

La Cuaresma y la Semana Santa de Caminos de Pasión hay que vivirla con todos los sentidos. A la vistosidad de sus desfiles procesionales, los sonidos de los tambores que los acompañan y la intensidad con la que los vecinos viven estos días de preparativos hay que sumar el aroma y el sabor de una cocina local que, con el inicio de la Cuaresma, se llena de recetas que llevan siglos elaborándose y que constituyen una arraigada tradición de esta fiesta.

Detrás de este peculiar recetario de Cuaresma y Semana Santa hay multitud de influencias religiosas y también otras que tienen que ver con costumbres populares y con productos locales que da la tierra. Algunos de los dulces típicos de estas fiestas son comunes al resto de Andalucía, pero en cada uno de los municipios que conforman la ruta guardan celosamente algunas recetas únicas.

En todos los hogares, la mesa se llena estos días de platos a base de bacalao (ajovarriero, en guisos, con tomate, con almendra y gambas o en potajes de vigilia), naranja (tanto dulce, como salada) o productos de la huerta para revueltos y guisos. En el apartado de repostería, los dulces más típicos son las torrijas, pestiños, roscos fritos, leche frita o magdalenas.

Pero no sólo en las casas se disfruta de esta cocina sino que las cartas de bares y restaurantes y las vitrinas de confiterías y cafeterías se llenan de estas propuestas. Los establecimientos que ofrecen platos y dulces típicos, cuentan con el distintivo "Cocina o Repostería de Cuaresma y Semana Santa".

www.caminosdepasion.com

www.cuaresmaysemanasanta.caminosdepasion.com/gastronomia



REPOSTERIA DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

Establecimientos adheridos

• ALCALÁ LA REAL

Dulcería La Tejuela

📍 Ctra. de Alcaudete, 5
☎ +34 953 584 710

Dulces: Pestiños, roscos fritos.

Panadería La Purísima

📍 Avda. Europa, 4 📍 Avda. Europa, 10
📍 C/ Colombia, 1
☎ +34 655 815 847

Dulces: Pestiños, roscos fritos, empanadillas de cabello de ángel y batata, panetillos de cortijo, soplillos (con y sin azúcar).

• BAENA

Confitería Serapio Salas

📍 Plaza Alcalde de la Moneda, 5
☎ +34 957 670 624

Dulces: Pestiños artesanales, panetillos de cortijo.

Confitería David Salas

📍 C/ Amador de los Ríos, 50
☎ +34 957 671 451

Dulces: Pestiños, roscos de vino, flores, panetillos de cortijo.

• CABRA

Productos de Panadería Borrego

📍 C/ Redondo Márquez, 5
📍 C/ Teniente Fernández, 16
☎ +34 957 521 746

Dulce: Gajorros, galletas fritas, pestiños.

Panadería Carlota

📍 C/ Santa Rosalía, 14
☎ +34 857 894 076

Dulces: Pestiños, galletas fritas, gajorros, roscos de huevo.

Pastelería La Tentación

📍 Plaza de España, 5
☎ +34 657 892 224

Dulces: Galletas fritas, gajorros, pestiños, roscos fritos, empanadillas de cabello de ángel.

Panadería Pili y Pablo

📍 C/ Córdoba, 11
☎ +34 667 690 396

Dulces: Galletas fritas, gajorros, pestiños.

• CARMONA

Convento de Santa Clara

📍 C/ Torno de Santa Clara s/n
☎ +34 954 142 102

Dulces: Pestiños.

Nevada

📍 C/ Virgen de los Reyes, 17
☎ +34 954 143 026

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

Las Delicias

📍 C/ Chamorro 12
☎ +34 954 141 646

Dulces: Torrijas, pestiños.

• LUCENA

Confitería El Dulcero

📍 C/ El Peso, 102
☎ +34 957 514 417

Dulces: Pestiños de pellizco.

Confitería Nuestra Señora de Araceli

📍 C/ La Calzada, 18
☎ +34 957 500 101

Dulces: Pestiños de pellizco.

Cañadas Obrador

📍 C/ El Peso, 13
☎ +34 957 515 284

Dulces: Pestiños.

• OSUNA

Confitería Santo Domingo

📍 C/ Carrera, 63
☎ +34 954 810 327

Dulces: Pestiños, torrijas, ochios.

