo y todos somos "comedores". Por lo tanto, todos podemos considerarnos "viajeros gastronómicos".

Pero no debemos pensar, ni relacionar este tipo de turismo solamente con la comida gourmet, más al contrario, debemos plantear que el turismo gastronómico es un medio para recuperar y conservar la alimentación tradicional de cada zona, es un instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales y servirá también para impulsar la localidad receptora y preservar su patrimonio cultural. Tanto los visitantes como los destinos tienen un papel muy importante en el turismo sostenible, por lo tanto, el turismo gastronómico es sinónimo de sostenibilidad.

La cocina granadina representa la tradición de la cocina árabe-andaluza. Por un lado, la tradición árabe, que ha sobrevivido gracias a los moros y que se manifiesta en el uso de las especias; por otro lado, encontramos una gran variedad de materias primas, en función de las grandes diferencias climáticas en las distintas zonas de Granada.

Cada rincón de la provincia ha sabido adaptarse a sus propios recursos, ofreciendo a lo largo de los años una variedad de recetas distintas que varían siempre según el entorno: montaña, vega o mar, el clima e incluso las estaciones climáticas.

Costumbres musulmanas mezcladas con costumbres cristianas en el fogón y la olla, han dado como resultado una gran variedad de suculentas preparaciones.

2

Antecedentes

No he encontrado ninguna publicación que comparta sus objetivos con los que he planteado para este trabajo.

He tenido acceso a trabajos que describen la gastronomía tradicional de la Provincia de Granada. Quisiera destacar la publicación “GRANADA. Enciclopedia de los pueblos de Andalucía” de ediciones Osuna. Se trata de una obra financiada por la Diputación de Granada en el marco del proyecto Innomercamed que hace una descripción de diversos aspectos de cada uno de los municipios de la Provincia entre los que se encuentra su gastronomía. Además he accedido a numerosas guías que nos presentan distintos aspectos de la cocina tradicional, principalmente a través de internet.

He encontrado también documentos que describen oferta gastronómica de la capital, las que más me han servido para este trabajo han sido las web de los distintos restaurantes, Google Maps y portales turísticos como TripAdvisor.

No he conseguido encontrar trabajos que analizaran el grado de implantación que la cocina tradicional granadina tiene en los establecimientos del centro de la capital.

He tenido acceso al trabajo elaborado por Ricardo D. Hernández Rojas y María Genoveva Dancausa Millán (2018). Realizan un análisis de la gastronomía tradicional de Córdoba. En este estudio se hace una investigación sobre los platos tradicionales, ojeando la oferta que tienen las empresas de restauración. Se deduce al final que, más de la mitad de los locales ofrecen en sus cartas comida local, cuáles son los platos más relevantes y destacados, y que son los propios restaurantes los que eligen qué platos son considerados como tradicionales.

También he podido acceder al trabajo de Violeta Salomé Caballero Rodríguez “Análisis de la gastronomía tradicional ofertada en zonas turísticas de Málaga” (2021). Este trabajo tiene objetivos parecidos al mío pero referidos a la provincia de Málaga.

Estos dos últimos trabajos son lo más parecido que se ha encontrado en relación con la investigación en curso, ya que el estudio realizado es similar a lo que se quiere conseguir con este pero referidos a otras provincias.

3

Metodología

Para llevar a cabo los objetivos del trabajo he seguido la siguiente metodología:

- En primer lugar he hecho un estudio de los principales platos típicos de la provincia. He estudiado las referencias gastronómicas de cada municipio y de las distintas comarcas provinciales.
- Después he hecho una delimitación georreferenciada del “centro turístico de Granada”.
- Con posterioridad he realizado un inventario de los establecimientos gastronómicos ubicados en ese espacio.
- Luego he realizado un análisis de los establecimientos atendiendo a varios criterios.
- Después he llevado a cabo una selección de los establecimientos más representativos del centro turístico.
- He llevado a cabo un análisis de la oferta gastronómica de los establecimientos seleccionados contrastando si en sus cartas figuran los platos típicos detectados.
- He confeccionado una tabla de doble entrada en la que figuran, por un lado (filas) los establecimientos y por otro (columnas) los platos típicos. Esta tabla me permitirá identificar cuantos platos típicos oferta cada restaurante y cuantos restaurantes ofertan cada uno de los platos típicos.

Paso a describir a continuación cada una de las fases apuntadas con mayor detalle.

3.1 Identificación de los principales platos típicos de la provincia.

Para llevar a cabo esta identificación he contado con varios recursos pero sin duda el que más me ha ayudado es la publicación “GRANADA. Enciclopedia de los pueblos de Andalucía” de ediciones Osuna. De la información obtenida en esa publicación he podido analizar lo más típico de la gastronomía de cada municipio.

En el anexo 1 presento el detalle de las características gastronómicas más significativas de cada municipio. La información también la presento en formato web en la dirección <https://tfmms-851c0.web.app/>

Aunque se trata de una información de bastante interés y útil para un lector interesado en las características culinarias de un pueblo en concreto, entiendo que no es útil para el trabajo que nos ocupa. He preferido realizar un análisis de las características de la gastronomía por comarcas. A estos efectos he considerado nueve comarcas en la provincia de Granada. Cada una de ellas cuenta con sus platos tradicionales correspondientes.

De entre los platos referentes en cada comarca seleccionaré quince como los más significativos de la provincia de Granada.

3.2 Análisis de los establecimientos de restauración del centro turístico de Granada

Para poder identificar los restaurantes del centro turístico de Granada previamente he tenido que delimitar cuál es el centro turístico. En la imagen que presento a continuación aparece mi propuesta.

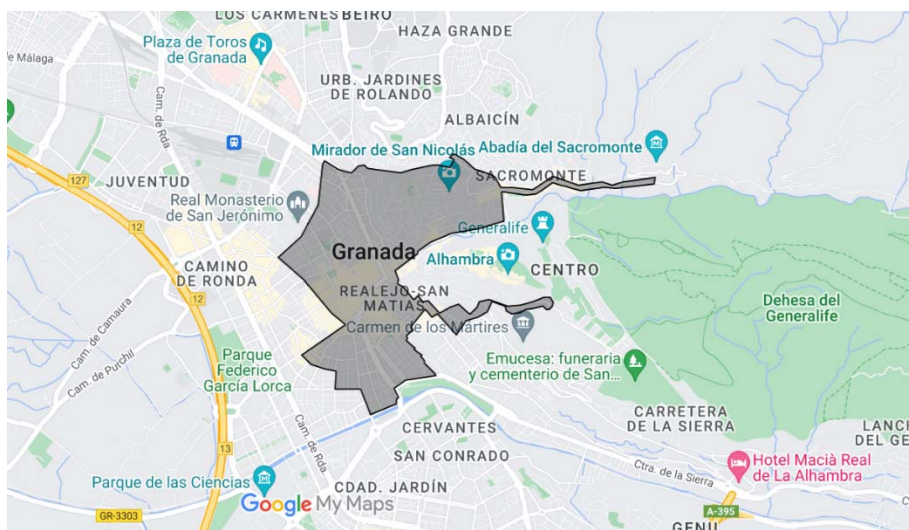


Ilustración 1.- Delimitación del centro turístico de Granada

Como puede apreciarse, además de la parte principal del perímetro he seleccionado dos sectores que, aunque no pueden considerarse centro, me ha parecido acertado considerarlos como turísticos. Se trata del Sacromonte y de la zona de hoteles y restaurantes del recinto de la Alhambra. Raro sería que algún turista dejase de visitar estas zonas.

Para analizar los distintos establecimientos propongo llevar a cabo cuatro clasificaciones distintas. No obstante, antes de abordar esta cuestión, considerando además que son muchos los establecimientos detectados, considero apropiado desechar aquellos que figuran en Google Maps como temporalmente cerrados. Aunque desconozco por cuanto tiempo dejarán de estar disponibles, me parece lógico descartarlos porque no lo están en el momento de hacer este trabajo. En esta situación hay 83 restaurantes. Una vez descartados quedan 625. En el Anexo 3 se presenta el listado con los establecimientos descartados por este motivo así como la imagen con su georreferenciación. Las cuatro clasificaciones son las siguientes:

3.2.1 Clasificación por tipología:

Para llevar a cabo esta clasificación de los establecimientos he establecido varias categorías:

- General . Se incluyen en este apartado los establecimientos de restauración habituales, que no están especializados, y que presentan una oferta gastronómica variada.
- Bar: En este apartado se incluyen establecimientos referenciados, además de como restaurantes, como bares.
- Árabe: Se incluyen en este epígrafe los restaurantes especializados en comida árabe. Como veremos tienen bastante implantación.
- Cafetería – Pastelería: Este epígrafe recoge los establecimientos que están referenciados como tales además de como restaurantes.
- Asiático: En este punto se incluyen los establecimientos especializados en cocina china, japonesa, coreana etc.
- Italiano: Se incluyen en este punto las pizzerías y otros establecimientos que ofertan este tipo de cocina.
- Comida Rápida: En este apartado he incluido los establecimientos especializados en comida para llevar, principalmente hamburgueserías, pero también de otros tipos.
- Americano: Se incluyen en este punto restaurantes especializados en cocina mexicana, argentina, colombiana y de otros países americanos.
- Europeo: En este grupo hay pocos establecimientos. Se trata de restaurantes alemanes o franceses principalmente.

Esta clasificación propuesta, a veces presenta problemas ya que no siempre está clara la diferencia entre ellas. Encontramos bares que parecen restaurantes y viceversa, hay establecimientos de comida rápida especializados en cocina italiana etc. Procuraré salvar estas dificultades atendiendo al tipo de establecimiento en que mejor encaje.

3.2.2 Clasificación por valoración en Google Maps

Se trata de establecer seis rangos de valoración que serían los siguientes:

- $\geq 4,5$,
- $\geq 3,5$ y $< 4,5$,
- $> 2,5$ y $\leq 3,5$,
- $> 1,5$ y $\leq 2,5$,
- $> 0,5$ y $\leq 1,5$
- $\leq 0,5$

Y cuantificar cuantos establecimientos hay en cada uno de ellos.

No obstante esta metodología de análisis tiene varios inconvenientes entre los que destaco los siguientes:

- Se trata de las valoraciones de Google Maps, lo que quiere decir que las hacen los usuarios de la red social. Esta circunstancia excluye a muchas personas que todavía permanecen ajenos a estos fenómenos sociales.
- Se trata de valoraciones medias. Esto implica que no consideran el número de usuarios. De esta forma se valoran igual un establecimiento con una valoración de 5 que tiene más de 5000 reseñas, que otro con una valoración de 5 que cuente con 3 reseñas que seguramente serán de personas allegadas (si no el mismo titular).

Con el alcance que tiene el presente trabajo no puedo solventar la primera cuestión. No he tenido ocasión de hacer encuestas de satisfacción a los usuarios de los distintos establecimientos y no tengo más fuente que la que ofrece la red social.

3.2.3 Clasificación por valoración ponderada.

Para intentar paliar el segundo de los inconvenientes apuntados en el punto anterior se me ocurre clasificar los establecimientos en función de la valoración que presentan en Google Maps ponderada por el número de reseñas. Con este método conseguirían la misma puntuación un establecimiento que tuviera 1000 reseñas con una valoración media

de 4 que otro que tuviera 2000 reseñas con una valoración media de 2. Entendiendo que aún con menor valoración, ha sido visitados (o al menos reseñado) por más comensales.

Se propone establecer seis rangos de valoración:

- ≥ 20000
- ≥ 10000 y < 20000
- ≥ 5000 y < 10000
- ≥ 2000 y < 5000
- ≥ 1000 y < 2000
- < 1000

Y cuantificar cuántos establecimientos se posicionan en cada uno de ellos.

3.2.4 Clasificación cruzada por tipología y valoración ponderada.

Según este criterio voy a clasificar los establecimientos atendiendo a dos criterios, la tipología y la valoración ponderada. Pretendo obtener información sobre qué tipo de restaurantes tienen mejor valoración considerando la valoración ponderada por entender que es más apropiada. Para esto pretendo cruzar los datos de clasificación (usando las mismas categorías) y los datos de valoración ponderada (usando en este caso los mismos intervalos para la información numérica, pero solo tres intervalos: más de 10000, entre 2000 y 10000 y menos de 2000, para la información gráfica.

3.3 Comprobación de si la cocina tradicional se ofrece en los establecimientos de la zona

Una vez que se han identificados los platos típicos de la provincia, procedía seleccionar una muestra de establecimientos ya que los 625 tratados hasta ahora eran demasiado para el objeto de este trabajo. He seleccionado una muestra de 83 establecimientos (58 restaurante generalistas, 21 Bares y 4 Cafeterías – Pastelerías). Como se observa he descartado los establecimientos clasificados en las categoría Árabe, Asiático, Italiano, Comida rápida, Americano y Europeo porque se supone que estos establecimientos no van a ofrecer comida tradicional granadina.

El siguiente paso debía ser comprobar si la oferta gastronómica de los establecimientos de la muestra incluía o no los platos típicos identificados.

He llevado a cabo las comprobaciones chequeando la oferta de cada restaurante a través de internet, bien analizando su carta o bien por medio de los portales especializados.

He elaborado una tabla de doble entrada con una fila para cada uno de los 83 establecimientos de la muestra y con una columna para cada uno de los 15 platos identificados, señalando si el restaurante ofertaba el plato en cuestión o no.

3.4 Utilización de la nuevas tecnologías en la elaboración del trabajo

El apoyo informático ha sido fundamental para la elaboración de este trabajo.

La primera herramienta en la que me he apoyado ha sido el procesador de textos Word para la confección del presente documento.

Seguramente la aplicación que más me ha ayudado ha sido Excel. Me ha servido para preparar una hoja de cálculo que ha servido de base para la mayor parte de la información que se incorpora al trabajo. Comencé haciendo el inventario de establecimientos de restauración ubicados en el centro turístico de Granada. La tabla tenía, para cada establecimiento, los siguientes datos: Nombre del establecimiento, Dirección, Latitud, Longitud, Estado, Clasificación, Valoración, Reseñas y Valoración ponderada. Los datos que he incorporado al inventario procedían de Google Maps.

A partir de la tabla principal he podido crear otras filtrando por distintos criterios. Esto me ha permitido confeccionar los listados que se incorporan al trabajo y preparar hojas de importación para incorporar información a la aplicación My Maps de la que hablaré en los próximos párrafos.

Excel también me ha permitido la elaboración de los gráficos que se incorporan al trabajo partiendo, en la mayor parte de los casos, de la tabla principal.

En otra hoja de cálculo preparé la tabla de doble entrada en la que se presentaba la información relativa a si cada establecimiento ofrecía (o no) cada uno de los platos típicos identificados.

Apoyándome en esa tabla he conseguido hacer tablas resumen con información, por ejemplo, de cuántos establecimientos ofrecían cada uno de los platos típicos identificados.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
	Nombre establecimiento	Dirección	Latitud	Longitud	Estado	Clasificación	Valoración	Reseñas	horas por día		
1	Teleniza	Calle Acera del Darro, 80, Granada	37,1695534	-3,5975190	OPERATIONAL	Italiano	3,5	475	1662,5		
3	Garden Plaza	Plaza General Emilio Herrera, 5, Granada	37,1684291	-3,5978299	OPERATIONAL	General	4,2	1110	4662		
4	Casa Zarco	Callejón de Arenas, n3, Granada	37,1682068	-3,5973221	OPERATIONAL	General	4,7	26	122,2		
5	Lapaulina Taquería	Calle Nueva de la Virgen, 12, Granada	37,1692972	-3,5977457	OPERATIONAL	Americano	3,9	824	3213,6		
6	BUEN GUSTO	Calle San Marcos, 3, Granada	37,1682899	-3,5987747	OPERATIONAL	Asiatico	4,1	375	1537,5		
7	D'Platos Centro	Calle Acera del Darro, 92, Granada	37,1692258	-3,597189	OPERATIONAL	General	4,1	2052	8413,2		
8	Restaurante Oleum Granada	Calle San Antón, 81, Granada	37,1686058	-3,5991219	OPERATIONAL	General	3,8	1177	4472,6		
9	Croquería gourmet	Calle Reñidero, Granada	37,1686693	-3,5976795	CLOSED_TEMPORARILY	General	0	0	0		
10	Cervecería Rhin Barril II	Callejón de Arenas, 6, Granada	37,1683191	-3,5977622	OPERATIONAL	Bar	4,1	2195	8999,5		
11	Pepe Toro Restaurante	Callejón de Arenas, 3, Granada	37,1683079	-3,5974373	CLOSED_TEMPORARILY	General	4	1	4		
12	Coco Fusión	Callejón de Arenas, 2, Granada	37,1685392	-3,5972495	OPERATIONAL	Asiatico	4,5	233	1048,5		
13	DIVINO	Calle Ribera del Genil, 2, Granada	37,1679796	-3,597288	OPERATIONAL	General	4,9	631	3091,9		
14	Casa Colon	Calle Ribera del Genil, 2, Granada	37,1680382	-3,5970842	OPERATIONAL	Bar	4,2	887	3725,4		
15	MUJARA	Calle Acera del Darro, 92, Granada	37,1692215	-3,5971855	OPERATIONAL	General	4,5	153	688,5		
16	La Bodega Estrella Galicia Gas	Placeta del Matadero, 6, Granada	37,1677873	-3,5974650	OPERATIONAL	Bar	2	1	2		
17	Taberna Rincón del Cofrade	Calle San Marcos, 8, Granada	37,1683262	-3,5989163	OPERATIONAL	Bar	4,5	638	2871		
18	Asadero De Pollos Y Freiduría	Calle Nueva de la Virgen, Granada	37,1688753	-3,5990053	OPERATIONAL	ComidaRapida	4,3	14	60,2		
19	Assador do curro	Granada	37,1679153	-3,5968088	CLOSED_TEMPORARILY	General	0	0	0		
20	Milonga Restaurante Argent	Plaza del Humilladero, nº 10, 1º B, Granada	37,1687622	-3,5964211	OPERATIONAL	Americano	4,2	652	2738,4		
21	El Figón de Triana	Pataje Recogidas, 1, Granada	37,1713988	-3,6025922	OPERATIONAL	Bar	4,5	2	9		
22	Tus Reformas Granada	Calle Recogidas, 22, Granada	37,1723994	-3,6018705	OPERATIONAL	General	0	0	0		
23	Restaurante Los Patos	Gran Calle Solariño de Gracia, 1, Granada	37,1720208	-3,6030109	OPERATIONAL	General	4,2	217	911,4		
24	Taberna Teta of Novicia	Calle Marqués de los Vélez, 4, Granada	37,1701216	-3,6012814	OPERATIONAL	Bar	4,2	200	840		

Ilustración 2.- Inventario de establecimientos en Excel

Otra aplicación en la que me he apoyado ha sido la de My Maps de Google (ya referida). Con esta aplicación he podido incorporar al trabajo imágenes con mapas en los que se georreferencian los establecimientos filtrados de acuerdo a distintos criterios. El hecho de haber incorporado a la hoja de cálculo que contiene el inventario de establecimientos la latitud y la longitud de su ubicación me ha resultado muy útil porque una vez filtrados los datos la importación desde My Maps ha sido bastante fácil.

En relación con la web ubicada en la dirección <https://tfmms-851c0.web.app/> en la que he incorporado la información sobre la gastronomía típica de cada municipio de la provincia de Granada he de comentar que me he apoyado en la metodología utilizada para la web <https://leafletjs.com/examples/choropleth/> en la que se presenta un mapa interactivo con cada uno de los estados de Estados Unidos. Lo que he hecho es cambiar la delimitación de los estados americanos por la delimitación de los municipios de la provincia. Para esto me apoye en el Instituto Geográfico Nacional, que en su centro de descargas ofrece la información detallada de los límites municipales.

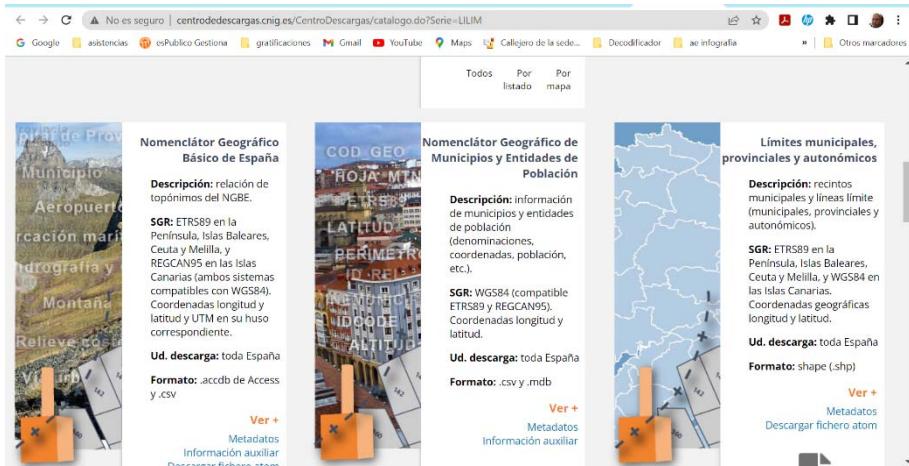


Ilustración 3.- Centro de descargas del IGN

4

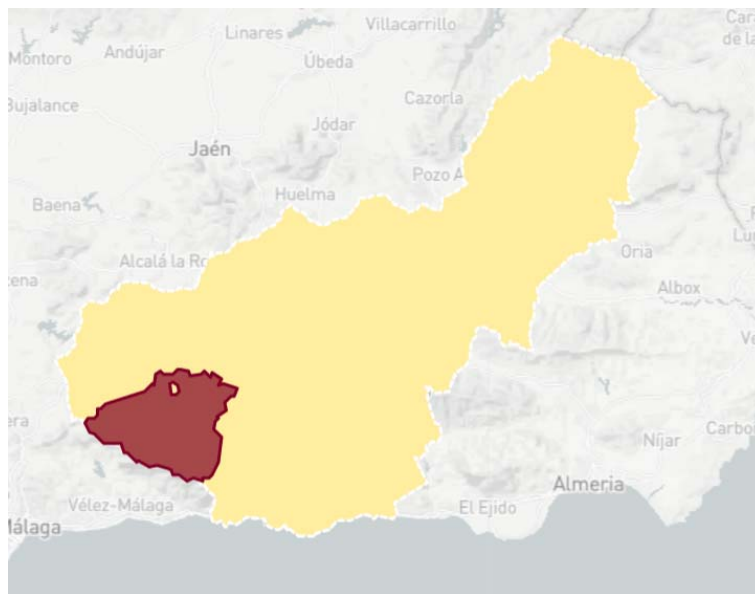
Resultados

Una vez aplicada y puesta en marcha la metodología descrita, los resultados han sido los siguientes:

4.1 Identificación de los principales platos típicos de la provincia.

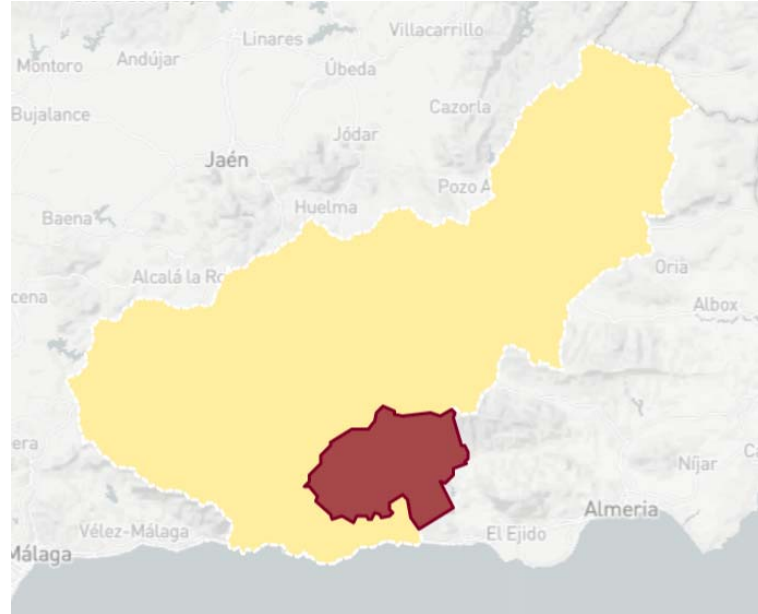
Tal como está previsto en la metodología propuesta he intentado hacer un resumen de la gastronomía típica de cada comarca. El resultado es el siguiente:

Comarca de Alhama. Integrada por los municipios Agrón, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Chimeneas, Escúzar, Jayena, La Malahá, Santa Cruz del Comercio, Ventas de Huelma, Zafarraya, Játar y Fornes



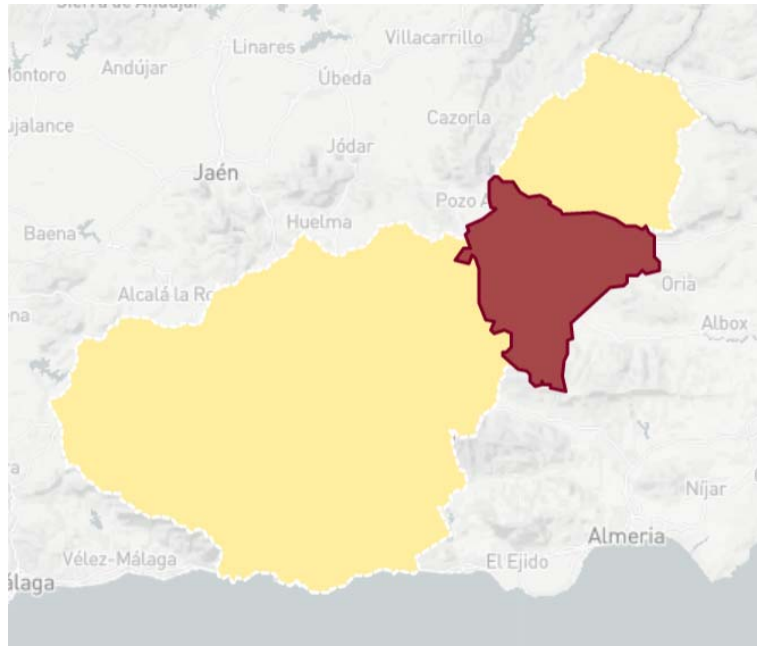
La cocina de estos entornos se fundamenta en platos habituales como los pucheros ya que destacan por su calidad, los garbanzos de la zona. También migas y demás guisos tradicionales. Las matanzas caseras producen ricas viandas y chacinas, los adobos y conservas basados en guardar en aceite las costillas, lomos y chacinas tienen merecida fama en todo el entorno.

Comarca de la Alpujarra. Integrada por los municipios Almegíjar, Alpujarra de la Sierra, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cádiar, Cádiz, Capileira, Carataunas, Cástaras, Juviles, Lanjarón, Lobras, Murtas, Nevada, Órgiva, Pampaneira, Pórtugos, Soportújar, La Taha, Torvizcón, Trevélez, Turón, Ugíjar y Válor



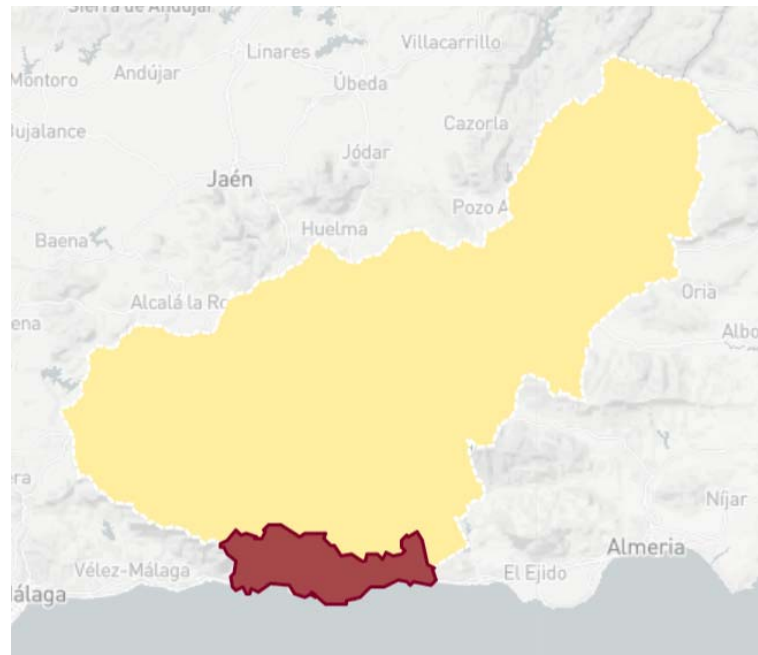
Aparte del jamón, exquisito y curado en el clima fresco, seco y limpio de estas serranías, cuenta con otros pilares culinarios, como son sus embutidos, guisos, pucheros, migas con engañifa, arroz alpujarreño, plato alpujarreño, conejo al ajillo o en salsa, fritá con huevo, los renombrados soplillos alpujarreños y salmónidos capturados en los ríos de la zona. Los vinos jóvenes, tipo «costa», adquieren en esta zona una textura y gradación rotundas, lo que los convierte en bebida exquisita de la que, sin duda, no debe abusarse.

Comarca de Baza. Integrada por los municipios Baza, Benamaurel, Caniles, Cortes de Baza, Cuevas del Campo, Cúllar, Freila y Zújar



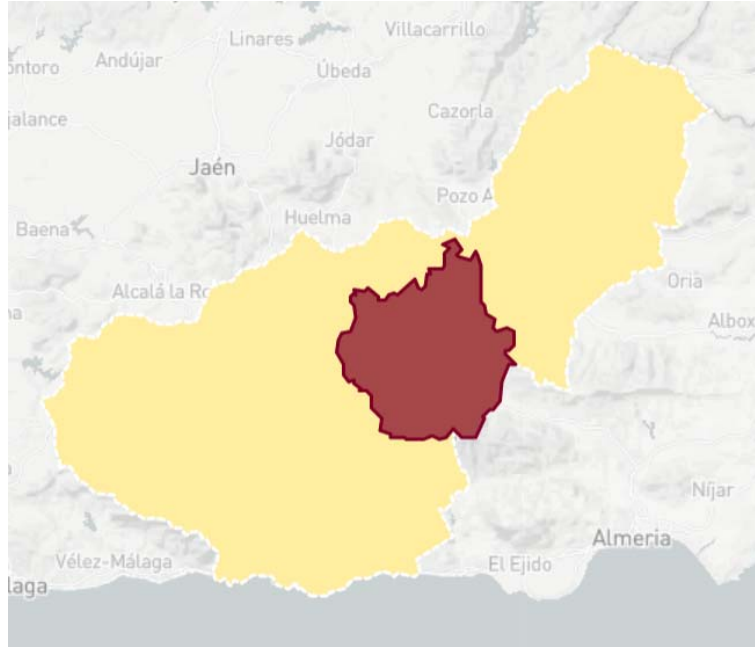
Los productos locales más sabrosos, tomates, pepinos, pimientos y cereales, son la base de la gastronomía de la zona, Intervienen en platos característicos como las gachas o las gurupinas, una salsa espesa y ligeramente picante, muy sabrosa y de gran tradición en la comarca. Asimismo, podemos degustar numerosos productos derivados del cerdo, los cuales adquieren una sazón exquisita debido al clima frío y seco de esta tierra. La tradición cazadora y la cercanía de la Sierra de Baza, parque natural, abastecen el recetario de platos cinegéticos. Aparte, los embutidos y carnes como el cordero segureño, los dulces de calabaza y almendras, encurtidos y salazones.

Comarca de la Costa. Integrada por los municipios Albondón, Albuñol, Almuñécar, Los Guajares, Gualchos, Itrabo, Jete, Lentegí, Lújar, Molvízar, Motril, Otívar, Polopos, Rubite, Salobreña, Sorvilán, Vélez de Benaudalla y Torrenueva Costa



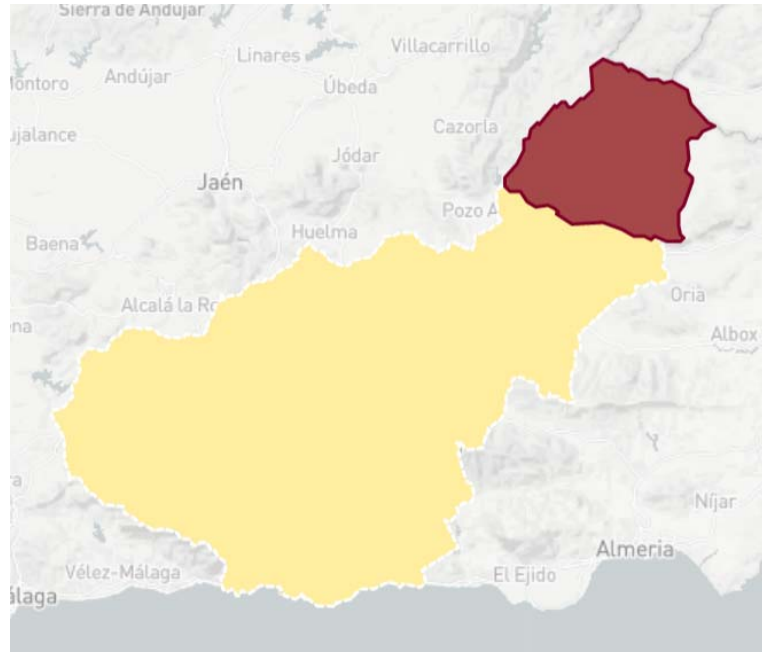
Esta comarca, tiene un clima tropical que propicia cultivos extratempranos, los cuales, a su vez, nutren la gastronomía de esta zona, no sólo como piezas comestibles variadas y muy sabrosas sino como aditamento de toda clase de ensaladas como el remojón típico con naranjas y exquisitas granadas dulces. Aparte de ello, y del especial y tan celebrado vino costa, se cuenta, por supuesto, con los frutos de la mar, el pescadito frito, el pulpo, marisco y, como especialidad exquisita de esta cocina marinera, las sardinas moragas.

Comarca de Guadix. Integrada por los municipios Albuñán, Aldeire, Alquife, Beas de Guadix, Benalúa, La Calahorra, Cogollos de Guadix, Cortes y Graena, Darro, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Jerez del Marquesado, Lanteira, Morelábor, La Peza y Valle del Zalabí.



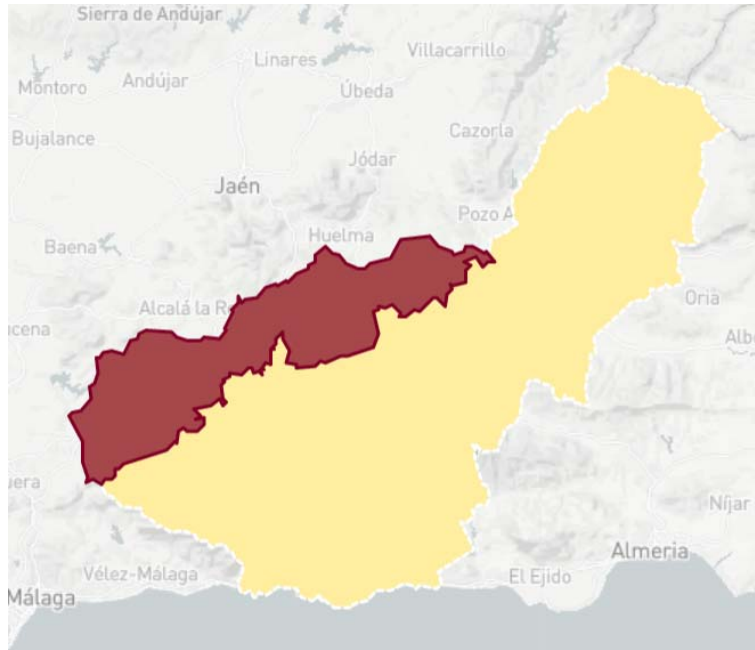
Sus platos más habituales son aquellos en los que se utilizan el cabrito y el cordero, guisados en calderetas más o menos aromáticas y generosas en aliño y porciones. Entre múltiples recetas destacamos el Choto al ajillo y el empedrado. Los vinos mostos del terreno también son pieza clave en la oferta gastronómica y platos contundentes, entre los que destaca la gama de embutidos; muy sobresalientes el chorizo y morcilla. Se elaboran gachas, Rin-ran, potaje de Bolones, conejo frito con ajos, migas, olla de San Antón y olla matancera. Entre sus dulces destaca el tocino de cielo.

Comarca de Huéscar. Integrada por los municipios Castilléjar, Castril, Galera, Huéscar, Orce y Puebla de Don Fadrique



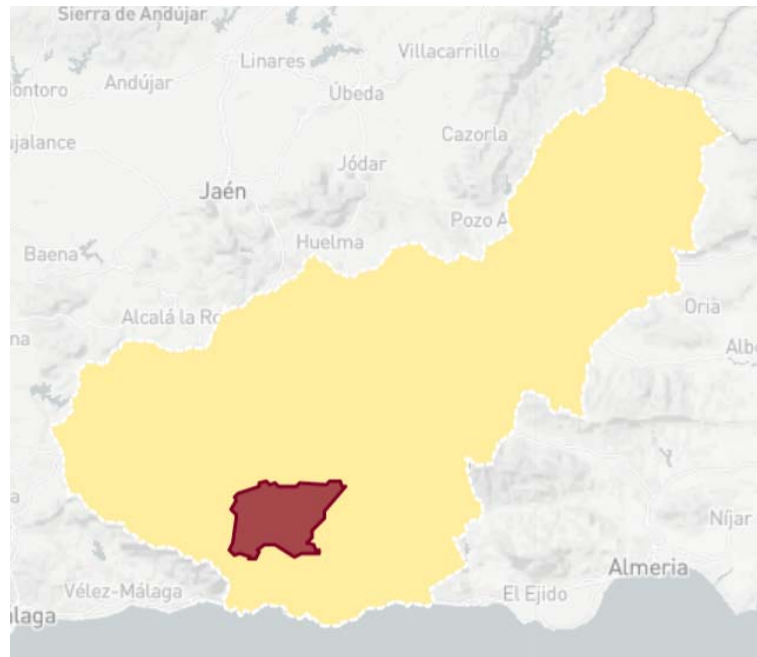
Se pueden encontrar platos de caza y pesca, junto a recios guisos entonadores para los días del frío invierno. Roscos, tortas y sus gustosos melocotones, son un postre a recomendar, así como el más significado de sus platos, la caldereta de cordero. La Perdiz con chocolate es una especialidad para sibaritas gastronómicos. La longaniza /chistorra tiene reputación en toda la comarca. También arraigan los populares platos de migas, gachas y gorupinas, así como los derivados del cerdo, en especial por las fechas de San Antón, que celebran con chuletas de cordero segureño, embutidos, relleno huesquerino, «secas», garbanzos y torraos, todo regado con «cuerva», bebida ligera de tinto y frutas.

Comarca de Loja. Integrada por los municipios Alamedilla, Algarinejo, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Campotéjar, Colomera, Dehesas de Guadix, Deifontes, Gobernador, Guadahortuna, Huétor Tájar, Íllora, Iznalloz, Loja, Moclín, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Pedro Martínez, Piñar, Salar, Torre-Cardela, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Zagra, Domingo Pérez de Granada y Dehesas Viejas.



