

TIERRA

CÓRDOBA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat



Hélicemotor



— **BMW Premium Selection** —
EL MAYOR STOCK DE ANDALUCÍA, EN CÓRDOBA

Servicio de compra, venta y alquiler
de motos nuevas y de ocasión.

NUESTROS CONCESIONARIOS



Av. Conde Vallellano 4 · Av. Arroyo del moro 2
Córdoba - 957 088 885

WWW.HELICEMOTOR.COM

CONTENIDOS Y PUBLICIDAD

info@revistatierra.com

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

TELÉFONO
947 251 074

INSTAGRAM
[@tierra.andalucia](https://www.instagram.com/tierra.andalucia)

STAFF

DIRECTORA EDITORIAL:
MARÍA CALLEJA

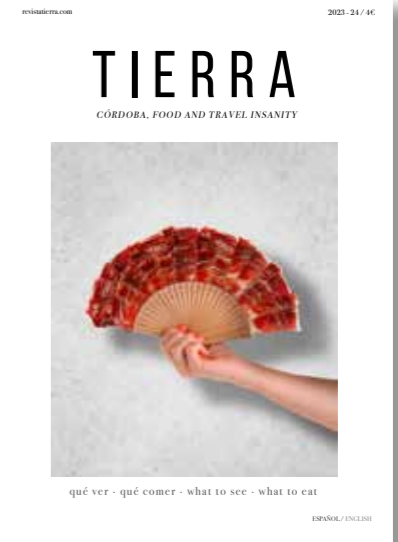
DIRECCIÓN DE ARTE:
DAVID MÁRQUEZ

REDACCIÓN DE CONTENIDOS:
MARÍA LOVERA

PUBLICIDAD:
CRISTINA GARCÍA-LIÑÁN

FOTOGRAFÍA:
OMAR ÁVILA
RAFAEL SANZ
TERESA AGUILAR DE DIOS
GUILLERMO GARCÍA

CONTENIDO DIGITAL:
CRISTINA SERRANO
ELENA GRACIA
ESTHER SAMPALO
DANIEL ROMERO



Esta revista está disponible en:
Habitaciones de los hoteles y paradores de Córdoba
Librerías especializadas
Establecimientos recomendados por TIERRA
Oficina de turismo
Palacio de Congresos
16.000 ejemplares auditados por la



ÚNETE A LA RED DE
FRANQUICIAS

TIERRA
franquicias@revistatierra.com



COLABORADORES



Junta de Andalucía, Ayuntamiento de Córdoba, Instituto Municipal de Turismo de Córdoba,
D.O. Montilla - Moriles, D.O. Los Pedroches.

TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:
Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.
Deposito Legal: BU 54-2017

DIRECCIÓN: *José Ramón de Pablo*

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



Qué ver en Córdoba

What to See in Córdoba

UN VIAJE ENTRE HISTORIA Y NATURALEZA

A JOURNEY BETWEEN HISTORY AND NATURE

Córdoba es una joya donde las épocas de la historia cristiana, judía, musulmana y romana se entrelazan. Poseedora de cuatro declaraciones Patrimonio de Humanidad de la UNESCO, la ciudad envuelve a los visitantes en un recorrido tan imponente como acogedor.

Hay quienes llegarán a la ciudad atraídos por sus calles estrechas y empedradas, por sus plazas y patios decorados con flores y por las tabernas y restaurantes que ofrecen los sabores más auténticos de Córdoba. Otros buscarán maravillarse con la arquitectura de monumentos tan emblemáticos como la Mezquita-Catedral, el Alcázar de los Reyes Cristianos, la misteriosa ciudad de Madinat Al-Zahra, o la Sinagoga, principal testimonio hebreo que pervive en el corazón de Córdoba. Y quienes deseen que llegada la noche la ciudad aún siga viva, asistirán a espectáculos en los que la música y las luces transportarán al público a una experiencia para todos los sentidos.

Para aquellos que consideren que la naturaleza es la compañera perfecta para disfrutar de la ciudad, a solo unos minutos del centro histórico encontrarán senderos en los que contemplar arroyos, cascadas y vistas panorámicas desde los miradores más impresionantes de Córdoba.

Te invitamos a un viaje en el que perderte por una de las ciudades más extraordinarias del país.

Córdoba is a jewel where the Christian, Jewish, Muslim and Roman eras of history intertwine. With four UNESCO World Heritage Site designations, the city envelops visitors in an impressive yet welcoming journey.

Some will arrive in the city drawn by its narrow, cobbled streets, squares and courtyards adorned with flowers, and the taverns and restaurants offering the most authentic flavors of Córdoba. Others will seek to marvel at the architecture of iconic monuments such as the Mosque-Cathedral, the Alcazar of the Christian Kings, the mysterious city of Madinat Al-Zahra, or the Synagogue, the main Hebrew testimony in the heart of Córdoba. And for those who wish for the city to remain alive even at nightfall, they can attend shows where music and lights will transport the audience to a multisensory experience.