Churrería Chari

📍 C/ San Francisco, 10
☎ +34 679 911 341

Dulces: Pestiños, torrijas.

Obrador de Confitería Torres

📍 C/ Esparteros, 8A
☎ +34 955 820 353

Dulces: Torrijas.

Obrador El Arco

📍 Plaza Cervantes, 8
☎ +34 696 931 577

Dulces: Torrijas, pestiños, magdalenas, huesos de santo, borrachuelos, pastelón cordobés.

Pastelería San Francisco

📍 C/ Asistente Arjona, 2 local 2B
☎ +34 954 811 380

Dulces: Torrijas, pestiños.

• PRIEGO DE CÓRDOBA

Pastelería La Aguilareña

📍 C/ Solana, 5
☎ +34 957 540 829

Dulces: Palillos de leche, pestiños, empanadillas de batata, empanadillas de sidra, hornazos.

Pastelería Artesanal El Palenque

📍 Plaza Palenque, 5
☎ +34 957 701 701

Dulces: Palillos de leche y canela, pestiños, roscos de vino.

• PUENTE GENIL

Confitería Miragenil

📍 C/ Nueva, 1
☎ +34 957 600 643

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

Confitería Nieto

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

Dulces: Ochios, roscos de huevo, roscos de trenza.

• UTRERA

Diego Vázquez

📍 Plaza del Altozano, 5
☎ +34 954 860 897

Dulces: Pestiños, torrijas, leche frita, mostachones, rosas de miel, bollos de aceite.

Pastelería Reyes

📍 Plaza de la Constitución, 4
☎ +34 954 860 113

Dulces: Torrijas, pestiños.

Sugarlandia

📍 Calle la Fuente Vieja, 1
☎ +34 670 683 424

Dulces: Torrijas, pestiños, rosquillos de piñones.



Ruta Cocina y Repostería de Cuaresma y Semana Santa

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



COCINA DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

Establecimientos adheridos

ALCALÁ LA REAL

Casa Pepe

📍 C/ Espinosa, 4
☎ +34 953 580 298

Platos: Potaje de Semana Santa, bacalao al pil pil.

La Gaviota

📍 Ctra. Badajoz-Granada, Km. 396
☎ +34 953 597 622

Platos: Albóndigas de pescado, bacalao con tomate, potaje de Semana Santa, merluza a la marinera.

Torrepalma

📍 C/ Conde de Torrepalma, 2
☎ +34 953 583 010

Platos: Potaje de Semana Santa con cáscara de naranja, bacalao frito y a la cazuela.
Postre: Torrijas.

El Silo

📍 Paseo Fuente Granada, s/n
☎ +34 953 581 950

Platos: Chullas, bacalao frito, potaje de Semana Santa, tortilla de espinacas.

La Tahona

📍 C/ Guardia Ávila García, 2
☎ +34 600 415 970

Platos: Potaje de Semana Santa, chullas, bacalao frito.

Bar-Cafetería Zacatín

📍 C/ Pradillo, 2
☎ +34 953 580 568

Platos: Sopa de chullas, bacalao con pisto, habas con huevo, bacalao frito.

BAENA

Mesón Restaurante Patión Andaluz

“La Cruz del Segador”

📍 Avda. Padre Villoslada, 45
☎ +34 957 670 933/+34 654 722 088

Platos: Bacalao confitado con tomate tradicional.
Postre: Pestiños.

Restaurante Vise

📍 Poeta Francisco de Baena, 15
☎ +34 957 690 410

Plato: Revuelto de bacalao.

Bar Cafetería J.M.

📍 C/ Salvador Muñoz, 29
☎ +34 957 671 979

Plato: Revuelto de bacalao, gambas al ajillo.

Restaurante Macadesi

📍 C/ Salvador Muñoz, 42
☎ +34 957 691 585/+34 626 169 283

Platos: Tajada de bacalao de Antonio Castilla antiguamente, revuelto de cuaresma, croquetas de merluza y gambas.

Bar El Picoteo

📍 Avda. Padre Villoslada, 29
☎ +34 620 878 310/+34 957 945 465

Platos: Bacalao gratinado con alioli de miel, pasas sultanas y gambas.
Postre: Torrijas.