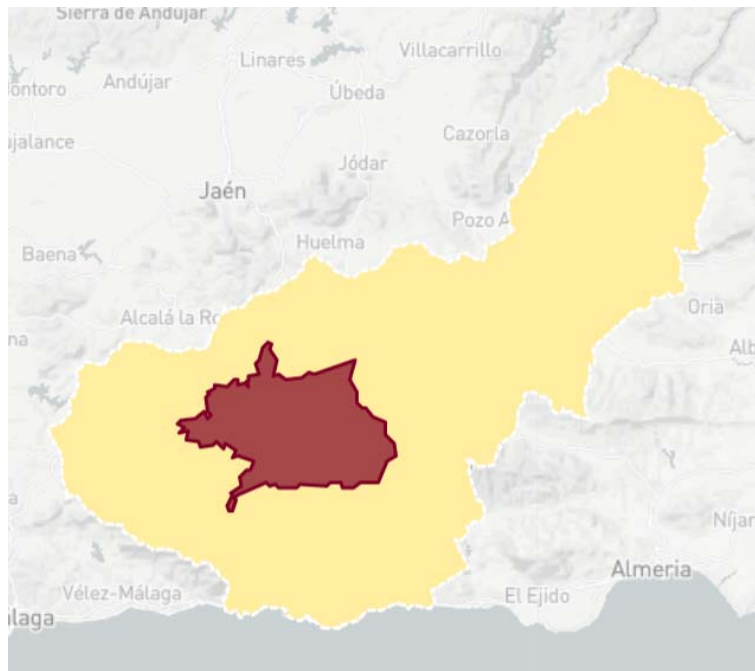
En esta comarca, hay una excelente producción de almendra, frutales y los olivos que dan potentes aceites para cocinar y hacer platos tan típicos como unas buenas papas a lo pobre, migas, lomo en orza, conejo en fritada y ajoblanco. Las especialidades gastronómicas más apreciadas son la fritada de carne, los pimientos rojos y verdes asados, la carne de cerdo troceada y cocinada con aceite de oliva virgen extra. Es de destacar la producción de caviar o esturión de Riofrío, piscifactoría destacada por su producción de toda España, con producción de truchas y salmónidos. La receta de esturión al Fino es una delicadeza que ningún amante de la buena mesa puede dejar de lado. El espárrago es también protagonista de sus mejores platos. Se pueden disfrutar desde los aperitivos hasta el postre, fritos, a la plancha con sal gruesa, puding, pasteles, guisos, ensaladas, etc. De dulces, debemos destacar los roscos de Loja.

Comarca del Valle de Lecrín. Integrada por los municipios Albuñuelas, Dúrcal, Lecrín, Nigüelas, Padul, El Pinar, El Valle y Villamena



Los cítricos y la caña de azúcar, importada por los nazaries de la India en el siglo XIII y exportada desde aquí a Cuba y otros lugares del mundo, son los productos característicos que dan renombre a la gastronomía de esta zona, integrada por abundantes huertas, frondosos plantíos, bosques y arboledas con cultivos subtropicales. Hay que destacar el puchero de hinojos, remojón de naranja, pisto de calabaza, migas de sémola, puchero de habas verdes, gazpacho de limón. albóndigas de bacalao, caracoles en salsa, manos de cerdo, alcaparrones en vinagre, potaje de collejas con garbanzos, potaje de figüelos, sopas de ajo, choto al ajillo, conejo al ajillo, ensalada de col, cazuela de panecillos, fritada de carne con tomate, tortilla de tomates secos, tortilla de ajos-porros, puchero de paloma o perdiz, potaje de cuaresma, sopas coloradas, pipirrana, ensalada de pimientos colorados, aceite y vinagre de patatas. Y los dulces: Pan de higo, pestiños, torrijas, tortas de chicharrones, carne de membrillo, uvas y cerezas en aguardiente, roscos de huevo, roscos de vino, hojaldres, leche frita, tortas de flama, pastas de almendra, pastas de naranja y bollos de aceite. De entre tanta oferta, y tan sabrosa y llamativa, destacamos un riquísimo postre: las naranjas a la crema.

Comarca de la Vega de Granada. Integrada por los municipios Albolote, Alfacar, Alhendín, Armilla, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Calicasas, Cenes de la Vega, Chauchina, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de la Vega, Cúllar Vega, Dílar, Dúdar, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Gójar, Granada, Güejar Sierra, Güevéjar, Huétor de Santillán, Huétor Vega, Jun, Láchar, Maracena, Monachil, Nívar, Ogíjares, Otura, Peligros, Pinos Genil, Pinos Puente, Pulianas, Quéntar, Santa Fe, Vegas del Genil, Víznar, La Zubia y Valderrubio






Sus tierras son de fértil regadío y cultivos feraces, ajos, cebollas tomates, pimientos y frutas de temporada, entre la que destaca la sandía y el melón, por ser muy jugosos y sabrosos. El aceite aunque el olivar no es numeroso, es de muy buena calidad. Es tradicional la Olla de San Antón por enero, y por San Marcos, los hornazos. Por la fiesta de la Cruz se toman las habas tiernas. Son de destacar, las matanzas con embutidos resaltando el queso de cerdo, el jamón y las longanizas elaboradas al estilo tradicional de la Vega y productos del cerdo en general, de entre el que destaca la sabrosa asadura de cebolla, ajos y tomates tiernos. También están las papas a lo pobre con huevos y pimientos, las habas con jamón, las berenjenas fritas con miel y no falta para celebrar cualquier evento un buen choto al ajillo o caldereta. Se hacen sabrosas tortillas de habas, y en temporada, se buscan las clásicas collejas para el mismo fin. Es importante destacar la tortilla del Sacromonte. También tenemos los frutos del otoño y, sobre todo y ante todo, la dulcería. Los pasteles de Granada, bien de tradición nazarí, de convento o de influencia italiana, son la delicia gastronómica por antonomasia. Es preciso destacar los piononos de Santa Fe

Tabla 1.- Gastronomía típica de cada comarca de la provincia de Granada

Una vez analizadas las características de la gastronomía de cada una de las comarcas de la provincia he seleccionado los siguientes platos típicos como más representativos:

Habas con jamón	
Berenjenas fritas	
Tortilla del Sacromonte	

<p>Lomo de orza</p>	 A white plate filled with thin, overlapping slices of pork loin, cooked in a yellowish sauce. A small garnish of dark, possibly fried, ingredients is in the center.
<p>Plato Alpujarreño</p>	 A red ceramic plate featuring a variety of ingredients: sliced pork, fried eggs, sautéed vegetables, and a large, dark, roasted pepper.
<p>Empedrado</p>	 A white bowl with a black rim, filled with a thick, orange-colored bean soup (Empedrado) containing pieces of meat and dark, possibly fried, ingredients.

Migas







Remojón



Choto al ajillo



<p>Sopa de ajo</p>	
<p>Piononos</p>	
<p>Tocino de cielo</p>	
<p>Olla de San Antón</p>	



<p>Jamón de la Alpujarra</p>	
<p>Caracoles</p>	

Tabla 2.- Platos típicos identificados en la provincia

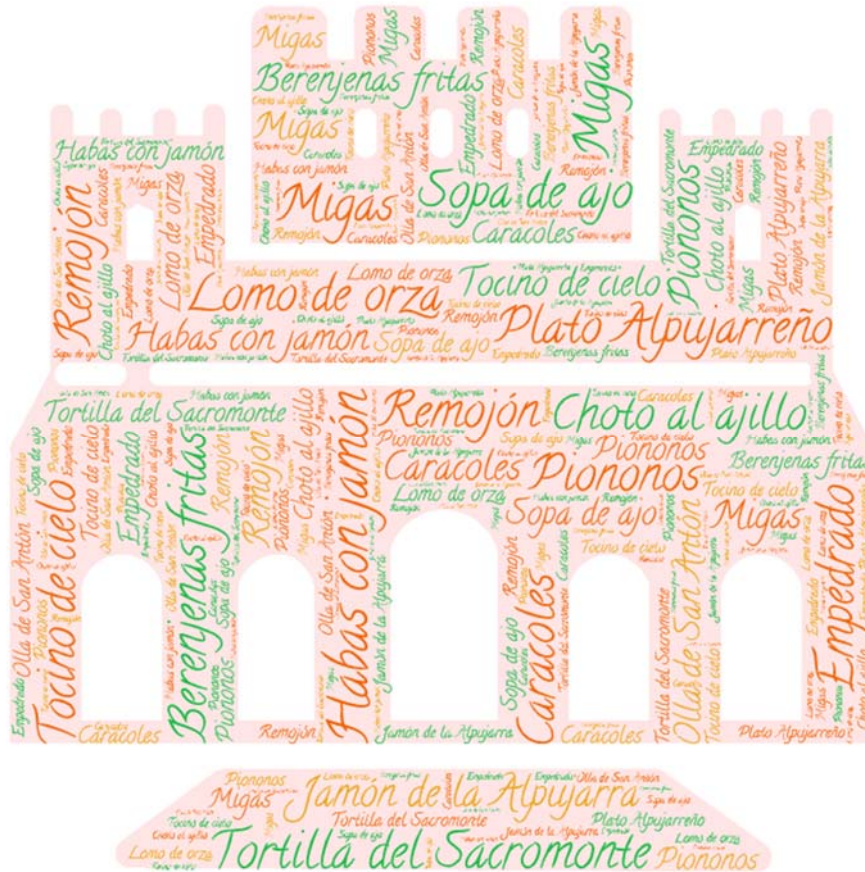


Ilustración 4. Word Art Platos típicos

4.2 Análisis de los establecimientos de restauración del centro turístico de Granada

Una vez delimitado el perímetro en la forma que se ha descrito en el apartado de metodología, me embarqué en la tarea de identificar los establecimientos que, dentro del perímetro tienen oferta gastronómica: principalmente restaurantes, pero también bares y pastelerías. Para este propósito he utilizado los servicios de Google Maps que me han permitido saber qué hay en cada sitio y qué valoración hacen los usuarios de cada establecimiento. He recabado todos los establecimientos que entre sus actividades estaba la de restaurante. En casi todos los casos, además de esta actividad había otra (bar, cafetería, pastelería, heladería etc.). Esto quiere decir que entre los seleccionados habrá, por ejemplo, pastelerías pero no todas las pastelerías estarán entre los seleccionados.

Con esta forma de proceder he conseguido catalogar 708 establecimientos cuya referenciación geográfica se presenta en la siguiente ilustración. El listado detallado figura en el anexo 2. En el gráfico siguiente se presenta su referenciación geográfica.

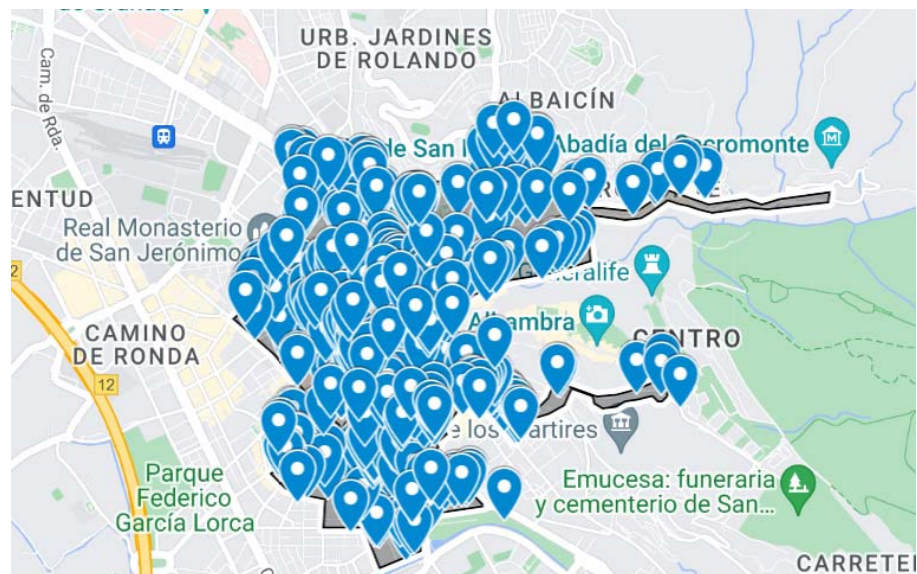


Ilustración 5.- Establecimientos de restauración identificados en el centro turístico de la capital granadina

Se puede observar claramente que la oferta gastronómica de la zona es mucha, pero, ¿cómo es? ¿de qué tipo de establecimientos estamos hablando?

4.2.1 Análisis por tipología.

El resultado de la clasificación se presenta en la siguiente tabla y en el siguiente gráfico

Grupo	nº Establecimientos
General	282
Bar	146
Árabe	47
Cafetería – Pastelería	40
Asiático	34
Italiano	30
Comida rápida	24
Americano	16
Europeo	6
	625

Tabla 3. Clasificación de establecimientos por tipo

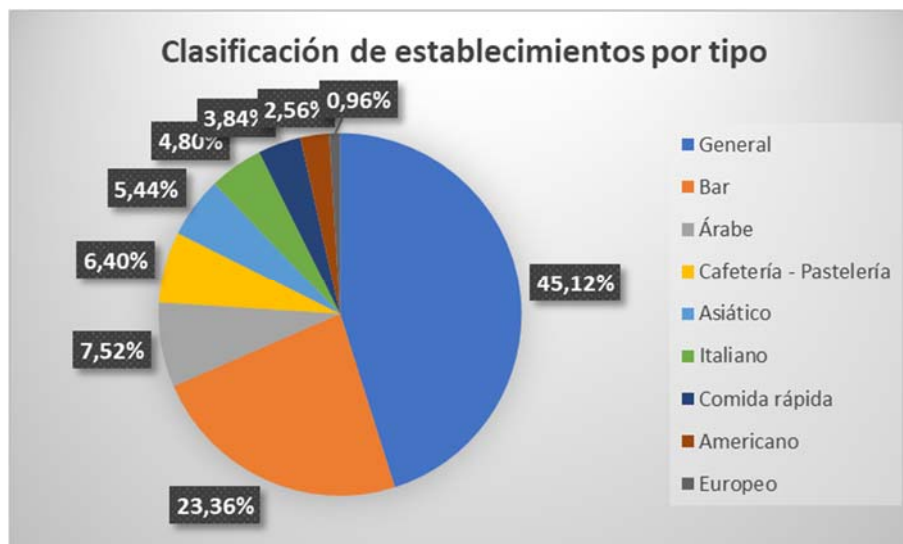


Ilustración 6.- Gráfico con la clasificación de los establecimiento

Se puede observar que en los apartados de General y Bar se encuentran la mayoría de los establecimientos (un 44,12% y un 23,36%).

La gran tradición árabe que hay en granada y la gran implantación de inmigrantes procedentes de estos países que tenemos en la capital hacen que el número de establecimientos especializados en este tipo de comida sea el más alto después de los mencionados.



Ilustración 7.- Localización de los establecimientos especializado en cocina árabe

En la imagen anterior podemos comprobar la forma en que los establecimientos especializados en comida árabe se localizan principalmente a lo largo de la calle Elvira y en la Calderería, zonas en las que se asienta la población que tiene este origen.

4.2.2 Análisis por valoración en Google Maps

El resultado de cuantificar el número de establecimientos que tienen su valoración dentro de cada uno de los intervalos definidos es el siguiente:

Valoración	nº establecimientos
$\geq 4,5$	220
$\geq 3,5 < 4,5$	315
$> 2,5 \leq 3,5$	37
$> 1,5 \leq 2,5$	14
$> 0,5 \leq 1,5$	4
$\leq 0,5$	35
	625

Tabla 4 Clasificación de establecimientos por valoración

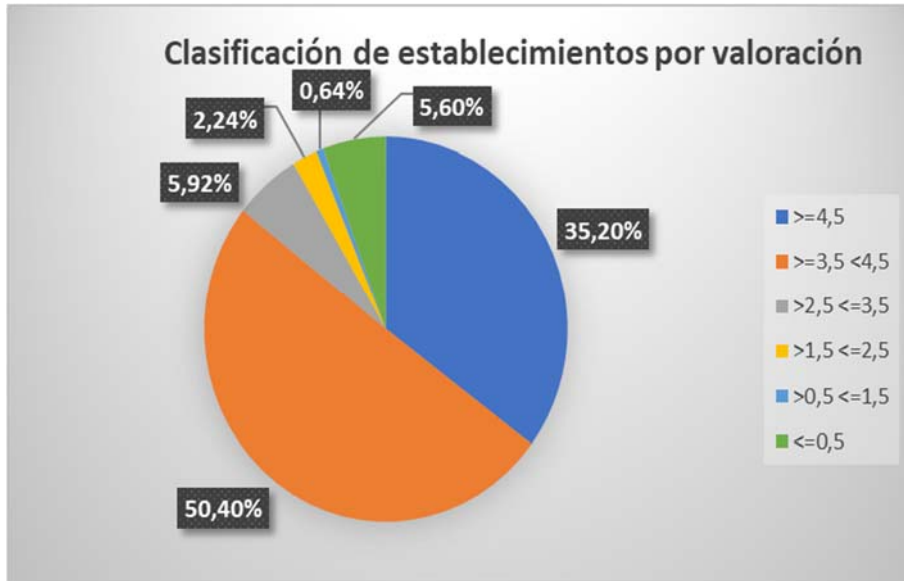


Ilustración 8.- Gráfico de valoración de establecimientos según su valoración

De acuerdo con los datos obtenidos podemos concluir que el 85,60% de los establecimientos está valorado por encima de 3,5 puntos (sobre 5) lo que indica el alto grado de satisfacción de los usuarios con los distintos establecimientos.

4.2.3 Análisis por valoración ponderada

Una vez aplicada la metodología descrita, el resultado es el siguiente:

Valoración	nº establecimientos
>=20000	4
>=10000 <20000	14
>=5000 <10000	53
>=2000 <5000	129
>=1000 <2000	123
<1000	302
	625

Tabla 5.- Clasificación de establecimientos por valoración ponderada

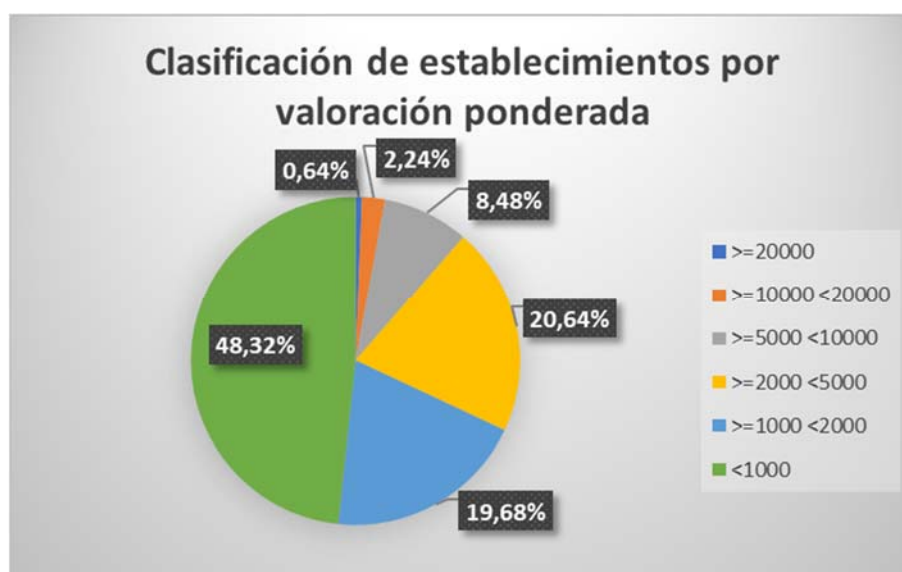


Ilustración 9.- Gráfico clasificación de establecimientos por valoración ponderada

Con esta clasificación podemos comprobar que tan solo 18 restaurantes tienen una valoración ponderada superior a 10000. Son los que se presentan en la siguiente tabla y en el siguiente gráfico:

Nombre establecimiento	Dirección	Valor.	nº Res.	Valorac ponderada
Restaurante Los Manueles - Reyes Católicos	Reyes Católicos, 61, Granada	4,3	9.602	41.289
Bar La Riviera	Calle Cetti Meriem, 7, Granada	4,4	6.749	29.696
Bodegas Castañeda	Calle Almircecos, 1, 3, Granada	4,1	6.530	26.773
Burger King	Puerta Real de España, 4, Granada	3,7	6.228	23.044
Lemon Rock Granada - Bar restaurante	Calle Montalbán, 6, Granada	4,4	4.323	19.021
Café Fútbol	Plaza de Mariana Pineda, 6, Granada	3,9	4.784	18.658
Kiosko Las Titas	P.º de la Bomba, s/n, Granada	4	4.086	16.344
Rosario Varela	Calle Varela, 10, Granada	4,3	3.776	16.237
El Pescaíto de Carmela	Calle Marqués de Gerona, 12, Granada	4,3	3.690	15.867
Ávila Tapas II	Calle San Isidro, 11, Granada	4,6	3.218	14.803
La Auténtica Carmela - Granada	Calle Colcha, 13, Granada	4,2	3.350	14.070
Cafetería Alhambra	Plaza de Bib-Rambla, 27, Granada	4	3.374	13.496
EntreBrasas Granada	Calle Navas, 27, Granada	4,6	2.752	12.659

Nombre establecimiento	Dirección	Valor.	nº Res.	Valorac ponderada
La Cueva de 1900 / Ayuntamiento	Reyes Católicos, 13, Granada	4,1	2.771	11.361
Cueva de la Rocio	Camino del Sacromonte, 70, Granada	4,4	2.527	11.119
Restaurante Palacio Andaluz Almona	Calle San Jerónimo, 5, Granada	4,8	2.307	11.074
Flamenco Granada - Tablao Jardines de Zoraya	Calle Panaderos, 32, Granada	4,5	2.383	10.724
La Gloria De Bib Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 10, Granada	4,1	2.461	10.090

Tabla 6.- Listado de establecimientos con más de 10.000 puntos de valoración ponderada

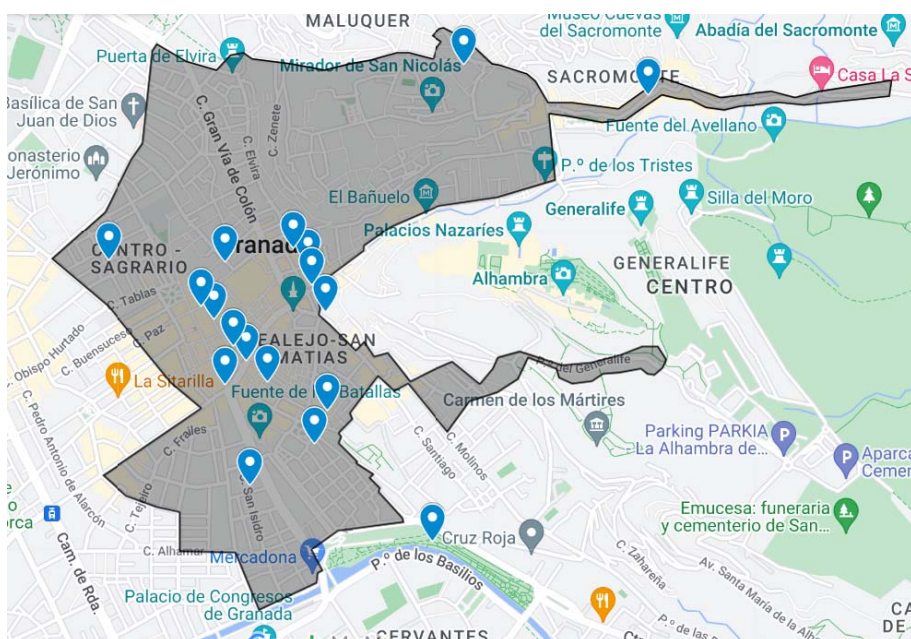


Ilustración 10.- Referencias geográficas de los establecimientos con mas de 10.000 puntos de valoración ponderada

Aunque este mecanismo de valoración elimina el segundo inconveniente de los relacionados anteriormente, recuerdo que mantiene el primer inconveniente relacionado con que las valoraciones las hacían personas que frecuentaban redes sociales.

4.2.4 Análisis por tipología y valoración ponderada.

El resultado de la aplicación de este método es el siguiente

Grupo	>=20000	>=10000 <20000	>=5000 <10000	>=2000 <5000	>=1000 <2000	<1000	Total
General	2	11	34	57	49	129	282

Grupo	>=20000	>=10000 <20000	>=5000 <10000	>=2000 <5000	>=1000 <2000	<1000	Total
	Bar	1	1	7	28	30	
Árabe	0	0	3	10	14	20	47
Cafetería - Pastelería	0	2	3	8	9	18	40
Asiático	0	0	1	13	9	11	34
Italiano	0	0	2	5	6	17	30
Comida rápida	1	0	2	1	1	19	24
Americano	0	0	0	7	2	7	16
Europeo	0	0	1	0	3	2	6
	4	14	53	129	123	302	625

Tabla 7 Clasificación de establecimientos por doble criterio tipología – valoración ponderada

En el análisis gráfico he considerado solo tres intervalos en la valoración ponderada. Las siguientes imágenes presentan para cada uno de los intervalos el número de restaurantes considerados (en las barras) y el número de establecimientos que les correspondería por la distribución del total (en las líneas)



Ilustración 11 Establecimientos con más de 10000 puntos clasificador por tipología



Ilustración 12 Establecimientos con más de 2000 y menos de 10000 puntos clasificador por tipología



Ilustración 13.- Establecimientos con menos de 2000 puntos clasificador por tipología

4.3 Resultados de la comprobación de si la cocina tradicional se ofrece en los establecimientos de la zona.

Para la confrontación propuesta se han seleccionado 83 establecimientos. Se trata de establecimientos seleccionados entre las tipologías General, Bar y Cafetería-Pastelería, que tienen más de 100 reseñas y más de 3,5 de valoración

De acuerdo con la metodología propuesta, el resultado es el siguiente:

Nombre	Habas con jamón	Berenjenas fritas	Tortilla del Sacromonte	Lomo de orza	Plato Alpujarreño	Empedrado	Migas	Remojón	Choto al ajillo	Sopa de ajo	Piononos	Tocino de cielo	Olla de San Antón	Jamón de la Alpujarra	Caracoles	Número de platos
Alhambra Palace Restaurante											Si					1
Aliatar	Si			Si										Si		3
Asador Contrapunto								Si			Si					2
Bar Aliatar Los Caracoles		Si												Si	Si	3
Bar Casa Julio 1947 Plaza de Bib-Rambla		Si					Si									2
Bar La Chopera	Si	Si														2
Bar La Riviera	Si	Si														2
Bar Minotauro Café y tapas	Si			Si	Si											3
Bar Ocaña		Si								Si						2
Bar Patio Braserito	Si															1
Bar Restaurante La Tarara								Si								1
Bodega Legado Andalusi	Si									Si						2
Bodegas Castañeda	Si	Si		Si				Si								4
Bodegas La Mancha	Si															1
Cafe-Bar Rabo de Nube		Si														1
Casa Torcuato Alhambra											Si	Si				2
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos											Si					1
Cervecería Arrabal	Si															1
Chikito	Si		Si					Si								3
D'Platos Centro	Si	Si														2
Duquesa 3		Si														1
El Aljibe De San Miguel					Si											1
El Bar De Fede		Si				Si										2
El Cambalache Restaurant										Si						1
El Conde	Si	Si														2
El Fogón de Galicia	Si	Si									Si					3
El Huerto de Juan Ranas											Si					1
El Pescaño de Carmela		Si														1

Nombre	Habas con jamón	Berenjenas fritas	Tortilla del Sacromonte	Lomo de orza	Plato Alpujarreño	Empedrado	Migas	Remojón	Choto al ajillo	Sopa de ajo	Piononos	Tocino de cielo	Olla de San Antón	Jamón de la Alpujarra	Caracoles	Número de platos
El Pozo	Si															1
Estrellas de San Nicolás, C.B.																0
FARALÁ RESTAURANTE		Si														1
Helados San Nicolas - Mirador de San Nicolas	Si	Si			Si						Si					4
Kiosko Las Titas	Si		Si	Si			Si	Si								5
La Auténtica Carmela - Granada		Si									Si					2
La Bella y La Bestia Catedral	Si	Si														2
La Bodega de Antonio 1				Si												1
La Botillería	Si															1
La Buena Vida		Si														1
La Cueva de 1900 / Ayuntamiento		Si			Si		Si									3
La Cueva de 1900 / Reyes Católicos, 42		Si			Si		Si									3
La Cueva de 1900 / Santa Ana		Si			Si		Si									3
La Esquinita de Javi		Si														1
La Fontana	Si															1
La Picatería - Mercado San Agustín - 958 209795					Si											1
La Taberna de Kafka	Si															1
La Tabernilla del Darro								Si								1
La Telefónica		Si														1
Las Tomasas								Si								1
LaSeda		Si														1
Los Diamantes Bib-Rambla		Si														1
Los Manueles - Monjas del Carmen	Si	Si	Si						Si							4
Los Manueles Bib Rambla	Si	Si	Si						Si							4
Los Manueles Restaurante Catedral	Si	Si	Si						Si							4
Mesón Alegría	Si		Si					Si								3
Mesón Botafumeiro	Si	Si									Si					3
Mesón El Yunque					Si											1
Nuevo Restaurante Hermanos Urquiza	Si	Si									Si	Si				4
Pastelería Confitería El Sol											Si					1
Pastelería López-Mezquita											Si					1
Provincias							Si									1
Puerta del Carmen	Si															1
Ras Cafe Bar	Si															1
Restaurante Aixa																0
Restaurante Asador de Castilla											Si					1
Restaurante Carmen De Aben Humeya		Si														1
Restaurante Carmen Verde Luna	Si	Si			Si			Si			Si					5
Restaurante El Aguador	Si															1

Nombre	Habas con jamón	Berenjenas fritas	Tortilla del Sacromonte	Lomo de orza	Plato Alpujarreño	Empedrado	Migas	Remojón	Choto al ajillo	Sopa de ajo	Piononos	Tocino de cielo	Olla de San Antón	Jamón de la Alpujarra	Caracoles	Número de platos
Restaurante Jardines Alberto	Si				Si			Si			Si					4
Restaurante La Mimbre	Si				Si			Si	Si		Si	Si				6
Restaurante Los Manueles - Reyes Católicos	Si	Si	Si						Si							4
Restaurante Mas que Vinos	Si	Si									Si					3
Restaurante Mirador Carmen San Miguel						Si										1
Restaurante Mirador de Morayma								Si			Si					2
Restaurante Oliver																0
RESTAURANTE TINTA FINA		Si														1
Salvaje		Si														1
Siloé Bar & Grill	Si										Si					2
Taberna Casa Enrique																0
Taberna de Jam		Si														1
Taberna El Aviso	Si															1
Taberna La Tana	Si															1
Taberna Malvasía	Si	Si														2
Tocateja	Si															1
Número de establecimientos	39	38	7	5	11	2	6	12	5	3	19	3	0	2	1	

Tabla 8.- Tabla cruzada de establecimientos y platos típicos seleccionados

En la tabla siguiente se resumen el número de restaurantes que ofertan cierto número de platos típicos:

Nº Platos	Nº establecimientos	%	% acumulado
0	4	4,82%	100,00%
1	42	50,60%	95,18%
2	15	18,07%	44,58%
3	11	13,25%	26,51%
4	8	9,64%	13,25%
5	2	2,41%	3,61%
6	1	1,20%	1,20%
	83	100,00%	

Tabla 9.- Número de establecimientos que ofertan cada número de platos

En esta tabla se presenta el grado de implantación que cada plato identificado como típico tiene en los restaurantes seleccionados.

Plato típico	Nº de establecimientos
Habas con jamón	39
Berenjenas fritas	38
Tortilla del Sacromonte	7
Lomo de orza	5
Plato Alpujarreño	11
Empedrado	2
Migas	6
Remojón	12
Choto al ajillo	5
Sopa de ajo	3
Piononos	19
Tocino de cielo	3
Olla de San Antón	0
Jamón de la Alpujarra	2
Caracoles	1

Tabla 10.- Número de establecimientos que ofertan cada plato

5

Conclusiones

En relación con la oferta gastronómica en el centro turístico de la capital granadina se puede concluir, de acuerdo con todo lo expuesto, que es abundante: se han contabilizado 625 establecimientos en una superficie de 1,44 km² y que en general está bien considerada.

Se trata de una oferta abundante porque podemos encontrar 4,33 establecimientos en cada hectómetro cuadrado (aproximadamente el tamaño de un campo de fútbol).

Se trata de una oferta bien considerada porque, como ya se apuntó el 85,6% de los establecimientos tiene una valoración en Google superior a 3,5 puntos (sobre 5) aunque si atendemos al indicador de valoración ponderada, los resultados son más modestos.

Además el centro pone a disposición de los visitantes una gran variedad de tipos de establecimientos. Aunque los más numerosos son los restaurantes generalistas y los bares, llama la atención el gran número de establecimientos especializados en comida árabe.

Los tipos de establecimientos mejor valorados son los restaurantes generalistas (con más de 10000 puntos encontramos 13 establecimientos, cuando lo esperable es que hubiera solo 8,12), las cafeterías-pastelerías y los establecimientos de comida rápida también están bien posicionados.

En cuanto al grado de implantación de la cocina tradicional granadina en los restaurantes del centro turístico de la capital, podemos concluir que es limitado ya que tan solo el 3,61% de los establecimientos analizados oferta la tercera parte o más de los platos identificados como típicos (cinco o más de los 15 platos identificados).

Por otro lado también podemos apuntar que el 95,18% de los establecimientos analizados oferta al menos 1 de los platos típicos catalogados.

Intentando buscar la causas de esa implantación limitada puedo apuntar que la cocina tradicional se ha conformado de acuerdo a los gustos, las costumbres y las necesidades de la población tradicional de la provincia que son muy distintos de los gustos de la población actual y sobre todo de los visitantes actuales.

Entre los platos identificados hay algunos que incorporan muchas calorías que eran apropiados para las gentes que trabajaban en el campo, pero que hoy no resultan del gusto de los visitantes de la ciudad.

La olla de San Antón es un ejemplo de esto. Se trata de un guiso muy calórico. En el análisis realizado ha resultado que no se incorpora en ninguna de las ofertas de los establecimientos estudiados. Se trata de un plato de temporada. En las semanas anteriores al día en que se celebra la festividad de San Antón (17 de enero) se oferta temporalmente por muchísimos establecimientos.

Entre los platos típicos identificados también está el Jamón de la Alpujarra. Se trata de un producto de muy alta calidad que curiosamente solo es ofertado por 2 de los establecimientos analizados. Se da la circunstancia de que este plato ha sido sustituido por otro, el “Jamón Ibérico” que es percibido por los comensales como un producto de mayor calidad. El Jamón Ibérico, aun no siendo un plato tradicional granadino, tiene mucha implantación entre los restaurantes del centro.

Me parece interesante hacer referencia a la tortilla del Sacromonte. Aunque según el estudio realizado tienen cierta implantación (la ofrecen 7 de los establecimientos analizados), presenta el problema de que es un plato que parece no gustar. Se trata de una tortilla elaborada, entre otros ingredientes, con sesos de carnero, criadillas y otros tipos de casquería.

También considero de interés comprobar si existe o no una relación entre el grado de implantación de platos típicos en la oferta de los establecimientos y la valoración que estos tienen de sus usuarios en Google Maps.

Para dar respuesta a esta cuestión he comparado la valoración ponderada media de los establecimientos analizados con las valoraciones de los establecimientos según su grado de implantación de platos típicos. El resumen se puede ver en la siguiente tabla:

nº Platos	Valor. Ponderada Media
0,00	4.028
1,00	3.925
2,00	5.569
3,00	6.109

nº Platos	Valor. Ponderada Media
4,00	12.314
5,00	8.831
6,00	2.790

Tabla 11.- Valoración ponderada media por número de platos tradicionales ofertados

De los datos ofrecidos en la tabla se puede concluir que existe cierta relación entre el grado de implantación (número de platos tradicionales que ofertan) y la valoración ponderada. La valoración ponderada media de los establecimientos analizados es de 5.430. En los establecimientos que no ofrecen ningún plato y los que ofrecen solo uno tienen una valoración ponderada media (de cada segmento) inferior. En los establecimientos que ofrecen 2,3,4 o 5 platos la media del segmento está por encima de la media general. Solo en el caso del establecimiento que incorpora 6 platos, la valoración ponderada baja por encima de la media, pero es importante tener en cuenta que tan solo es un establecimiento y la muestra puede no ser significativa. Se puede apreciar esta cuestión en el siguiente.

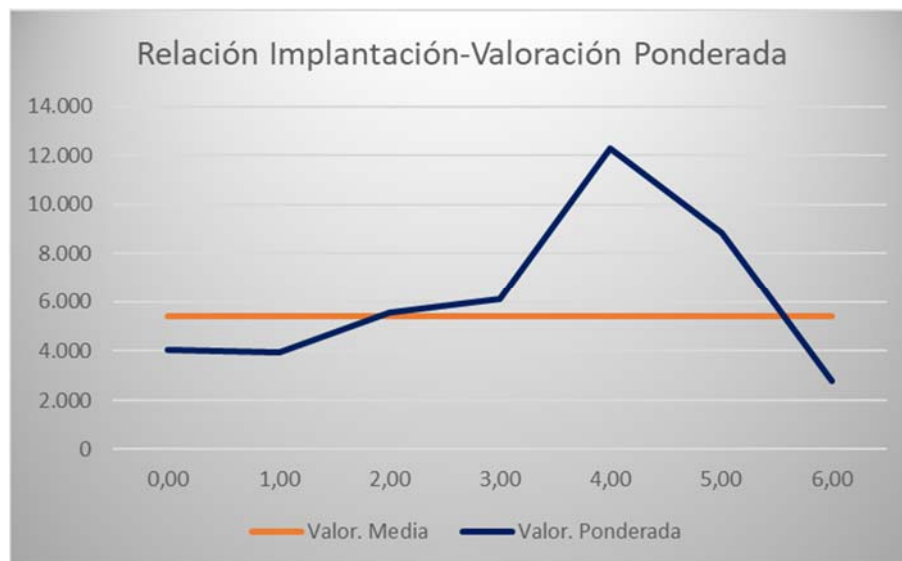


Ilustración 14.- Valoración ponderada media según número de platos ofertados

6

Referencias

Dónde Comer y Beber Bien en Granada - Comida Típica y Gastronomía. (2021, 31 octubre). Granada Direct. <http://www.grnadadirect.com/comer-beber/>

Google Maps. [Conjunto de datos; Internet]. <https://www.google.es/maps/?hl=es>

Herrera, J. M. A., A., Monforte, P., A., A., A., A., A., & Rein, F. H. (2019, 21 septiembre). Cocina popular granadina. Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. <https://academiaandaluzadegastronomia.com/cocina-popular-granadina/>

TripAdvisor. [Conjunto de datos; Internet]. <https://www.tripadvisor.es/>

López, R. G. (2019, 19 enero). La gastronomía se ha vuelto una nueva y poderosa motivación para viajar | Aprende de Turismo - Formación Online en Turismo. aprendedeturismo.org. <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>

Ostelea Tourism Management School. (2020, 27 mayo). Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata. Ostelea. <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata>

Recetas tradicionales de Granada y Provincia | Patronato de Turismo. (2016, 16 febrero). Portal de Turismo de la Provincia de Granada. <https://www.turgranada.es/planea-tu-viaje/comer-y-beber/recetas-tradicionales/>

Romero, S. (2022, 10 mayo). Turismo gastronómico, un aliado del desarrollo sostenible. BBVA NOTICIAS. <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/turismo-gastronomico-un-aliado-del-desarrollo-sostenible/>

S. Osuna, J. M. S. O. (Director). (2007). GRANADA. Enciclopedia de los pueblos de Andalucía Granada(Osuna).

TripAdvisor. [Conjunto de datos; Internet]. <https://www.tripadvisor.es/>

Turismo y gastronomía, una relación cada vez más estrecha | FUDE. (2020). FUDE by Educativa. <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>

Anexos

Anexo 1

Detalle de la gastronomía por municipios




Gastronomía en Agrón:

Los productos genuinos del lugar son los cereales, la fruta de temporada y el ganado bovino y caprino, del que se determina una gastronomía autóctona cargada del sabor de estas riquezas de la tierra. El cordero asado al estilo de la sierra, las ensaladas de pimientos y cebolla, a veces escalivadas, los dulces de yema, harina y calabaza, son los elementos sobresalientes de la buena cocina de Agrón.



