

Córdoba, en su compromiso con los acuerdos contenidos en el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán (Pacto de Milán) y en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible adoptada por las Naciones Unidas en septiembre de 2015, lleva a cabo, entre otras acciones, el proyecto de “Promoción de menús sostenibles en la restauración” desarrollado por el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba. Su objetivo es promover una alimentación sana, justa y sostenible -con bajo impacto ambiental- entre la ciudadanía, contando con la implicación del sector hostelero de la ciudad. En concreto, este proyecto aborda los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) nº 11: ciudades y comunidades sostenibles, y nº 12: garantizar modalidades de consumo y producción responsable.

EL ITINERARIO GASTRONÓMICO, CÓRDOBA SOSTENIBLE 2019 promueve una gestión más sostenible de establecimientos de hostelería en todos los distritos de la ciudad, lo cual supone un valor añadido para los locales participantes que contribuyan a hacer de Córdoba una ciudad más sostenible.

¿Cómo gestionar de forma más sostenible la hostelería?

Reduciendo la huella ambiental, mediante:

- Consumo de productos locales o de Km0 y de temporada; productos ecológicos; alimentos que aseguren condiciones de producción y comercialización justas.
- Reducción del desperdicio de alimentos y de residuos.
- Aumento de la eficiencia en el uso de agua y energía.

Aportando valor social al entorno, a través de:

- Formación y sensibilización del equipo de trabajo.
- Comunicación a la ciudadanía del esfuerzo por ser más sostenible.
- Fortalecimiento de la economía local.

¿Qué ofrece esta experiencia gastronómica?

La oportunidad de degustar tapas, menús o raciones que tienen la peculiaridad de haber sido preparadas teniendo en cuenta, al menos, dos de estos criterios de sostenibilidad:

- Ingredientes locales o de km 0 y de temporada.
- Materia prima procedente de producción ecológica.
- Productos de Comercio Justo.
- Envases, vajillas y demás enseres reutilizables o compostables.



COMPARTE TU EXPERIENCIA con el hashtag
#MenusSosteniblesCordoba

Más información en
www.cordoba.es/medio-ambiente

Departamento de Medio Ambiente
Centro de Educación Ambiental
Avda. Linneo s/n

medioambiente@ayuncordoba.es
Tlf. 957 42 20 02



ITINERARIO GASTRONÓMICO, CÓRDOBA SOSTENIBLE

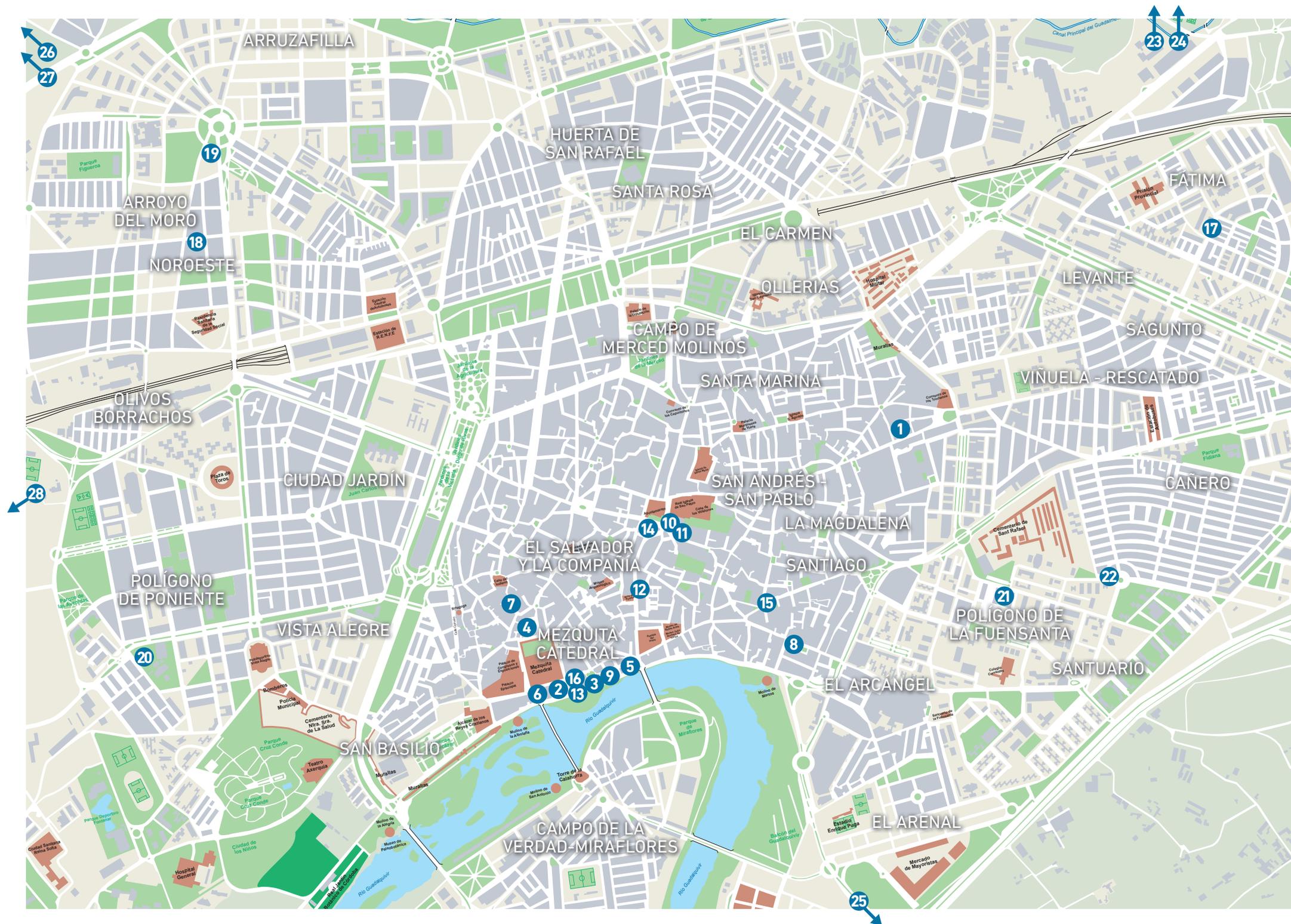
2019 Del 27 de noviembre
al 4 de diciembre de 2019