For those who believe that nature is the perfect companion to enjoy the city, just a few minutes from the historic center, they will find trails where they can admire streams, waterfalls, and panoramic views from the most impressive viewpoints in Córdoba.

We invite you to embark on a journey where you can get lost in one of the most extraordinary cities in the country.

Córdoba, paraíso universal y multicultural

Córdoba, a universal and multicultural paradise

En la ciudad de Córdoba hay un vasto camino por recorrer. Sus historias, creadas por los pueblos romanos, árabes, judíos y cristianos a lo largo de los años, han convertido a la urbe en un paraíso que irradia belleza en sus calles y tradición en su oferta cultural. Córdoba ostenta cuatro declaraciones Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO y abre sus puertas a quienes deseen sumergirse en su energía y vivir una bienvenida inolvidable.

Uno de los elementos principales que invita a visitar Córdoba es su magnífico Patrimonio Monumental. Comenzamos por uno de los edificios más icónicos de la ciudad, la Mezquita-Catedral (S. VIII), única en el mundo. A tan solo unos minutos, atravesando una pintoresca calle, encontramos el Alcázar de los Reyes Cristianos (S. XIII), construido sobre restos romanos y árabes. Al adentrarnos en el casco histórico, en la calle Judíos, nos topamos con la única Sinagoga (S. XIV) de Andalucía. A las afueras de la capital, Medina Azahara (S. X) reluce como antigua ciudad califal.

Los amantes del arte podrán visitar alguno de sus museos, entre los que destacan el Museo Arqueológico, el museo Julio Romero de Torres o el Museo de Bellas Artes. Asimismo, los melómanos disfrutarán de eventos de primer nivel que se celebran a lo largo de todo el año, tales como la Noche Blanca del Flamenco, el Festival Internacional de la Guitarra, el Festival Internacional de poesía Cosmopoética, el Festival de Piano de Rafael Orozco, los conciertos de la Orquesta de Córdoba y el Festival Internacional de Música Sefardí.

Aquellos que quieran llevarse un fragmento de Córdoba pueden pasear por las calles de su casco histórico, donde encontrarán establecimientos que ofrecen piezas originales de artesanía y joyería. Además, podrán admirar piezas de cuero repujado convertidas en cordobanes y guadamecés, obras de filigrana, piezas de cerámica, y guitarras de la mejor calidad. Y tras un largo paseo, qué mejor que recuperar energías con sabor cordobés. La gastronomía de la ciudad se distingue por el empleo de productos locales de gran calidad, muchos de los cuales cuentan con reconocimientos de denominación origen.

In the city of Córdoba, there is a vast path to explore. Its stories, created by the Roman, Arab, Jewish, and Christian peoples over the years, have turned the city into a paradise that radiates beauty in its streets and tradition in its cultural offerings. Córdoba holds four UNESCO World Heritage designations and opens its doors to those who wish to immerse themselves in its energy and experience an unforgettable welcome.