Gastronomía en Alamedilla:

Por hablar de su gastronomía, especialmente cuidadosa para con el paladar de vecinos y visitantes, diremos que de muy largo en el tiempo proceden los pucheros de este pueblo. Se cuenta que ya hicieron buenas migas con los lugareños, aquellos fenicios negociantes y amantes de preparar platos donde el aceite de oliva virgen extra era todo goce y apetencia.

Pero no sólo de aceite viven los «alamedilleros». Pues si nos paramos a reflexionar sobre el topónimo de su nombre «al-Yanna» significa «la huerta». Lo que nos sitúa frente a una serie de viandas basadas en hortalizas y frutales. En las casas se acostumbra a hacer conservas de todo tipo, a pesar de los tiempos y las modas. Desde las costillas en aceite, lomos, chorizos, morcillas y demás exquisiteces. Hay que destacar que las plantaciones de almendros, comunes a nuestra cultura agrícola, no faltan en los paisajes rurales de sus campos. Las especialidades gastronómicas más apreciadas son la fritada de carne, los pimientos rojos y verdes asados, la carne de cerdo troceada y cocinada con aceite de oliva virgen extra. Toda una exquisitez par 



Gastronomía en Albolote:

Esta claro que las influencias capitalinas son muy manifiestas en sus características mesoneras y gastronómicas. Tanto que, aún siendo un lugar de interior, la gente suele ir a comer determinados platos, algunos de ellos, insólitos. De hecho los parajes actuales no nos hacen imaginar que antaño sus moreras, frondosas y de atractivos frutos morados oscuro, de ácido sabor y grácil textura, permitían un notable y próspero trabajo de las sedas. Sus feraces tierras se vieron repobladas por la planta azucarera de la remolacha, gracias a iniciativas empresariales y a impulsos labriegos, lo que convirtió sus campos en un verde paisaje entre hortalizas y las rubicundas remolachas. El plato más típico de Albolote, según aparece en varios libros de cocina española y regional es el ya mencionado «Arroz con conejo jugoso al estilo de Albolote».



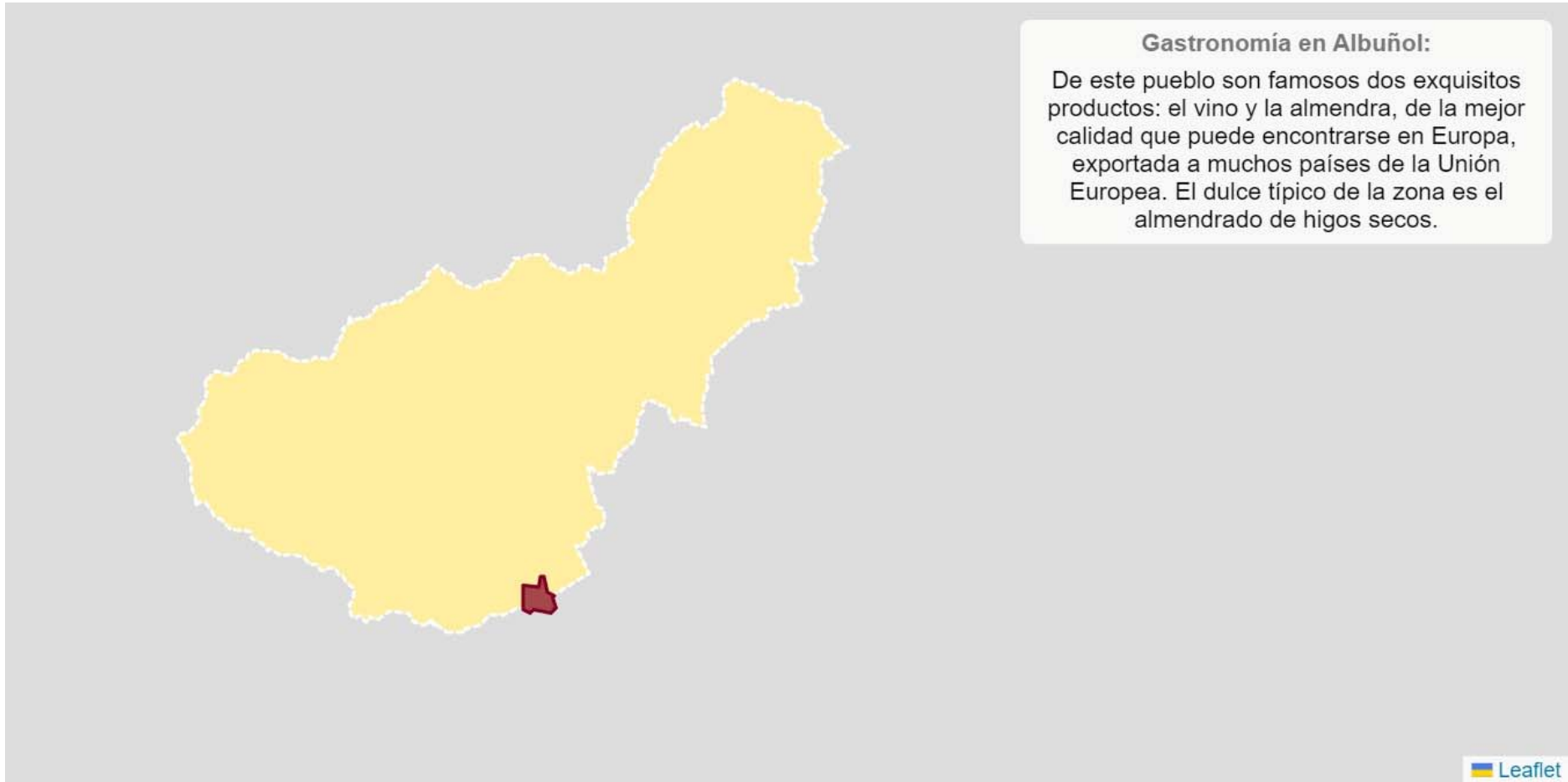
Gastronomía en Albondón:

Tanto el municipio como su contorno tienen cualidades insuperables para el turismo rural: un excelente clima (brisas del mar Mediterráneo y Sierra Nevada), paisajes maravillosos, muy cerca del mar y la sierra. Muy buen vino, higos, almendros y exquisitas especialidades gastronómicas de la tierra, entre las que destacan la fritada alpujarreña, las migas, la fritada de conejo y, sobre todo, la dulcería de antigua tradición morisca, los buñuelos, soplillos, tortas de almendra y un etcétera amplísimo que hará las delicias del viajero goloso.



Gastronomía en Albuñán:

En los últimos años se está convirtiendo en una tradición el que durante las fiestas, tanto de Agosto como de Octubre, se invite a la concurrencia a una comida (paella, bocadillos, carne en ajillo, acompañado con su correspondiente bebida, refrescos para los niños y vino, sangría o cerveza para adultos). Son los días en que no se cocina en ninguna casa, ya que hasta los enfermos tienen derecho a su ración.



Gastronomía en Albuñol:

De este pueblo son famosos dos exquisitos productos: el vino y la almendra, de la mejor calidad que puede encontrarse en Europa, exportada a muchos países de la Unión Europea. El dulce típico de la zona es el almendrado de higos secos.

Leaflet



Gastronomía en Albuñuelas:

Exquisita es la gastronomía de la que podemos disfrutar en Albuñuelas, comidas típicas cargadas de sentimiento y tradición, que regalan el paladar con los ingredientes más naturales; aceite de los miles de olivos que pueblan nuestras tierras, todo tipo de productos de huerta, que se unen para convertirse en los platos más deliciosos: pucheros, potajes, ollas, migas cazuelas, tortillas de callejas, pipirranas, y la repostería más casera y apetitosa: pestiños, buñuelos, roscas de huevo y roscas de anís.



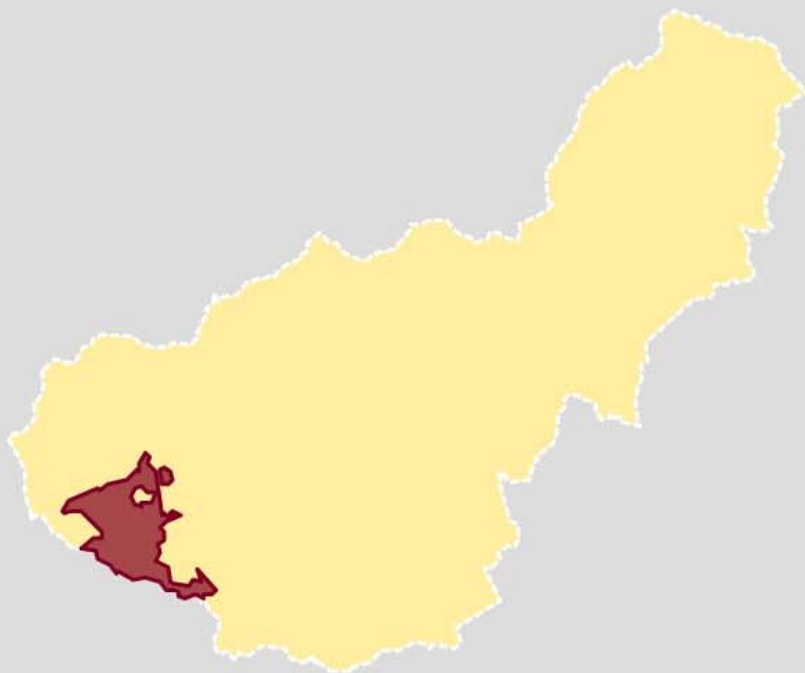
Gastronomía en Alfacar:

El pan de Alfacar es célebre en toda la provincia, desplazándose cada día los panaderos a Granada para venderlo a los aficionados a este exquisito producto, el cual, acompañado de jamón de Víznar, pueblo muy cercano y hermanado con Alfacar a través de varias cooperativas panaderas y agrícolas, constituye un manjar apreciado por todos los visitantes. Los tomates y lechugas, la fruta veraniega crecida en las huertas regadas por sus frescas fuentes, la carne de cerdo y el choto completan la oferta gastronómica de este pueblo rico en tradiciones, historia, naturaleza y gastronomía.

Gastronomía en Algarinejo:



Leaflet



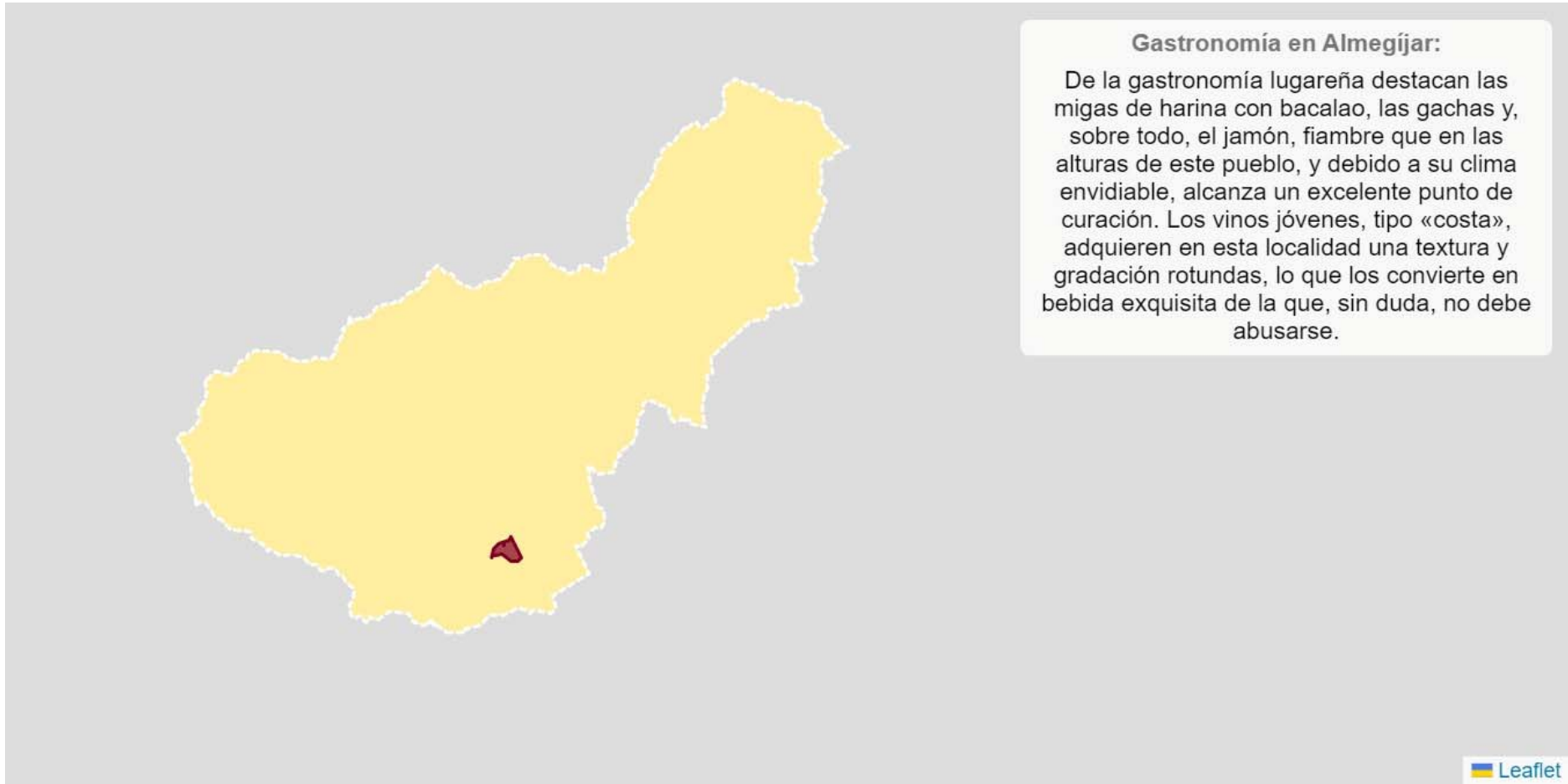
Gastronomía en Alhama de Granada:

Seguro que es el clima el que tiene mucho que ver con la exquisitez de los famosos garbanzos de Alhama, integrantes de platos de cuchara tan usuales en esta comarca. Lo mismo que sus embutidos, de prestigioso punto, como son sus salchichones, chorizos o salchicha, ligados con especias aromáticas. Y qué mejor postre que acercarse a alguna de las panaderías locales, o sin duda al convento de las Clarisas, donde las pocas monjitas que quedan mantienen la tradición confitera monacal. Todo este panorama cibárico tiene un nexo, sus milenarias aguas, que dan el punto justo a sus variados guisos.



Gastronomía en Alicún de Ortega:

Las matanzas son muy típicas en este pueblo. Unos vecinos ayudan a otros y hay excelente ambiente de amistad y colaboración, todo ello en un marco festivo. Por la noche, muchas familias invitan a otras a probar los embutidos que han hecho. También es típico que las abuelas vayan a las panaderías a hacer mantecados, tortas y otras delicias propias de la dulcería local.



Gastronomía en Almegíjar:

De la gastronomía lugareña destacan las migas de harina con bacalao, las gachas y, sobre todo, el jamón, fiambre que en las alturas de este pueblo, y debido a su clima envidiable, alcanza un excelente punto de curación. Los vinos jóvenes, tipo «costa», adquieren en esta localidad una textura y gradación rotundas, lo que los convierte en bebida exquisita de la que, sin duda, no debe abusarse.

Leaflet



Gastronomía en Almuñécar:

Un inicio lógico sería dar un paseo por el Parque de El Majuelo, en cuyos jardines se encuentra una de las factorías más importantes de conservas y salazón, construida por los fenicios, lo que nos da idea de la importancia que han dado estos pobladores siempre al tema culinario. Otra de sus notables influencias proviene de los griegos y los romanos, quienes aplicaron sus conocimientos para sacar partido a la riqueza natural de estos entornos, como fue el cultivo de la vid, viñedos que aún produce en «Los pechos» caldos artesanos, plétóricos de fuerza que, a través, de los siglos mantienen carácter y artesanía familiar. Más tarde llegan los árabes, que durante su estancia prodigan los alimentos típicos: frutos secos, conservas ceciales, moragas y demás elaborados donde las hortalizas regadas por los arroyos y el río Verde conforman un panorama que cambia intensamente a partir del cultivo de los subtropicales.



Gastronomía en Alquife:

La comarca de El Senet, más tarde Zenete, a la que pertenece Alquife, siempre mantuvo sus costumbres culinarias. De hecho, sus platos más habituales son aquellos en los que se utilizan el cabrito y el cordero, guisados en calderetas más o menos aromáticas y generosas en aliño y porciones. Sus cultivos de cereales y pasto en la zona alta, donde llegaban el ganado de diversos puntos, genera una gastronomía muy tradicional. El choto se guisa en grandes cantidades en las fiestas patronales. Entre múltiples recetas destacamos el Choto al ajillo, tan característico de la zona y tan popular en muchas zonas de la provincia de Granada.



Gastronomía en Arenas del Rey:

Reúnen estos campos mucha historia, en algunos casos ligada a la cocina cinegética, fomentada nada menos que por la pasión cazadora del rey Alfonso XII. Hay también una tradición culinaria fluvial, debido a la cercanía del embalse de los Bermejales y los ríos que desembocan en él. A esto debemos añadir otro atractivo gastronómico: la elaboración de ricos quesos en el pueblo de Jatar que, junto a Fornes, el poblado de los Bermejales y la propia Arenas del Rey conforman el municipio.



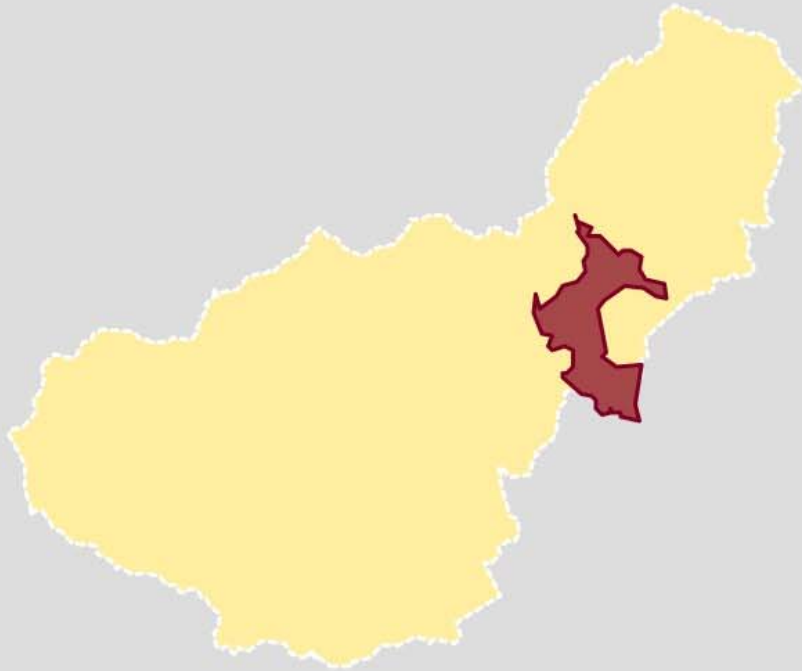
Gastronomía en Armilla:

Si algo tiene característico este pueblo situado a «un paso» de Granada, es su cercanía con la vega. Entre secaderos de tabaco se ubican huertas con ricas verduras. Hay dos instituciones lúdicas: Bodegas La Goma, a la entrada del pueblo, donde se expenden vinos y licores a granel; y los dos kioscos de churros, donde los domingueros andarines recalán con el periódico bajo el brazo para leerlo mientras se degusta un «papelillo» de tejeringos con un humeante chocolate a la taza. Entre los platos característicos destaca el pisto de calabaza, elaborado con productos propios y típicos de este municipio.



Gastronomía en Atarfe:

Atarfe, situado a caballo entre la Vega y Sierra Elvira, participa de su privilegiada situación para abastecer sus despensas de los frutos de los cultivos de la sierra (aceite y almendras) y de la enorme variedad de productos hortofrutícolas que da la vega. Hay infinidad de propuestas, como los pucheros varios, así como sus variados platos donde el cerdo y sus derivados ocupan lugar de preferencia.




Gastronomía en Baza:

Seguro que la propia dama de Baza tenía que tener buena mano a la hora de guisar platos como las gachas que aún en pleno siglo XXI, se pueden disfrutar en algunos establecimientos de la capital y alrededores. Es el plato típico por antonomasia. Asimismo, podemos degustar numerosos productos derivados del cerdo, los cuales adquieren una sazón exquisita debido al clima frío y seco de esta tierra. La tradición cazadora y la cercanía de la Sierra de Baza, parque natural, abastecen el recetario de platos cinegéticos. Aparte, los embutidos y carnes, son célebres guisos como la grupina, los dulces de calabaza y almendras, encurtidos y salazones. El mercado de Baza, centro de actividad comercial de una extensa zona, proporciona multitud de productos de la tierra, todos ellos de notable calidad, como la fruta y alimentos de temporada.



Gastronomía en Beas de Granada:

Beas era una de las vías de entrada a Granada desde levante, de ahí que haya visto pasar a muchos forasteros. Sus cultivos de huerta se ven favorecidos por las aguas del río Darro, que junto al Huétor Santillán producen ricos bancales de excelentes tomates y pimientos. Cuenta con campos dedicados a los cereales, y sus olivos son muy reputados a la hora de molturar sus frutos oleosos. Las actuales vías de comunicación la han convertido en destino y segunda residencia de muchos granadinos, siendo muchos los paisanos y residentes que gustan de ir a comer los fines de semana en sus ventas y merenderos, donde algunos gozan de mucha fama por sus embutidos y guisos. Cuenta con una popular cata de vinos mostos, dado que los de Beas o «beatos» son muy dados a elaborar sus propios vinos para consumo familiar, en la mayoría de los casos; todo lo cual ha beneficiado que, en los albores de cada año, se celebre una cata popular donde se rivaliza con agrado. La zona es rica setas, base de platos tan celebrados como las costillas con setas, delicado manjar típico de la zona.

 Leaflet



Gastronomía en Beas de Guadix:

Lejano queda aquel recuerdo de cuando era cruce de caminos entre la Illiberris romana (Granada), Castulo (Linares) y Acci (Guadix). Los «beatos» han sabido aprovechar todo lo que por allí se mostrase, viniera de donde viniera. De ahí la indistinta propuesta que tiene el pueblo, que cuenta con gran cantidad de viviendas trogloditas, cuevas que gustan habitar porque mantienen una temperatura constante, tanto en invierno como en verano. Cortijada mozárabe más tarde, lo mismo se guisa un pollo para hacerlo con arroz que se cocinan una excelentes migas pastoreras o un buen caldo pimentón, que tanto predicamento tiene, con ingredientes de la zona. Es afamado el vino del lugar, así como la ensaladas de jamón, las cuales se aderezan con melocotones y otras sabrosas frutas.



Gastronomía en Benalúa:

Hasta hace años llegaba un tren con caña de azúcar de Brasil y de Motril, que abastecía la antigua fábrica Nuestra Sra. del Carmen, que a su vez, sacaba partido en una destilería, también desaparecida, donde se destilaban alcoholes, aguardientes y licores. El pueblo tiene cinco panaderías, cuyas tahonas hacen ricos panes y tortas de varios tipos. Desde los dulces de manteca, melosas y gustosas, a las entonadoras a base de chicharrones que sirven de medio almuerzo por su nutritiva composición. Sus tierras regadas por los ríos Guadix y Fardes cuentan con ricas huertas, donde se producen variadas hortalizas y sobre todo los frutales que tanta fama le dan y disfrutan. Lo mismo que sus platos de caza menor a base de codorniz, perdiz o conejos, sus gustosos embutidos, donde destacan el chorizo y la morcilla, y aceites que se molturaban en la fábrica local.



Gastronomía en Benalúa de las Villas:

Cuentan en Benalúa que han tenido gente guisando por estos lares desde los íberos, como se demuestra en los restos descubiertos en el cerro del Cántaro, así como otras civilizaciones, como es el caso de la romana, que le inculcó el cultivo del olivo, el cual, junto a los cereales, es agricultura masiva que se produce en el pueblo, situado a poca distancia del río de las Juntas, de aguas continuas gracias al embalse de Colomera. Además de sus comercializados aceites, gustan el arroz los domingos y patatas con pimientos. Es raro la familia que no dispone de un terreno sembrado con tomates, patatas, etc. Por Navidad se hacen roscos de huevo, y el resto del año, Los Milesios llevan el pan y los dulces desde el cercano Campotéjar. Una de las exquisiteces de las que se hacen conservas de varios tipos son las ricas cerezas, siendo su receta más sobresaliente las cerezas en almíbar.



Gastronomía en Benamaurel:

Los productos locales más sabrosos, tomates, pepinos, pimientos y cereales, son la base de la gastronomía de la zona, Intervienen en platos característicos como las gachas o las gurupinas, una salsa espesa y ligeramente picante, muy sabrosa y de gran tradición en la comarca. Hay crespillos de cañamones y son destacadas las alcaparras salvajes que se buscan para hacer ricas ensaladas y encurtidos, así como buenos embutidos curados en cuevas.



Gastronomía en Bércules:

Son de destacar las truchas que se capturan en el río Grande y el río Chico, que unidos serán el Cádíar, y más tarde Guadalfeo. Hay una fuente que abre las ganas de comer y de casar: la de Las Carmelas, llamada así en honor a un cura de esta orden carmelita, que fue párroco local. Cuando el frío aprieta se hacen migas, además de jamones y embutidos.



Gastronomía en Bubiión:

Situado entre las populares villas de Pampaneira y Capileira, este pueblo, enclavado en el corazón del barranco del río Porquería, goza de mucha fama por la Villa Turística de Andalucía. Como su topónimo indica, en este pueblo el agua mana y «bulle» por doquier, cosa que a los «bubioneros» les viene muy bien a la hora de guisar y elaborar sus panes con tan ricas aguas naturales o regar las pequeñas huertas que se encuentran hasta en el propio casco urbano. No faltan los clásicos platos de la comarca y sus afamados perniles y chacinas, así como y los cerezos, de sabrosísima fruta, celebrada en toda la provincia granadina.



Gastronomía en Busquístar:

Durante las romerías y fiestas es costumbre que los vecinos se conviden con dulces como los roscos y peñascos, además de arrimar la «faca» a la hoja de tocino veteado o a un poquito de morcilla en orza. Los «chamuscaos», cariñoso nombre popular que reciben los de Busquístar, quizás como remembranza de los rostros sucios que tenían los trabajadores que explotaban la mina de hierro, gustan de platos populares como la asadura encebollada. Son reconocidos por su calidad los embutidos, hortalizas como la cebolla y el pimiento, frutas y almendras de la zona, así como el vino lugareño, de baja graduación e intenso sabor, criado a partir de cepas esmerada mente cuidadas y elaborado mediante sistemas tradicionales.



Gastronomía en Cacín:

Tiene el pueblo un río del mismo nombre, el segundo en categoría del poniente granadino y afluente del Genil, donde se capturan salmónidos, como la trucha Fario, o la trucha arco iris. A veces se suelen conseguir algunos especímenes de barbo, que tras una buena salsa, bien limpios y fritos en aceite de oliva virgen extra, se convierte en un plato de fiesta, pues no todo el año se puede pescar con éxito en el río. Hay cultivos de cereales y pequeños bancales que producen hortalizas y fruta les. Cuenta el pueblo con una arraigada tradición culinaria. En agosto, en honor del patrón San Sebastián, las gentes salen al campo para realizar sus «merendicas» a base de migas, arroces y embutidos, que en la zona se producen y se comparten.



Gastronomía en Cádiz:

Buenas fiestas tiene y celebran los «pavicos», nombre cariños que reciben los casienses. Por San Marcos hay romería. Se comen los clásicos hornazos, además de hacer el pucherico y «matar al diablo». En otoño es la fiesta grande, dedicada al mundo del vino, donde se sitúa en la plaza mayor del pueblo su popular Fuente del Vino, una grata excusa para que los vecinos del pueblo y alrededores se congreguen durante la jornada a gozar gratuitamente de los caldos típicos de la zona. Es tierra de buenos panes y guisos, y también de postres, entre los que destacan los peñascos, elaborados con la exquisita almendra de la zona.



Gastronomía en Cádiz:

Sus parrales y clima benigno del estío fueron cantados por el cronista Henríquez Jorquera. Una gran cantidad de granadinos buscan los fines de semana sus restaurantes y ventas.

Pero el cronista cantaba en 1600 ya las destacadas prebendas culinarias que gozaban los cajareños, además de producir excelsas sedas, tan consideradas que le dieron nombre al lugar «Qurays.Caxar». Pero también se vanagloriaban los oriundos de sus vinillos y hasta de sus panes, como describió Jorquera. Hay tradiciones culinarias que se mantienen.

Por ejemplo, comer en el campo, si el día acompaña, el 2 de enero, fiesta de La Toma.

Buen día para disfrutar con su sopa de maimones o de ajo a base de pan frito, ajos y huevo cuajado. El bacalao tiene predicamento guisándose un plato que destacamos, junto a la Salchicha del pueblo confeccionada con jamón y lomo ligadas con las especias y aliños que le dan el punto justo, plato que junto a las manos de cerdo en ajo pollo y sus platos de habas, en variadas versiones, son habituales.



Gastronomía en Calicacas:

En el caso de Calicacas, su topónimo: Galigayay, quiere decir Casa del gallo, por lo que está claro que había gallinas, huevos y gallinero, lo que nos indica de lleno la posibilidad culinaria de esta población tranquila. Gustan de hacer gachas los días fríos, empujadas con el vino que algunos hacen para su consumo familiar. Y lo que si produce el pueblo son excelentes aceites de olivos muy antiguos. Celebran con alegría el Día de la Cruz, guisándose las inefables migas con panceta y chorizo, sardinas y otros aditamentos. Y en agosto, los calicaseños festejan a su patrona con arroces y chuletillas que se comen en las eras, junto a los hornazos con huevo que hacen aparición en estas fechas. Siguen las matanzas caseras, entre cuyos platos más exquisitos está la morcilla con manteca y piñones.



Gastronomía en Campotéjar:

Situado junto a la carretera que nos conduce a la hermana Jaén, este pueblo se ha hecho un espacio interesante dentro del mundo alimentario, gracias a su feria del aceite de oliva, que ya posee su espacio propio en las muestras agrícolas y aceiteras celebradas en la capital. Sus campos, además de olivareros, son cerealistas, siendo muy habitual la gama clásica de guisos de invierno: gachas, pucheros, migas, etc., si bien hay en época de caza, buenos especímenes de zorzales, perdices y liebres, que junto a los productos de huerta que riega el río Moro, complementan una oferta gastronómica singularmente atractiva.



Gastronomía en Caniles:

Los ríos Galopón y Gallego riegan las huertas de Caniles y abastecen de sabrosas truchas a los pescadores de la zona. El pueblo, muy cercano a Baza, es laborioso, agrícola y ganadero, siendo el cordero y el porcino los ganados que nutren, principalmente, su rica y muy gustosa gastronomía. Caniles, ciudad cristianizada a toda prisa, manifiesta en sus costumbres alimentarias esta afección a los usos castellanos, tan distintos de los musulmanes. Es por ello que, el cerdo y sus derivados, encuentran en este pueblo un inusual esplendor, destacando de entre todos los productos el jamón curado, de excelente calidad, tanto por el clima beneficioso a tal industria como por el esmero con se confecciona este manjar, el cual posee denominación de origen y es uno de los más afamados de toda España. Son también famosas las migas, la careta de cerdo y, por supuesto, los excelentes vinos del país, tradición muy arraigada en toda la comarca del altiplano granadino.



Gastronomía en Cáñar:

Muy alto se encuentra este pueblo serrano, pequeño, de fuentes manantes que se codean cada noche con las estrellas. El venerado Cristo de su iglesia se llamaba de los Venenos. pero nada tiene esto que ver con intoxicaciones alimentarias. Sólo guarda relación con el apellido de la familia que en 1639 costeaba las fiestas populares. Entre sus bosques de castaños, moreras, álamos, encinas y robles, ascendían los neveros hasta el Cerro del Caballo, donde hacían acopio de nieve que bajaban hasta Motril para su venta y utilización en la conservación de los alimentos perecederos. Yodos estos ires y venires, de la montaña al mar, han generado un trasiego de costumbres gastronómicas muy interesantes, combinándose la cocina típicamente serrana con la costera. De ahí que el visitante pueda degustar excelentes embutidos, guisos de olla, dulces de tradición nazarí y, al mismo tiempo, pescados asados, fritos, y el genuino vino de costa, tan apreciado por los gourmets.



Gastronomía en Capileira:

El río Poqueira baja de las nieves plétórico de salmónidos, sobre todo las truchas que tanto gusta pescar a forasteros y paisanos para aliñarlas con sus famosos perniles serranos, que nada tienen que envidiar, sino todo lo contrario, de los vecinos de Trevelez. Hay caza por doquier, en temporada y controlada, y no faltan la gama de pucheros, ollas guisos, migas y gachas, además de la gama dulcera propia de este pueblo cuyo nombre tiene un significado latino, no gallego como muchas veces se ha sugerido: capucha o capirote, es decir, cabeza o cabecera, por la altura y prominencia de su emplazamiento. Gustan los lugareños tener lomos y costillas en orza, así como guisar los cabritos a la vieja usanza. Estas costumbres gastronómicas, unidas al esplendor y salubridad del paisaje, el silencio y calma de sus parajes y la belleza del entorno, han convertido a Capileira en destino privilegiado para el más selecto turismo rural de procedencia tanto nacional como internacional.



Gastronomía en Carataunas:

Discreto y tranquilo se encuentra este lugar alpujarreño, donde su cocina guarda las comunes características de los pueblos de la comarca, con singulares destellos, como los motivados por sus famosos jamones y embutidos. La misma difusión y protagonismo presta siempre el dibujante humorista Paco Martín Morales a la hora de hablar y difundir las excelencias gastronómicas de este pueblo, cuyo nombre unos dicen que significa tranquilidad y otros «launa, tierra impermeable». El puchero de hinojos, las habichuelas blancas, el arroz, la morcilla y el aceite de oliva completan un envidiable panorama gastronómico que todo buen viajero sabe apreciar.



Gastronomía en Cástaras:

La noche del 16 de enero, las lumbres y «chiscos» celebran a San Antón, pues los castareños le tienen especial devoción al santo eremita con el marranico a sus pies. Por mayo hacen su romería, donde se disfrutan platos y viandas propias de la zona; los embutidos como la longaniza, chorizo y morcilla tienen su máximo esplendor en estas ocasiones, regados por el vinillo del terreno y los ricos panes. Por todos los Santos se hacen la «mauraca», una gran lumbre donde se elabora la tos tonada de castañas. Uno de los postres más típicos es el potaje de castañas.



Gastronomía en Castellár:

Situado en la zona norte, esta villa tiene fama y buenos platos a la hora del cocinar tradicional. Las comunicaciones, que hasta hace poco no fueron muy propicias, han permitido que los recetarios se mantuvieran impolutos y conforme a la tradición autóctona. Se pueden encontrar platos de caza y pesca del río Guardal, junto a recios guisos entonadores para los días del frío invierno. Roscos, tortas y sus gustosos melocotones, son un postre a recomendar, así como el más significado de sus platos, la caldereta de cordero.



Gastronomía en Castril:

Son muchos los que conocen este pueblo blanco, distante, que no lejano de la capital, y que encierra en sus calles y placetas muchos sabores y tradiciones culinarias. Los castrileños disfrutan de una surtida despensa.

Lo mismo se cocina el pescado fresco, sacado de su tumultuoso río truchero, que se guisa un cordero en cualquiera de sus variantes, además de sus logrados embutidos y rellenos, mezcla alquimista entre el precipitado árabe y cristiano. La sierra de Castril es frondosa y setera, y entre sus muchos platos destaca por derecho propio el guiso blanco, confeccionado con pollo, patatas, almendras, ajos, huevo y vino del lugar.



Gastronomía en Cenes de la Vega:

Cenes de la Vega, situado en el camino de la sierra, tiene de apellido un concepto muy alimentario como es «vegas» así llamado por los árabes, como «barrio del Genil»; está regado el municipio por las gélidas aguas del río de la nieve, que producen prietos tomates, patatas, cebollas y pimientos que se usan para una amplia gama de platos. Los ceneros se han visto desbordados por una eclosión de bares y restaurantes situados a orilla de su calle y carretera, convirtiendo este pueblo en uno de los destinos gastronómicos de los granadinos y visitantes que acuden a Sierra Nevada o meramente los fines de semana, para disfrutar de lo que fueron antiguos merenderos y ventas, a orilla del río. Destacan también los frutales. Uno de los lugares más destacados en este ámbito de la gastronomía, sin duda, es la Casa de la Abuela Paquita, en plena carretera de la Sierra, donde pueden degustarse excelentes arroces e inmejorables guisos mediterráneos.



Gastronomía en Cijuela:

Según la leyenda, Alhamar dirigió desde este pueblo, cuyo nombre significa Al-Siyula o «pequeña llanura», la recuperación de los sistemas de regadío imprescindibles para el cultivo de productos alimentarios. La cocina de Cijuela es variada, por la riqueza del terreno pródigo en productos hortícolas, además de los de secano como la cebada, trigo y olivar, dando ricos aceites y aceitunas de mesa. La lista de elaborados habituales abarca desde las variadas ensaladas, entre ellas la de judías blancas. Son gustosas las sopas para las frescas noches, como la de arroz y el conocido y celebrado potaje de garbanzos y guisantes con jamón y carnes de vacuno, cordero y pollo. Son también notables los platos que integran las verduras, así como los melones y sandías. El plato típico de Cijuela más conocido es el pisto de calabacín.



Gastronomía en Cogollos de Guadix:

Por mayo, los habitantes de Cogollos de Guadix celebran a San Gregorio y el ayuntamiento regala a los paisanos una roscas de pan que se consume para gloria y deleite de los paisanos, como símbolo de buen fario sobre todo para los ganaderos que, entre los almendros y olivares, dejan pastar a sus animales. En el pueblo disfrutan de tradicionales recetas: migas, andrajos, gachas, tarbinas, rin-ran, las cuales, en más de una ocasión se preparan durante la noche que se pasa en el cerro del Cabezo, con motivo de la romería anual. Todo ello regado con los vinillos de la zona, que ahora vuelven a tomar protagonismo en el paraje de «las viñas», lugar del que surgen nuevas viníferas, como la tempranillo y cabernet.



Gastronomía en Cogollos de la Vega:

Los cogollos se sienten orgullosos de sus aceitunas, las cuales producen un fragante aceite de oliva virgen extra que enaltece la cultura culinaria local con toda enjundia y poderío. Cogollos que significa cima y altura, cuenta con la otra sima, la Cueva del Agua. Según la tradición gastronómica, se acude a alguna de las muchas fuentes del pueblo, con un trozo de pan casero de alguna de las dos tahonas que hay; se toma el pan con agua y con una onza de chocolate las tardes de verano. Son célebres las tortas de pringue, los hornazos del Día de la Cruz y el vino de la solana de la Mora, así como el arroz con conejo campero, plato tradicional que se prepara de diversas maneras, todas ellas exquisitas.