Restaurante Fuente de la Salud

📍 Ctra. Badajoz-Granada, km. 335,7
☎ +34 957 670 555/+34 653 799 906

Plato: Bacalao a la crema de marisco.

Cafetería- Cervecería El Pelotazo

📍 C/ Maestro Leiva Repiso, 18
☎ +34 676 027 882

Plato: Bacalao rebozado.

Bar Triguero

📍 Reyes Católicos, 1
☎ +34 957 672 035

Plato: Revuelto de bacalao.

Restaurante Casa del Monte

📍 Plaza de la Constitución, 13
☎ +34 957 665 169/+34 659 291 297

Platos: Mojete de espárgagos con huevo, patatas cortijeras.

Bar La Talla

📍 Avda. Cañete de las Torres, 12
☎ +34 649 611 337

Platos: Bacalao frito, potaje de Cuaresma.
Postre: Torrijas.

CABRA

Mesón la Casilla

📍 C/Martin Belda
☎ +34 957 523 333

Plato: Revuelto de puerros con bacalao y gambas.

Bar Deportivo

📍 Urb. Maestro Francisco Molina
☎ +34 957 524 482

Plato: Bacalao frito.

Restaurante La Malagueña

📍 Avda. José Solís, 47
☎ +34 615 498 534

Plato: Bacalao y alcachofas.

Restaurante Rincón Gallego

📍 Avda. Fuente del Río
☎ +34 679 511 165

Plato: Bacalao al peregrino.

Bar-Restaurante la Beltrana

📍 Avda. Federico García Lorca, 18
☎ +34 639 285 612

Plato: Bacalao al vino blanco.

CARMONA

Parador

📍 Alcázar s/n
☎ +34 954 141 010

Platos: Guisote de habas del terreno con hierbabuena, bacalao encebollado con tomate confitado.
Postre: Natillas con pestiños.

Santa Catalina

📍 Plaza de Abastos, 3
☎ +34 954 191 740

Platos: Bacalao con tomate, espinacas y guiso con garbanzos.
Postres: Torrijas, pestiños.

Abacería del Museo

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

Plato: Garbanzos con bacalao.

Plaza

📍 Plaza de San Fernando
☎ +34 954 190 067

Platos: Alboronías, bacalao con tomate, berenjenas con miel.

Bodega José María

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

Platos: Buñuelos de bacalao, bacalao frito.

La Hacienda

📍 C/ Juan Pablo I, 18
☎ +34 954 190 022

Plato: Bacalao al laurel.

Sala Iluminada

📍 Alameda de Alfonso XIII
☎ +34 954 144 583

Platos: Potaje de Cuaresma con langostinos, bacalao sobre fondo de espinacas.

Goya

📍 C/ Prim, 2
☎ +34 954 143 060

Plato: Paviás de bacalao.

Postres: Galletas fritas, torrijas.

Emilio

📍 C/ Romero, 48
☎ +34 954 142 194

Platos: Bacalao de la casa, espinacas, alboronías.

Molino de la Romera

📍 C/ Sor Ángela, 8
☎ +34 954 142 000

Plato: Bacalao gratinado.

ÉCIJA

Restaurante Las Ninfas

📍 C/ Elvira, 1
☎ +34 679 951 476

Platos: Potaje de vigilia, bacalao en salsa de azafrán y menta.

Postre: Lingotes de torrija caramelizada sobre salsa de PX y helado de vainilla mantecada.

Mesón Juan Antonio

📍 Plaza de Gilés y Rubio, 10
☎ +34 955 901 648

Platos: Bacalao, guiso con espinacas, garbanzos y bacalao, espinacas labradas.

Postres: Torrijas, leche frita.

LUCENA

Restaurante Santo Domingo

📍 C/ Juan Jiménez Cuenca, 16
☎ +34 957 511 100

Platos: Ensalada de bacalao con naranja, berenjenas con miel.

Restaurante Araceli

📍 Avda. del Parque ☎ +34 957 501 714

Platos: Potaje de vigilia, croquetas de espinacas y merluza, lomos de bacalao al pil pil.

Caminito Restobar

📍 C/ Bañales, 4
☎ +34 854 523 185

Platos: Bacalao frito, bacalao gratinado al horno, espinacas labradas.