«El restaurante del futuro será aquel que pueda hacer accesible una cocina sana y sostenible al máximo de gente posible» (Chef Jordi Roca, 2017)



¿Qué establecimientos de hostelería participan?

Centro	
1. Restaurante Sociedad Plateros María Auxiliadora	Calle María Auxiliadora 25, 14002 Córdoba
2. Bodegas Mezquita (Corregidor)	Calle Corregidor Luis de la Cerda 73, 14003, Córdoba
3. Bodegas Mezquita (Ribera)	Ronda de Isasa 4, 14003 Córdoba
4. Bodegas Mezquita (Céspedes)	Calle Céspedes 12, 14003 Córdoba
5. Bodegas Mezquita (Cruz del Rastro)	Plaza Cruz del Rastro 2, 14002 Córdoba
6. OBA Tapas & Shop by Bodegas Mezquita	Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, Plaza del Triunfo s/n, 14003 Córdoba
7. Patio de la Judería Restaurante Taberna	Calle Conde y Luque 6, 14003 Córdoba
8. El Arte Sano	Calle Agustín Moreno 32, 14002 Córdoba
9. Amarre Casual Food and drinks	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba
10. La Tarterie	Calle Rodríguez Marín 3, 14002 Córdoba
11. La Llave, Cultura Comestible	Rodríguez Marín esquina. C/ Tundidores 1, 14002 Córdoba
12. Restaurante la BOCA	Calle San Fernando 39, 14003 Córdoba
13. Restaurante Amaltea	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba
14. El Astronauta	Calle Diario de Córdoba 18, 14002 Córdoba
15. La Viajera	Plaza Vizconde de Miranda 4, 14002 Córdoba
16. La Regadera	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba
Levante	
17. Restaurante Escuela IES Gran Capitán	Calle Arcos de la Frontera s/n, 14014 Córdoba
Noroeste	
18. Bienmesabe	Calle Atlántico 9, 14011 Córdoba
19. El Alma de Antonio	Calle Isla Menorca 2, 14011 Córdoba
Poniente Sur	
20. Restaurante Arrocería Casa Pepe Sanchís	Av. Virgen de los Dolores 2, 14004 Córdoba
Sureste	
21. Bar Mafra 2	Av. Virgen Milagrosa 4, 14010 Córdoba
22. Bar Paquito	Glorieta Sta. Emilia de Rodat 1, 14014 Córdoba
Cerro Muriano	
23. Restaurante los Pinares	C/ Carretera s/n, 14350 Cerro Muriano, Córdoba
24. Bar Casa Bruno	Ctra. Granada-Badajoz 34, 14350 Cerro Muriano, Córdoba
Santa Cruz	
25. Restaurante la Bartola	Ctra. Badajoz-Granada Km 296, 14820 Santa Cruz, Córdoba
Trassierra	
26. Restaurante El Candil	C/ Académico Menéndez Pidal s/n, 14011 Sta. María de Trassierra, Córdoba
27. Restaurante y Tapas La Tabernita	C/Veneros de Bejarano 11, 14011 Sta. María de Trassierra, Córdoba
Villarrubia de Córdoba	
28. Bar Restaurante Las Cuevas	Ctra. Palma del Río 12C, 14710 Córdoba



ITINERARIO GASTRONÓMICO, CÓRDOBA SOSTENIBLE 2019

Del 27 de noviembre al 4 de diciembre de 2019

¿Qué establecimientos de hostelería participan?