Gastronomía en Colomera:

Se prodiga mucho por estas tierras la cocina cinegética, sobre todo cuando se abre la veda. Según escritos antiguos, Colomera ha sido muy gastronómica. Tanto que la crónica decía: «mete en Granada, todos los días, tanto pan amasado, tocinos, garbanzos y caza, siendo exquisita su cecina». A tenor de la actual realidad de este pueblo, puede afirmarse que, en este asunto del buen comer, quien tuvo, retuvo. La fritá de conejo es una de los platos locales más típicos y renombrados.



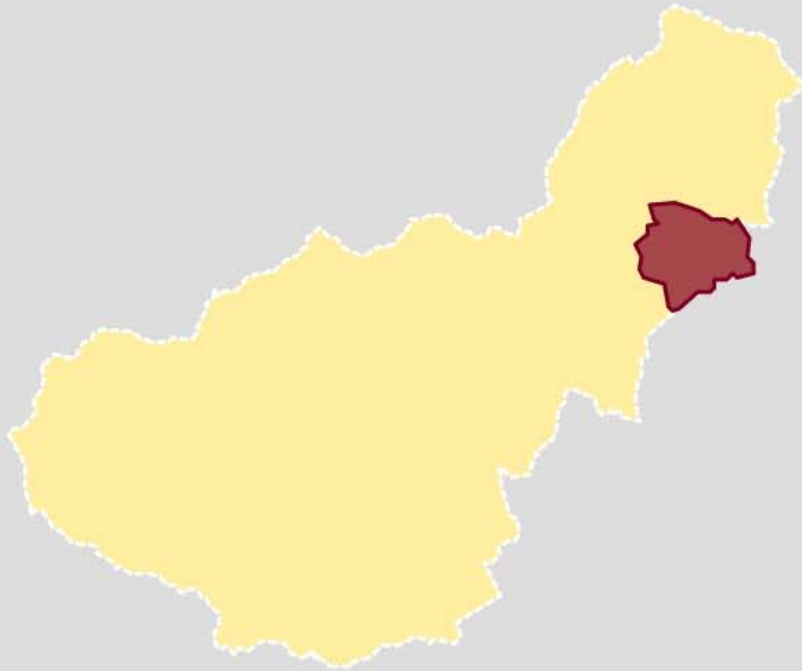
Gastronomía en Cortes de Baza:

El frío es buen aliado de las crianzas y apetitos. Hace algún siglo, por estos lares se vendimiaba como lo atestiguan los viñedos de Campocámara. De igual modo, el cultivo de cereales, frutales y sus afrutados aceites de oliva virgen extra, han logrado un buen espacio culinario. El río Castril suele regar los bancales y huertas, así como brinda, en tiempos autorizados, posibilidad de intentar la pesca de truchas y otros especímenes fluviales. Las gachas dulces en harina de trigo son un postre excelente que goza de magnífica reputación entre los gourmets de toda la provincia granadina.



Gastronomía en Cortes y Graena:

Asentada en tierras accitanas, tiene este municipio doble apelación. Sin duda por pueblo viejo que heredó muchos de sus hábitos alimentarios del ir y venir de romanos que transitaban por la vía que pasa cerca del río Fardes y sus famosos baños termales, que abren las ganas de comer. Dicho río ofrece la posible captura de algunos especímenes para echarlos en la sartén, previo tratamiento y adobo, pues no todo el mundo sabe sacar partido a los salmónidos con tanto esmero como lo hacen los lugareños. Lo que también hacen muy bien, desde hace años, es elaborar buen vino. De hecho, un simpático concurso se lleva a cabo de forma rotatoria por los pueblos de la comarca, habiéndose celebrado el último en Cortes y Graena, donde sus vinos familiares dan alegría. La receta de choto en salsa es la más renombrada, con toda justicia, de la comarca.



Gastronomía en Cúllar:

El viajero puede degustar en cualquiera de los establecimientos del pueblo la célebre sopa de picadillo, servida en sopera, la cual se deja al comensal en la mesa para repetir cuanto quiera, todo un canto a la antigua y muy noble costumbre de atender a los huéspedes. Sus otros platos típicos no le van a la zaga, como el pollo o las chuletas de cordero. Los aceites, cereales y almendras son algunas de sus producciones hortícolas más sobresalientes.



Gastronomía en Cúllar Vega:

Hasta hace poco, Cúllar Vega era un pueblo cercano pero custodiado por las huertas y quintas que emergen en la vega granadina. Hoy, se ha convertido en un pueblo casi de paso. Pero si se encaminan a su casco urbano, a sus placetas de la iglesia y sus bares de parroquianos, descubrirán la tradicional cadencia de la vida rural, con todo su encanto. La amplia gama de platos basados en sus frutales y cultivos hortícolas confieren gran cantidad y calidad a sus platos locales, entre los que destaca el arroz con verduras, todo un clásico de la gastronomía de la zona y que los lugareños, por tradición y también por ánimo de cordialidad y vida en familia, suelen degustar los domingos, a modo de exquisita paella de la huerta.



Gastronomía en Chauchina:

Los chauchineros viven en plena vega del Genil, rodeados de choperas, maizales, tabaco, ajos y cebollas; éstas muy famosas y buenas, forman parte de uno de sus peculiares platos que han trascendido a su término municipal, siendo muchos los urbanitas que se desplazan a comer el bacalao frito, y también las afamadas ancas de rana, y calamares de vega o de huerta, delicadeza culinaria que consiste en jugosas rodajas de cebollas, hechas aros, fritas del mismo modo que si fuesen rodajas de cefalópodos, lográndose un aspecto visual parecido. Hay que destacar la gama dulcera elaborada por las monjas de la «Virgen del Pincho», patrona del pueblo que se fabrican durante todo el año, y en Navidad.



Gastronomía en Chimeneas:

Las tierras de labor en este municipio son, en su mayor parte, de secano, lo que condiciona una serie de cultivos típicos y propios de ese tipo de explotación agrícola, donde la cebada, trigo y yeros son algunos de los productos más característicos. Pero destacan por su calidad, asimismo, los garbanzos, que integran con todo protagonismo sus famosos «puchericos», fiesta gastronómica que se celebra con una romería, el jueves anterior al Carnaval. Entre las múltiples recetas que se hacen en cada casa de estos pucheros, destaca el puchero de garbanzos, con cebolla y carne.



Gastronomía en Churriana de la Vega:

Le gusta a este pueblo agrícola la música, sus fiestas populares y la buena mesa. El pan y toda la gama de tortas y dulces que hacen son tan buenos que sus tahonas lo venden en los pueblos del alrededor. Otra cosa en la que brilla la gastronomía churriana son las matanzas en invierno, donde aún los vecinos se reúnen para echarse una mano y unos vasos de vino. Después, es costumbre tomar unas tapas en alguno de los muchos bares que hay en el pueblo. Por su buena ubicación en plena vega, Churriana cuenta con ricas huertas pródigas en cultivos de hortalizas y frutales que se combinan con las de tabaco y algún olivar que otro. Son notables sus melones, sandías y patatas, así como las berenjenas y calabacines que sirven para muchos platos, entre los que se encuentra el típico y muy sabroso calabacín a la crema.



Gastronomía en Darro:

Darro es célebre por sus ricos embutidos y chacinas. Se cultivan con prodigalidad el maíz y la cebada. Aunque el municipio no dispone de olivar que produzca sabroso aceite, se sirven del mismo para los múltiples platos de cuchara. Gustan los lugareños cocinar cordero y choto al horno, brasa y caldereta. Además de sus tortas de pringue, son afamados dulces los roscos de huevo.



Gastronomía en Dehesas de Guadix:

Existe en este pueblo la costumbre de que, en la época de primeras comuniones, todos los vecinos visitan las casas para regalar dinero al comulgante y de camino ser convidado por los padres. La misma costumbre se practica por Carnavales. En tales ocasiones, aparte de los productos de la tierra consistentes, como el jamón y los embutidos de cerdo, se obsequia a las visitas con la rica dulcería del lugar: buñuelos, roscos y yemas de santo. Es notable el esfuerzo de los lugareños por emularse unos a otros en lo opíparo de estos convites y en perpetuar la costumbre, aderezándola cada vez con más exquisitez y mayor calidad en los preparados de estos platos concebidos para su consumo en buena alleganza vecinal. El municipio produce girasol, olivas y almendras, y se aprecian mucho los caracoles de La Lancha para guisar con picantillo.

Gastronomía en Dehesas Viejas:





Gastronomía en Deifontes:

A orillas del río Cubillas, muy famoso por su Cueva del Agua, celebran una romería con elaboración de platos populares por San Isidro. Y el 1 de noviembre, por un día, las castañas son las reinas cibáricas de la jornada. Se asan a la lumbre y se comparten. El plato típico por antonomasia, con el agua siempre presente en la vida y costumbres de este pueblo, es la deliciosa Sopa de lluvia.



Gastronomía en Diezma:

Son productos singulares y muy apreciados, aparte la careta de cerdo, el conejo frito con pimientos y otras verduras de la tierra, de exquisito acabado, que pueden degustarse en los muchos restaurantes que hay en la antigua carretera, así como las perdices en escabeche, el pan casero, queso y embutidos de cerdo. El plato más tradicional son las perdices en escabeche.



Gastronomía en Dílar:

Dílar es un pueblo epicúreo en casi todas sus manifestaciones. Tiene la Fiesta del Pucherico, la Fiesta de la Matanza, la Fiesta de las Castañas y la Fiesta del Mosto. En todas ellas se consumen los sabrosos productos de la tierra, el cerdo embutido o guisado, cordero, ternera, así como conejo en salsa, aparte las frutas, en las que es municipio muy pródigo, destacando los melocotones y ciruelas, en verano, y las castañas, en invierno. El plato típico tradicional es el conejo en salsa de almendras. Se acompaña con vino mosto, de una suavidad y firmeza insuperables.



Gastronomía en Dólar:

Los lugareños se saben con nombre peculiar y favorecedor del chiste simpático. Se graceja mucho con «las hamburguesas de Dólar», pero lo cierto es que tal carne picada no pertenece a su cultura gastronómica. En Dólar se produce cebada, trigo, algo de oliva y las almendras, elementos que participan en muchas recetas tanto para salsas como para dulces. Se curan buenos quesos en aceite de oliva y se guisa la zalamandroña, un plato también habitual de la cercana Huéneja. Cuando se hace la matanza, el clima y la zona producen prietos pernils y embutidos que acompañan de maravilla los meses fríos. La receta típica de la zona es la caldereta de choto.



Gastronomía en Dúdar:

Los dudedños siempre han tenido buen vino. Una de las costumbres tradicionales es ir a catar sus mostos en una de las bodegas del pueblo. Allí, entre charla y buenas tapas de embutidos, se procuran unas buenas patatas tardías de las que se consiguen en sus bancales, regados por sus gélidas y cristalinas aguas de nieve. Se preparan al horno, con su poco de sal gruesa y pimienta. Otra rica opción son los riquísimos tomates de sus pequeñas huertas. El plato de más tradición es el guiso de patatas con bacalao.



Gastronomía en Dúrcal:

Hubo un tiempo en el que, desde este pueblo, partía un teleférico, el más largo de la época de toda Europa, con 38 kilómetros de largo. Se desmontó en 1958, y desde entonces sus restos son arqueología industrial olvidada entre ricos cultivos de cereales y aromáticos aceites de oliva. Hay en el municipio caza mayor y menor, con la cocina que de ella se deriva. Las aguas del manantial de los Urquiza son célebres por su salubridad. Los vinos de Dúrcal son chispeantes, amenos y artesanales, que gustan mucho a los paisanos. Se mantiene una fiesta de la matanza por un restaurante de la zona que congregan a los amantes de la buena mesa. El lomo en salsa con aceite de oliva virgen es uno de los platos más afamados de la zona.



Gastronomía en Escúzar:

Recoge un escuceño, en documento que se conserva en el archivo de la Alhambra de Granada, los productos y materias primas que había en estas tierras: trigo, cebada, y de ganado, vacuno y sobre todo ovejas y cabras. En la actualidad poco ha variado pues siguen los cereales siendo cultivo principal junto al olivar. En la lista de platos habituales en las mesas aparecen las ensaladas varias, migas, el pollo en sus diferentes versiones, sopas de maimones y panecillos. Los arroces festeros y de postre gustan mucho, así como dos platos clásicos: el arroz con leche y los huevos la nieve. Es obligatorio, en verano, degustar el gazpacho escuceño.



Gastronomía en Ferreira:

Según un geógrafo árabe del siglo XII, eran tan buenos los nogales de Ferreira que le dio este calificativo de pueblo de las nueces. La cocina popular integra, cómo no, los ingredientes que ofrece el terreno. La caza menor es habitual consiguiéndose especímenes de perdiz, paloma torcaz, tórtolas, además de conejos y liebres. Como caza mayor, que exige una especial autorización, a veces se encuentran jabalíes y cabras montaraces. El clima es idóneo para las matanzas caseras, que producen reservas para todo el año: ricas longanizas, morcillas, salchichones y jamones. Por esas fechas de matanza, se guisa la olla matancera, que sirve de condumio para los matarifes y ayudantes. Cabe destacar que sus parajes, en especial El Castañar, son pródigos en setas.



Gastronomía en Fonelas:

El río Fardes riega las huertas de sabrosos tomates, lechugas, calabacines y frutales donde destacan los melocotones que se ofrecen, naturales o en conserva. Hay guisos de escabeche, como conservante, y los asados de cordero o cabrito. La receta de dulcería más popular es la de melocotones al vino.

Gastronomía en Fornes:





Gastronomía en Freila:

Son afamadas las gachas, la pipirrana, las migas, la olla, el choto y el asado de cordero.

Se sirve sabrosa pesca del pantano del Negratín. La repostería se nutre con roscos y tortas de chicharrones, de los que se elaboran exquisitas recetas.



Gastronomía en Fuente Vaqueros:

Hay una gran influencia de los cultivos de la Vega en la alimentación diaria y gastronomía de la zona: frutales, hortalizas, ajos, cebollas y manzanas. Federico García Lorca era muy dulcero, y de tradición familiar le venía el gusto, pues esta comarca de la Vega es pródiga en recetas de dulcería de origen nazarí y también, naturalmente, de los conventos cristianos de monjas, que elaboraban riquísimos preparados. Los huevos a la nieve son la receta más popular de estas especialidades del dulce, apreciadas en Granada y en todas partes.



Gastronomía en Galera:

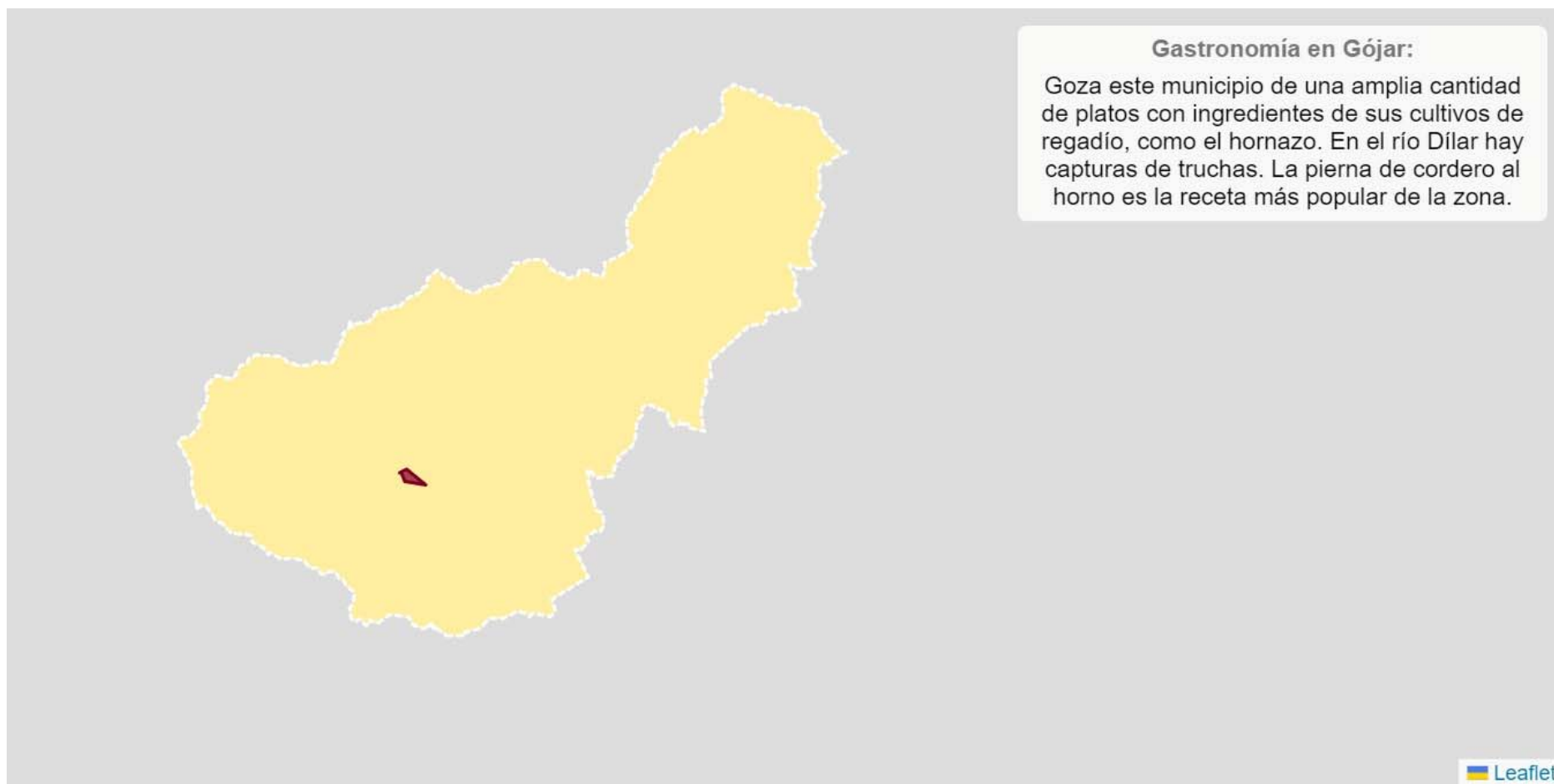
Los crespillos son tortas parecidas a las secas de Huéscar, y la cuerva, bebida de graduación alta y muy sabrosa, se destila desde remotas épocas cristianas, así como los andrajos castellanos, con influencia sefardí, el pichón en escabeche, de origen árabe, el potaje gitano de verduras, conejo con setas, pimientos rellenos, ollas de berza, potajes y matanzas, ensaladas de legumbres varias.

Las tortas de manteca o de mosto son celeberrimas, así como los platos a base de cordero segureño, que se degustan con vino de la zona.



Gastronomía en Gobernador:

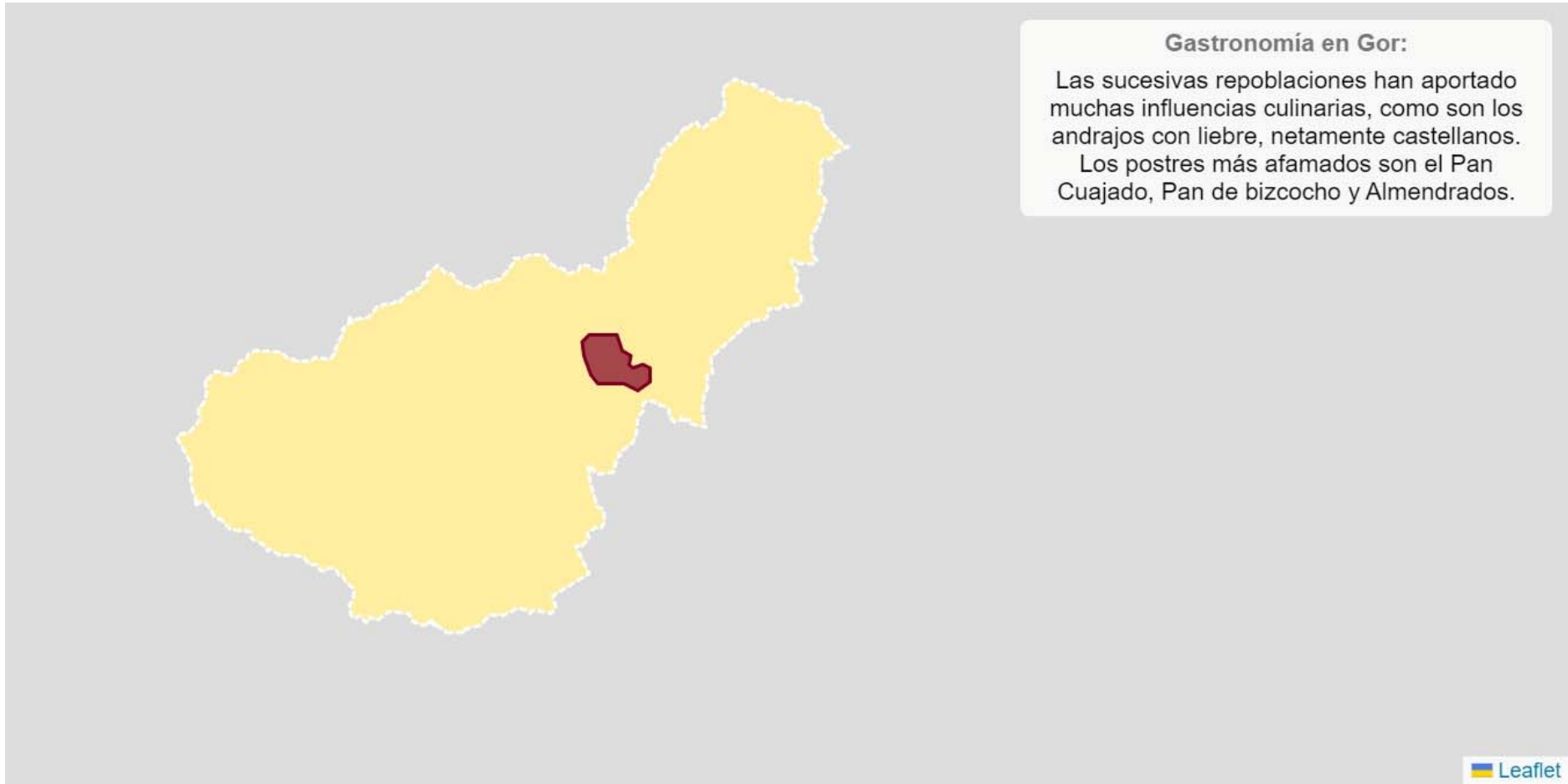
Un plato típico del pueblo son las Tortas de Carda, muy nutritivas, elaboradas con masa de pan, aceite de oliva y azúcar. Aunque esta tradición culinaria, por ser trabajosa y precisar horno de pan de grandes dimensiones, se está perdiendo, lo que va en detrimento de la rica gastronomía de la zona. También son afamadas las migas de pan casero, el plato más popular de la comarca, con aliños de morcilla, pimientos, panceta y cuantos productos de la tierra admita este guiso tan versátil como exquisito.



Gastronomía en Gójar:

Goza este municipio de una amplia cantidad de platos con ingredientes de sus cultivos de regadío, como el hornazo. En el río Dílar hay capturas de truchas. La pierna de cordero al horno es la receta más popular de la zona.

Leaflet





Gastronomía en Gorafe:

La situación de este pueblo en el camino de Levante, entre el antiguo reino de Valencia y Andalucía, influye mucho en las costumbres.


Es muy popular el arroz, que se cocina con ocasión de las festividades y para acompañar en la corrida de toros que colofona las fiestas.

Los guisos más sabrosos y primorosamente elaborados son las migas, jaleos, asados de cordero y choto, andrajos y la perdiz guisada.

Las gachas denominadas tarbinas son el plato más apreciado de estos entornos.



Gastronomía en Granada:

Los granadinos, por lo general, comen de tapas, riquísimas por cierto, en las que abundan tanto los productos de la tierra como del mar, teniendo especial predicamento el pescado frito, proveniente en su mayoría de la costa y sus puertos más fecundos, Motril, Salobreña, Castell de ferro y Almuñécar. De vez en cuando, no obstante, se dan los lugareños a festines varios como la tortilla Sacromonte que se cocina y degusta el día del patrón San Cecilio, la olla de San Antón, las habas tiernas en temporada, los frutos del otoño y, sobre todo y ante todo, la dulcería. El granadino no suele ser glotón, pero sí muy goloso, y razones no le faltan. Los pasteles de Granada, bien de tradición nazarí, de convento o de influencia italiana, son la delicia gastronómica por antonomasia de estos pagos. Se suele conocer a los pasteles, más que por su nombre, por el lugar de procedencia: de tal obrador, de tal convento, y también de tal pueblo, porque Granada capital tiene la virtud de asimilar y deglutir como propios los mejores dulces de la provincia. Son famosos, por tanto, como delicadísimas especialidades de Granada. los rosco 



Gastronomía en Guadahortuna:

La buena mesa en Guadahortuna se nutre del puchero de matanza, andrajos de liebre, jaleo, perdiz en escabeche, potaje de Semana Santa, choto al ajillo, olla gitana, nochebuenos y leche frita. Sobresalen por derecho propio las migas con patatas, según antiquísima y espectacular receta de este pueblo. Espectacular en cuanto al resultado del guiso, se entiende. Si viaja usted a Guadahortuna, no se las pierda por nada del mundo.



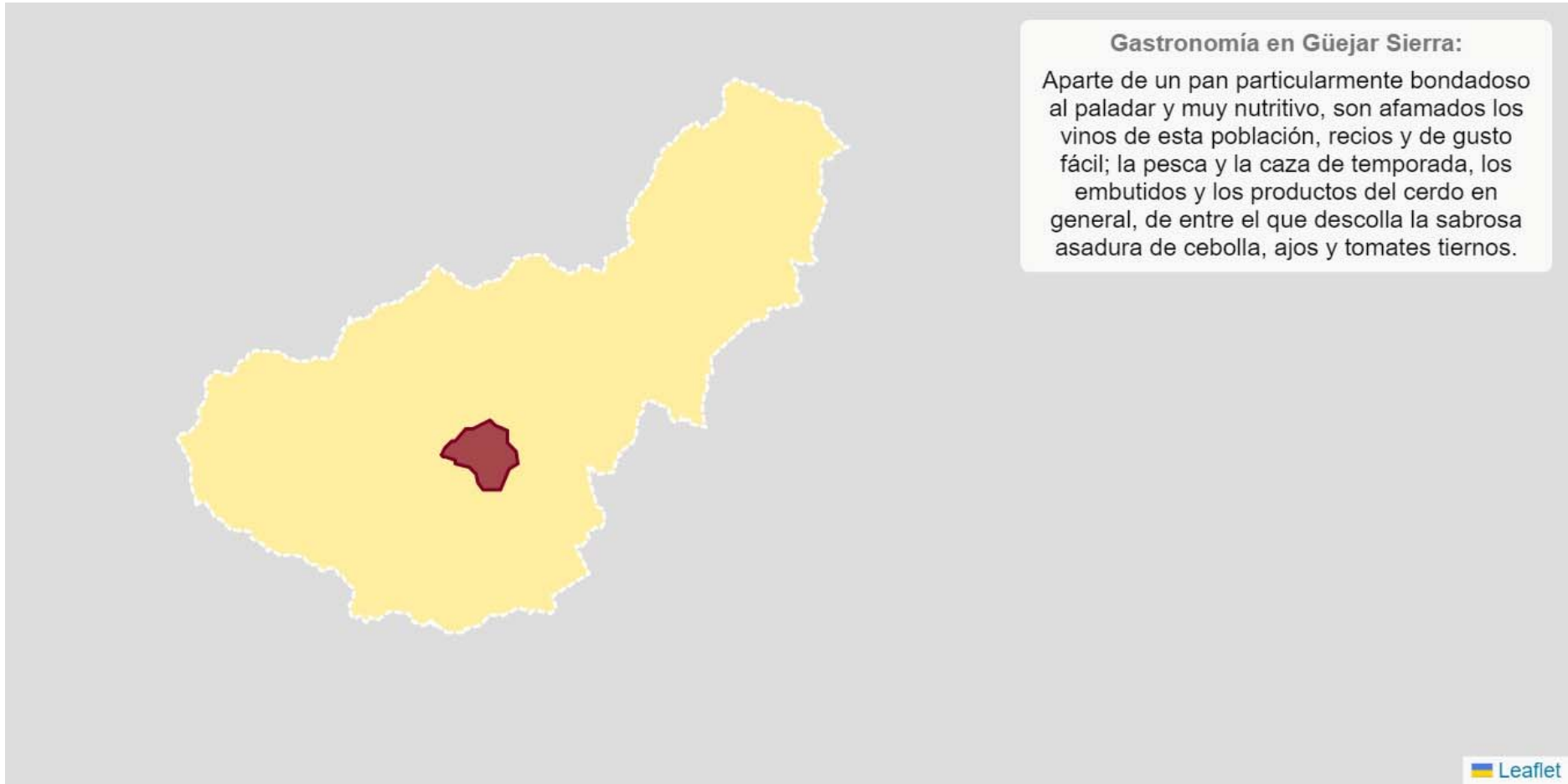
Gastronomía en Guadix:

La sopa de Guadix, pimentona, y los tocinos de cielo son dos especialidades gastronómicas que destacan por su primorosa concepción de manjares dispuestos al disfrute más que a la ingesta alimentaria a secas. Guadix es tierra de almendras, caza menor, cultivos de regadío, excelentes embutidos y dulcería variada. Las matanzas, el jamón curado a la temperatura de la zona, glacial en invierno y fresca en primavera, las escalibadas y braseados y la riquísima variedad de tapas que se sirven en los establecimientos hosteleros, completan la oferta del buen yantar de esta ciudad milenaria.



Gastronomía en Gualchos:

Tiene Gualchos y goza de un clima tropical que propicia cultivos extratempranos, los cuales, a su vez, nutren la gastronomía de esta zona, no sólo como piezas comestibles variadas y muy sabrosas sino como aditamento de toda clase de ensaladas, dulces, sorbetes, helados... Aparte de ello, y del especial y tan celebrado vino costa, se cuenta, por supuesto, con los frutos de la mar, el pescadito frito, el pulpo, marisco y, como especialidad exquisita de esta cocina marinera, las sardinas moragas.



Gastronomía en Gúejar Sierra:

Aparte de un pan particularmente bondadoso al paladar y muy nutritivo, son afamados los vinos de esta población, recios y de gusto fácil; la pesca y la caza de temporada, los embutidos y los productos del cerdo en general, de entre el que descolla la sabrosa asadura de cebolla, ajos y tomates tiernos.

 Leaflet



Gastronomía en Güevéjar:

Hay una gastronomía tradicional en torno a la caza menor, en temporada, que va de la perdiz a la liebre, la tórtola y conejos, las capturas más habituales. Las matanzas son otro venero que nutre la buena mesa de la zona, así como los clásicos guisos de migas, gachas, cocidos y demás platos de cuchara. Las papas en ajopollo son una receta de gran auge y predicamento entre los comensales, tanto de visita como de la misma localidad.



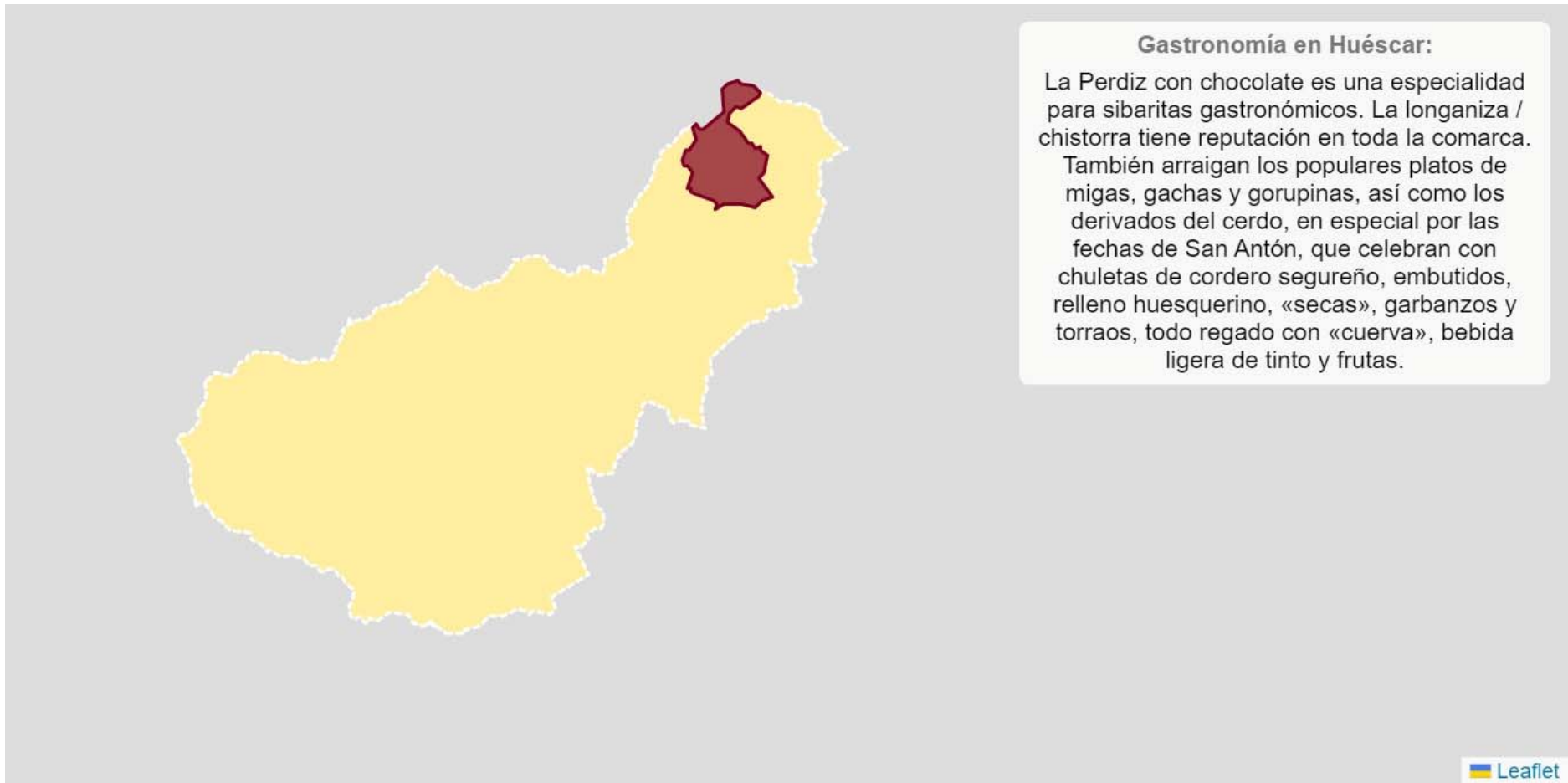
Gastronomía en Huélago:

La gastronomía de este pueblo es la típica de la zona. con la particularidad de su esmero en el preparado de setas, que suelen prepararse a la plancha o en tortilla, muy apreciadas por lo sabroso de la producción micológica de estos lugares. Las criadillas, las papas de tierra y las especialidades de matanza, son otras exquisiteces a probar. Los dulces, como en todos los pueblos granadinos, son de un esmero primoroso, con detenimiento especial en los buñuelos, soplillos, sobaos y yemas de huevo, miel y harina.



Gastronomía en Huéneja:

El pan de este pueblo es considerado un manjar por los entendidos en alimentos tan básicos y tan apreciados por todos. Aparte de ello, como es lógico, se añade el buen yantar de las gachas, migas en tortilla, potaje de castañas, calostros y olla de segadores, entre otros guisos de realce y fuste. Los dulces, exquisitos, sobresalen con los almendrados, roscos de vino, tortas de manteca y pan de aceite. La zalamandroña es un plato compuesto por cebollas, tomates y pimientos asados, bacalao migado y aceitunas negras, un lujo para el paladar.



Gastronomía en Huéscar:

La Perdiz con chocolate es una especialidad para sibaritas gastronómicos. La longaniza / chistorra tiene reputación en toda la comarca.

También arraigan los populares platos de migas, gachas y gorupinas, así como los derivados del cerdo, en especial por las fechas de San Antón, que celebran con chuletas de cordero segureño, embutidos, relleno huesquerino, «secas», garbanzos y torraos, todo regado con «cuerva», bebida ligera de tinto y frutas.



Gastronomía en Huétor de Santillán:

El tapeo de los bares de Huétor Santillán, por su cercanía con Granada, lo que favorece el mesón campestre, es una opción gastronómica interesante. Hay algunos restaurantes que deleitan con platos propios de invierno a base de cocidos, ollas, pucheros y potajes. Los embutidos, dado el clima serrano, alcanzan punto óptimo de cura, al igual que las setas, las cuales dan un toque peculiar a la cocina de esta zona. Destacamos como plato típico tradicional el arroz con setas, que puede degustarse en cualquier establecimiento solvente del pueblo, de los que, como se ha dicho, hay muchos y variados.



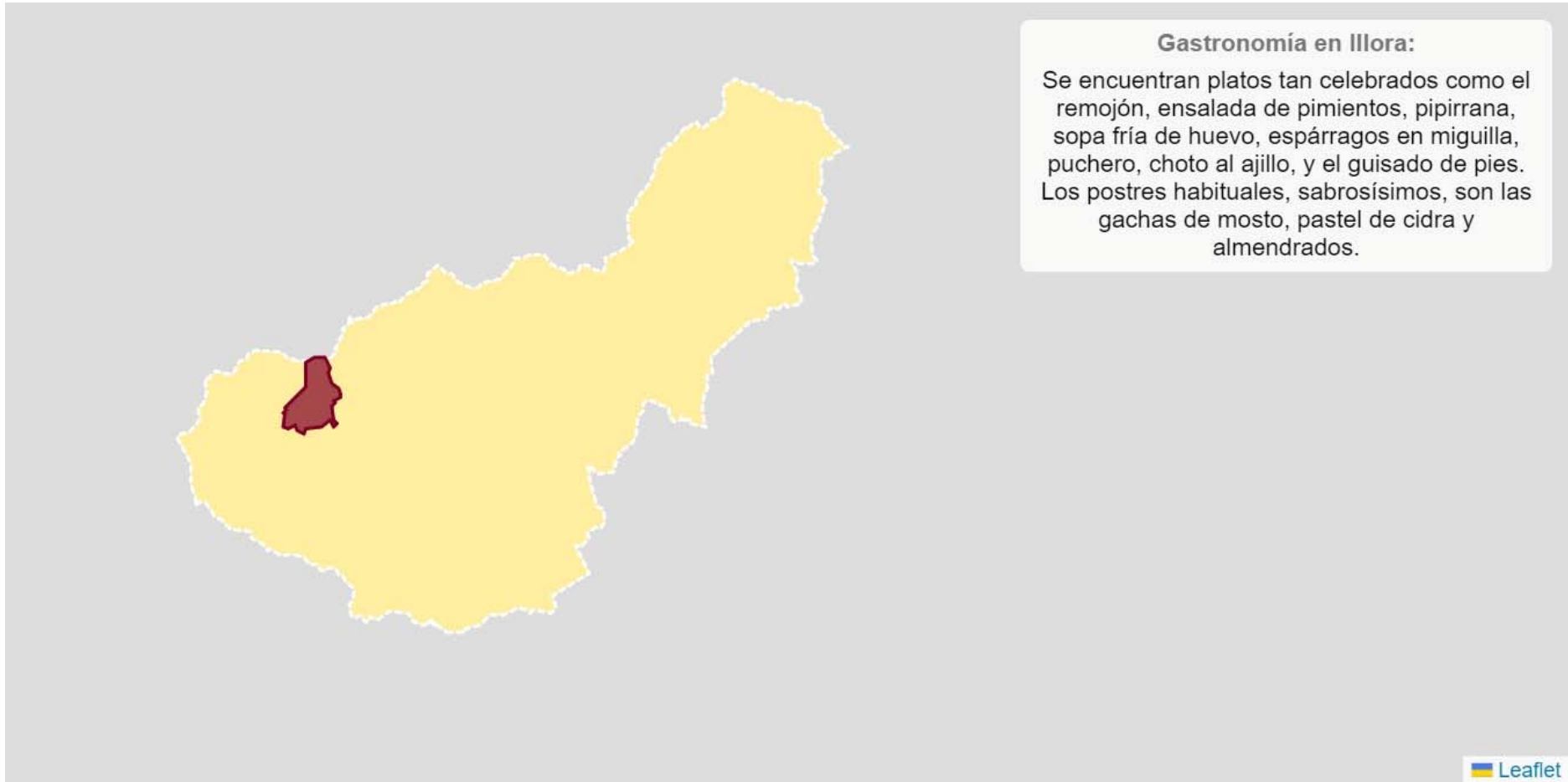
Gastronomía en Huétor Tájar:

En Huétor Tájar hay una magnífica cocina, pero el espárrago es protagonista de sus mejores platos. Se pueden disfrutar desde los aperitivos hasta el postre, fritos, a la plancha con sal gruesa, puding, pasteles, guisos, ensaladas, etc. Hay algunos restaurantes especializados en este sabroso y sano producto, entre los que destaca el de Philippe, llamado en el pueblo Gúmer y Peña. La cazuelita de huevos y ajos es uno de los platos más acreditados. Aparte del espárrago, son de destacar los guisos de choto, cabrito, pollo a la cazuela y algunas carnes de caza menor en temporada. El vino del terreno es duro al paladar y grato al estómago. La dulcería se fundamenta en la riqueza hortícola, con preparados deliciosos como el dulce de calabaza, el pastel de frutas y las típicas tortas de chicharrones con mantequilla.