Postres: Torrijas, gachas.

Casitana

📍 C/ Carreras, 71
☎ +34 955 88 72 62

Plato: Garbanzos con bacalao.

Postre: Torrijas.

Machín

📍 Calle Galindo, 4
☎ +34 955 901 295

Platos: Espinacas labradas, bacalao con alioli.

Postre: Torrijas con miel y crema

Asador La Manzana de Adán

📍 Avda. Guardia Civil, 9 ☎ +34 957 501 935

Plato: Tronco de bacalao con salsa verde y patata santera.

Sierra de Araceli

📍 Ctra. del Santuario, km 4.1
☎ +34 957 334 666

Platos: Bacalao frito con verduras, ensalada de naranja y bacalao.

OSUNA

Restaurante Doña Guadalupe

📍 Plaza de Guadalupe, 6
☎ +34 954 810 558

Platos: Repapalillas de bacalao, espinacas guisadas, potaje de vigilia, bacalao Doña Guadalupe.

Postres: Torrijas de leche y vino, ochos.

Peña Bética de Osuna

📍 C/ Sevilla, 42
☎ +34 954 810 309

Plato: Repalillas de Bacalao

Hotel Casona de Calderón.

Restaurante La Morenita

📍 Plaza Cervantes, 16
☎ +34 954 815 037

Plato: Potaje de Garbanzos con Albóndigas de Bacalao, Langostinos aromatizado con Hinojo.
Postre: Torrijas invertidas.

Gastrotaberna El Bujío

📍 C/ Marineda, 1
☎ +34 677 058 569

Plato: Bacalao con crema de hinojo y Juanolas de ajo negro.

Postre: Cremoso de Arroz con Leche con Aroma de Sevilla

Cafetería Tetuán

📍 C/ Carrera, 62
☎ +34 954 811 762

Platos: Bacalao frito, repapalillas, croquetas de espinacas.

PRIEGO DE CÓRDOBA

El Postigo

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

Platos: Croquetas de bacalao, croquetas de espinacas con atún, albóndigas de pintarroja.

Balcón del Aдарe

📍 Paseo de Colombia, 36
☎ +34 957 547 075

Plato: Potaje de Cuaresma.

Restaurante Río

📍 C/ Río, 5
☎ +34 957 540 074

Plato: Remojón de naranja con bacalao.

Postre: Gachas de la abuela.

El Telar

📍 C/ Buen Suceso, 2
☎ +34 957 543 223

Platos: Bacalao al horno, bacalao frito.

Postre: Torrijas.

La Pianola Casa Pepe

📍 C/ Obispo Caballero, 6
☎ +34 957 700 409

Postre: Torrijas.

Restaurante La Alhambra

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

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

Huerta de las Palomas

📍 Ctra. de Zagrilla, km 3.5
☎ +34 957 720 393

Plato: Remojón de naranja con bacalao.
Postre: Pestiños con helado de turrón.

Zahorí

📍 C/ Real, 2
☎ +34 957 547 292

Platos: Bacalao sobre cama de patatas al horno, garbanzos con bacalao y almejas.

Califato

📍 C/ Abad Palomino, 3
☎ ++34 653 970 496

Platos: Bacalao de la casa, relleno.

Postres: Palillos de leche, pestiños, empanadillas de cabello de ángel.

Restaurante Hotel El Carmen

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

Platos: Espinacas con garbanzos, albóndigas de pescado, potaje de Cuaresma, mananteras, bacalao gratinado.

Voulé

📍 Avda. Manuel Reina, 11
☎ +34 957 60 55 22

Platos: Bacalao que Quiso ser Ibérico, churros de berenjena.

UTRERA

El Bouquet

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

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

La Abuela María

📍 C/ Juan de Anaya, 3
☎ +34 954 864 791

Platos: Bacalao con tomate, espinacas de La Abuela, buñuelos de bacalao.
Postres: Poleás, torrijas.

Restaurante El Arco

📍 C/ San Fernando, 35
☎ +34 954 864 791

Platos: Potaje de garbanzos, sopa de tomate, tortillitas de bacalao, bacalao con tomate.
Postres: Aromas de Utrera, torrijas.