

BIB GOURMAND

No tocan las estrellas, pero reúnen las cualidades para poder lograrlas

◆ Se mantienen El Envero, Taberna de Almodóvar, Casa Pedro y La Cuchara

◆ Avío se incorpora este año a este selecto grupo de restaurantes

CÓRDOBA



Bibendum. Es el icono del Bib Gourmand, de la Guía Michelin, que reconoce a los restaurantes con la mejor relación calidad-precio de cada provincia.

ICONOS DE LA EXCELENCIA

La calidad al mejor precio

Para localizar estos establecimientos hay que buscar a Bibendum, el icono de Michelin

RENUOVA EN MEDIO DE LA CONMEMORACIÓN DE SU 30 ANIVERSARIO

Casa Pedro, de Puente Genil, el único 'Bib' de la provincia

- Pedro Lucena y Mercedes Domínguez, junto a su equipo, son los responsables de este sello
- La segunda generación, a través de su hija Ana Belén, se ha incorporado al restaurante

Rafael Castro

Casa Pedro, de Puente Genil, sigue liderando el número de Bib Gourmand entre los restaurantes de la provincia de Córdoba, al renovar este nuevo sello de distinción, que hace referencia a su excelente relación calidad/precio. Y lo hace cumpliendo su 30 aniversario al servicio de sus clientes, en la calle Poeta García Lorca, que se conmemoró el pasado día 15 de noviembre.

Prueba de su estilo, calidad y excelente relación con el precio es que, desde que Michelin puso en marcha la distinción Bib Gourmand, hace 22 años, al año siguiente ya obtuvo este sello, estando en la élite de esta gran ciudad de la comarca de la Campiña Sur cordobesa. Además ha sido reconocido por Radio Turismo, Premio Gurmé y ha recibido la bendición apostólica del Papa Francisco, entre otro gran número de distinciones.

Su cocina se puede definir como Mediterránea y de mercado, ya que ofrece desde guisos, mariscos, pescados, carnes, caza y platos sorprendentes donde prima la innovación, ya que no paran de inventar a diario para tratar de sorprender a sus clientes. En la cocina se encuentra su esposa y el reconocido chef Paco Cabello, formado en Sevilla en la Escuela de la Taberna del Alabardero, donde también ha estudiado una de las hijas de Pedro y Mercedes, Ana Belén, con lo que hay continuidad en el proyecto. Comenta Pedro que "tenemos otra hija, Marta, que es profesora, pero que también ha colaborado y colabora con la casa".

Así, en este ambiente familiar, con el trato delicado a todos sus clien-



Equipo. Pedro Lucena, Mercedes Domínguez y su hija, Ana Belén, con los profesionales que les acompañan en su proyecto.

SU COCINA

➤ **Está basada, sobre todo, en los productos de la dieta mediterránea y de mercado**

tes, Casa Pedro es hoy uno de los referentes de la cocina española, ya que son numerosos los clientes que llegan de todas las provincias buscando sus deliciosos cochinitos al horno, así como sus diversos platos

cargados de detallismo y delicadeza. Por Casa Pedro han pasado a lo largo de estos treinta años miles de clientes. Aunque para la familia todos son distinguidos, destacan el paso de Carmen Martínez Bordiu, Luis del Olmo, Manuel Montilla, Jesús Gil, etcétera. Además, ha sido protagonista en diferentes programas de televisión de Canal Sur, Antena 3, La Primera y Telecinco. Días pasados también estuvo presente en Andalucía Sabor, donde presentó, junto a otros restaurantes cordobeses, un libro de recetas. Aprovechando las fiestas navideñas, se recomienda reservar en este restaurante de referencia nacional.



Empresa familiar. Pedro, Mercedes y Ana Belén, ante los distintivos.



RESTAURANTE DIRIGIDO POR LA FAMILIA SÁNCHEZ POZUELO

La Taberna de Almodóvar es la pionera en este distintivo

➤ Ángel Sánchez y Toñi Pozuelo abanderan un proyecto familiar con gran éxito en la capital

➤ Por este establecimiento han pasado, desde su apertura, decenas de famosos a nivel mundial

Rafael Castro | MONOGRÁFICOS

Restaurante La Taberna de Almodóvar lleva recibiendo la distinción del Bib Gourmand desde 2004 de manera ininterrumpida, tanto en Almodóvar del Río como desde que se trasladó a Córdoba. Con la renovación, este prestigioso restaurante recibe la tercera distinción desde que llegó a la capital. Ángel Sánchez y Toñi Pozuelo, sus propietarios, afirman que “la Guía Michelin se dio cuenta un día de que había restaurantes donde se manejan muy buenos productos a unos precios moderados, donde el cliente puede disfrutar de unas carnes, unos mariscos o unas verduras de primera calidad, con un servicio muy bueno y a buenos precios”.

La Taberna de Almodóvar forma parte de este selecto grupo de restaurantes y ofrece una cocina “tradicional y diferente”, ya que es una cocina de siempre, pero echándole un vistazo interesante a la nueva cocina. Comentan sus hijos, Ángel y Carmen, que forman ya la segunda generación del negocio, que “el sello Bib Gourmand es un importante reclamo para muchos turistas de fuera que buscan un buen producto a un precio asequible”. Todos los premios y reconocimientos aportan, “pero el Bib Gourmand mucho más, sobre todo de clientes nocturnos que paran en hoteles y nos buscan”.

