5

LA GUARIDA

Disfruta en nuestra terraza de una amplia carta y un buen vino de la casa.

Enjoy in our terrace a wide menu and good house wine.

Frutas & Ibéricos
Avda. Andalucía, 28 Local Derecha
Telf.: 622 822 017
MONTILLA (Córdoba)

El Gran Capitán
Tradición
Vino
Deporte
Bodegas
Lagares
Naturaleza
El Gran Capitán
San Juan de Ávila
Enoturismo
Shopping

Oficina de Turismo
C/ Iglesia s/n, 14550 Montilla
Telf. +34 957 652 354
+34 672 780 521
e-mail: turismo@montilla.es
montillaturismo
www.montillaturismo.es

VISITA NUESTRA BODEGA

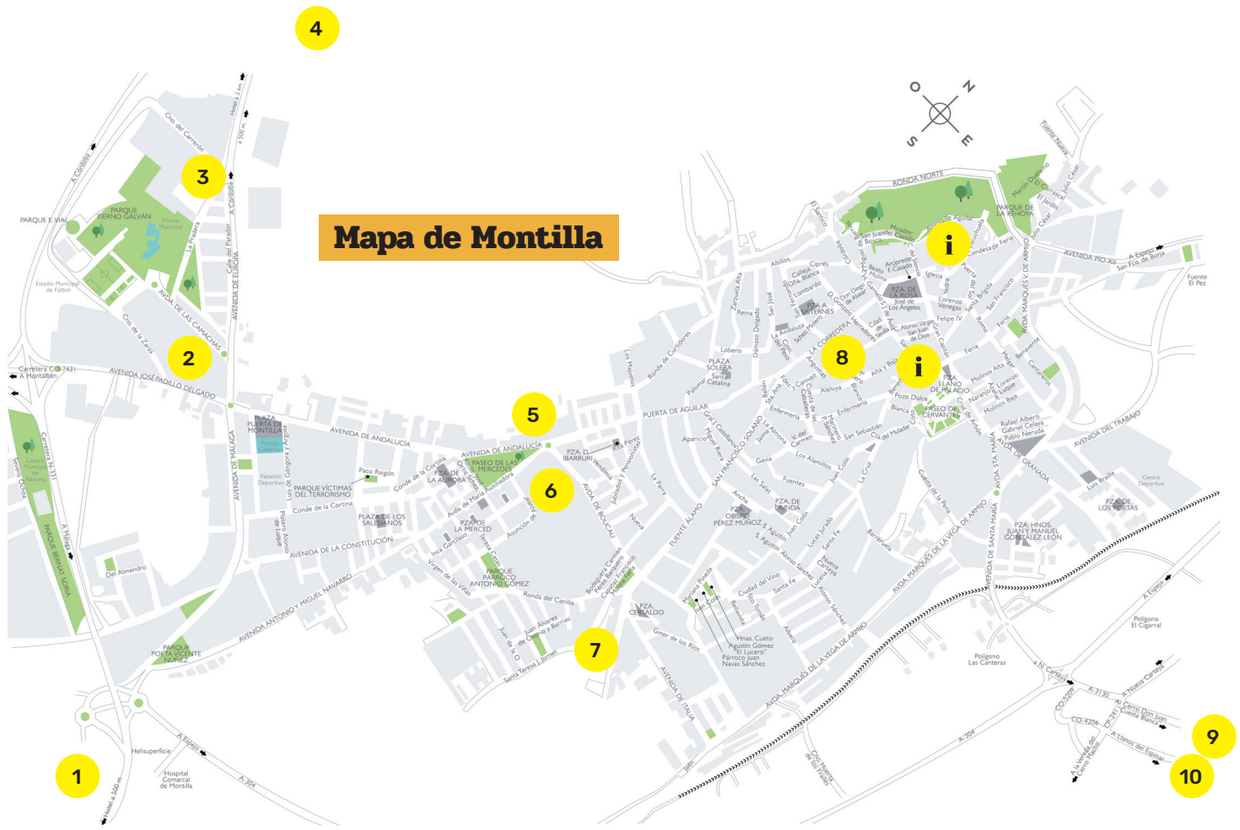
Fundada en 1729, Alvear es la bodega más antigua de Andalucía .
La visita a nuestra bodega ofrece un recorrido con encanto, en nuestra bodega y viñedos, de donde proviene la esencia de nuestros vinos.

VISIT OUR WINERY

Founded in 1729, Alvear is the oldest winery in Andalucía. The visit to our winery offers a charming tour, in our winery and vineyards, where the essence of our wines comes from.

BODEGAS ALVEAR FUNDADA EN 1729
ALVEAR
María Auxiliadora 1, 14550
Montilla (Córdoba)
Telf: +34 957 650 100
Telf.Visitas: 683 397 392

Bodegas Alvear bodegas_alvear



i Oficina de información Turística

1. Bodegas Robles
2. Taberna Los Lagares
3. Cooperativa La Aurora
4. Lagar de la Salud
5. La Guarida
6. Bodegas Alvear
7. Arahí - Cosmética Natural con Aceite de Oliva Virgen Extra
8. Pastelería Manuel Aguilar
9. Lagar Los Raigones
10. Lagar La Primilla

7

Arahi

Cosmética natural con aceite de oliva virgen extra.

La base de nuestros productos es el fruto de nuestra tierra. Olivos y viñedos centenarios de donde extraemos activos con excelentes propiedades para la piel. Our products are based on the fruit of the land. We extract excellent skin properties from olive trees and centenary vineyards.