Gastronomía en Huétor Vega:

Las habas de la vega de Huétor son de excepcional calidad y de un sabor que hace las delicias de los aficionados a la buena mesa y la comida sana y natural. Hay muchas recetas para cocinarlas, siendo una de las más típicas las «habas en compañía», que se preparan con carrillada de cerdo, acelgas, cebolla, zanahoria y apio. El vino de Huétor Vega es reputado en toda la provincia granadina como suave, sabroso e ideal para acompañar a una buena comida.



Gastronomía en Illora:

Se encuentran platos tan celebrados como el remojón, ensalada de pimientos, pipirrana, sopa fría de huevo, espárragos en miguilla, puchero, choto al ajillo, y el guisado de pies. Los postres habituales, sabrosísimos, son las gachas de mosto, pastel de cidra y almendrados.

 Leaflet



Gastronomía en Itrabo:

Los vinos del terreno y los frutos tropicales son las muestras más sobresalientes de la gastronomía en este municipio construido a caballo entre muchas civilizaciones. Sus embutidos son de notable calidad, así como los cultivos extratempranos, entre los que destacamos los excelentes y nutritivos tomates. Hay dulcísimos higos y brevas, así como nísperos, chirimoya y aguacates. La sopa de aguacates, precisamente, es una de las recetas más conocidas y acreditadas.



Gastronomía en Iznalloz:

Las almendras de la zona son célebres y apreciadas desde tiempos de los romanos, y con ellas confeccionaban los musulmanes un dulcería exquisita. Los cultivos habituales son el girasol, los cereales, la cebada y los olivos de esmeradas aceitunas que dan estupendos aceites. Hay platos de caza menor, combinados de maravilla con migas, gachas, asados, pucheros, conejos encebollados y roscos de harina fritos. Los establecimientos que bordean la carretera de Madrid ofrecen una serie de platos tradicionales de inmejorable calidad y apetitoso gusto. Una de estas recetas clásicas son las perdices en escabeche.

Gastronomía en Játar:



Leaflet



Gastronomía en Jayena:

En la romería de San Antonio se toman en el Bacol panceta, chorizo y chuletillas hechas a la brasa. Entre los cultivos destacan los almendros y los olivos. Hay cereales, leguminosas y hortalizas. Situada a orillas del río Cacán, Jayena es lugar de pesca fluvial, en el «río Grande», de truchas y otros salmónidos. Hay caza de temporada, perdiz o conejos, y en algunas ocasiones capturas mayores. Los platos más conocidos y reputados son las calderetas, asados, arroces y quesos de reconocida calidad a nivel nacional.



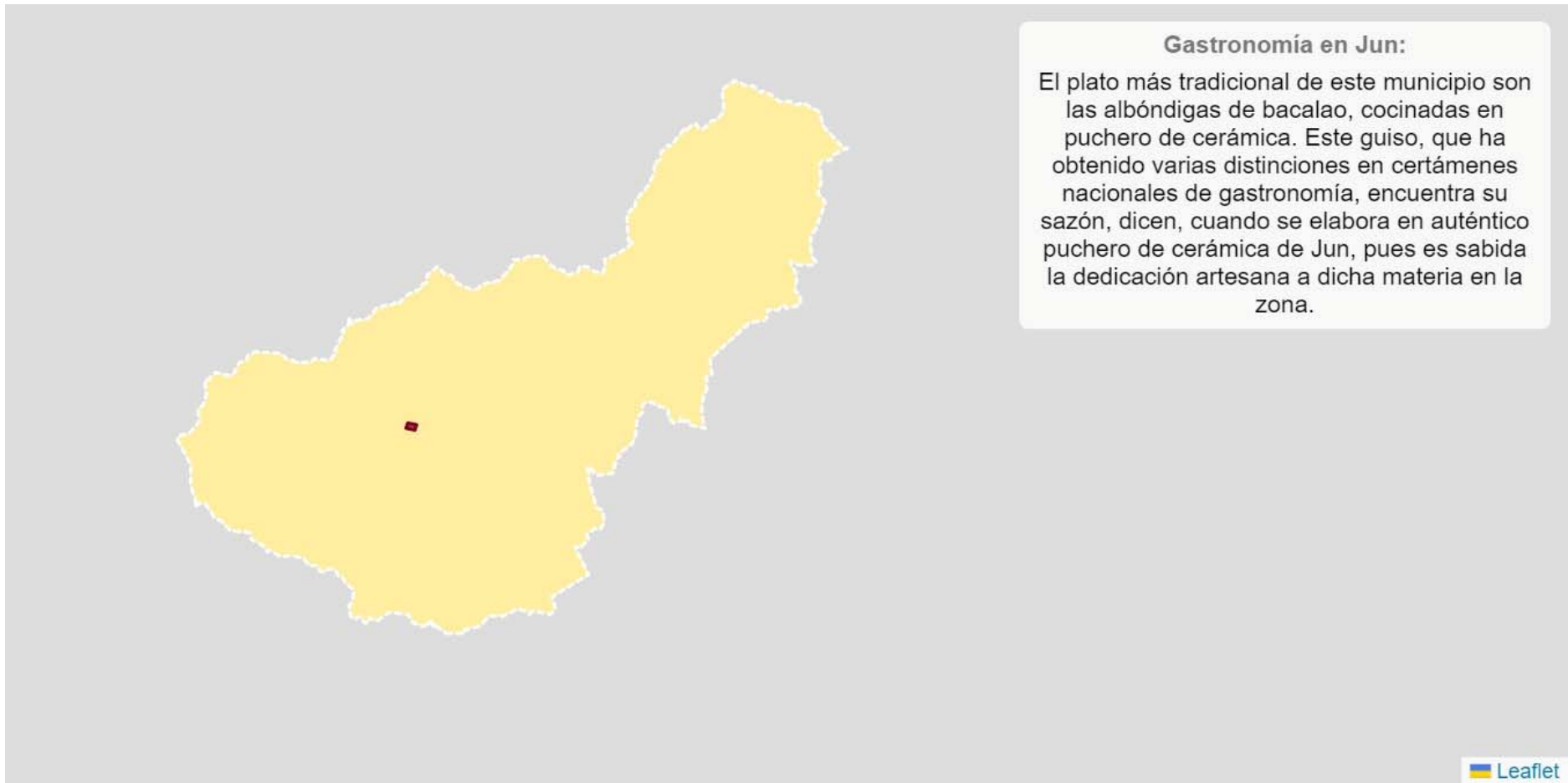
Gastronomía en Jerez del Marquesado:

El vino, las castañas silvestres y las chacinas son el referente esencial de la gastronomía en Jerez del Marquesado. Los embutidos, curados al frío y seco aire del entorno, son de una calidad incomparable y, de suyo, afamados en toda la provincia granadina. Las roscas de San Marcos, son una exquisitez para el paladar, así como la carne de novillo y toro, pues en las fiestas del pueblo, de gran tradición, hay encierros y corridas muy concurridas por gentes que llegan de todo el ámbito comarcal y de muchos puntos de España. El aceite de oliva, las aceitunas y la cebolla son aderezos que suelen acompañar a estos guisos, de entre los que destaca el rinar, elaborado con dichas viandas, patatas, pimientos y bacalao. Delicioso para el lugareño y tentador para el viajero.



Gastronomía en Jete:

Hay gran variedad de cultivos, los extratempranos y los subtropicales. La proximidad con la costa integra recetas donde el pescado viene a sumarse a los platos más tradicionales de la zona. Los pescados azules en salsa o guiso de pescados y mariscos rivalizan en bondad culinaria con los embutidos, y el choto al ajillo, un cotidiano plato doméstico guisado casi siempre por hombres, así como los arroces, elaborados con materias de huerta y del mar. Entre los cultivos tropicales encontramos mangos, papayas, aguacates y la soberbia chirimoya, base de elaboración del postre típico del lugar, «Espuma de Chirimoya».



Gastronomía en Jun:

El plato más tradicional de este municipio son las albóndigas de bacalao, cocinadas en puchero de cerámica. Este guiso, que ha obtenido varias distinciones en certámenes nacionales de gastronomía, encuentra su sazón, dicen, cuando se elabora en auténtico puchero de cerámica de Jun, pues es sabida la dedicación artesana a dicha materia en la zona.



Gastronomía en Juviles:

Migas, cocidos, pucheros, cous-cous, tagine, matanza de cordero, chotos y lechones son algunas de las especialidades gastronómicas más atractivas de Juviles. La cocina, en esta comarca, buena, rotunda y sabrosa, comienza por el culto dionisiaco al jamón, los embutidos, el vino del lugar (generalmente del tipo «costa» o «Albondón»), y concluye, que no termina, con la dulcería: soplillos, buñuelos, yemas, almendrados y alfajores. Las setas con jamón son un exquisito plato tradicional que no debe dejar de gustar el visitante ávido de sensaciones culinarias gratas.



Gastronomía en Calahorra, La:

Las influencias de la gastronomía nazarí se manifiestan en platos como el rin-ran, del que hay muchas variantes, distintas fórmulas que se disfrutan en diferentes pueblos de los alrededores, junto a otros clásicos del entorno: migas, calderetas, ollas y pucheros. Cabe destacar entre sus platos las gachas, el empedrado y uno de nombre peculiar, conocido como Sustentos, a base de patatas, costillas, ajos y chorizo. Los vinos de lugar se comercializaban a través de las rutas vigiladas por castillo, y han tenido siempre fama de gustosos, recios y hechos al clima extremo de estas llanuras.



Gastronomía en Láchar:

La caza de la perdiz y faisán fue durante mucho tiempo el deporte favorito de la zona, lo que ha legado una importante variedad de recetas para carne de monte y pluma. La vega de Láchar es muy feraz, proveyendo de productos naturales y tan sabrosos como sanos, entre los que destacan las cebollas, los pimientos rojos y los exquisitos tomates de la zona. Una de las recetas típicas de este pueblo es el faisán con trufas.



Gastronomía en Lanjarón:

Lanjarón disfruta de una amplia gama de guisos como los pitos, sopa de almendras, sobrehissa de espinacas y espárragos, potaje de castañas, potaje de hinojos, arroz con conejo, choto en ajillo, ajillo cabañil, costillas con calabazas y setas y un etcétera amplísimo en una tierra pródiga en vinos, carnes y agua. Los buñuelos son una exquisitez de la zona, conjuntamente con la dulcería más refinada, como el flan con nueces, el pastel de castaña, las tortas de higos secos y los soplillos de la sierra. Una receta típica, recomendable para todo visitante, es la gallina en salsa



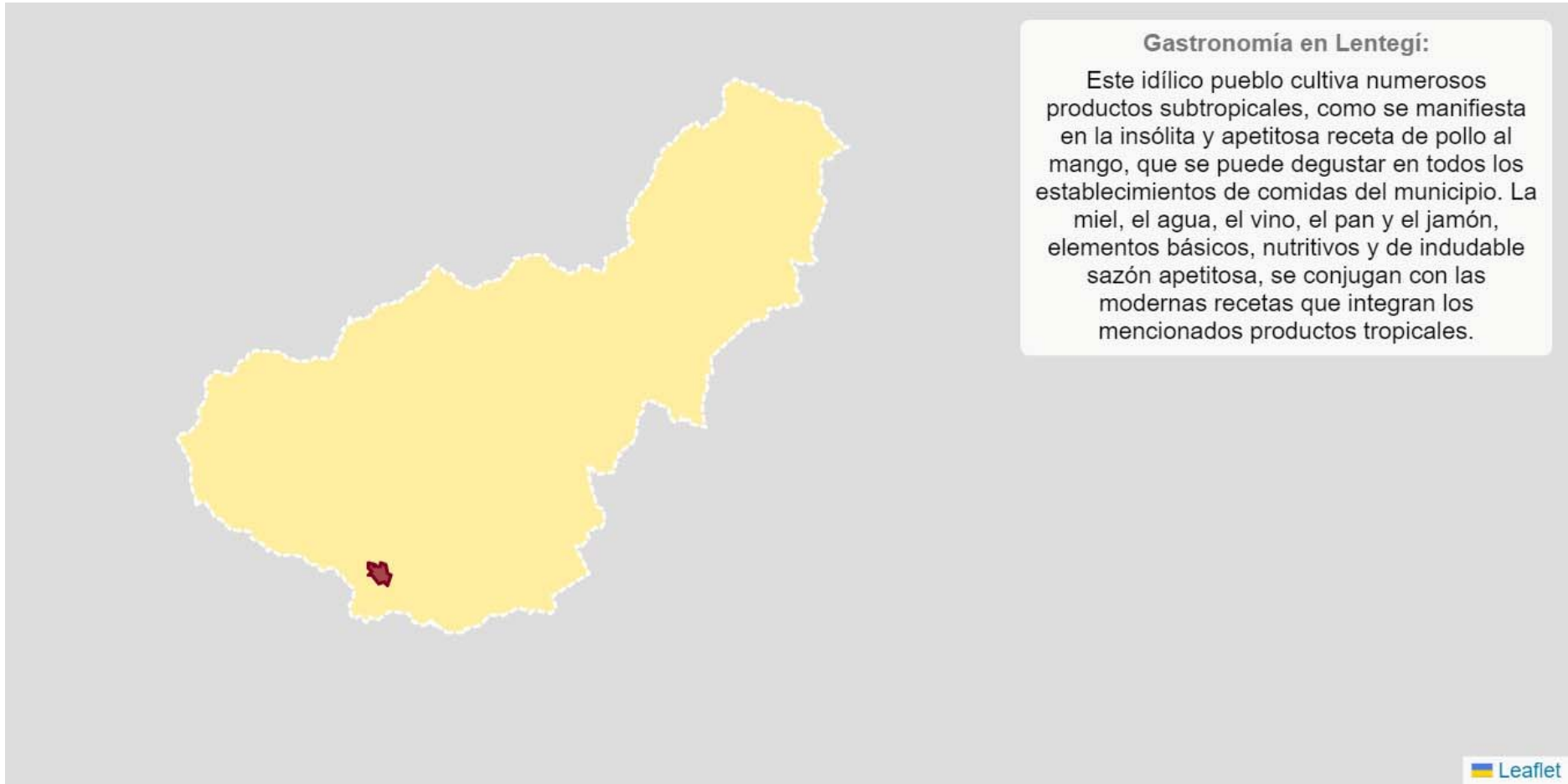
Gastronomía en Lanteira:

El potaje típico de Bolones se hace para Todos los Santos, a base de castañas. Aparte de esta deliciosa especialidad, Lanteira ofrece al viajero interesado en la buena mesa una amplia gama de productos de insuperable calidad, como sus embutidos de matanza, el jamón, la carne de choto al ajillo y las ensaladas con aceitunas negras. De postre, buñuelos, tortas almendradas y soplillos de alfajor, primores reposteros de honda tradición en este idílico pueblo.



Gastronomía en Lecrín:

Los cítricos y la caña de azúcar, importada por los nazaries de la India en el siglo XIII y exportada desde aquí a Cuba y otros lugares del mundo, son los productos característicos que dan renombre a la gastronomía de esta zona, integrada por abundantes huertas, frondosos plantíos, bosques y arboledas con cultivos subtropicales. El dulce de caña se elabora con frutas, azúcar de caña y harina de semilla de algarrobo, El bizcocho, exquisitez por antonomasia de la zona, se prepara a base de harina, azúcar, leche y limón.



Gastronomía en Lentegí:

Este idílico pueblo cultiva numerosos productos subtropicales, como se manifiesta en la insólita y apetitosa receta de pollo al mango, que se puede degustar en todos los establecimientos de comidas del municipio. La miel, el agua, el vino, el pan y el jamón, elementos básicos, nutritivos y de indudable sazón apetitosa, se conjugan con las modernas recetas que integran los mencionados productos tropicales.

Leaflet



Gastronomía en Lobras:

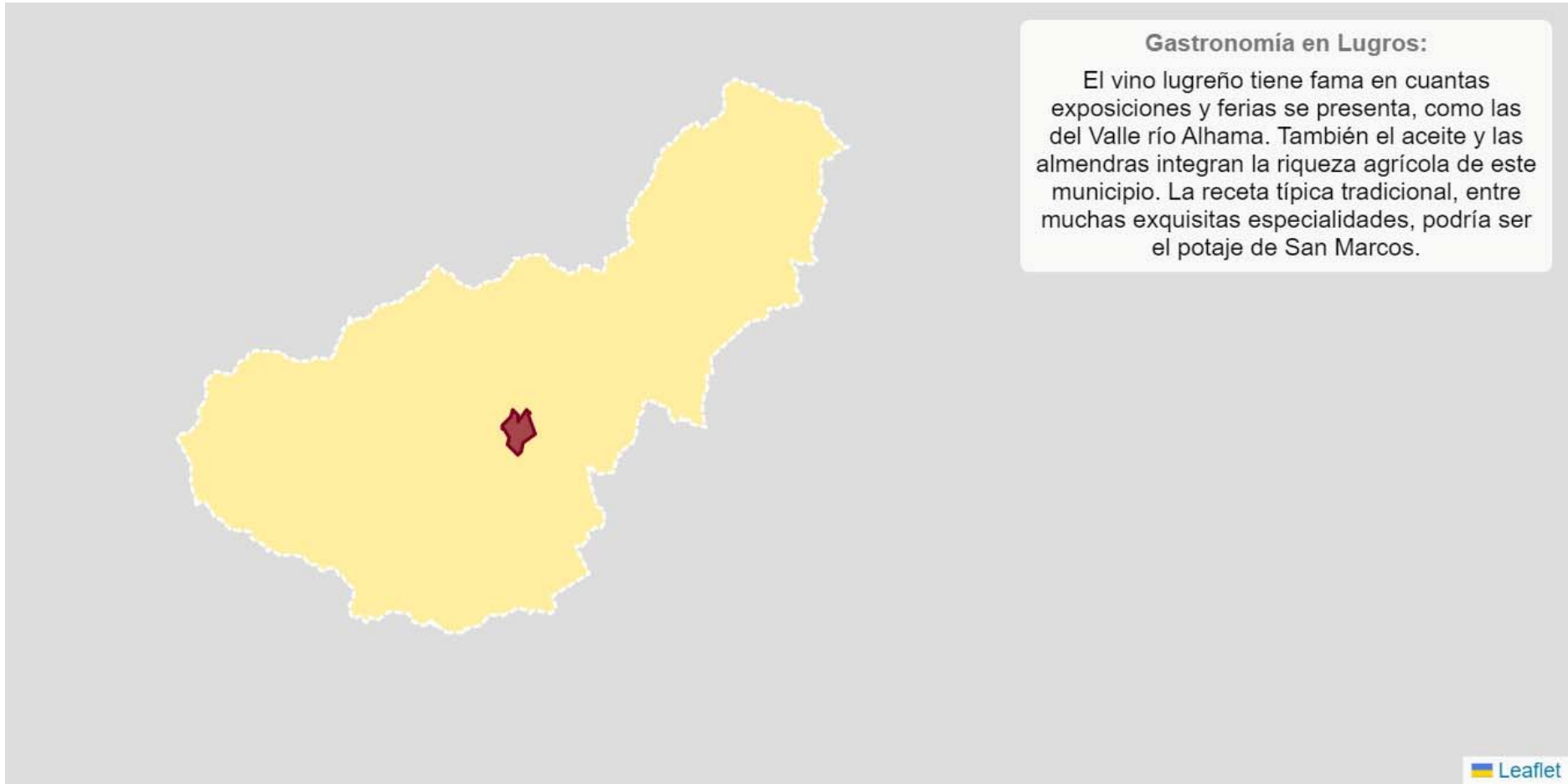
Los dulces con aguardiente son de consumo tradicional en las festividades de este municipio, así como el arroz popular, chocolate con churros y el plato típico de fritaila. Hay una interesante producción de almendras, aceite y maíz, así como vino para consumo familiar. La fritadilla de San Agustín es una de las recetas más sabrosas y distintivas de esta apacible zona.



Gastronomía en Loja:

Los roscos de Loja quizás sean, junto con los piononos de Santa Fe, los dulces más populares de la provincia de Granada.

Asimismo son de alabar el tapeo cotidiano y, sobre todo, la producción de caviar o esturión de Riofrío, piscifactoría destacada por su producción de toda España, con producción de truchas y salmónidos. La receta de esturión al Fino es una delicadeza que ningún amante de la buena mesa puede dejar de lado.



Gastronomía en Lugros:

El vino lugreño tiene fama en cuantas exposiciones y ferias se presenta, como las del Valle río Alhama. También el aceite y las almendras integran la riqueza agrícola de este municipio. La receta típica tradicional, entre muchas exquisitas especialidades, podría ser el potaje de San Marcos.

Leaflet



Gastronomía en Lújar:

La cocina serrana adquiere todo su esplendor con las migas, los chotos, el lomo en orza.

Son características del lugar las especias fuertes como pimienta negra y roja, molida a gusto de los guisos de la zona. El aceite es de excepcional calidad, dada la raigambre milenaria de su producción. Entre los platos típicos se encuentran las migas de pan, las de harina, el choto al ajillo o guisado y los productos de la matanza, de entre los que destaca el jamón, de puntual curado e irreprochable acabado.



Gastronomía en Malahá, La:

El 17 de enero celebran el día de «los puchericos», elemento gastronómico tradicional de la zona. Se sirve en todos los establecimientos públicos carne a la brasa y ricos dulces, roscos, mantecados y manchegos. El puchero de garbanzos es el plato tradicional por antonomasia. Asimismo pueden degustarse las sabrosas carnes «al calderillo» en algunas ventas de este municipio, si bien el lugar donde se elabora desde más antiguo es en «Casa Mariano», titular de la exclusiva receta, con algunos ingredientes «secretos», tal como las hierbas aromáticas utilizadas en el guiso, de exquisito y espectacular resultado.



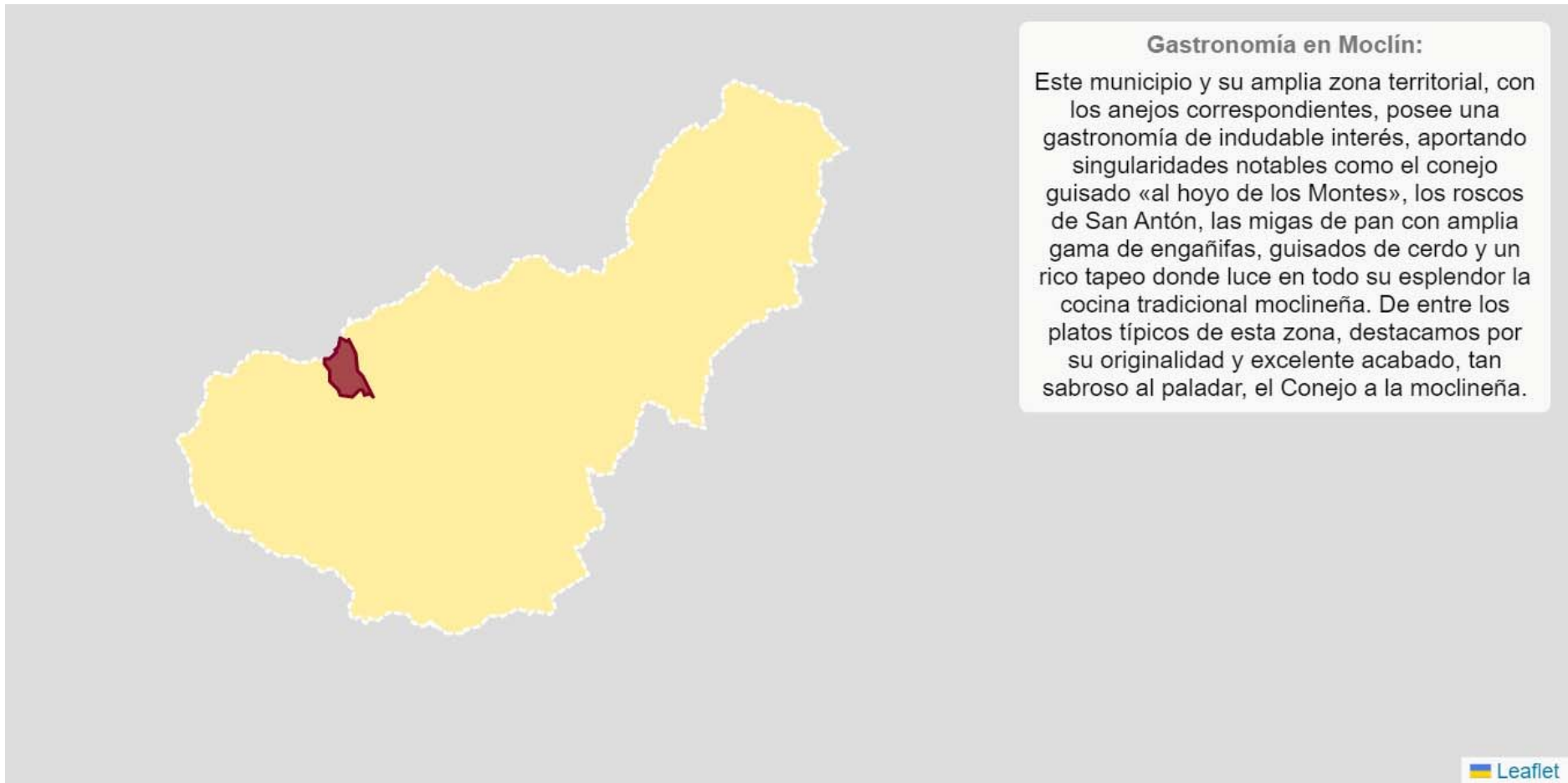
Gastronomía en Maracena:

Es famoso en toda la provincia el restaurante La Curva con acceso desde la antigua carretera así como desde la autovía A-92. En este establecimiento puede el viajero degustar las especialidades más sabrosas en productos de la vega, tanto de cultivo como de matanza, resaltando el queso de cerdo, el jamón y las longanizas elaboradas al estilo tradicional de la Vega. La fama de las chacinas de Maracena siempre prosperó fuera de su territorio, y es frecuente que muchas personas de Granada se desplacen a este pueblo para adquirir productos de la matanza. El celebrado y sabroso queso de cerdo se elabora con cabeza de este animal, manos, lengua , ajos, laurel, pimienta negra, tomillo, nuez moscada, perejil, clavo y sal. Servido en lonchas finas, el resultado es espectacular, grato a todos los paladares.



Gastronomía en Marchal:

La vega feraz de estas tierras produce variados productos hortícolas que se combinan con los cereales, almendros y olivos. Sus vinos, de artesana elaboración, son excelentes compañeros de mesa para platos como el cocido de garbanzos, la carne de cerdo guisada o el embutido, la morcilla y cuantas delicadezas porcinas se elaboran en este pueblo de sabia tradición culinaria.



Gastronomía en Moclín:

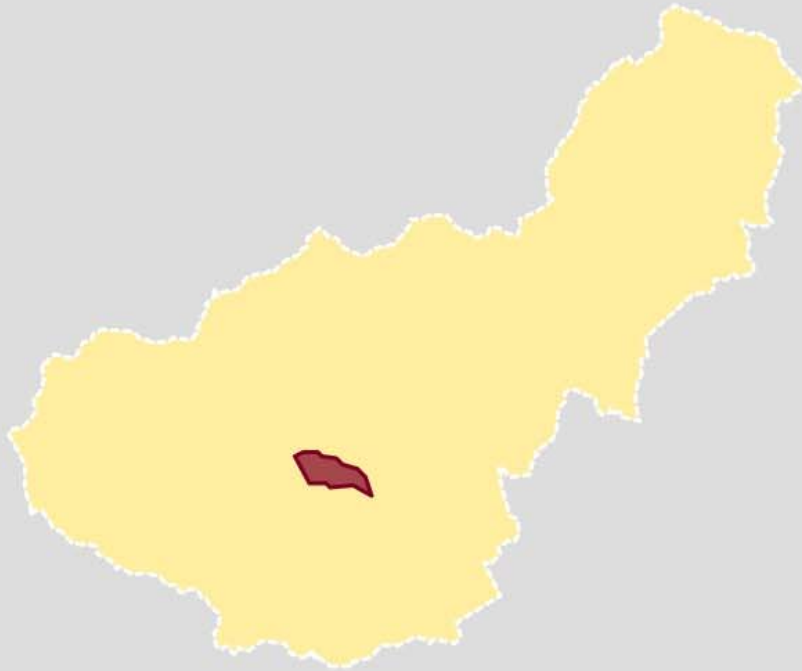
Este municipio y su amplia zona territorial, con los anejos correspondientes, posee una gastronomía de indudable interés, aportando singularidades notables como el conejo guisado «al hoyo de los Montes», los roscos de San Antón, las migas de pan con amplia gama de engañifas, guisados de cerdo y un rico tapeo donde luce en todo su esplendor la cocina tradicional moclineña. De entre los platos típicos de esta zona, destacamos por su originalidad y excelente acabado, tan sabroso al paladar, el Conejo a la moclineña.

Leaflet



Gastronomía en Molvizar:

La cocina molviceña, a pesar de su proximidad con el mar, tiende hacia el interior. Los cultivos de almendras intervienen en muchos de sus platos, como la Sopa de almendras. Es habitual la caza de temporada, igual que algunos asados y las «Papas pajarillas». Recientemente se han ido incorporando al acervo culinario de este pueblo los frutos subtropicales. También son de destacar los quesos de cabra, las morcillas, longanizas, que se complementan con choto en salsa y migas. De indudable mérito, joya de la gastronomía de la zona, son los vinos elaborados artesanalmente, casi siempre destinados al consumo doméstico, si bien aparecen indicios de algún vino de más actuales técnicas enológicas, lo que se aprecia en mejor bouquet y evolución de crianza. Tómelos el viajero con las chacinas locales, como la morcilla de cebolla o la asadura, y estará en el paraíso del buen gourmet.



Gastronomía en Monachil:

La gastronomía de Monachil es riquísima, y bien lo saben tanto sus vecinos como los cientos, miles de granadinos que cada día, no digamos los fines de semana, hacen el corto trayecto entre la capital y estas tierras para disfrutar de la amplia y sabrosa oferta de sus numerosos mesones, bares, restaurantes y cafeterías. Encontramos desde las papas a lo pobre, a ricos jamones curados en el pueblo, pasando por una gama de platos que lo mismo son de montaña, como de vega. La dulcería es muy variada, y se acompaña muy bien con el pacharán de la sierra, especialidad de licor muy poco habitual en Andalucía y que en este pueblo, sin embargo, ha encontrado una exquisita elaboración. Entre los muchos platos típicos de este municipio, destacamos la cazuela de habas verdes. Pídala en cualquier restaurante y disfrute. Su paladar se lo agradecerá.



Gastronomía en Montefrío:

La cocina de Montefrío es de tan fuerte personalidad como el municipio, desde una sopa de lomo de orza y espárragos trigueros hasta los tomates, pimientos, carne de cerdo adobado, o el aceite de la tierra de exquisita reputación. Otros platos afamados son los Sesos al mojeteo de Coronichi, el Remojón de San Marcos, el Gazpacho de espárragos, las Albondigas en caldo, las Papas en ajilimilli, Sobrehusa, la Cuajada de Almendras y, en general, las tortas y dulcería. La tradición quesera del lugar es asimismo notable. Entre los platos típicos, merece mención aparte el Relleno de Carnaval, por lo sorprendente de su acabado y las especiales circunstancias festivas en que suele prepararse y celebrarse.



Gastronomía en Montejicar:

Los montejiquireños celebran dos fiestas con énfasis en lo culinario. La dedicada a San Marcos y la de San Isidro. Para la primera, día campero por antonomasia, se va de romería a los alrededores de la antigua ermita y se degustan guisos, ollas y pucheros, así como las más modernas barbacoas, con chuletas y embutidos de la zona, muy bien curados y de inmejorable sabor. Por San Isidro se repite la tradición y se va al campo a comer chotos, talbinas o lo que encarte. El clima es propicio a las migas, gachas, pucheros, caza menor en ajillo o escaderie. El postre más conocido de este pueblo, por algo será, y sera porque resulta exquisito, es la torta o bizcocho de San Marcos.



Gastronomía en Montillana:

La comarca de Los Montes tiene clima continental, lo que favorece una variada cocina, con los reglamentarios y necesarios trasmutamientos del invierno gélido al verano tórrido. Sus platos van desde las consabidas gachas de maíz, migas con engañifas varias, lomo y embutidos en orza, a las tortas de Carda, al igual que en otros pueblos colindantes. Se produce un excelente aceite añorero, y son célebres en los alrededores los dulces caseros. De entre los platos típicos, destacamos la Olla Matancera.



Gastronomía en Moraleda de Zafayona:

San Marcos se celebra con hornazos y comida campera, buenos pucheros y cocidos.

Entre los embutidos destacan los salchichones, longanizas y morcillas, sirviendo como manjar principal o como aliño en numerosas recetas. La dulcería, entre otras excelencias, nos ofrece las tortas, roscos de piñonates, pestiños y torrijas. El plato más tradicional y, por supuesto, de un valor gastronómico soberbio, es el Ajoblanco con morcilla y habas.



Gastronomía en Motril:

La cocina motrileña cuenta con muchos y carismáticos platos, como la gama de chotos y calderetas que se elaboran con especial esmero y maestría, a pesar de ser ésta una población eminentemente marítima. El pulpo seco es una delicia tradicional, al igual que los «papelillos» de jamón y queso de cerdo, la Torta Real a base de azúcar de las cañas y almendras de la comarca. La espetada, la sopa pimentona y las jugosas hortalizas de las huertas regadas por el Guadalfeo son especialidades únicas en este lugar privilegiado de la naturaleza. Otras exquisiteces que no podemos olvidar son los fideos y aletrías, junto a los pescados que la mar ofrece. Se incorporan al recetario la gama de frutos subtropicales. El plato típico por antonomasia, sin embargo, es la incomparable Moraga de Sardinas.



Gastronomía en Murtras:

Los cultivos de almendras son propiciatorios de una amplia gama de dulces como los soplillos, de fama universal. La recuperada bodega murteña promete ofrecer vinos interesantes de los muchos que se producen en la comarca. Sus buenas ollas y pucheros cuecen de maravilla gracias a las aguas de la Fuente de Inotes. El olivo ofrece aceites muy apreciables y las higueras en los balates tienen jugosas brevas e higos que también integran como materia prima algunos dulces. La receta típica tradicional murteña, es un dulce, como no podía ser menos: los soplillos de almendras.



Gastronomía en Nigüelas:

Por San Marcos se preparan los típicos hornazos. Hay olivares, viñedos y almendros, que, aparte la belleza paisajística, aportan a Nigüelas la materia prima de numerosos platos. Hay buenos embutidos, manteniéndose el ritual matancero con el «mataor» como figura central. Los platos relacionados con esta tradición son de una consistencia admirable: migas, olla, chotos, embutidos y jamones y dulces moriscos. El más típico de ellos podría ser las migas de pan, tropezones de chorizo, morcilla, torreznos, melón, manzana y sardinas, todo ello regado con vinillo del terreno.



Gastronomía en Nívar:

Las huertas de Nívar son feraces y se cultivan espinacas, tomates, habas, pimientos, cebollas y ajos. Los cultivos cerealistas se alternan en el secano con el olivar y, por tanto, su repertorio gastronómico abarca las migas de sémola, las distintas gachas, dulces o saladas, pucheros, ollas y cocidos en invierno. Son de destacar las papas a lo pobre con huevos y pimientos, y no falta para celebrar cualquier evento un buen choto al ajillo o caldereta, que suelen guisar los varones. Se hacen sabrosas tortillas de habas, y en temporada, se buscan las clásicas collejas para el mismo fin. La torta de mantecas es el postre más destacable, de renombre en toda la zona y disponible en casi todas las pastelerías de Granada.



Gastronomía en Ogijares:

Tuvieron fama los parrales ogijareños, que daban buenas uvas de boca, entre otros productos, hoy disgregados y muy dispersos en los amplios terrenos ocupados por las urbanizaciones de chalets, fincas recreativas y lugares de ocio. Destacan sus embutidos, la morcilla, el chorizo, la longaniza, el salchichón, así como diversos tipos de sopas para las noches más frescas, variados potajes y pucheros, además de las hortalizas que el terreno produce. La caza menor en su término permite elaborar platos como el Conejo con almendras, típico de la zona.



Gastronomía en Orce:

Costumbres tan arraigadas como son las de San Antón enriquecen la gastronomía de este pueblo, con elementos como «la colación», plato típico que los mayordomos ofrecen a la comitiva que lleva la bandera festiva. Son destacables los garbanzos torraos, los torreznos, el relleno, los embutidos en general y el «cuervo», vino aligerado que se bebe fresco. El cordero en su menú, el remojón, los gurullos, andrajos y roscos merecen formar parte del dietario más exquisito, así como el curioso Cus Cus de la zona, que se elabora con morcilla, patatas, harina, ajo, pimiento seco, pimentón, café de pimienta, tomate rojo y aceite de oliva.



Gastronomía en Órgiva:

Los platos salados y dulces aparecen en las mesas de Órgiva. Si bien destacaremos un antiguo plato que integra toda la riqueza gastronómica de esta zona, antesala de la alta Alpujarra y predio colmado de dichas naturales. Es Pimentón de Bacalao, que se elabora con patatas, bacalao, tomate seco, pimientos secos, ajo y cominos. Fideos y aceite de oliva completan el inventario de este singular y riquísimo plato.