Por este restaurante han pasado muchas caras conocidas a nivel nacional e internacional, que se han enamorado de su cocina, donde las croquetas son su bandera, ya que tienen un tamaño y formato diferente a las demás y que mantienen el sabor de la tradición centenaria.



Equipo. La familia Sánchez Pozuelo, acompañada de los profesionales de este prestigioso restaurante ubicado en la calle Benito Pérez Galdós.



Comedor. Uno de los espacios, que rememora los típicos cortijos.

SU COCINA

➤ **Está basada en la tradición, sin renunciar a las nuevas tendencias, siempre caseras**

Cuando se le pide recomendación, comentan que “aquí se come bien, y los que no saben leer, comen muy bien, ya que se dejan asesorar”. No tienen menú del día, pero los lunes al mediodía si ofrecen un guiso de

cocido con todos sus avíos. Cierra el domingo. También cuenta con una pequeña taberna a la que acuden sus clientes perpetuos. Por otro lado, la demanda de mesas por su crecimiento constante ha obligado a transformar su pequeño salón con vistas a la calle Benito Pérez Galdós. Se recomienda reservar, sobre todo los viernes y sábados.

Esta familia sigue inmersa en las comidas de Navidad, donde las fechas claves están cubiertas, pero hay otras que siguen abiertas. Comentan que “hacemos tres menús preconcebidos, con distintos precios y productos, que salen de su propia carta del restaurante”.



LA TABERNA DE

ALMODÓVAR

1977





42 AÑOS FIELES A UNA COCINA TRADICIONAL Y DIFERENTE

C/ Benito Pérez Galdós, 1 | CÓRDOBA | Tno.: 957 94 03 33

Sello Bib Gourmand de la Guía Michelin

Conjunción de una delicada y confortable decoración con una cocina reconocida a nivel nacional e internacional.

SU JEFA DE COCINA, ZAHIRA ORTEGA, VALORA LOS LOGROS CONSEGUIDOS

El Envero, un lustro cuidando y manteniendo el distintivo

- Este restaurante, cuyo propietario es Fernando Villena, lo forma un equipo con gran vocación
- Un espacio del sabor en el que se conjugan la imaginación con el buen hacer en sala y cocina

Rafael Castro

Se pueden tocar las estrellas sin necesidad de llegar a ellas. Esto les ocurre a aquellas personas que tienen un don especial para ejercer una profesión noble y en la que la vocación juega un papel fundamental. Eso mismo es lo que le pasa a Zahira Ortega, jefa de cocina del restaurante El Envero desde hace seis años, que se muestra feliz y orgullosa de la renovación del sello Bib Gourmand por quinto año consecutivo. Satisfacción y reconocimiento al trabajo que realiza todo su equipo a diario confirman este reconocimiento realizado por los expertos gastronómicos de Michelin.

Esta cocinera es la cabeza visible de este restaurante moderno, coqueto, vistoso y al mismo tiempo acogedor, donde le acompañan cuatro personas que trabajan junto a ella de forma denodada, buscando satisfacer cada día los gustos de sus clientes, con una cocina moderna, honesta, sensible y respetuosa.

La relación calidad/precio de El Envero lo convierte en uno de los restaurantes más 'chic' de la capital, con un aire moderno en su diseño, pero, lo más importante, el trato agradable al cliente. Comenta Ortega que "nuestra cocina es diferente cada día, ya que no la ingeniamos para aprovechar el mejor producto que haya en el mercado cada día para ofrecérselo a nuestros clientes".

La magia de la cocina de Zahira Ortega traspasa fronteras gracias a la libertad que siempre le ha dado el propietario del restaurante, Fernando Villena, "al que agradecemos esa confianza que, desde el minuto uno, nos ha dado". En los platos que sa-



Personal. Equipo de profesionales de El Envero, un lugar de referencia en la gastronomía española.

ENTRE FOGONES

➤ Cada día es aquí diferente ya que ofrece todo lo mejor que encuentra en el mercado

len de la cocina de El Envero se nota claramente que hay detrás una mujer, ya que derrochan una sensibilidad especial, una manera muy "coqueta" de adornarlos, con un colorido y una luminosidad que son

verdaderas joyas para el paladar.

Esa ternura se plasma desde la entrada, con la jefa de sala, Azahara Aranda y su eficiente equipo, perfectamente organizado en un espacio que va en consonancia con las líneas puras y acogedoras de este restaurante. Además, no para de organizar maridajes a lo largo del año, que se lo demandan sus clientes, como los cursos de cocina para disfrutar de la experiencia de esta profesional que ama su trabajo. De martes a jueves sus clientes suelen ser ejecutivos y directivos de empresas y los fines de semana el ambiente es más familiar, que se dejan aconsejar.



Sala. Dos camareros del restaurante, en la barra.



Envero

Por nuestras materias primas
Por el detalle en cada plato
Por nuestra bodega
Por el equipo de cocina y sala...
Y sobre todo, por nuestros clientes
que nos hacen mejorar cada día
Gracias



c/Teruel 21
957 203 174