Montilla / Calle Rio de la Hoz 10

www.arahi.es tel:+34 957652515 info@arahi.es

3

Coop. "La Aurora" te recibirá encantado para que puedas empezar a percibir sensaciones únicas sumergiéndote en el mundo del vino y disfrutando de esas tradiciones ancestrales y esos espacios mágicos que ofrece Montilla al visitante.

2

for reservations
957650055
tabernaloslagares@gmail.com

TABERNA
LOS LAGARES

En MONTILLA somos especialistas en arroces. Nuestra experiencia gastronómica junto a los vinos de esta tierra, es inolvidable.

In Montilla we are especialist in rice. Our gastronomic is an unforgettable experience with the wines of this land.

tabernaloslagaresmontilla
taberna Los Lagares

Av Las Camachas 1 / Montilla, Córdoba

8

MANUEL AGUILAR

su pastelería desde 1886

957 650 531 - 679 002 180
pasteleriamanuelaguilar.com
ENVÍOS A DOMICILIO

C/ Corredera, 25
MONTILLA, Córdoba

Recetario/Recipe
Alcachofas a la montillana

Receta para 6 personas

Ingredientes:
Alcachofas, 2 kg alcachofas, 1 cucharada de azúcar
1 cucharada de sal, 1 rama de perejil, Unas gotas de limón

Sofrito:
300 gr de lomo de cerdo, 100 gr de jamón serrano en taco
2 cebollas medianas, 4 dientes de ajo
3 cucharadas de harina
125 ml de vino oloroso Montilla Moriles
100 ml aceite de oliva

Preparación:

Alcachofas:
En una olla con 2L de agua añadimos harina, azúcar, sal, un par de gotas de limón y rama de perejil.
Limpiamos las alcachofas, las ponemos en la olla preparada y ponemos al fuego y cocemos unos 5´.

Sofrito:
Calentamos el lomo salpimentado, una vez dorado lo retiramos. Luego salteamos el jamón. Seguido los dientes de ajo laminados, la cebolla y una vez dorado, añadimos las cucharadas de harina, esperamos 1´ que cocine, añadimos vino oloroso Montilla Moriles, dejándolo evaporar lentamente, colocar caldo y remover seguidamente las alcachofas reservadas. Cocemos y Añadimos el lomo y el jamón y dejamos al fuego otros 3´. Un punto de sal y emplatamos.

Emplatado:
Pondremos nuestras alcachofas en plato hondo, unas gotas de nuestro aceite aromático, unas hojas de hierbabuena y almendras laminadas.

Eva Millan
TOP WORLD CREATIVE CHEF

+ info

E N T R E V I S T A

Juan Rafael Portero Criado

PRESIDENTE
BODEGAS "LA AURORA"

Nuestra tierra Montilla desde siempre ha sido historia, gastronomía, vinos con Denominación de Origen Montilla- Moriles. El buen hacer y nuestra esencia se entremezclan en un solo objetivo: "buscar la más alta calidad", ofreciendo nuestra ciudad como una oferta turística, gastronómica, solvente y completa. Siempre entorno a la pasión que a todos nos une, que es nuestro vino.

Our land Montilla has always been history, gastronomy, wines with Denomination of Montilla-Moriles origin. Good work and our essence intermingle in a single objective: "Look for the highest quality", offering our city as a tourist, gastronomic offer, solvent and complete. Always around the passion that unites us all, which is our wine.

Tipos de Vino de Montilla-Moriles

Vinos Jóvenes
Son vinos afrutados, secos, semisecos, pálidos, ligeros, aromas equilibrados con baja graduación en alcohol.

Vinos Finos
Un vino transparente y brillante, de color amarillo pálido. Es conocido como vino generoso.

Vinos Amontillados
Vino de color oro viejo encendido. El rey de los vinos generosos.

Vinos Olorosos
De crianza oxidativa, es un vino de mucho cuerpo, aterciopelado de color caoba oscuro, alta graduación alcohólica .

Vinos Dulces
Conocido como Pedro Ximénez, es el representante en esencia de los vinos de Montilla . De color oscuro, por su exposición al sol proceso llamado pasificación, elaboración completamente artesanal.

Información guía
Information guide

" Si tienes esta guía en tus manos, es porque aprecias el arte de la buena mesa. Te seducen los olores, las texturas, los sabores. Comer es una experiencia, un intercambio casi místico que conecta instintos y emociones. La gastronomía cuenta historias y seduce, desvela secretos y propone un viaje ".
Degusta Córdoba y Provincia.

"If you have this guide in your hands, it is because you appreciate the art of good food. You are seduced by smells, textures, flavors. Eating is an experience, an almost mystical exchange that connects instincts and emotions. Gastronomy tells stories and seduces, unveils secrets and proposes a trip. "
Taste Córdoba and Provinc

Edita:
ABBÁ BRANDING
Dirección Comercial:
Ana Karina Contreras Ariza.
CEO Abbá Branding
Diseño y maquetación:
defábrica
Gráfica & Comunicación
Instagram / Facebook:
@degustaSpain
Presenta tu servicio con nosotros:
hola@abbabranding.com
692721770
Fotografía de portada:
IG @andrecontrerasphoto.

9

LOS RAIGONES
desde 1954

Visitas guiadas
Catas dirigidas
Almuerzos
Desayunos molineros
Tienda gourmet

Información y reservas:
630 101 675 - Ángela Jiménez
losraigones@losraigones.com
Carretera Montilla - Llano del Espinar, km 5 14550 Montilla (Córdoba)

www.losraigones.com

10