Gastronomía en Otívar:

Cuenta Otívar con buenos embutidos y fritos del cerdo, las cortezas, careta, torreznos y demás exquisiteces tentadoras a quien no teme al colesterol y se hacen magníficos platos de migas y choto al ajillo en sus variadas versiones. Hay que ponderar debidamente la miel de aguacate o nísperos, de los que hay muchos plantados. La apicultura está muy desarrollada en la zona. Los Roscos de San Antonio se elaboran con miel de níspero y aceite de oliva virgen extra suave. Incommensurable.



Gastronomía en Otura:

Es célebre la amplia gama de platos que tiene este pueblo con aportaciones de la agricultura, caza y algo de pesca en el río Dílar. Se celebra San Marcos con "merendicas" y hornazos. La carne de conejo, liebre y pollo se elabora con especial esmero. Hay también pesca salmónida, frutas de las numerosas huertas del lugar que nutren los postres y la dulcería, almendras usadas al mismo fin y como condimento, embutidos de matanza y el conocido puchero de Semana Santa, que no espera a esta época del año para ser guisado y degustado, con fervor gastronómico, por los lugareños y visitantes.



Gastronomía en Padul:

De este primoroso pueblo hay que destacar, especialmente, sus buenos chotos al ajillo, las variadas tortillas de collejas, cebolla, patatas o jamón, así como los diferentes embutidos popularizados por sus matanzas. El plato tradicional de su gastronomía es, sin duda, las Chuletillas de Padul, las cuales se elaboran con sabrosos ingredientes básicos: chuletas de cordero, limones, perejil, aceite de oliva virgen extra, dientes de ajos, huevos y pan rallado.



Gastronomía en Pampaneira:

Los vinos del lugar son, probablemente, la especialidad gastronómica más destacada. Aparte de ello, cabe señalar los pucheros, ollas, guisos, sopas, migas, papas a lo pobre, embutidos varios y dulces de tradición morisca, muy propia de la comarca del Poqueira. El «empedrao» de habichuelas es uno de los platos típicos que el visitante no debería perderse.



Gastronomía en Pedro Martínez:

Los platos en esta tierra, de raigambre tan castellana, son muy sobrios y muy sabrosos, sobre todo pucheros y ollas donde los cereales toman el protagonismo. Hay caza menor, caprino, y los encebollados, tarbinas, el cordero a la brasa y las gachas integran lo más distinguido de una gastronomía sólida y basada en la bondad de sus elementos básicos.



Gastronomía en Peligros:

La proximidad a Granada favorece que la gastronomía de este municipio, así como la de muchos próximos, comparta con la capital y, en general, el área metropolitana, unos matices muy semejantes. Cabe hablar de especialidades dentro de una tónica espléndida, como es el arte culinario granadino. La de Peligros, sin duda, serían los arroces caldosos con perdiz, succulentos.



Gastronomía en Peza, La:

Como en toda la zona, los embutidos son de una calidad más que destacable: lo da el clima y la esmerada confección de morcillas y chorizo, especialidades señeras en este trajín culinario de aprovechamiento del cerdo.

Riquísimas son las Tortas de Carda, los Roscos de pan de San Marcos, los Roscos de vino, Almendrados y Buñuelos. Como platos más típicos hay que señalar el Potaje de San Antón, el Bacalao con tomate y un tipo de arroz al que en algunas casas llaman «macho». Añádanse las chuletas de cabrito, las patatas medianas con aceite de oliva virgen extra y los fritos de choto y menudos, y tendremos una oferta culinaria esplendorosa.



Gastronomía en Pinos Genil:

La pesca es un elemento natural que favorece una cocina fluvial regulada en cotos trucheros del río que pone apellido al pueblo, el Genil, con excelentes especímenes que alcanzan el sumun en la sartén. El clima favorece la crianza y cura de magníficos embutidos, los cuales se acompañan bien con sus vinos mostos, de renombre en toda la provincia por lo suave de su entrada y contundencia de sabor.



Gastronomía en Pinos Puente:

En plena vega, con abundantes cultivos de regadío, Pinos Puente tiene unas amplias producciones en maíz, trigo, frutales y olivos que regalan (es un decir) interesantes aceites. Hay numerosos y espléndidos guisos en los que intervienen sus afamadas habas, de las que se hacen también conservas, y se utilizan en platos populares como los fideos a la cazuela, plato que suma sabores tan entrañables y gratos como el morrón, la cebolla, el tomate, las habas frescas y el solomillo de cerdo.



Gastronomía en Píñar:

La carne a la brasa, servida en los establecimientos con especial primor, es seña distintiva del buen comer en esta tierra. Continuamos con las migas cortijeras, gachas picantes, andrajos con liebre y sopa de panecillos, choto con ajos o al ajillo, manitas de cerdo, cordero a la campesina... Y además puede el viajero saborear todo tipo de carnes y embutidos, a la brasa o en horno: lomo, cabezada, solomillo, morcilla, chorizo, etc., todo ello acompañado de buen vino mosto del lugar, elaborado con técnicas ecológicas. De postre se ofrecen sabores tradicionales: natillas, arroz con leche, leche frita y flan de queso. Entre los platos típicos destacamos los «palpijos», a base de manteca, harina, garbanzos, agua y sal. Con tan simples ingredientes, espectacular resultado.



Gastronomía en Polícar:

Los vinos mostos del terreno son pieza clave en la oferta gastronómica de Polícar, el cual se gusta compartir con sus amigos y asentándolos al estómago con platos contundentes, entre los que destaca la gama de embutidos; muy sobresalientes el chorizo y morcilla. Se elaboran gachas, Rin-ran, potaje de Bolones, choto al ajillo o conejo frito con ajos, migas, olla de San Antón y olla matancera.



Gastronomía en Polopos:

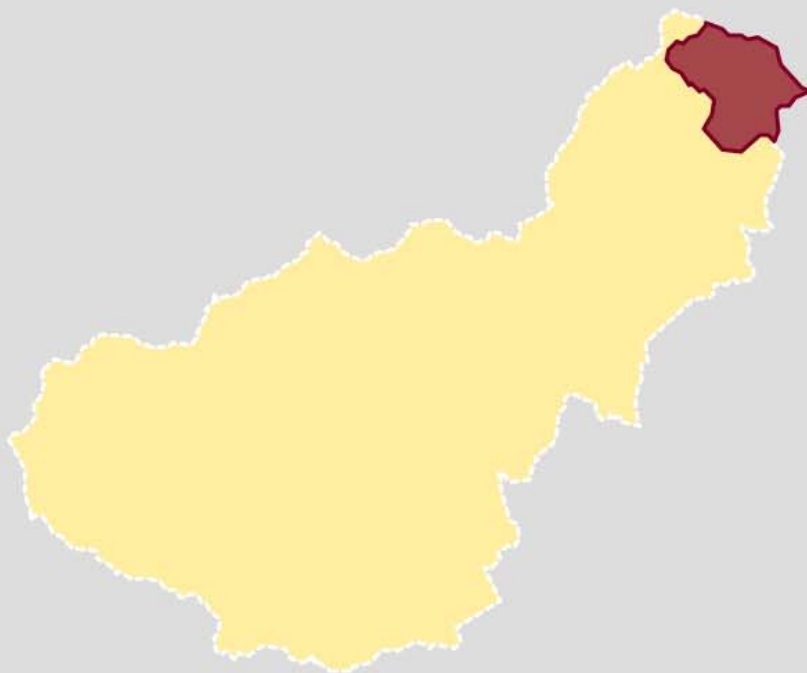
Las romerías de la Haza del Trigo son famosas por el escanciado de vinos «costa» y el consumo de viandas de la tierra, como salchichones y chorizos. Es aconsejable visitar el Museo del Vino en Polopos, tapear en sus bares y vivir la experiencia de lo que antiguos documentos indicaban sobre su excelsa producción de pasas, vinos y aguardientes. Disfruten de las migas de harina o pan, alegradas por pescado frito o morcilla, panceta, lomo en adobo en aceite, las variantes de choto, las cazuelas y los guisos de pescado. De postre, el pan de higo, los roscos de huevo, los buñuelos, galletas fritas y tortas de chicharrones, todo un mundo de sabores dulces que se mantiene vivo desde los tiempos gloriosos en que las pasas de este lugar eran célebres en toda la Península Ibérica por su exquisita factura, tradición que continúa esmeradamente conservada por los poloperos.



Gastronomía en Pórtugos:

De la fuente Agria manan unas aguas que, dicen, abren mucho las ganas de comer, aparte su aportación de hierro, tan saludable.

Tienen fama los jamones de este lugar, y aparecen en destacados puntos gastronómicos españoles. A todo esto añadimos las afamadas migas, casi siempre muy buenas, chotos, dulces varios de herencia morisca y el rico puchero. Olla de la Parva, plato típico de la zona. Acompáñese con vino alpujarreño y la satisfacción será completa.



Gastronomía en Puebla de Don Fadrique:

Buenos ejemplos de la gastronomía de la zona son las longanizas, rellenos y peculiares guisos que hoy día se comen también en Navarra. Son de destacar igualmente las migas, ajo de aserrador, andrajos, güeñas, tortas fritas y el ajo arriero. Como plato típico por antonomasia, señalamos las perdices con chocolate, plato que es obligatorio gustar a los amantes de la buena mesa y a quienes deseen reponer fuerzas y aportar calorías al organismo, tras una buena caminata por los alrededores paisajísticos de este singular pueblo.



Gastronomía en Pulianas:

Las antiguas caserías y quintas que quedan en el municipio ya producían cereales y buenos vinos en tiempos de Paulius, prócer romano que dio nombre a la posterior alquería musulmana. Siglos más tarde fue la remolacha y su cultivo la que aportó la tradición dulcera de este territorio, oferta gastronómica a la que se unen las migas de maíz y gachas en invierno. No faltan las ollas y pucheros, las tortillas de collejas, espinacas o de habas, el choto al ajillo en su múltiples variantes, así como las patatas a lo pobre con huevos. El jueves Lardero implica la preparación de platos propios de esa fecha, así como una sopa común en otros muchos pueblos granadinos: los Maimones.



Gastronomía en Purullena:

Los melocotones de Purullena son afamados en toda la provincia granadina, y tienen incluso su propia fiesta. El pan es exquisito, y las migas, claro está, así como las populares Gachas pimentonas. Las chacinas son rotundas y prietas. El plato típico que destacamos son los Melocotones escalfados con limón, un postre artesano y centenario que ha hecho las delicias de generaciones de vecinos y de miles de viajeros amantes del buen comer y de cuidar el paladar con estos primores frutícolas.



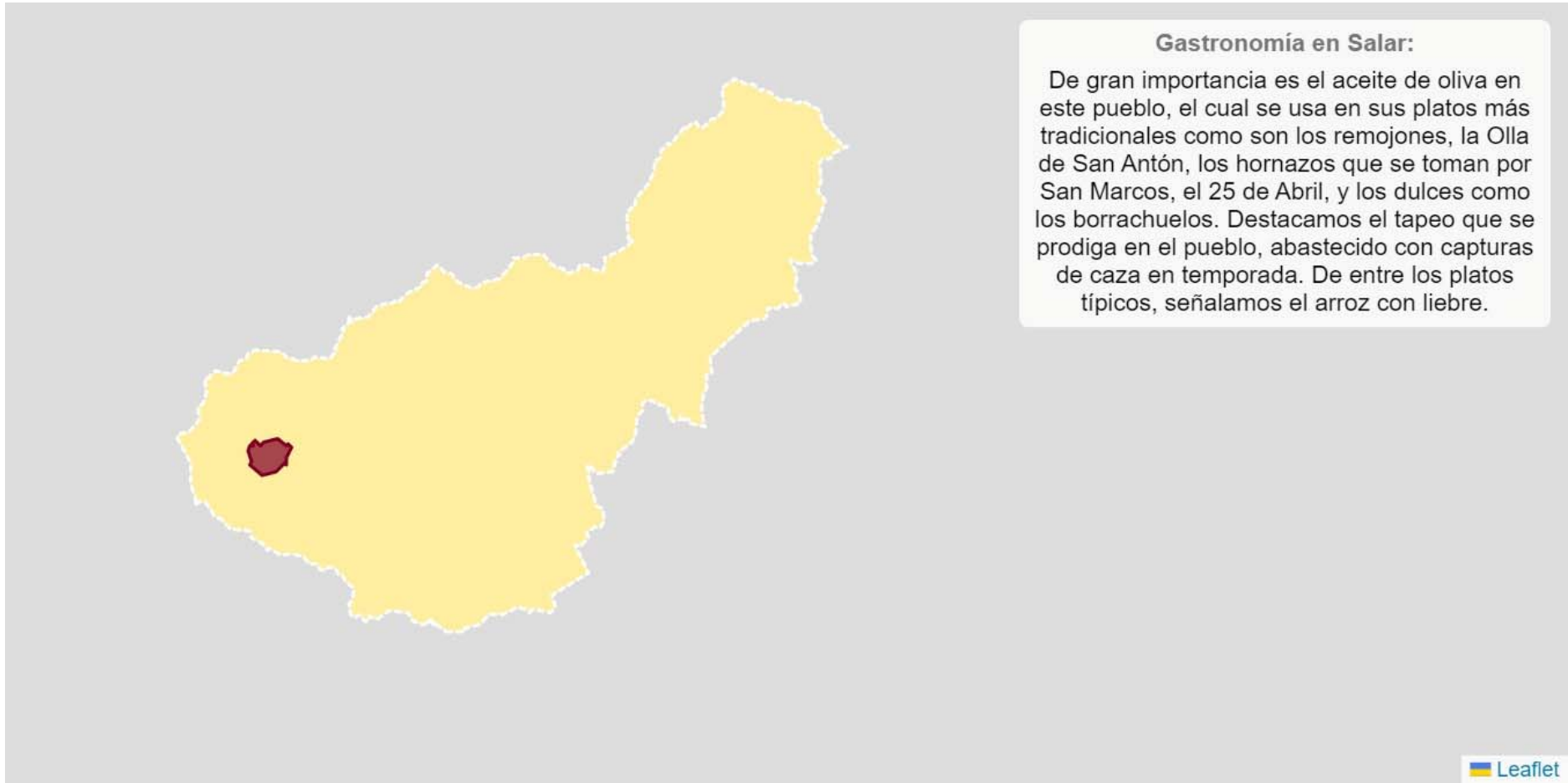
Gastronomía en Quéntar:

Es magnífica ocasión para gozar los deleites de Dionisos la época de matanzas, cuando se elaboran morcillas, chorizos, longanizas, salchichones y toda la amplia gama de delicadezas porcinas. Completan la oferta gastronómica de este pueblo el potaje de garbanzos, chuletas, pollo con ajos, conejo o perdices en salsa, choto al ajillo y las «papas» a lo pobre. Hay buenas pesca en el río Aguas Blancas y en el pantano. Destacamos las fritadas de torreznos con patatas y, por supuesto, las sabrosas castañas asadas, con su fiesta típica y su receta tradicional, de más consistencia: el lomo con castañas y ciruelas. Acompáñese de vino del lugar.



Gastronomía en Rubite:

El mar y la tierra ofrecen lo mejor de sí: una tajada de chorizo con vino del terreno o un plato de calamares fritos en El Lance de La Virgen, y de postre, un mango. Los montes de este pueblo producen excelentes almendros, higueras y viñedos, tanto que en el siglo XVIII era comarca vitícola, hasta que la filoxera arrasó sus campos. Son platos típicos las migas, puchero, choto al ajillo, y la sopa zalamandroña. Destacamos asimismo las típicas patatas con tomate. Aparte de los cultivos tropicales, puede gozarse del arropé, la calabaza y el mosto de uva, elementos que integran muchos postres tradicionales.



Gastronomía en Salar:

De gran importancia es el aceite de oliva en este pueblo, el cual se usa en sus platos más tradicionales como son los remojones, la Olla de San Antón, los hornazos que se toman por San Marcos, el 25 de Abril, y los dulces como los borrachuelos. Destacamos el tapeo que se prodiga en el pueblo, abastecido con capturas de caza en temporada. De entre los platos típicos, señalamos el arroz con liebre.

Leaflet



Gastronomía en Salobreña:

La tradición culinaria de estos entornos es antiquísima y está influenciada por las múltiples civilizaciones que han recalado en sus costas. Los pescados son abundancia y riqueza gastronómica: escabeches, pulpo seco, espetos de sardinas, zarzuelas de mariscos, pescados de roca a la sal. Los gazpachos y ensaladas tropicales guardan todo el sabor de la huerta. Los guisos de patatas con cazón, las sopas de mariscos o verduras, así como los platos caseros, el jamón serrano de Trevélez, las migas de pan o harina, son un lujo para los habitantes y visitantes de este entrañable lugar. No olvidemos desde luego el vino costa, el tapeo y los maravillosos frutos tropicales. Pocos sitios hay en el mundo, y ninguno en Europa, que reúna en tan poco espacio tanta variedad de climas, cultivos y sabores. No se lo pierdan.



Gastronomía en Santa Cruz del Comercio:

La cocina de estos entornos se fundamenta en platos habituales como los pucheros, ollas, migas y demás guisos tradicionales. Las matanzas caseras producen ricas viandas y chacinadas, los adobos y conservas basados en guardar en aceite las costillas, lomos y chacinadas tienen merecida fama en todo el entorno. En las fiestas de agosto se ofrece la degustación de ricos platos, como habas con jamón, papas fritas con pimientos y chorizo, arroz o migas con sardinas. El postre típico, y muy rico por cierto, es el borrachuelo.



Gastronomía en Santa Fe:

Los piononos, riquísimos pasteles que acompañan bien en la sobremesa y no digamos como desayuno, son la especialidad gastronómica más distinguida de Santa Fe, aunque no la única. La vega ofrece ricas hortalizas, y se cuida también el tapeo: caracoles, cangrejos en salsa y bacalao.

Todos los productos de la feraz Vega granadina tienen en este pueblo un referente de exquisito tratado, así como las carnes a la brasa, los arroces, los pucheros y la magnífica olla de San Antón. Para hacer la digestión, insistimos en los piononos, el dulce granadino por antonomasia (con permiso de los lojeños y sus celeberrimos roscos).



Gastronomía en Soportújar:

Los cultivos de frambuesas y moreras salvajes dieron fama a este pueblo, así como las ricas manzanas rojas, sus castañas y el soberbio aceite que se consigue de sus olivos.

Por San Antón, junto a los chiscos (fuegos), se asan chuletas de cerdo y demás caprichos porcinos. Y por el 15 de agosto es costumbre que el Ayuntamiento de una buena convidada a los vecinos, con tapas de jamón, chorizo y queso, junto con vino alpujarreño. Hay dos bares abiertos todo el año para comer migas, papas a lo pobre y otras exquisiteces de la cocina alpujarreña. Se fríen roscos con varias recetas, entre las que destacan los roscos fritos.



Gastronomía en Sorvilán:

La proximidad del Mediterráneo posibilita una cocina integrada por pescados, subtropicales y similares. En Alfoñón hay notables olivos, y en Sorvilán excelentes vinos y almendros, además de los ricos bancales abonados con estiércol que producen ecológicos tomates, pimientos, calabacines, berenjenas, melones o sandías. Se guisan migas, cocidos y las gachas «colorás» con su poquito de pique. Hay panaderías de horno de leña y dulces tan afamados como el Cuajado, a base de almendras, azúcar, batatas, huevos, canela en polvo, hojaldre, harina, aceite de oliva virgen y vino dulce. Exquisito postre para todo el año y remate apoteósico para cualquier buena comida.



Gastronomía en Torre-Cardela:

Son famosas las cerezas, prietas e intensas de color, así como las tortas de pringue. Los olivos producen un aceite de especial calidad, refinado en varias almazaras. Son de destacar, igualmente, los adobos de chorizos y lomos y salchichones caseros. Se come buen cordero segureño a la brasa, Encebollado, el guiso de Tarbinas, Maimones, Andrajos, Sopa colorá, Estofaillo, caza menor y, de postre, gustosísimas Gachas de miel. De entre las recetas tradicionales significamos el Cordero a la almendra.



Gastronomía en Torvizcón:

Son célebres, merecidamente, los dulces basados en higos secos. También de muy apreciar son las viandas tradicionales y los vinos que se crían en las bodegas de este privilegiado lugar, en las cumbres de la Contraviesa. Por San Antón es costumbre asar panceta y careta en la lumbre. Los vinos acompañan bien los guisos de garbanzos, arroces, el cordero y los ajillos con choto; de postre, soplillos tradicionales de la Alpujarra, o alguno de los dulces de higo, como el celeberrimo pan de higos secos.



Gastronomía en Trevélez:

El nombre de este municipio ha sido siempre garantía a la hora de comprar un pernil serrano. Aparte del jamón, exquisito y curado en el clima fresco, seco y limpio de estas serranías, cuenta Trevélez con otros pilares culinarios, como son sus embutidos, guisos, pucheros, migas, dulces y salmónidos capturados en el río del mismo nombre que atraviesa la población. De entre las muy numerosas recetas donde el jamón es protagonista, destacamos por su originalidad la sopa de ajo con jamón, delicioso manjar que todo visitante haría muy bien en degustar.



Gastronomía en Turón:

Las materias primas culinarias de la zona son inmejorables: almendras, higos, aceituna, viñedo, etc. De maravilloso fruto es la apicultura, así como la caza en temporada, con capturas de conejo, liebre, paloma, tórtola, jabalíes y cabra montés que se preparan a la vieja usanza, regándolo todo con el vino del terreno. Para destacar y gustar son igualmente los derivados del cerdo en su amplio espectro, junto a una dulcería muy sabrosa e imaginativa. Por San Marcos hay roscos del santo. El postre tradicional al que puede acceder el viajero amante de la buena mesa son las tortas de higos secos.



Gastronomía en Uçijar:

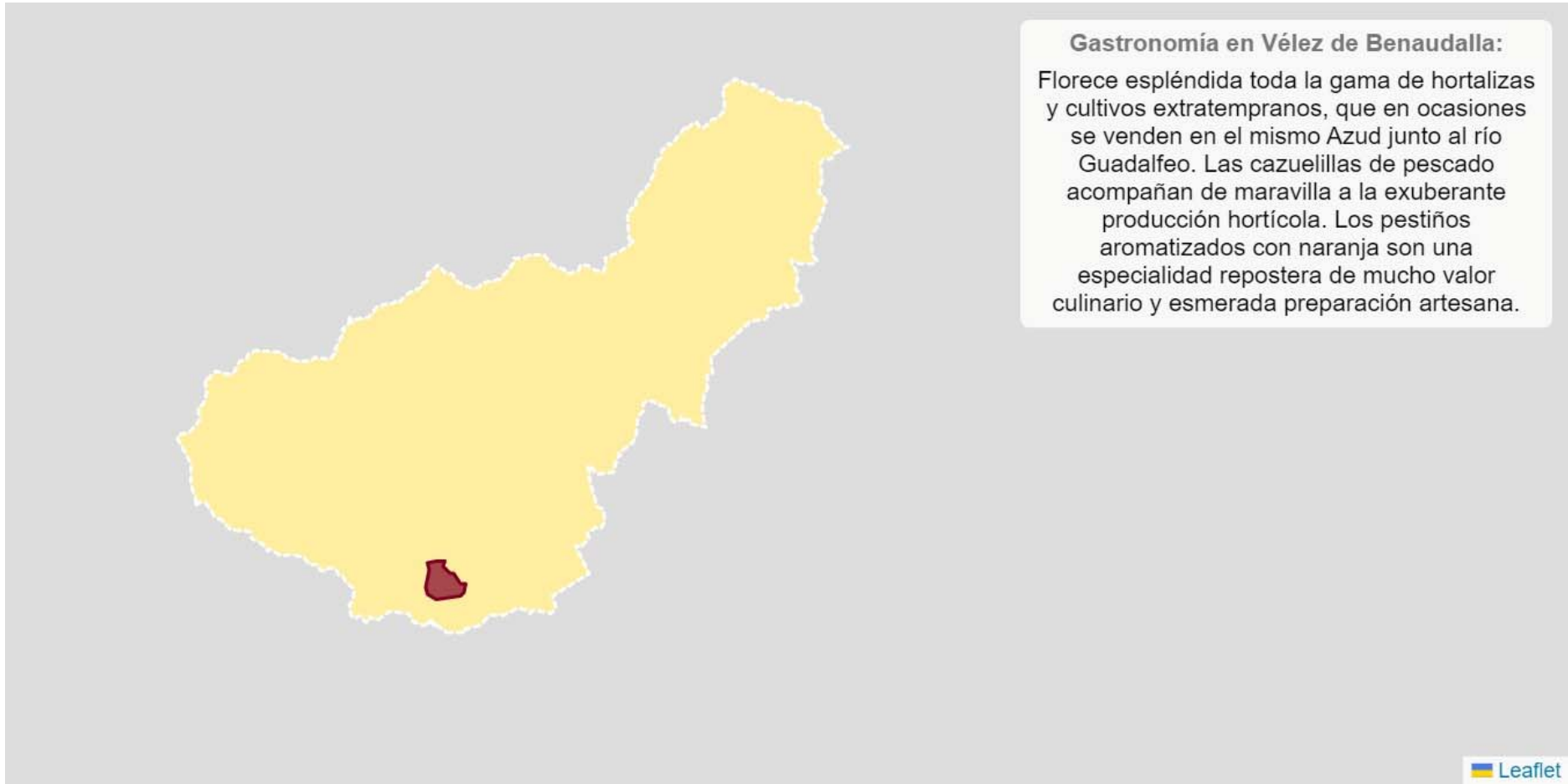
Los platos de caza son célebres y muy ponderados en guías y recetarios, sobre todo el guiso «Liberal», archiconocido.

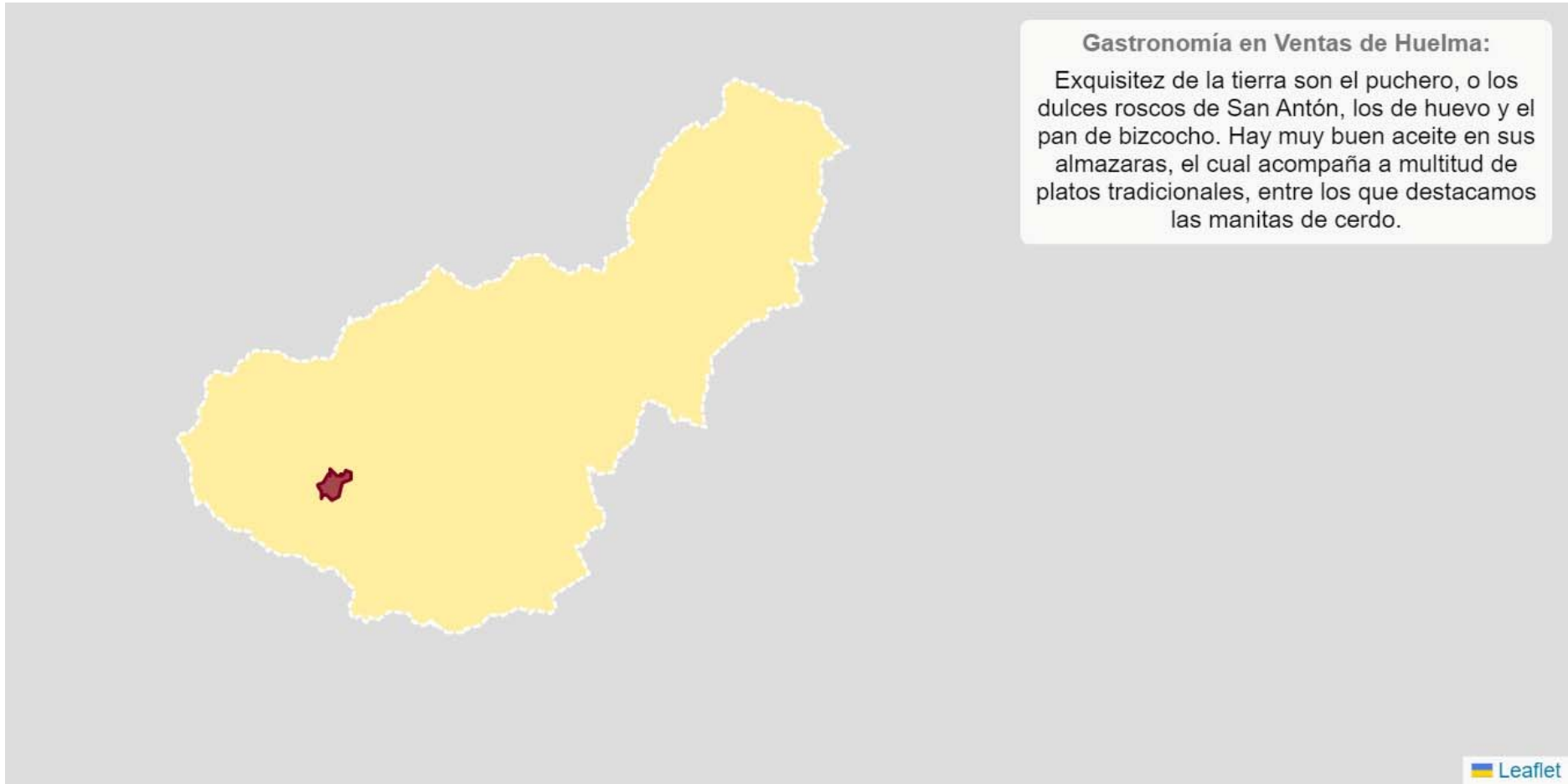
Acompañado de un buen vino, es de rigor degustar el cabrito al ajillo. Hay notables secaderos de jamones, que se sirven al público en sus afamados bares y hostales. El turrón artesanal es una opción exquisita para los postres, antes de los cuales podemos atacar unas buenas aceitunas con bacalao, degustación de perdices escabeche y otras delicadezas para el paladar.



Gastronomía en Valor:

Se guisan en este pueblo, con mucho arte, migas con engañifa, arroz alpujarreño, conejo al ajillo o en salsa, fritá con huevo y los renombrados soplillos alpujarreños. Para el turista gastronómico, es obligada la piñata de fríuelos frescos, a base de berenjena, calabaza, tomate, cebolla, pimientos verdes, ajos, patatas y aceite de oliva virgen. Deliciosa.

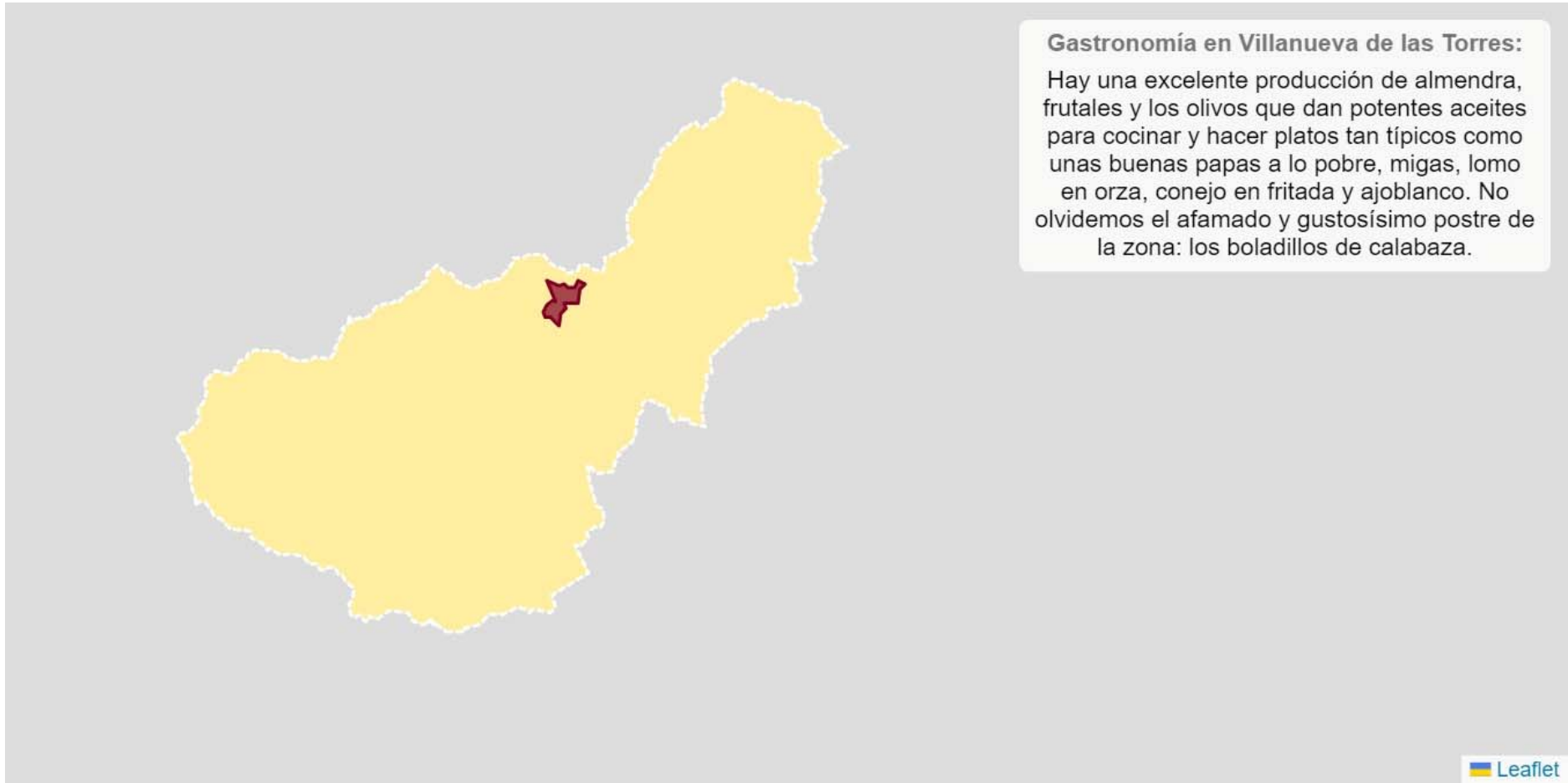




Gastronomía en Ventas de Huelma:

Exquisitez de la tierra son el puchero, o los dulces roscos de San Antón, los de huevo y el pan de bizcocho. Hay muy buen aceite en sus almazaras, el cual acompaña a multitud de platos tradicionales, entre los que destacamos las manitas de cerdo.

Leaflet



Gastronomía en Villanueva de las Torres:

Hay una excelente producción de almendra, frutales y los olivos que dan potentes aceites para cocinar y hacer platos tan típicos como unas buenas papas a lo pobre, migas, lomo en orza, conejo en fritada y ajoblanco. No olvidemos el afamado y gustosísimo postre de la zona: los boladillos de calabaza.

Leaflet



Gastronomía en Villanueva Mesía:

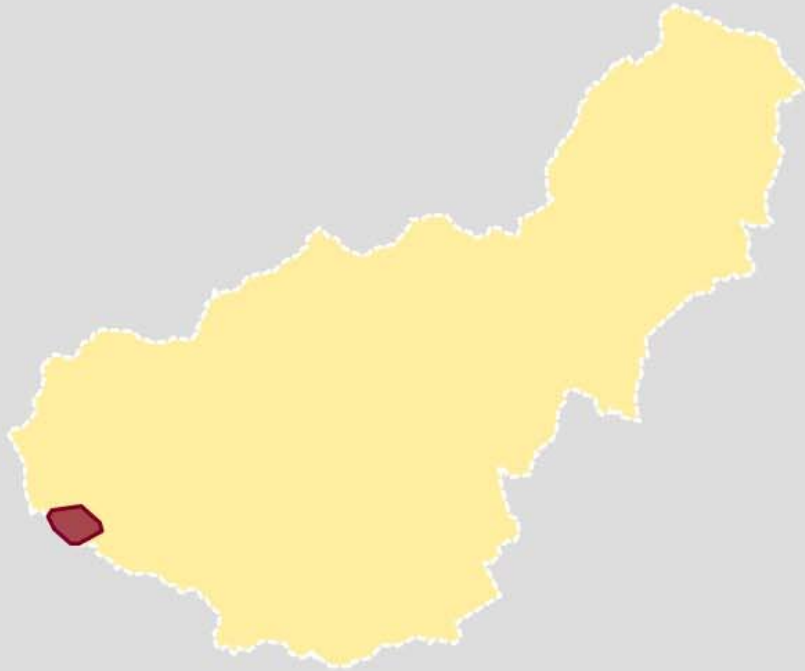
En el templo parroquial está la tumba de Maria Silva Cisneros Moctezuma, datada en 1663. Su apellido nos orienta sobre las costumbres indianas de la corte del emperador Moctezuma, el cual enseñó a los españoles el uso del pimiento y el chocolate, entre otros muchos platos. Se fabrican en este pueblo muy buenos embutidos y aceites, y goza su gastronomía de la inmensa riqueza de sus huertas, feraces y generosamente regadas por aguas de toda proveniencia.

Como plato típico por antonomasia, señalaremos los Caracoles de Bárbara, elaborados a base de almendras, jamón serrano, pimientos cornicabra y guindillas, aparte los caracoles, como es lógico.



Gastronomía en Viznar:

Las cooperativas de panaderos, compartidas entre Viznar y el vecino hermano Alfacar, continúan produciendo el mejor pan de la provincia, según dicen, puede que con razón. El jamón curado en este clima seco, fresco y limpio de contaminación, es de una calidad extraordinaria. Los platos de ricos embutidos compartidos en cualquier bar del pueblo son un lujo para el paladar, así como los platos de Migas, Gachas, Tortilla de collejas, Revuelto de habas, Conejo al ajillo... Además del pan, comparte con su vecino Alfacar el arte de los bollos de aceite, las afamadas tortas de Viznar y los sabrosos nochebuenos.



Gastronomía en Zafarraya:

La proximidad con la costa malagueña favorece la presencia de elementos marítimos en la cocina del lugar, como las sopas cachorreñas, ajo blanco, morrete frío, etc. Otras peculiaridades son autóctonas como los conocidos chanquetes de la sierra, sopa de maimones y pucheros. La dulcería es variada: palillos en Semana Santa, arropía, papabeotes o los roscos de San Marcos. Es feraz el cultivo de hortalizas y frutales, de donde surgen guisos típicos como el puchero de berza.



Gastronomía en Zubia, La:

Frecuentadísimas son las ventas y merenderos de este pueblo, que han deleitado y enseñado a “comer fuera” a generaciones de granadinos. La cocina local mantiene platos como las “papas a lo pobre”, conejo al ajillo, migas, arroces caldosos o cordero al horno. Entre las muchas recetas de sabrosa factura que atesora la cultura cibárica de este municipio, destacamos el puchero de pitillos, cuya base son las habas tiernas.



Gastronomía en Zújar:

Son riquísimos, una excepcionalidad de la comarca, los gurullos con perdiz o conejo. Se hacen a mano con harina de trigo, agua, aceite y sal, dejando la masa como si de pan se tratara. Aparte esta delicadeza, son de destacar los productos de matanza, ricas chacinas bien curadas al clima propicio de la zona, los vinos del lugar, tanto criados como "del país", es decir, vino nuevo, y su acompañante de careta asada, pimientos, palomitas con azúcar, morcilla y todas cuantas exquisiteces se consumen en estas jornadas otoñales e invernales de degustación del rico vino lugareño.



Gastronomía en Taha, La:

Es de merecer, en primer lugar, el peculiar vinillo que los lugareños, «los bárbaros», llaman chapurrao. Sus viñedos están plantados a más de mil metros de altitud. En la Glorieta se plantan garbanzos blancos. La feraz tierra, siempre regada por gélidas y cristalinas aguas, produce dos abundantes cosechas de hortalizas y frutales. La cocina habitual comparte platos de la comarca: migas, embutidos y perniles, platos alpujarreños y demás elaboraciones como sobrehúsa, arroces y dulces como el tradicional Papaviejos.