Elaboraciones

Centro		
1. Restaurante Sociedad Plateros María Auxiliadora	Calle María Auxiliadora 25, 14002 Córdoba	1. Salmorejo Cordobés 2. Presa Ibérica de Bellota 3. Naranja a la Antigua
2. Bodegas Mezquita (Corregidor)	Calle Corregidor Luis de la Cerda 73, 14003, Córdoba	1. Presa ibérica, patatas confitadas y verduras salteadas 2. Naranja a la antigua con aceite de oliva, azúcar y canela
3. Bodegas Mezquita (Ribera)	Ronda de Isasa 4, 14003 Córdoba	
4. Bodegas Mezquita (Céspedes)	Calle Céspedes 12, 14003 Córdoba	
5. Bodegas Mezquita (Cruz del Rastro)	Plaza Cruz del Rastro 2, 14002 Córdoba	
6. OBA Tapas & Shop by Bodegas Mezquita	Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, Plaza del Triunfo s/n, 14003 Córdoba	
7. Patio de la Judería Restaurante Taberna	Calle Conde y Luque 6, 14003 Córdoba	1. Espinacas con garbanzos 2. Pato con naranja 3. Gachas dulces
8. El Arte Sano	Calle Agustín Moreno 32, 14002 Córdoba	1. Salmorejo de Remolacha 2. Tarta de Zanahoria
9. Amarre Casual Food and drinks	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba	1. Croquetas caseras de espinacas y piñones 2. Rabo de toro cordobés
10. La Tarterie	Calle Rodríguez Marín 3, 14002 Córdoba	1. Tarta Vegana de Chocolate 2. Cookies sabores variados
11. La Llave, Cultura Comestible	Rodríguez Marín esquina. C/ Tundidores 1, 14002 Córdoba	1. Coca de verduras de temporada 2. Empanadillas veganas
12. Restaurante la BOCA	Calle San Fernando 39, 14003 Córdoba	1. Curri de verduras de temporada 2. Quinoto de setas
13. Restaurante Amaltea	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba	1. Portobello, pesto de remolacha y zaatar 2. Quinoa, verduras y curry
14. El Astronauta	Calle Diario de Córdoba 18, 14002 Córdoba	1. Musaka vegana 2. Ensalada de arroces ecológicos con atún marinado.
15. La Viajera	Plaza Vizconde de Miranda 4, 14002 Córdoba	1. Hummus de garbanzos y berenjenas ecológicas 2. Tosta de lomo de orza con cebolla caramelizada y salsa de ostras
16. La Regadera	Ronda de Isasa 10, 14003 Córdoba	1. Naranja, aceite de oliva virgen extra y galleta de clavo y canela 2. Ceviche de corvina salvaje con gazpacho de zanahoria escabechada
Levante		
17. Restaurante Escuela IES Gran Capitán	Calle Arcos de la Frontera s/n, 14014 Córdoba	1. Purito de morcilla con manzana y queso de cabra 2. Coulant de Ensaladilla del Huerto y Lomo de cerdo a la manteca colorá con crema potirón
Noroeste		
18. Bienmesabe	Calle Atlántico 9, 14011 Córdoba	1. Croquetas de rabo de toro con patatas 2. Pisto casero con huevo frito
19. El Alma de Antonio	Calle Isla Menorca 2, 14011 Córdoba	1. Champiñones salteados con reducción de Pedro Jiménez y base de crepes y jamón ibérico. 2. Rabo de toro con al vino tinto
Poniente Sur		
20. Restaurante Arrocería Casa Pepe Sanchís	Av. Virgen de los Dolores 2, 14004 Córdoba	1. Paella de verduras variadas (según la temporada) 2. Arroz meloso de presa ibérica
Sureste		
21. Bar Mafra 2	Av. Virgen Milagrosa 4, 14010 Córdoba	1. Callos Caseros Cordobeses 2. Timbal de patata y espinaca con huevo de codorniz y jamón
22. Bar Paquito	Glorieta Sta. Emilia de Rodat 1, 14014 Córdoba	1. Flamenquín Ibérico relleno de jamón y pimientos 2. Tarta de manzana a la mermelada de albaricoque
Cerro Muriano		
23. Restaurante los Pinares	C/ Carretera s/n, 14350 Cerro Muriano, Córdoba	1. Crema de calabacín con crujiente de jamón 2. Lagartillo Ibérico a la brasa con patatas gajo y pimientos 3. Carne de membrillo con queso fresco
24. Bar Casa Bruno	Ctra. Granada-Badajoz 34, 14350 Cerro Muriano, Córdoba	1. Venado en salsa 2. Lechón frito
Santa Cruz		
25. Restaurante la Bartola	Ctra. Badajoz-Granada Km 296, 14820 Santa Cruz, Córdoba	1. Espinacas con garbanzos 2. Lomo a la montillana
Trassierra		
26. Restaurante El Candil	C/ Académico Menéndez Pidal s/n, 14011 Sta. María de Trassierra, Córdoba	1. Salteado de ajetes y morcilla con patatas pobres, crema de pimiento rojo asado y huevo de caserío poché 2. Lomo de venado glaseado con puré de manzana y níscales asados con aceite de guindillas
27. Restaurante y Tapas La Tabernita	C/Veneros de Bejarano 11, 14011 Sta. María de Trassierra, Córdoba	1. Migas caseras 2. Venado en salsa
Villarrubia de Córdoba		
28. Bar Restaurante Las Cuevas	Ctra. Palma del Río 12C, 14710 Córdoba	1. Ensalada de pollo con endivia y frambuesa 2. Carrillada