Gastronomía en Valle, El:

La nómina gastronómica, al ser tres pueblos, es amplia y con rasgos comunes al resto de la provincia. Hay que destacar el puchero de hinojos, remojón de naranja, pisto de calabaza, migas de sémola, puchero de habas verdes, gazpacho de limón. albóndigas de bacalao, caracoles en salsa, manos de cerdo, alcaparrones en vinagre, potaje de collejas con garbanzos, potaje de figüelos, sopas de ajo, choto al ajillo, conejo al ajillo, ensalada de col, cazuela de panecillos, fritada de carne con tomate, tortilla de tomates secos, tortilla de ajos-porros, puchero de paloma o perdiz, potaje de cuaresma, sopas coloradas, pipirrana, ensalada de pimientos colorados, aceite y vinagre de patatas. Y los dulces: Pan de higo, pestiños, torrijas, tortas de chicharrones, carne de membrillo, uvas y cerezas en aguardiente, roscos de huevo, roscos de vino, hojaldres, leche frita, tortas de flama, pastas de almendra, pastas de naranja y bollos de aceite. De entre tanta oferta, y tan sabrosa y llamativa, destacamos un riquísimo postre: las naranjas a la crema.




Gastronomía en Nevada:

En Laroles tiene fama su fiesta de las castañas, y en Mairena, por San Marcos, sus pucheros. La cocina de estos lugares es de neta tradición musulmana-morisca, integrando elementos hortícolas como las sabrosas cebollas de Laroles, los tomates y pimientos verdes, el bacalao, los pimientos rojos secos y el aceite de oliva. Con estos ingredientes se elabora la famosa sopa de cebolla Parva, típica de la zona y muy apreciada en toda la comarca. Existe una variante de esta sopa a la que se le cambia el bacalao desmigado por unos buñuelos fritos de huevo y harina de origen morisco. A este tipo de sopa se la conoce en la comarca de Nevada como «de Pebetes».



Gastronomía en Alpujarra de la Sierra:

“Tres eran los núcleos urbanos que conforman desde 1971 el municipio. El primero se ha hecho famoso, primero entre los suyos, después entre los más lejanos municipios, no sólo por las castañas que producen sus árboles, tan frondosos y habituales por Mecina Bombarón, sino que además tenían tienen mucha predicación culinaria sus excelentes manzanas y mejores patatas, un producto, si contemplamos la historia, bastante reciente y novedoso, no en vano tuvieron que llegar de América para hacerse habituales en las mesas y fogones.” De esta forma expresa Gerald Brenan sus impresiones culinarias, y de patatas y manzanas siempre supieron los británicos. Un viejo pero histórico puente, casi mimetizado con el paisaje, construido por los romanos, trasegó alimentos, mercancías y cultura desde Almería a Granada. Hay una cortijada, la de Montenegro, con un merendero de nombre singular: El salto del Gitano, rico en aguas y hogares de piedra para hacer lumbre y guisar platos camperos. Cuentan que Pedro Antonio de Alarcón degustó en este pueblo unas excelentes miqas. hoy conocidas como  Leaflet



Gastronomía en Gabias, Las:

Estas tierras, bañadas por el río Dílar que baja de la nieve, son de fértil regadío y cultivos feraces, ajos, cebollas tomates, pimientos y frutas de temporada, entre la que destaca la sandía y el melón, por ser muy jugosos y sabrosos. El aceite aunque el olivar no es numeroso, es de muy buena calidad. Es tradicional la Olla de San Antón por enero, y por San Marcos, los hornazos. Por la fiesta de la Cruz se toman habas tiernas con bacalao. Plato típico de la huerta es huevos revueltos con espinacas.



Gastronomía en Guajares, Los:

En cualquiera de los tres pueblos que componen el municipio se pueden degustar embutidos caseros, ollas y pucheros para los inviernos, ensaladas de tomates secados, orejones, migas, remojón típico con naranjas y exquisitas granadas. También se producen frutos tropicales, dada su cercanía con la costa. El choto en salsa es uno de los platos típicos más celebrados, que no debe perderse el visitante.



Gastronomía en Valle del Zalabí:

En los establecimientos hosteleros se pueden comer gachas, migas de pan, de maíz, pimentón, sopa de pimiento y tomate, sopa de ajos, sopa con papas, sopa de panecillos, fritá de conejo, tarbinas, tallarines, ajillo de conejo, de choto y cerdo, arroz con conejo, pepitoria de pollo, rinran, olla de los segadores y encebollado. En dulces hay abundancia: Buñuelos, hojuelas, roscos fritos, borrachillos, flores y manjar blanco. Son renombrados el queso, calostros, requesón y los embutidos. Sus aceites de oliva de almazara son de muy excelente calidad, así como las ricas frutas como los higos y los vinos del Abuelo de Exfiliana. Todo un placer para el paladar es la probatura de la torta de chicharrones



Gastronomía en Villamena:

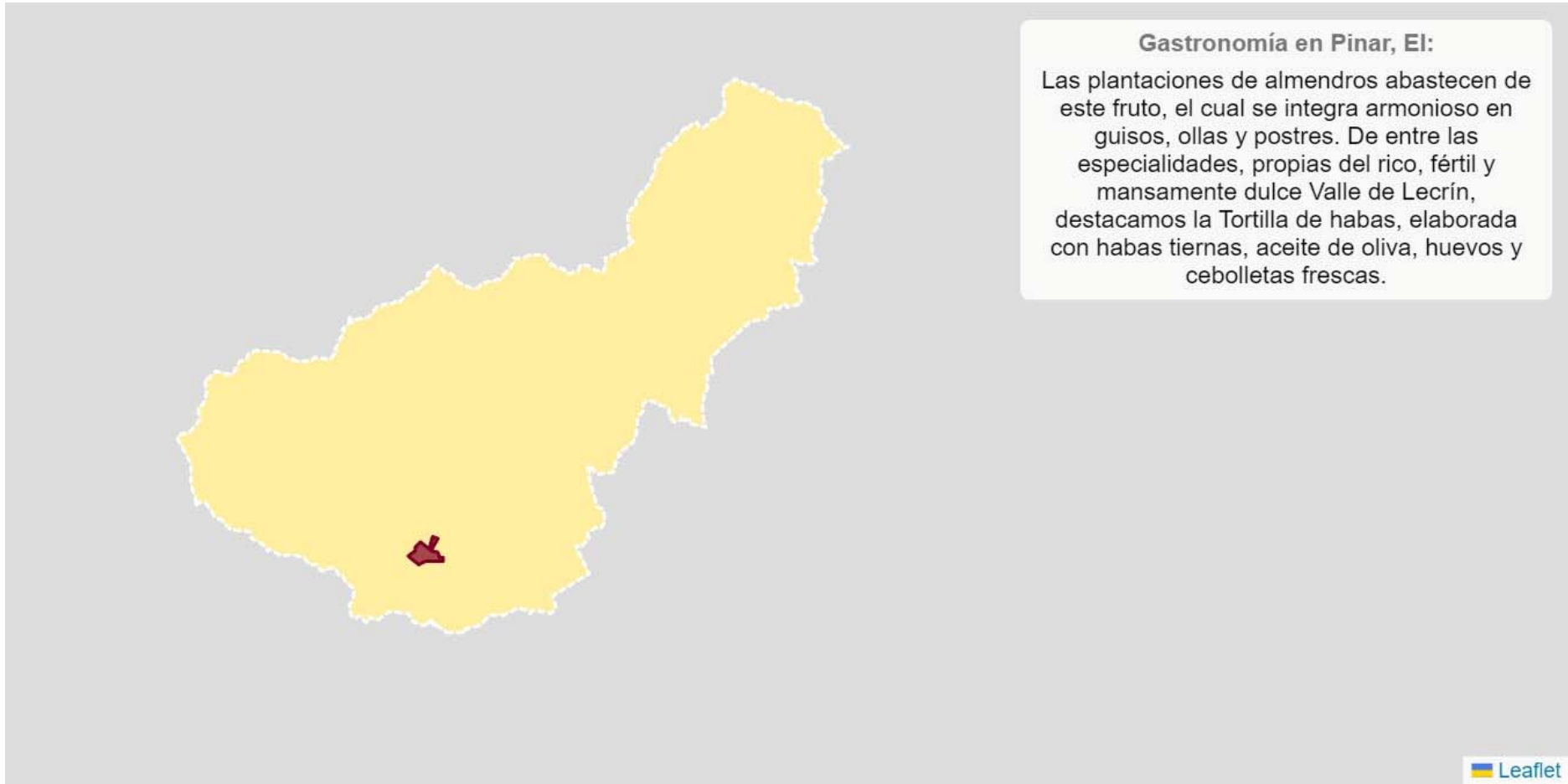
Cónchar y Cozvíjar son dos pueblos unidos por olivos, almendros y viñedos, proveedores de vinos y excelentes tapas para acompañarlos. Se cocinan migas, potajes, pucheros, y se hacen roscos y pestiños. Hay que destacar la riqueza de sus almendras y sus dulces los cuales, conjuntados, dan lugar al postre tradicional de la zona, el dulce de almendra.



Gastronomía en Morelábor:

La caza menor está arraigada desde tiempos inmemoriales. Particular atractivo culinario tienen el pimentón, el puchero, las migas, la tortillas de masa y el conejo del Marqués, plato tradicional que une el gusto por la caza con las exquisiteces de la producción agrícola, con ingredientes delicados y nutritivos como la harina, tomates, vino blanco, ajo, laurel, cebollitas pequeñas, perejil, limón, sal y pimienta. Un lujo para el paladar.

Leaflet



Gastronomía en Pinar, El:

Las plantaciones de almendros abastecen de este fruto, el cual se integra armonioso en guisos, ollas y postres. De entre las especialidades, propias del rico, fértil y mansamente dulce Valle de Lecrín, destacamos la Tortilla de habas, elaborada con habas tiernas, aceite de oliva, huevos y cebolletas frescas.

Leaflet



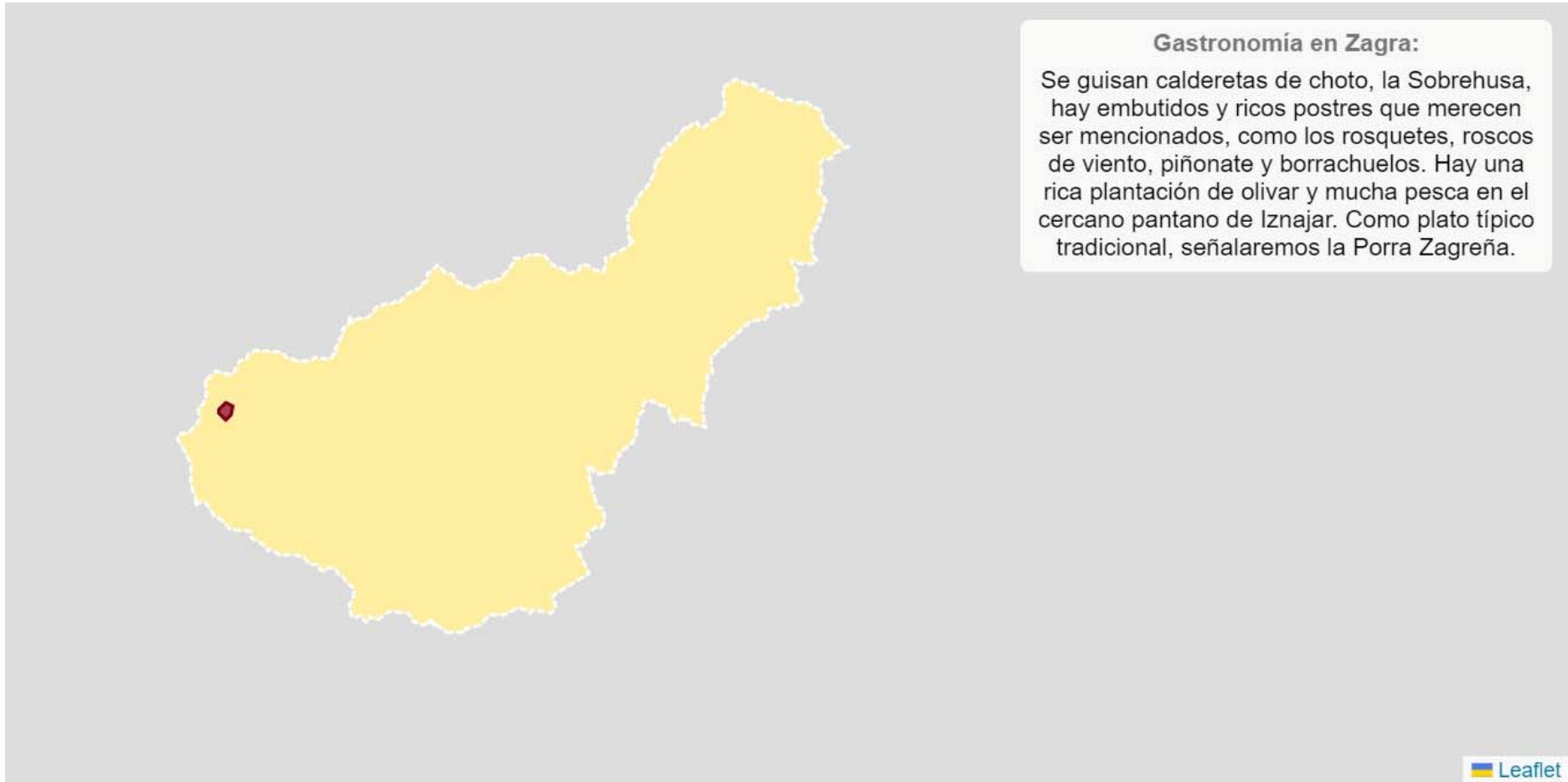
Gastronomía en Vegas del Genil:

En los pueblos de vega las hortalizas se codean con los cultivos de tabaco, el kiosco de los churros y los aperitivos en sus tabernas tranquilas y familiares. Ambroz, Belicena y Purchil celebran las «merendicas» o Jueves Lardero, antes de la Cuaresma. Se crían excelentes ejemplares de gallináceas, pollos de corral que son base de muchas recetas contundentes, entre las que destacamos el Pollo en Pepitoria.



Gastronomía en Cuevas del Campo:

Varios eventos culinarios acontecen en el transcurso del año. Quizás la más singular y bucólica puede ser la fiesta del 6 de octubre, cuando se reparten en el pueblo las famosas rosquillas del Ángel con motivo de la festividad. Otra circunstancia hace factible el hecho de comer y compartir en grata compañía los alimentos y los vinos caseros. Se trata de la romería de San Isidro, que se realiza al anejo de La Colonia. En su desplazamiento, los romeros, con sus vituallas, se detienen entre olivares y bancales para hacer guisos populares y compartir sus vinos. Y, si de guisos populares hablamos, no se puede olvidar su concurso, ya tradicional, de migas, que se celebra por agosto.



Gastronomía en Zagra:

Se guisan calderetas de choto, la Sobrehusa, hay embutidos y ricos postres que merecen ser mencionados, como los rosquetes, roscos de viento, piñonate y borrachuelos. Hay una rica plantación de olivar y mucha pesca en el cercano pantano de Iznajar. Como plato típico tradicional, señalaremos la Porra Zagreña.

 Leaflet

Anexo 2
Listado de
establecimientos con
oferta gastronómica
en el centro turístico
de Granada

Nombre establecimiento	Dirección
100 Montaditos	Calle Acera del Darro, 24, Granada
4u Hostel	Calle Coches de San Matias, 15, Granada
4U Restaurante y cocktail bar	Calle Cruellas, 3, Granada
636111960 BOYS GRANADA DESPEDIDAS GRANADA ESPECTACULOS GRANADA STRIPTEASE	Calle San Juan de Dios, 34, Granada
Abaco Té	Calle Álamo del Marqués, 5, Granada
Abra Pampa	Calle Navas, 14, Granada
Acimut	Calle Horno de Haza, 25, Granada
Ahira	Calle Martínez Campos, 1, Granada
Akemi Sushi Granada	Calle Martínez Campos, 2, Granada
AL HAMBRE TAPAS	Calle Imprenta, Granada
Alacena de San Nicolás	Calle San Nicolás, 3, Granada
Alameda Café	Plaza del Campillo, nº1, Granada
albayzin	Unnamed Road, 18001
ALBEROBELLO	Plaza Pescadería, 11, Granada
Alhambra Palace Restaurante	Plaza Arquitecto García de Paredes, 1, Granada
AL-HAMBRE BUFFET MEDITERRÁNEO	Calle Gran Vía de Colón, 28, Granada
Alhamra	Calle Gran Vía de Colón, 12, Granada
Aliatar	C. San Sebastián, 4, Granada
ALLaurel	Calle Laurel de las Tablas, 16, Granada
Aloe Juice Bar	Calle Puentezuelas, 38, Granada
ANTONIO MOYA	Rambla10 BAJO, Plaza de Bib-Rambla, Granada
Apartamento 43 Granada	Calle Escudo del Carmen, 26, Granada
Apartamentos Los Lobos	Plaza de los Lobos, 3, Granada
Apecú	Placeta de San Miguel Bajo, nº7, Granada
Are you IN?	Calle San Antonio, Granada
Arte1	Calle Almona de San Juan de Dios, 11, Granada
ARTESANA PICNIC PIZZERIA	Camino Nuevo de San Nicolás, 13, Granada
As Sirat Delicatessen	Placeta de la Charca, 4, Granada
Asadero de Pollos Generalife	Reyes Católicos, 65, Granada
Asadero De Pollos Y Freiduría De Patatas Victor	Calle Nueva de la Virgen, Granada
Asadero San José	Calle San José Baja, 32, Granada
Asador Contrapunto	Calle Gran Vía de Colón, 20, Granada
Asador Pizzeria Made In Spain	Plaza de Santo Domingo, 2, Granada
Assador do curro	Granada
Atahualpa steakhouse	Plaza del Campillo Bajo, s/n, Granada
Ávila Tapas II	Calle San Isidro, 11, Granada
Bab mansour	Calle Elvira, 11, Granada
Bahia BIB RAMBLA	Plaza de Bib-Rambla, 11, Granada
Bambu International Food	Plaza, Calle Martínez Campos, 8, Granada
Bar Alhambra Tapas Tradicionales	Calle Marqués de Gerona, 9, Granada
Bar Aliatar Los Caracoles	Pl. Aliatar, 4, Granada

Bar Babel World Fusión	Calle Elvira, 41, Granada
bar café Varela 11	Calle Varela, 11, Granada capital
Bar Casa Julio 1947 Plaza de Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 15, Granada
Bar Casa María	Placeta de San Miguel Bajo, 12, Granada
Bar Chaplin	Calle Honda San Andrés, 20, Granada
Bar Clausura	Calle Málaga, 13, Granada
Bar Escudo Del Carmen	Calle Escudo del Carmen, 17, Granada
Bar Guejareño	Calle Ventanilla, 4, Granada
Bar Güejareño	Calle San José Baja, 44, Granada
Bar Horno de Paquito	Calle San Buenaventura, 18, Granada
Bar Jerusalem	Calle Elvira, Granada
Bar Kiki, Vinos y Otras Cosas...	Plaza Cementerio de San Nicolas, 9, Granada
bar La Callecita	Granada
Bar La Chopera	Calle Navas, 7, Granada
Bar La Fragua	Calle Panaderos, 18, Granada
Bar La Higuera	-16, Calle Horno del Hoyo, 14, Granada
Bar La Riviera	Calle Cetti Meriem, 7, Granada
Bar La Trastienda	Plaza de Cuchilleros, 11, Granada
Bar Lara	Placeta de San Miguel Bajo, 4, Granada
Bar Macondo Granada	Calle Solarillo de Gracia, 4, Granada
Bar Marqués	Calle Marqués de Gerona, 15, Granada
Bar Minotauro Café y tapas	Carrera del Darro, 23, Granada
Bar Monti II	Calle Almireceros, Granada
Bar muralla	Calle Elvira, 2, Granada
Bar Ocaña	Placeta de San Miguel Bajo, Granada
Bar Patio Braserito	Calle Virgen del Rosario, 7, Granada
Bar Productos del sur	Calle Puente de Castañeda, Granada
Bar Punto de Encuentro	Calle Mulhacén, 5, Granada
Bar Ranco	Granada
Bar Restaurant Ocana	Plaza del Realejo, 1, Granada
Bar restaurante Casa Kathy	Paseo del Salón, 3, Granada
Bar Restaurante JuanRanas VISTAS ALHAMBRA	Cuesta Cabras, 8, Granada
Bar Restaurante La Tarara	Calle Varela, 15, Granada
Bar Rojo	Calle Laurel de las Tablas, 10, Granada
Bar Santo Domingo	Plaza de Santo Domingo, 3, Granada
Bar sota	Plaza de Fortuny, Granada
Bar Tabarca	Campo del Príncipe, 22, 20, Granada
Bar tapas 10 tapas 10€	Calle Provincias, 13, Granada
Bar Trinidad	Calle Trinidad, 8, Granada
Bar Zorongo	Plaza Romanilla, 6, Granada
Bar-Quesería Rossini	Calle del Campo del Príncipe, 15, Granada
Bar-Restaurante Los Balbalos	Calle Lindaraja, 1, Granada
Bella Kurva	Calle San Jerónimo, 19, Granada
Belle Époque · Restaurante Café Bar	Calle Alhamar, 7, Granada
BELLEVUE	Pasaje Recogidas, 1, Granada

Berebere	Calle Escudo del Carmen, 21, Granada
Betula Nana	Calle Málaga, 9, Granada
BHeaven Granada	Calle Acera del Darro, 62 ático, Granada
Biloba	Plaza del Campillo Bajo, 10, Granada
Bistro Del Mundo Granada	Calle San Juan de Dios, 12, Granada
Bistro Granada	Plaza de Bib-Rambla, 15, Granada
Bistro Restaurante	Calle Verónica de la Virgen, Granada
Boabdil Restaurante	Calle Hospital Peregrinos, 2, Granada
Bocadillería Verdeagua	Plaza Pescadería, 15, Granada
Bodega Gongora	Calle Sarabia, 13, Granada
Bodega Legado Andalusi	Plaza de Bib-Rambla, 3, Granada
Bodega Los Tinto	Calle Acera del Darro, 62, Granada
Bodegas Castañeda	Calle Almircecos, 1, 3, Granada
Bodegas Castañeda	Camino del Sacromonte, 61, Granada
Bodegas Granada	Calle Almircecos, 7, Granada
Bodegas La Mancha	Calle Joaquín Costa, 10, Granada
Bodeguilla ""Casa Fuensanta"	Calle San Jerónimo, 26, Granada
Bongo	Plaza Isabel la Católica, 2, Granada
Bonita Burger	Calle San Matías, 12, Granada
Botánico Café	Calle Málaga, 3, Granada
Brasas y Olé	Calle Navas, 12, Granada
BUEN GUSTO	Calle San Marcos, 3, Granada
Bueno Bar Granada	Plaza Romanilla, 10, Granada
BURGER & CHIKEN STOP PERI PERI BARBACOA HALAL	Placeta Sillería, no.5, Granada
Burger King	Puerta Real de España, 4, Granada
Burger King	Reyes Católicos, 55, Granada
cacho&pepe	Calle Colcha, 6, Granada
Café 4 Gatos	Placeta Cruz Verde, 6, Granada
CAFE BAR - ESPARTEL	Calle Pino, 1, Granada
Café Bar Bocadilleria Pibe	Camino del Sacromonte, 41, Granada
Café Bar Casa de Todos	Calle Pan, 2, Granada
Café Bar Damasqueros	Cuesta del Realejo, 3, Granada
Café Bar el Cielo	Calle Gran Capitán, 9, Granada
Café bar Marisol	Calle Navas, 5, Granada
CAFÉ BAR MIRADOR DE LA LONA	Placeta de San Miguel Bajo, NÚMERO 16, Granada
Café Bar Pennsylvania	18002, Plaza de los Lobos, 11, Granada
Cafe Bar Shambala	Calle Fábrica Vieja, 6, Granada
Café Baraka	Calle San Jerónimo, 24, Granada
Café Fútbol	Plaza de Mariana Pineda, 6, Granada
Café Marqués de Gerona	Calle Marqués de Gerona, 13, Granada
Café-Bar Colón	Nº9, Paseo del Salón, Granada
Cafe-Bar Rabo de Nube	Paseo del Padre Manjón, Paseo de los Tristes, 1, Local 2, Granada
Café-Bar Rincón del Arco	Plaza del Triunfo, Granada
Cafetería Alhambra	Plaza de Bib-Rambla, 27, Granada

Cafetería Bocadillería Carlos	Calle Molinos, 35, Granada
Cafetería Buffet El Lobo Estepario	Calle Párraga, nº1, Granada
Cafetería Goya	Calle Duquesa, 1, Granada
Cafetería GranVía48-UGR	Calle Gran Vía de Colón, 48, Granada
Cafetería Guerrero	Calle Laurel de las Tablas, Granada
Cafetería La Cala	Calle San Juan de Dios, 52, Granada
Cafetería Restaurante El Molino	Calle Molinos, 8, Granada
CAFETERÍA RESTAURANTE LA CASTELLANA	Calle Ángel Ganivet, 4, Granada
Calicasa	Calle Almireceros, 9, Granada
Callejón del Gato - Restaurante/Taska/Club	Calle Boteros, 1, Granada
Campanario	Plaza Pescadería, 4, Granada
Capital Burger	Calle Capuchinas, 17, Granada
Capitán Amargo	Calle Molinos, 28, Granada
Capitana	Calle Escudo del Carmen, 3, Granada
Carbon Black	Calle, Calle de Puente Cabrera, 9, Granada
Carmen De Bellavista	La Alhambra, Granada
Carmen Mirador De Aixa	Carril de San Agustín, 2, Granada
Casa Armando	Calle Puente de Castañeda, 9, Granada
Casa Castañeda	Calle Elvira, 5, Granada
Casa Colon	Calle Ribera del Genil, 2, Granada
Casa Daniel	Plaza de Bib-Rambla, 16, Granada
Casa de Comidas La Morena	Placeta Sillería, 3, Granada
Casa de Vinos La Brujidera	Calle Monjas del Carmen, 2, Granada
Casa Fernando	Calle Navas, 28, Granada
Casa Lopera	Plaza Romanilla, 13, Granada
Casa Mol. Centro	Calle Duende, 11, Granada
Casa Palacete 1822	Calle San Isidro, 16, Granada
Casa Piti	Calle Agua del Albayzín, 20, Granada
Casa Torcuato Alhambra	P.º de la Sabica, 24, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	C. Acera del Darro, 62, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	Carrera de la Virgen, 27, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	Reyes Católicos, 57, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	C. San Antón, 85, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	Pl. de Bib-Rambla, 22, Granada
Casa Zarco	Callejón de Arenas, nº3, Granada
CASAJUANILLO	Camino del Sacromonte, 83, Granada
Castillo de aleppo	Calle Elvira, 60, Granada
Cerrado	Calle Navas, 12, Granada
Cervecería	Calle Elvira, Granada
Cervecería Arrabal	Cuesta del Progreso, 12, Granada
Cervecería Bajo De Guía	Plaza de San Nicolás, 3, Granada
Cervecería Bajo de Guía Campo del Príncipe	C/ Huete número 3. Esquina, Campo del Príncipe, Granada
Cervecería Rhin Barril II	Callejón de Arenas, 6, Granada
Chaoen Restaurante-Teteri	Calle Santa Escolástica, 12, Granada
Chez Listo - Comida para llevar	Calle Trinidad, 5, Granada

Chikito	Plaza del Campillo, N°9, Granada
Churrería Desi en Granada	Plaza de Villamena, Granada
Churreria Restaurante el vecino de la Romanilla	Plaza Romanilla, 7, Granada
Coco Fusión	Callejón de Arenas, 2, Granada
Coco's Bar&Tapas	Calle San Matías, 4, Granada
Comeme Gourmet Take Away	Calle Navas, 27, Granada
Comida	Calle Mesones, 53, Granada
Comida Casera Flor del mercado	Plaza de San Agustín, Granada
Contreras Selectos	Paseo del Salón, 8, Granada
CoreOlé Korean Food Bar / Restaurante Coreano	Calle Elvira, 114, Granada
Crepería Albaicín	Calle Agua del Albayzín, 16, Granada
Croquetería gourmet	Calle Reñidero, Granada
CUATRO FUSION BAR & RESTAURANT	Campo del Príncipe, 14, Granada
Cueva de la Rocio	Camino del Sacromonte, 70, Granada
Cueva la Fragua	Camino del Sacromonte, Granada
Daly's (formerly Paddy's Pub)	Calle Santa Escolástica, 15, Granada
Damasqueros	Calle Damasqueros, 3, Granada
De Par en Par	Calle Escudo del Carmen, 19, Granada
De Taco en Taco, Granada	Calle Acera del Darro, 72, Granada
De Tapeito Express	Calle Duquesa, 39, Granada
Deleite Bocadillos	Calle Lepanto, 11, Granada
Delicias del Mar	Mercado de San Agustín
Desayunos Tapas Ibericas	Placeta de Castillejos, Granada
Di Taglio's	Plaza del Realejo, 3, Granada
Dinam Inversores S L	Paseo del Padre Manjón, 1, Granada
Disloque. Bar restaurante	Plaza de Carlos Cano, 2, Granada
DIVINO	Calle Ribera del Genil, 2, Granada
D'Platos Centro	Calle Acera del Darro, 92, Granada
d'Sano	Calle San Jerónimo, 24, Granada
DUNKIN'ESPAÑA	Edificio Suizo, Puerta Real de España, 4, Granada
Duquesa 3	Calle Duquesa, 3, Granada
Eduardo Fernández López Grande	Calle Lavadero Tablas, 29, Granada
El 7	Calle Imprenta, 3, 5, Granada
El albergue	Granada
El Aljibe De San Miguel	Pcta. de San Miguel Bajo, 7, Granada
El Bar de Eric	Calle Escuelas, 8, Granada
El Bar De Fede	Calle Marqués de Falces, 1, Granada
El bar de Nino	Calle Joaquín Costa, 11, Granada
El Barco de Wendy	Calle Conde de Tendillas, 33, Granada
El Cambalache Restaurant	C. Duquesa, 24, Granada
EL CAMPESINO	Plaza Nueva, 1, Granada
El Candil	Paseo del Padre Manjón, Granada
El Castillo Viejo	Granada
El Claustro	Calle Gran Vía de Colón, 31, Granada
El Comepapas	Calle Santa Paula, 35, Granada

El Conde	Calle Virgen del Rosario, 12, Granada
El Darro	Plaza Nueva, 2, Granada
El Delirio	Calle Varela, 11, Granada
El ENCUENTRO ASADOR BAR	Calle Escudo del Carmen, 10, Granada
El Figón de Triana	Pasaje Recogidas, 1, Granada
El Fogón de Galicia	Calle Navas, 4, Granada
El Granaillo	Calle Horno de Haza, 25, Granada
El Higo	Calle Horno del Hoyo, 17, Granada
El Huerto de Juan Ranas	Calle Atarazana Vieja, 6, Granada
El Huerto San Antón	Calle San Antón, 48-50, Granada
El Jergón	Cuesta del Realejo, 10, Granada
El kamaleon sabroson	Calle Panaderos, 45, Granada
El ladrillo Charico	Plaza de Fátima, 4, Granada
El Mercader	Calle Imprenta, 2, Granada
El Mirador de Tato	Calle San José Alta, Placeta Álamo del Marqués, 7, Granada
El Molino del Realejo	Calle Molinos, 8, Granada
El Mundo Del Kebab	Calle Elvira, 70, Granada
El Paladar del Albaycín	Cuesta de Marañas, 4, Granada
El Paseo	Grupo Padre Manjón, 2, Granada
El Pescaíto de Carmela	Calle Marqués de Gerona, 12, Granada
El Piano	Calle Santiago, 2, Granada
El Pozo	Campo del Príncipe, 22, Granada
El Pozo	Cuesta de San Agustín, 9, Granada
El Resto en Casa	Plaza de Santa Ana, 2, Granada
El Retiro Taberna	Calle Piedra Santa, 19, Granada
El Rincon De Castañeda	Calle Almireceros, Granada
El Rincón de Julio	Calle Navas, 27, Granada
El Rincon de la Aurora	Placeta de San Miguel Bajo, 7, Granada
El Secreto De Humphrey » Taberna Restaurante	Calle General Narváez, 3, Granada
El sifón	Carrera de la Virgen, 35, Granada
El Soniquete Andaluz - Tablao Flamenco	Carrera del Darro, 7, Granada
El Taj Halal	Reyes Católicos, 52, Granada
El Trillo Restaurante Granada	Callejón del Aljibe de Trillo, 3, Granada
Embutidos y jamones Aurelio	Mercado de San Agustín, 12, Granada
Empanadas	Placeta de San Gil, 10, Granada
Empanadas La Buenos Aires	Calle Puentezuelas, 7, Granada
Empanadas Malvón	Reyes Católicos, 2, Piso LC 1, Granada
Empresa	Calle Párraga, 3, Granada
Entre Pan y Vino	Carrera de la Virgen, 18, Granada
EntreBrasas Granada	Calle Navas, 27, Granada
Escudo 12	Calle Escudo del Carmen, 12, Granada
Establo	7, Calle Almona Vieja, 5, Granada
Estrellas de San Nicolás, C.B.	Calle Atarazana Vieja, 1, Granada
Falafel Damasco El Rey del Falabel	Calle Elvira, 35, Granada
FARALÁ RESTAURANTE	Cta. de Gómez, 11, Granada

Flamenco Granada - Tablao Jardines de Zoraya	Calle Panaderos, 32, Granada
Focacceria Siciliana	Calle Elvira, 117, Granada
Frankfurt's Bocanegra - C/. Salamanca, 8	Calle Salamanca, 8, Granada
Freiduría Lute y Jesús Campo del Príncipe	Campo del Príncipe, 22, Bajo, Granada
Gallio	Plaza de Bib-Rambla, 14, Granada
Garden Plaza	Plaza General Emilio Herrera, 5, Granada
Gastro bar San Juan de Dios	Calle San Juan de Dios, 31, Granada
Godello Pulperías S.L.	Paseo del Salón, 1, Granada
Gottan Grill Granada	Calle Recogidas, 33, Granada
Gran Cafe Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 3, Granada
GRAN PARRAGA 3	Calle Párraga, 3, Granada
Gran Patio La Acequia	Carrera de la Virgen, 48, Granada
Grana Pizza	Calle San Jerónimo, 10, Granada
Granada	Reyes Católicos, 46, Granada
Granada Jarta	Calle Elvira, 17, Granada
Granada restaurant	Calle Capitanía, 4, 6, Granada
Granada Tapas Ca Julio	Calle Hermosa, 5, Granada
Grazie Mille	Calle Gran Capitán, 15, Granada
Güla Comida Casera Para Llevar	Spain
Half Brother's Bar Lepanto	Calle Lepanto, 5, Granada
Hannigan & Sons	Calle Cetti Meriem, 1, Granada
Heladería Sabbore	Plaza Pescadería, 3, Granada
Heladería Wombat Helados Artesanos en Granada centro - TEMPORALMENTE CERRADOS-	Calle Gran Capitán, 1, Granada
Helados la Perla	Plaza Nueva, 16, Granada
Helados San Nicolas - Mirador de San Nicolas	Camino Nuevo de San Nicolás, 28, Granada
Hostelería Granada S.A.	Calle San Juan de Dios, 31, Granada
Hotel Alhambra Palace	Plaza Arquitecto García de Paredes, 1, Granada
HOY SUSHI BY SERIE ORO	DENTRO DEL MERCADO, Plaza de San Agustín, Granada
HUMO EL ORIGEN Restaurante & Cocktails	Calle Escuelas, 2, Granada
I Need Coffee	Cuesta del Realejo, 1, Granada
Ibéricos & Alhambra I	Calle Marqués de Gerona, 17, Granada
Ibéricos & Alhambra II	Calle Navas, Granada
Il Gondoliere Espresso	Calle Acera del Casino, 3, Granada
Irreverente granada	Calle Caldereros, s/n, Granada
Jamón Jamón Bocadillería Granaína	Placeta Sillería, 5, Granada
Jamones Hurtado	Plaza de San Agustín, 45, Granada
Jamones Y Embutidos Jima S.L.	Calle Carril del Picón, 26, Granada
Jerusalem Restaurant	Calle Aguirre, 3, Granada
KABAB KING	Calle Elvira, 9, Granada
Kebab Aldebarán	Calle Elvira, 75, Granada
Kebab El rincón	Calle Elvira, 24, Granada
Kebab Falafel	Calle Elvira, 35, 33, Granada
Kfc	Reyes Católicos, 2, Granada
Kiosko Las Titas	P.º de la Bomba, s/n, Granada

Kōhai Sushi Shop	Calle Almona de San Juan de Dios, 2, Granada
Kona Specialty Coffee	Plaza Bibataubin, 1, Granada
La Abaceria	Calle Ángel Ganivet, 6, Granada
La Antigualla	Calle Cetti Meriem, 6, Granada
La Auténtica Carmela - Granada	Calle Colcha, 13, Granada
La Azotea	Calle Recogidas, 16, Granada
La Bella Fonda	Plaza Pescadería, 16, Granada
La Bella y La Bestia Catedral	C. Cárcel Baja, 14, Granada
La Bicicleta	Calle Marqués de Gerona, 13, Granada
La Bodega de Antonio 1	Calle Jardines, 4, Granada
La Bodega de Gran Vía	Calle Gran Vía de Colón, 41, B, Granada
La Bodega Estrella Galicia Gastrobar	Placeta del Matadero, 6, Granada
La Botillería	Calle Varela, 10, Granada
La Buena Vida	Calle Almireceros, 12, Granada
La Cantina Mejicana del Sur	Cuesta del Realejo, 1, Granada
La Casa della Pasta	Calle Coches de San Matias, 12, Granada
La Causa - Mediterranean Nikkei	Plaza del Campillo Bajo, 10, Granada
La Cepa de Rafa Cirre	Calle San Matías, 4, Granada
La Chumbera	Camino del Sacromonte, 107, Granada
La Churrería	Plaza Pescadería, 17, Granada
La cocina de San Agustín	Mercado, Plaza de San Agustín, puesto 60, Granada
La crotta	Granada
La cuchara de Belén	Calle Hermosa, 1, Granada
La Cueva de 1900 / Ayuntamiento	Reyes Católicos, 13, Granada
La Cueva de 1900 / Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 4, Granada
La Cueva de 1900 / Reyes Católicos, 42	Reyes Católicos, 42, Granada
La Cueva de 1900 / Santa Ana	Plaza de Santa Ana, 1, Granada
La Distinguida	Calle Virgen del Rosario, 7, Granada
La Entraiya	Calle Pagés, 15, Granada
La esquina de Juande	Plaza de Santo Domingo, Granada
La Esquinita	Campo del Príncipe, 0, Granada
La Esquinita de Javi	Plaza de Mariana Pineda, 1, Granada
La Esquinita de Javi II	Plaza del Campillo Bajo, 1, Granada
La Estancia	Plaza Nueva, 3, Granada
La Fontana	Carrera del Darro, 19, Granada
La Freiduría de Tere	Plaza Pescadería, 22, Granada
La Fresquera	Plaza Romanilla, 10, Granada
La fuente Terraza - Bar	3, Paseo del Padre Manjón, Granada
La Gloria De Bib Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 10, Granada
La Guaría	Calle Santa Escolástica, 19, Granada
La Hacienda Plaza	Plaza Nueva, 4, Granada
La Hermosa Craft Beer	C/Carrera del Darro 51 Local, Granada
La Loca de Gandoca	Calle Santa Paula, 19, Granada
La Mafia Sit-Down Restaurant	Calle San Matías, nº33, Bajo, Granada

La Mancha Chica Chaoen	Camino Nuevo de San Nicolás, 1, Granada
La Mariana taberna	Calle Concepción, 6, Granada
LA MARIANA TABERNA	Calle Almireceros, 1, 3, Granada
La Montera	Calle Varela, 10, Granada
La Morocha granada	Calle Postigo de Zárate, Granada
La Nueva Bodega	Calle Cetti Meriem, 9, Granada
La Oficina Cafe Bar	Calle Carril del Picón, 3, Granada
La Pajuana	Calle Virgen del Rosario, 10, Granada
La Parrala	Calle Colcha, 6, Granada
La Pepita Burger Bar - Granada	Plaza de Fortuny, 1, Granada
La Picatería - Mercado San Agustín - 958 209795	Plaza de San Agustín, S/N, Granada
La Piccola Carmela	Reyes Católicos, 63, Granada
La plaza café & grill	Plaza del Boquerón, n6, Granada
La Posailla	Calle Santa Paula, 32, Granada
La Quilla	Calle Navas, 16, Granada
La Reina Kitchen Bar	Plaza Isabel la Católica, 7, Granada
La Senda	Calle Darrillo Magdalena, 6, Granada
La Soleá Restaurante	Calle Acera del Darro, 18, Granada
La Taberna de Kafka	Calle Huete, 2, Local a, Granada
La taberna de txus	Calle Piedra Santa, 22, Granada
La taberna del Cosmonauta	Calle Trinidad, 8, Local B, Granada
La Tabernilla del Darro	Puente de Espinosa, 15, Granada
La Telefónica	Calle Arco de las Orejas, 1, Granada
La Tortillera	Calle Capuchinas, 7, Granada
La Tortuga Boba	Plaza Romanilla, 8, Granada
La Tucumanita	Plaza de la Universidad, 1, Granada
La Vinoteca	Calle Almireceros, 5, Granada
Lakceroladelola	Calle Gran Capitán, Granada
LaLove	Calle Duende, 15, Granada
Lapaulina Taquería	Calle Nueva de la Virgen, 12, Granada
Las Tomasas	Carril de San Agustín, 4, Granada
LaSeda	Plaza de Bib-Rambla, 6, Granada
Lavin K Sabor	Calle Molinos, 15, Granada
Le Bistró by El Conjuero	Calle Martínez Campos, 8, Granada
Lemon Rock Granada - Bar restaurante	Calle Montalbán, 6, Granada
Lewboski	Calle Varela, 11, Granada
llaollao	Calle Ángel Ganivet, 1, Granada
Loop Bar & Records	Calle San Matías, 8, Granada
Los Bandios	Calle Santa Escolástica, 16, Granada
Los Diamantes Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 2, Granada
Los Giardinios - Italiano	Plaza Romanilla, 6, Granada
Los Leones	Plaza del Campillo Bajo, 5, Granada
Los Manolos	Calle Almireceros, 5, Granada
Los Manueles - Monjas del Carmen	Calle Monjas del Carmen, 1, Granada
Los Manueles Bib Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 16, Granada

Los Manueles Restaurante Catedral	Calle Cárcel Baja, 1, Granada
Los Marianos Mariana Pineda	Calle Enriqueta Lozano, 2, Granada
Maese Pío	Placeta del Pulgar, Granada
MAJARA	Calle Acera del Darro, 92, Granada
MamaLola	Calle Martínez Campos, 10, Granada
Manigua Bar	Calle Laurel de San Matías, 1, Granada
Maquila Jamonería (Mercado San Agustín)	Plaza de San Agustín, Granada
Marchica Shawarma	Calle Elvira, n 72, Granada
MARCO POLO. Sabores del Mundo	Calle Calderería Nueva, 3, Granada
Mare Nostrum	Calle Gran Vía de Colón, 45, Granada
María Ángela Garcia	Granada
Mariscal Delicatessen - Comida para llevar	Carrera de la Virgen, 12, Granada
Mc Lang´s Granada	Calle Navas, 8, Granada
Mediterráneo & Nikkei Sushi-Bar	Calle Ermita, Granada
Mementomori	Calle Málaga, 1, Granada
Menanes Gastrobar	Calle San Juan de Dios, 49, Granada
Mercado Central	Calle Acera del Darro, 20, Granada
MERCADO LEPANTO	Calle Lepanto, 5, Granada
Mercato Italiano - Gastronomía	Calle Álvaro de Bazán, 17, Granada
Mercato Italiano - Trattoria	Plaza de San Agustín, 2, Granada
Mesón Alegría	Calle Moras, 4, Granada
Mesón Andaluz	Calle Cetti Meriem, 10, Granada
Mesón Botafumeiro	Calle Príncipe, 5, Granada
Mesón De La Abuela	Calle Navas, 30, Granada
Mesón El Yunque	Placeta de San Miguel Bajo, 3, Granada
Meson La Bizcocha	Calle Escudo del Carmen, 16, Granada
Mesón Rías Altas	Reyes Católicos, 63, Granada
Mesón sersara	Plaza del Campillo Bajo, 11, Granada
Michelangelo Fast Good Hamburgueseria Granada	Calle Gran Vía de Colón, 52, Granada
Milonga Restaurante Argentino en Granada	Plaza del Humilladero, nº 10, 1º B, Granada
Minuit Pan y Café - Cafetería Panadería	Calle Colcha, 6, Granada
Minuit Take Away - Panadería Cafetería	Calle Fátima, 6, Granada
Miso Restaurant	Calle Ánimas, 7, Granada
Miss Sushi Granada	Plaza del Padre Suárez, 5, Granada
MOANA POKÉ	Plaza de la Encarnación, 3, Granada
Mogarca Burgos	Calle Laurel de San Matías, 3, Granada
Mogarca Burgos S.L.	Calle Escudo del Carmen, 15, Granada
MOLA Cafetería Bio	Calle Tejeiro, 21, Local 1, Granada
Mondo Meraki	Calle Martínez Campos, 10, Granada
Monje Taberna Espirituosa	Calle Marqués de Gerona, 9, Granada
Morales Restaurante	Plaza de la Paz, S/N, Granada
Mostaza Green Burger	Calle Jáudenes, Plaza de la Alhóndiga, 1, Granada
Mr.papino	Calle Elvira, 74, Granada
Muelle 23	Calle Ángel Ganivet, N°3, Granada
Muglia 2	Calle Joaquín Costa, 4, Granada

Negroni Pizza Bar	Calle Sarabia, 13, Granada
Nemrut Doner Kebap pizza	Calle Acera del Casino, 11, Granada
Nemrut Kebab-Pizza	Plaza Nueva, 1, Granada
New Burguer	Calle Capuchinas, 7, Granada
Nickel Burger Granada	Calle Carril del Picón, 22, Granada
Nina polushkina	Granada
NoodleRest Teppanyaki Granada	Calle Príncipe, 4, Granada
Noray Granada	Calle Almircecos, 7, Granada
Norberto del Saz Catalá	Calle Almona del Campillo, 1, Granada
Nostro inizio	Granada
Nuevo Restaurante Hermanos Urquiza	BAJO, Calle Navas, 25, Granada
Nuevo y rico restaurante	Reyes Católicos, 25, Granada
Oh La La Pizzería Brocatería	Plaza de Bib-Rambla, 21, Granada
Ohlala	Plaza Nueva, 2, Granada
Oishi Ramen Bar granada	Calle Elvira, 109, Granada
Olimpia21	Calle Gran Vía de Colón, 21, Granada
Onírico Restaurante	Calle San Antón, 28, bajo, Granada
Ossobuco Ristorante Granada	Carrera del Darro, 19, Granada
Paca la Pescaora	Calle Marqués de Falces, 1, Granada C/ Honda del Realejo, Plaza de Fortuny, 24, Granada
PadThaiWok	
PAK-INDIA PERIPERI GRILL	Calle Elvira, 28, Granada
PaliQue Plaza	Plaza de Carlos Cano, 8, Granada
Palometa Roja	Calle Ángel Ganivet, 6, Granada
Pan pan y vino vino	Calle Horno de Haza, s/n, Granada
Papas Elvira	Calle Elvira, 9, Granada
Papas Fortuny	Plaza de Fortuny, 3, Granada
Papaupa retrofusionfood	Calle Molinos, 16, Granada
Paprika San Agustín	Calle Postigo San Agustín, N1, bajo, Granada
Parkering	Calle Cárcel Baja, Granada
PAROLE GRANADA - Restaurante & Cocktails	Plaza Romanilla, 20, Granada
Pastelería Confitería El Sol	C. Acera del Darro, 2, Granada
Pastelería el Sol	C. Alhóndiga, 7, Granada
Pastelería López-Mezquita	Reyes Católicos, 39, Granada
Patio del Toro	Calle Mesones, 50, Granada
Pepe Toro Restaurante	Callejón de Arenas, 3, Granada
Perspectives - Café & Honest Food	Calle Elvira, 115, Granada
Pescadería Serie Oro	Plaza de San Agustín, Granada
Pescadería, 4	Plaza Pescadería, 4, Granada
Picoteca 3 Maneras	Calle Santa Escolástica, 19, Granada
PIL PIL	Calle Rector García Duarte, Granada
Pizza Shawarma Pakistani	Calle Elvira, 148, Granada
Pizzametro	Calle Gran Capitán, 21, Granada
Pizzametro 24H	Calle Acera del Darro, 13, Granada
Pizzeria Brasería Plaza Nueva	Plaza Nueva, 2, Granada
Pizzería Churrería Desi	Plaza de Villamena, Granada

Pizzeria e spaghetti	Calle Guadalajara, 4, Granada
Pizzeria El Capo	Calle Molinos, 34D, Granada
Placeta san miguel bajo	Placeta de San Miguel Bajo, 6, Granada
Plaza	Granada
Plaza cerca mirador alhambra	Placeta de San Miguel Bajo, 15, Granada
Plaza Granada	Calle Jazmín de San Matías, 15, Granada
Plaza Rib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 15, Granada
POMODORO Pizza Pasta Burritos	Paseo del Salón, 7, Granada
Pops Poké	Plaza de Santo Domingo, Granada
Potemkin	Placeta del Hospicio Viejo, 3, Granada
Principe 17 Resto-Bar	Campo del Príncipe, 17, Granada
Provincias	Calle Provincias, 4, Granada
Puentezuelas 43	Calle Puentezuelas, 43, Granada
Puerta de las Pesas	Plaza Nueva, 3, Granada
Puerta de los Tristes	Granada
Puerta de Siria	18010, Calle Elvira, 56, Granada
Puerta del Carmen	Plaza del Carmen, 1, Granada
PUPU POKÉ	Calle San Isidro, 15, Granada
PUPU POKÉ	Calle Jáudenes, 4, Granada
RANCHITO Mexicano	Calle Molinos, 14, Granada
Ras Cafe Bar	Carrera del Darro, 6, Granada
Rayan	Calle Elvira, 96, Granada
RECA TRINIDAD	Conde de las Infantas, Plaza de la Trinidad, 1, Granada
Reina Mónica tapas y pintxos	Calle Panaderos, 20, Granada
Restauración Plaza Nueva S.L.	Calle Gran Vía de Colón, 10, Granada
Restaurante Aixa	Plaza Larga, 5, Granada
Restaurante Alameda Granada	Calle Rector Morata, 3, Granada
Restaurante Albahaca	Plaza del Campillo Bajo, 5, Granada
Restaurante Alhambra	Plaza de Bib-Rambla, 12, Granada
RESTAURANTE ALJIBE 1644	Carrera del Darro, 9, Granada
Restaurante Almoradux	Paseo del Salón, 3, Granada
Restaurante Amazonia Fine Food	Carrera del Darro, 37, Granada
Restaurante Arrayanes Granada	Cuesta de Marañás, 7, Granada
Restaurante Asador de Castilla	Plaza de los Campos, 8, Granada
Restaurante Bar León	Calle Pan, 1, Granada
Restaurante Bar Rey Chico	Cuesta de la Victoria, 7, Granada
Restaurante Barbarroja	Calle Nueva del Santísimo, 10, Granada
Restaurante Bogavante Granada	Calle Escudo del Carmen, 26, Granada
Restaurante Burbu Centro	Calle Mesones, 50, Granada
Restaurante Cafetería Puerta Real	Reyes Católicos, 3, Granada
Restaurante Carmen De Aben Humeya	Cuesta de las Tomasas, 12, Granada
Restaurante Carmen El Agua	Placeta del Aljibe de Trillo, 7, Granada
Restaurante Carmen Verde Luna	Camino Nuevo de San Nicolás, 16, Granada
Restaurante Casa 1899 - Granada	Paseo del Padre Manjón, 3, Granada
Restaurante Centro de Granada	Plaza de Bib-Rambla, 9, Granada

Restaurante Chino	Calle Gran Vía de Colón, 24, Granada
Restaurante Chino Casa de Wu	Calle San Juan de Dios, 10, Granada
Restaurante Chino Estrella Oriental	Calle Álvaro de Bazán, 9, Granada
Restaurante comida para llevar a casa. CLAUDIA, TENEDOR Y CUCHARA	Plaza del Salvador, Granada
Restaurante Cueva Del Jamon	Granada
Restaurante D'Paula	Calle Solarillo de Gracia, 4, Granada
Restaurante Danubio	Calle Virgen del Rosario, 10, Granada
Restaurante El Aguador	Plaza Romanilla, 12, Granada
Restaurante El Bermejál	Plaza de Menorca, Granada
Restaurante El Cepillo	Plaza Pescadería, 18, Granada
Restaurante El Ladrillo II	35 Calle de Panaderos del Albaycín, Granada
Restaurante El Mirador	Plaza Cementerio de San Nicolas, 8, Granada
Restaurante El Rincón De Lorca	Calle Tablas &, Calle Angulo, 4, Granada
Restaurante El Zaguán	Calle Cárcel Baja, 11, 13, Granada
Restaurante Elcolmao	Plaza Pescadería, 10, Granada
Restaurante en Granada Carlota Braun Music bar & Restaurant in Granada	Calle Molinos, 5, Granada
Restaurante Fairuz	Calle Elvira, 24, Granada
Restaurante Garnata	Paseo del Generalife, 10, bajo, Granada
Restaurante Gastrobar SIBARIUS	Plaza de Bib-Rambla, 20, Granada
Restaurante Genil Comedor	Calle Piedra Santa, 10, Granada
Restaurante Granada	Calle Málaga, 3, Granada
Restaurante Horno del Carmen	Calle Escudo del Carmen, 16, Granada
Restaurante Japonés - SUSHI-YA	Calle Acera del Darro, 20, Granada
Restaurante Jardines Alberto	Paseo de la Sabica, 1, Granada
Restaurante Jero	Calle Elvira, 70, Granada
Restaurante Juanillo Madriguera Casa de la Paella	Calle Varela, 17, Granada
Restaurante La Blanca Paloma Centro	Plaza Escudo Del Carmen, Granada
Restaurante La Mimbre	Paseo del Generalife, S/N, Granada
Restaurante la terraza albayzin	Calle Pagés, 10, Granada
RESTAURANTE LA TRANQUERA	Plaza del Campillo Bajo & Calle San Pedro Mártir, Granada
Restaurante libanes Samarcanda	Calle Calderería Vieja, 5, Granada
Restaurante Los Manueles - Reyes Católicos	Reyes Católicos, 61, Granada
Restaurante Los Patos - Granada	Calle Solarillo de Gracia, 1, Granada
Restaurante Marisquería Cunini	Plaza Pescadería, 14, Granada
Restaurante Mas que Vinos	Calle Tundidores, Granada
Restaurante Masae	Callejón Antonino, 6, Granada
Restaurante Mediterranean Taste	Plaza de Bib-Rambla, 16, Granada
Restaurante Meknes Rahma	Calle Elvira, 3, Bajo, Granada
Restaurante Mesón Tabarka	Campo del Príncipe, 22, Granada
Restaurante Mi México	Calle Elvira, 85, Granada
Restaurante Mirador Carmen San Miguel	Plaza Torres Bermejas, 3, Granada
Restaurante Mirador de Morayma	Calle Pianista García Carrillo, 2, Granada
Restaurante Oleum Granada	Calle San Antón, 81, Granada
Restaurante Oliver	Plaza Pescadería, 12, Granada

Restaurante Paco Martín	Carrera de la Virgen, 38, Granada
Restaurante Palacio Andaluz Almona	Calle San Jerónimo, 5, Granada
Restaurante Palatino Reyes Católicos	Reyes Católicos, 52, Granada
Restaurante Palestina	Calle Elvira, 36, Granada
Restaurante Pañero	Calle San Buenaventura, 18, Granada
Restaurante Páprika	Cuesta de Abarqueros, 3, Granada
Restaurante Puerta Del Caballo	Plaza de Bib-Rambla, Granada
Restaurante Qadima	Placeta de San Miguel Bajo, 9, Granada
Restaurante Ruta del Azafrán Granada	Paseo del Padre Manjón, 1, Granada
Restaurante Sultán	Calle Cetti Meriem, 10, Granada
Restaurante Tetería Alhambra	Al lado de Bodegas Castañeda, Placeta Sillería, Plazoleta sillería, 7, Granada
Restaurante Tetería Marrakech	Calle Espalda de San Nicolas, 7, Granada
Restaurante Tetería Meknes	Calle Calderería Nueva, 8, Granada
Restaurante Tetería Palmira	Calle Elvira, 40, Granada
RESTAURANTE TETERÍA RIAD ELVIRA	Calle Elvira, 13, Granada
Restaurante Tetería Sahara	Carrera del Darro, 49, Granada
Restaurante Tetería Tetuán	Calle Elvira, 22, Granada
RESTAURANTE TINTA FINA	Calle Ángel Ganivet, 6, Granada
Restaurante TTT Granada	Calle Ángel Ganivet, 15, Granada
Restaurante Vegano Hicuri	Plaza de los Girones, 4, Granada
Restaurante Zeluán	Calle San Juan de Dios, 49, Granada
Reto	Calle Recogidas, Granada
Reverso Gastrobar	C. Puentezuelas, Calle Buensuceso, 42 Esquina, Granada
Ria	Plaza de Mariana Pineda, 7, Granada
Rincon de Federico	Plaza Romanilla, 6, Granada
Rincón del Carmen	C/ Escudo del Carmen 29 y Navas, Granada
Rincón del Chapiz	Calle Peso de la Harina, 1, Granada, Cmno Sacromonte, Granada
Ristorante Pizzeria Mamma Rosa	Calle Ángel Ganivet, 15, Granada
Rollo	Plaza de las Pasiegas, S/N, Granada
Romanilla 530	Calle Cárcel Baja, 1, Granada
Rosario Varela	Calle Varela, 10, Granada
Rue de la Crêpe	Plaza de la universidad, 1, Granada
Sabor de Irlanda	Calle Pino, 1, Granada
Sabores Nazaríes	Carrera del Darro, 9, Granada
Salacia - Pescado y Brasas	Plaza de Gamboa, s/n, Granada
Salvaje	Plaza del Campillo, Granada
San Juan dedios	Calle Lavadero de la Cruz, 10, Granada
San Remo	Calle Puente de Castañeda, 9, Granada
Sancho Casual Burger (Centro - Mesones)	Plaza de Cauchiles, Granada
Sancho Original - Cocina de Barrio	Calle Tablas, 16, Granada
Santa Casta	Campo del Príncipe, 15, Granada
Sapore a Italia	Calle Tejeiro, 15, Granada
Schawarma King	Plaza Nueva, 1, Granada
Seis Peniques	Calle Santa Escolástica, 2, Granada

Shawarma andalucia	Calle Elvira, 45, Granada
Shawarma 'Kebab' La Primavera (Halal) - Granada Centro	Plaza de Fortuny, Granada
Shawarma King	Calle Santa Escolástica, 14, Granada
Shawarma King	Plaza Nueva, Granada
Shawarma King (Halal)	Reyes Católicos, 52, Granada
shawarma king Tanger	Calle Elvira, 53, bj, Granada
Shelby Plaza	Calle Santa Escolástica, 2, Granada
Siloé Bar & Grill	Calle Cárcel Baja, 4, Granada
SNACK AL ANDALUS	Calle, Placeta Sillería, n5, Bajo 1, Granada
Spanish Caprices	Camino Nuevo de San Nicolás, Granada
Starbucks	Calle Gran Vía de Colón, 4, Granada
Sushi-bar	Calle Monjas del Carmen, 2, 16, Granada
SWEET TAKEOFF, SL	Calle San Antón, Granada
Taberna Al Pie de la Torre	Calle Cárcel Baja, 1, Granada
Taberna Casa Enrique	Calle Acera del Darro, 8, Granada
Taberna de Jam	Pl. de los Campos, 1, Granada
Taberna del Beso	Cuesta de San Gregorio, s/n, Granada
Taberna El Aviso	Calle Virgen del Rosario, 1, Granada
Taberna El Mentidero	Calle Piedra Santa, Granada
Taberna El Quinto	Calle Navas, 30, Granada
Taberna Granados	Carrera de la Virgen, 44, Granada
Taberna Jose	Calle San Sebastián, 10, Granada
Taberna La Esquinita de Javi	Plaza del Campillo Bajo, 1, Granada
Taberna La Garrocha	Calle Navas, 13, Granada
Taberna La Gloria	Calle Sillería, 8, bajo, Granada
Taberna La Granaina	Calle Pintor Zuloaga, Granada
Taberna La Tana	Placeta del Agua, 3, Granada
Taberna Los Caños	Calle Almirantes, 7, Granada
Taberna Malvasía	Calle Virgen del Rosario, 10, Granada
Taberna Pata Negra	Calle Navas, 13, Granada
Taberna Rincón del Cofrade	Calle San Marcos, 8, Granada
Taberna Tacón Flamenco	Calle Sta. Paula &, Calle Azacayas, Granada
Taberna Teta of Novicia	Calle Marqués de los Vélez, 4, Granada
Taberna Vinos Y Brasas	Calle Tendillas de Santa Paula, 6, Granada
Tajin Dar	Calle Calderería Nueva, 6, Granada
Tajine Elvira	Calle Elvira, 46, Granada
Take Away Elvira 45	Calle Elvira, 45, Granada
Takeme Sushi	Calle Príncipe, 4, Granada
Tasca El Labrador	Calle Rector García Duarte, 6, Granada
Telepizza	Calle Acera del Darro, 80, Granada
Tentempie	Calle Luis Braille, nº7, Granada
Terraza 73	Calle Almirantes, 5, Granada
Teteria AL WAHA	Calle Calderería Nueva, 13, Granada
Tetería Alfaguara	Calle Calderería Nueva, 7, Granada
Tetería Dar Ziriyab	Calle Calderería Nueva, 11, Granada

Teteria La Oriental S.l.	Cuesta de Marañías, 3, Granada
Teteria Las Cuevas	Callejón del Gato, 3, Granada
Tetería Restaurante Kasbah Granada	Calle Calderería Nueva, 4, Granada
TGB - The Good Burger	Calle Acera del Darro, 16, Granada
TIGER Burger & Drinks	Plaza de Villamena, 2, Granada
Tocateja	Calle Trinidad, 8, Granada
Tomate GastroBar	Placeta Sillería, 7, Granada
Torres Bermejas Castle	Plaza Nueva, 6, Granada
Tortilla	Camino del Sacromonte, 83, Granada
Tragalios Vinoteca	Calle San Matías, 21, Granada
TRASBOTANICO SL	Calle Málaga, 3, B.J, Granada
TRIPLE-B BURGER	Plaza de Fortuny, 4, Local 9, Granada
Tuboka	Pasaje Recogidas, 4, Granada
Tuntún Restobar	Calle Moras, 3, Granada
Tus Reformas Granada	Calle Recogidas, 22, Granada
Ugarit	Calle Natalio Rivas, Granada
Ultramarinos Pecorino	Calle Ángel Ganivet, 6, Local Pecorino, Granada
Utopía Ramen Bar Granada	Calle Tendillas de Santa Paula, 6, Granada
Vega Foodie Bar	Calle San Antonio, 3, Granada
Venta El Gallo	Barranco de los Negros, 5, Granada
Venta el monte	Granada
Vermuteria	Carrera de la Virgen, 35, Granada
Verona Restaurante	Calle Elvira, 108, Granada
Viacolon	Calle Gran Vía de Colón, 13, Granada
Vino y Rosas Home Food	Calle Álvaro de Bazán, 12, Granada
Vitola Gastrobar	Calle Párraga, 7, Granada
Wild Food	Plaza Isabel la Católica, 5, Granada
YAMA SUSHI	Calle Elvira, 113, Granada
Yamato	Calle Colcha, 7, Granada
Yavú	Calle Almona Vieja, N 12, Granada
Zeitoun Café. Comida Halal	Reyes Católicos, 65, Granada
Zyrah Gastrobar	Calle Duquesa, 3, Granada
Ресторан Жардинес	Calle Panaderos, 32, Granada
フラメンコ	Calle Pan, 3, Granada
	غرناطة Calle Duquesa, 18, Granada
	مطبخ التضامن الراقى غرناطة Granada
	مطعم حسن فطابير Granada
	مطعم شاورما وفلافل حلال Calle Elvira, 75, Granada
츄리스 가게	Plaza de Bib-Rambla, 27, Granada
한국식당 CHOIBAP KOREANFOOD 최밥	Calle Fábrica Vieja, 6, Granada
山海城	Calle Gran Vía de Colón, 45, Granada
阿根廷烤肉	Calle Duquesa, 3, Granada

Anexo 3

Establecimientos
descartados por estar
cerrados
temporalmente

Nombre establecimiento	Dirección
Ahira	Calle Martínez Campos, 1, Granada
Alacena de San Nicolás	Calle San Nicolás, 3, Granada
albayzin	Unnamed Road, 18001
AlLaurel	Calle Laurel de las Tablas, 16, Granada
ANTONIO MOYA	Rambla10 BAJO, Plaza de Bib-Rambla, Granada
As Sirat Delicatessen	Placeta de la Charca, 4, Granada
Assador do curro	Granada
Bar Guejareño	Calle Ventanilla, 4, Granada
Bar Kiki, Vinos y Otras Cosas...	Plaza Cementerio de San Nicolas, 9, Granada
bar La Callecita	Granada
Bar Punto de Encuentro	Calle Mulhacén, 5, Granada
Bar Ranco	Granada
Bar sota	Plaza de Fortuny, Granada
Bodega Los Tinto	Calle Acera del Darro, 62, Granada
Bodegas Castañeda	Camino del Sacromonte, 61, Granada
Bonita Burger	Calle San Matías, 12, Granada
BURGER & CHIKEN STOP PERI PERI BARBACOA HALAL	Placeta Sillería, no.5, Granada
Cafe Bar Shambala	Calle Fábrica Vieja, 6, Granada
Café Marqués de Gerona	Calle Marqués de Gerona, 13, Granada
Capitana	Calle Escudo del Carmen, 3, Granada
Carmen De Bellavista	La Alhambra, Granada
Carmen Mirador De Aixa	Carril de San Agustín, 2, Granada
Casa de Comidas La Morena	Placeta Sillería, 3, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	C. Acera del Darro, 62, Granada
Cerrado	Calle Navas, 12, Granada
Cerveceria	Calle Elvira, Granada
Chaoen Restaurante-Teteri	Calle Santa Escolástica, 12, Granada
Croqueteria groumet	Calle Reñidero, Granada
Dinam Inversores S L	Paseo del Padre Manjón, 1, Granada
Eduardo Fernández López Grande	Calle Lavadero Tablas, 29, Granada
El albergue	Granada
El Granaillo	Calle Horno de Haza, 25, Granada
El Pozo	Campo del Príncipe, 22, Granada
El Rincon De Castañeda	Calle Almireceros, Granada

Nombre establecimiento	Dirección
Embutidos y jamones Aurelio	Mercado de San Agustín, 12, Granada
Granada Jarta	Calle Elvira, 17, Granada
Heladería Sabbore	Plaza Pescadería, 3, Granada
Heladería Wombat Helados Artesanos en Granada centro - TEMPORALMENTE CERRADOS-	Calle Gran Capitán, 1, Granada
La Bella y La Bestia Catedral	C. Cárcel Baja, 14, Granada
La Cepa de Rafa Cirre	Calle San Matías, 4, Granada
La crotta	Granada
La Distinguida	Calle Virgen del Rosario, 7, Granada
LA MARIANA TABERNA	Calle Almirantes, 1, 3, Granada
La Montera	Calle Varela, 10, Granada
La Quilla	Calle Navas, 16, Granada
La Soleá Restaurante	Calle Acera del Darro, 18, Granada
Lewboski	Calle Varela, 11, Granada
Los Manolos	Calle Almirantes, 5, Granada
Mogarca Burgos S.L.	Calle Escudo del Carmen, 15, Granada
Nina polushkina	Granada
Nostro inizio	Granada
Oh La La Pizzería Brocatería	Plaza de Bib-Rambla, 21, Granada
Pepe Toro Restaurante	Callejón de Arenas, 3, Granada
PIL PIL	Calle Rector García Duarte, Granada
Pizzería Churrería Desi	Plaza de Villamena, Granada
Pizzeria e spaghetti	Calle Guadalajara, 4, Granada
Plaza Granada	Calle Jazmín de San Matías, 15, Granada
RECA TRINIDAD	Conde de las Infantas, Plaza de la Trinidad, 1, Granada
Restaurante Bar León	Calle Pan, 1, Granada
Restaurante Cueva Del Jamon	Granada
Restaurante Danubio	Calle Virgen del Rosario, 10, Granada
Restaurante Granada	Calle Málaga, 3, Granada
Restaurante Horno del Carmen	Calle Escudo del Carmen, 16, Granada
Restaurante la terraza albayzin	Calle Pagés, 10, Granada
Restaurante Zeluán	Calle San Juan de Dios, 49, Granada
Reto	Calle Recogidas, Granada
Sabores Nazaríes	Carrera del Darro, 9, Granada
Salacia - Pescado y Brasas	Plaza de Gamboa, s/n, Granada
Taberna de Jam	Pl. de los Campos, 1, Granada
Taberna Pata Negra	Calle Navas, 13, Granada

Nombre establecimiento	Dirección
Taberna Vinos Y Brasas	Calle Tendillas de Santa Paula, 6, Granada
Terraza 73	Calle Almireceros, 5, Granada
Tortilla	Camino del Sacromonte, 83, Granada
Vega Foodie Bar	Calle San Antonio, 3, Granada
Venta el monte	Granada
Vermuteria	Carrera de la Virgen, 35, Granada
YAMA SUSHI	Calle Elvira, 113, Granada
Ресторан Жардинес	Calle Panaderos, 32, Granada
フラメンコ	Calle Pan, 3, Granada
مطبخ التضامن الراقى غرناطة	Granada
츄러스 가게	Plaza de Bib-Rambla, 27, Granada
山海城	Calle Gran Vía de Colón, 45, Granada
阿根廷烤肉	Calle Duquesa, 3, Granada



Anexo 4

Listado de establecimientos analizados

Nombre establecimiento	Dirección
Alhambra Palace Restaurante	Plaza Arquitecto García de Paredes, 1, Granada
Aliatar	C. San Sebastián, 4, Granada
Asador Contrapunto	Calle Gran Vía de Colón, 20, Granada
Bar Aliatar Los Caracoles	Pl. Aliatar, 4, Granada
Bar Casa Julio 1947 Plaza de Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 15, Granada
Bar La Chopera	Calle Navas, 7, Granada
Bar La Riviera	Calle Cetti Meriem, 7, Granada
Bar Minotauro Café y tapas	Carrera del Darro, 23, Granada
Bar Ocaña	Placeta de San Miguel Bajo, Granada
Bar Patio Braserito	Calle Virgen del Rosario, 7, Granada
Bar Restaurante La Tarara	Calle Varela, 15, Granada
Bodega Legado Andalusi	Plaza de Bib-Rambla, 3, Granada
Bodegas Castañeda	Calle Almireceros, 1, 3, Granada
Bodegas La Mancha	Calle Joaquín Costa, 10, Granada
Cafe-Bar Rabo de Nube	Paseo del Padre Manjón, Paseo de los Tristes, 1, Local 2, Granada
Casa Torcuato Alhambra	P.º de la Sabica, 24, Granada
Casa Ysla Pastelería-Cafetería / Piononos	Carrera de la Virgen, 27, Granada
Cervecería Arrabal	Cuesta del Progreso, 12, Granada
Chikito	Plaza del Campillo, Nº9, Granada
D'Platos Centro	Calle Acera del Darro, 92, Granada
Duquesa 3	Calle Duquesa, 3, Granada
El Aljibe De San Miguel	Pcta. de San Miguel Bajo, 7, Granada
El Bar De Fede	Calle Marqués de Falces, 1, Granada
El Cambalache Restaurant	C. Duquesa, 24, Granada
El Conde	Calle Virgen del Rosario, 12, Granada
El Fogón de Galicia	Calle Navas, 4, Granada
El Huerto de Juan Ranas	Calle Atarazana Vieja, 6, Granada
El Pescaíto de Carmela	Calle Marqués de Gerona, 12, Granada
El Pozo	Cuesta de San Agustín, 9, Granada
Estrellas de San Nicolás, C.B.	Calle Atarazana Vieja, 1, Granada
FARALÁ RESTAURANTE	Cta. de Gomérez, 11, Granada
Helados San Nicolas - Mirador de San Nicolas	Camino Nuevo de San Nicolás, 28, Granada
Kiosko Las Titas	P.º de la Bomba, s/n, Granada
La Auténtica Carmela - Granada	Calle Colcha, 13, Granada
La Bella y La Bestia Catedral	C. Cárcel Baja, 14, Granada
La Bodega de Antonio 1	Calle Jardines, 4, Granada
La Botillería	Calle Varela, 10, Granada
La Buena Vida	Calle Almireceros, 12, Granada
La Cueva de 1900 / Ayuntamiento	Reyes Católicos, 13, Granada
La Cueva de 1900 / Reyes Católicos, 42	Reyes Católicos, 42, Granada
La Cueva de 1900 / Santa Ana	Plaza de Santa Ana, 1, Granada
La Esquinita de Javi	Plaza de Mariana Pineda, 1, Granada

Nombre establecimiento	Dirección
La Fontana	Carrera del Darro, 19, Granada
La Picatería - Mercado San Agustín - 958 209795	Plaza de San Agustín, S/N, Granada
La Taberna de Kafka	Calle Huete, 2, Local a, Granada
La Tabernilla del Darro	Puente de Espinosa, 15, Granada
La Telefónica	Calle Arco de las Orejas, 1, Granada
Las Tomasas	Carril de San Agustín, 4, Granada
LaSeda	Plaza de Bib-Rambla, 6, Granada
Los Diamantes Bib-Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 2, Granada
Los Manueles - Monjas del Carmen	Calle Monjas del Carmen, 1, Granada
Los Manueles Bib Rambla	Plaza de Bib-Rambla, 16, Granada
Los Manueles Restaurante Catedral	Calle Cárcel Baja, 1, Granada
Mesón Alegría	Calle Moras, 4, Granada
Mesón Botafumeiro	Calle Príncipe, 5, Granada
Mesón El Yunque	Placeta de San Miguel Bajo, 3, Granada
Nuevo Restaurante Hermanos Urquiza	BAJO, Calle Navas, 25, Granada
Pastelería Confitería El Sol	C. Acera del Darro, 2, Granada
Pastelería López-Mezquita	Reyes Católicos, 39, Granada
Provincias	Calle Provincias, 4, Granada
Puerta del Carmen	Plaza del Carmen, 1, Granada
Ras Cafe Bar	Carrera del Darro, 6, Granada
Restaurante Aixa	Plaza Larga, 5, Granada
Restaurante Asador de Castilla	Plaza de los Campos, 8, Granada
Restaurante Carmen De Aben Humeya	Cuesta de las Tomasas, 12, Granada
Restaurante Carmen Verde Luna	Camino Nuevo de San Nicolás, 16, Granada
Restaurante El Aguador	Plaza Romanilla, 12, Granada
Restaurante Jardines Alberto	Paseo de la Sabica, 1, Granada
Restaurante La Mimbre	Paseo del Generalife, S/N, Granada
Restaurante Los Manueles - Reyes Católicos	Reyes Católicos, 61, Granada
Restaurante Mas que Vinos	Calle Tundidores, Granada
Restaurante Mirador Carmen San Miguel	Plaza Torres Bermejas, 3, Granada
Restaurante Mirador de Morayma	Calle Pianista García Carrillo, 2, Granada
Restaurante Oliver	Plaza Pescadería, 12, Granada
RESTAURANTE TINTA FINA	Calle Ángel Ganivet, 6, Granada
Salvaje	Plaza del Campillo, Granada
Siloé Bar & Grill	Calle Cárcel Baja, 4, Granada
Taberna Casa Enrique	Calle Acera del Darro, 8, Granada
Taberna de Jam	Pl. de los Campos, 1, Granada
Taberna El Aviso	Calle Virgen del Rosario, 1, Granada
Taberna La Tana	Placeta del Agua, 3, Granada
Taberna Malvasía	Calle Virgen del Rosario, 10, Granada
Tocateja	Calle Trinidad, 8, Granada



Anexo 5

Índice de ilustraciones

Ilustración 1.- Delimitación del centro turístico de Granada	6
Ilustración 2.- Inventario de establecimientos en Excel.....	11
Ilustración 3.- Centro de descargas del IGN	12
Ilustración 4. Word Art Platos típicos.....	28
Ilustración 5.- Establecimientos de restauración identificados en el centro turístico de la.....	29
Ilustración 6.- Gráfico con la clasificación de los establecimiento.....	30
Ilustración 7.- Localización de los establecimientos especializado en cocina árabe .	31
Ilustración 8.- Gráfico de valoración de establecimientos según su valoración	32
Ilustración 9.- Gráfico clasificación de establecimientos por valoración ponderada.	33
Ilustración 10.- Referencias geográficas de los establecimientos con mas de 10.000 puntos de valoración ponderada	34
Ilustración 11 Establecimientos con mas de 10000 puntos clasificador por tipología	35
Ilustración 12 Establecimientos con más de 2000 y menos de 10000 puntos clasificador por tipología.....	36
Ilustración 13.- Establecimientos con menos de 2000 puntos clasificador por tipología	36
Ilustración 14.- Valoración ponderada media según número de platos ofertados	43

Anexo 6

Índice de tablas

Tabla 1.- Gastronomía típica de cada comarca de la provincia de Granada	22
Tabla 2.- Platos típicos identificados en la provincia	27
Tabla 3. Clasificación de establecimientos por tipo	30
Tabla 4 Clasificación de establecimientos por valoración.....	31
Tabla 5.- Clasificación de establecimientos por valoración ponderada.....	32
Tabla 6.- Listado de establecimientos con más de 10.000 puntos de valoración ponderada.....	34
Tabla 7 Clasificación de establecimientos por doble criterio tipología – valoración ponderada.....	35
Tabla 8.- Tabla cruzada de establecimientos y platos típicos seleccionados.....	39
Tabla 9.- Número de establecimientos que ofertan cada número de platos.....	39
Tabla 10.- Número de establecimientos que ofertan cada plato	40
Tabla 11.- Valoración ponderada por número de platos tradicionales ofertados.....	43



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

| uma.es

FACULTAD DE TURISMO

Facultad de Turismo

Edificio de Hostelería y Turismo

Campus de Teatinos

C. León Tosloti, s/n