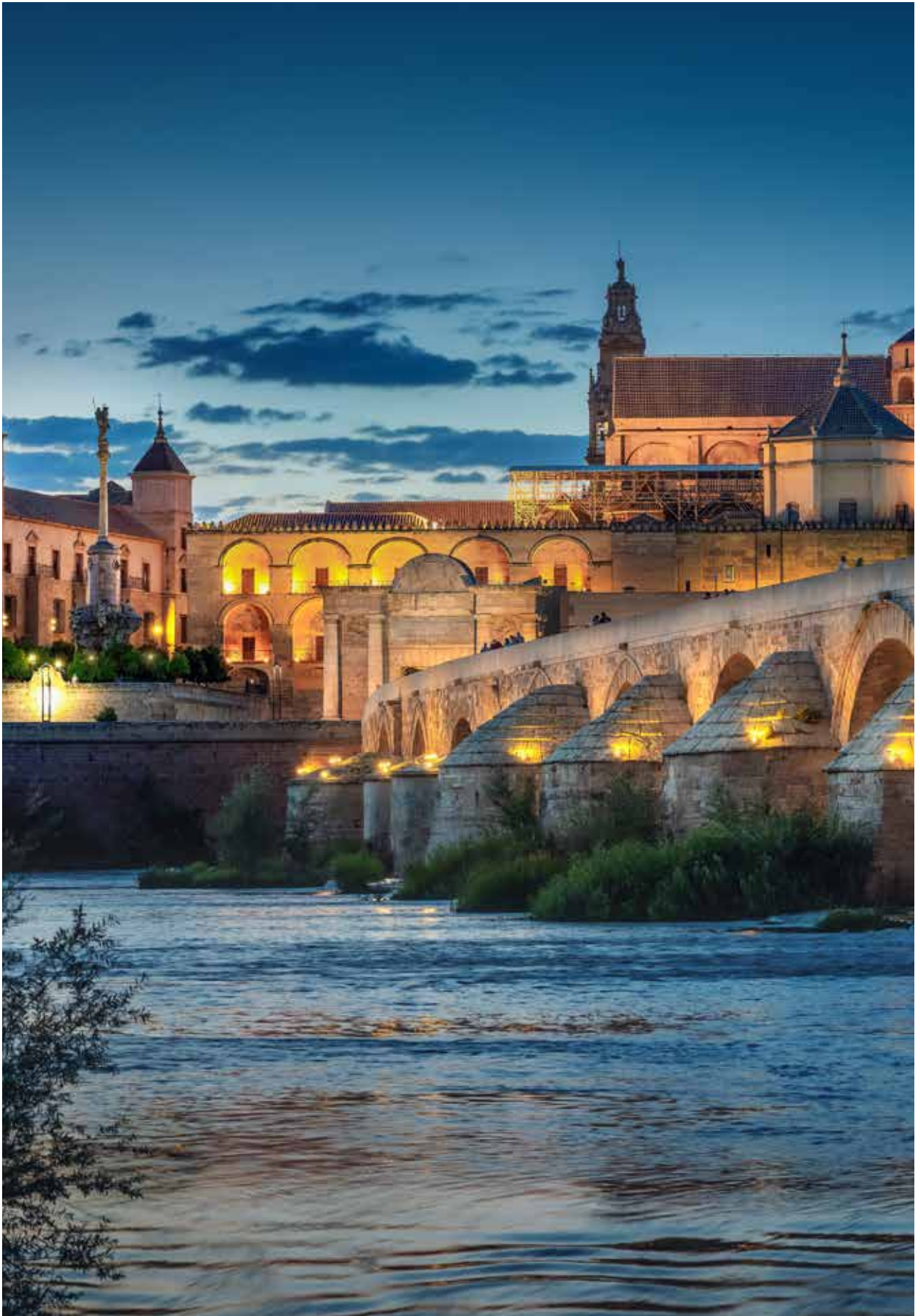
One of the main elements that invites visitors to Córdoba is its magnificent Monumental Heritage. We begin with one of the city's most iconic buildings, the Mosque-Cathedral (8th century), unique in the world. Just a few minutes away, crossing a picturesque street, we find the Alcázar de los Reyes Cristianos (13th century), built on Roman and Arab remains. Venturing into the historic center, on Calle Judíos, we come across the only Synagogue (14th century) in Andalusia. Outside the capital, Medina Azahara (10th century) shines as an ancient Caliphate city.

Art lovers can visit some of its museums, including the Archaeological Museum, the Julio Romero de Torres Museum, or the Museum of Fine Arts. Likewise, music enthusiasts can enjoy top-level events held throughout the year, such as the Noche Blanca del Flamenco, the International Guitar Festival, the Cosmopoética International Poetry Festival, the Rafael Orozco Piano Festival, or concerts by the Córdoba Orchestra and the International Sephardic Music Festival.

Those who want to take a piece of Córdoba with them can stroll through the streets of its historic quarter, where they will find establishments offering original crafts and jewelry pieces. They can also admire embossed leather works turned into "cordoban and guadamecí", filigree pieces, ceramics, and guitars of the highest quality. And after a long walk, what better than recovering energy with a taste of Córdoba. The city's gastronomy distinguishes itself by using locally sourced high-quality products, many of which have designation of origin recognition.







Córdoba nocturna

Nighttime in Córdoba

LUCES, CULTURA ¡Y ACCIÓN!

LIGHTS, CULTURE, AND ACTION!

Cuando se pone el sol, Córdoba renace en forma de espectáculo. Las calles y monumentos de la ciudad se desvisten de la luz solar y se iluminan con tonos cálidos que se mimetizan con las fachadas. Durante un paseo al atardecer por el barrio de la Judería, atravesando la Puerta del Puente para llegar al otro lado del Puente Romano, la ciudad se refleja en el Río Guadalquivir y se siente más viva que nunca. Ya es de noche y sólo el sol se ha apagado. Córdoba sigue despierta y te invita a un viaje por su cultura.

EL ALMA DE CÓRDOBA

Desde el año 2010, la Mezquita-Catedral ha abierto al público las visitas nocturnas, una experiencia en la que se revela el pasado de este emblemático monumento. El trayecto se inicia en el Patio de los Naranjos, donde se proyecta una producción audiovisual que reconstruye la historia de la Mezquita-Catedral y de Córdoba. Posteriormente, en el interior, se emprende un recorrido por los principales hitos, guiado por el poderoso y gradual efecto de la iluminación y el sonido.

NATURALEZA ENCENDIDA: RAÍCES

Raíces es un espectáculo que tiene lugar en el Alcázar de los Reyes Cristianos, antigua fortaleza y palacio que guarda en su interior gran parte de la evolución arquitectónica cordobesa. Durante el atardecer, el público vive una experiencia sensorial en la que convergen la tradición y la vanguardia, el sentimiento y la historia. Se trata de una deslumbrante exhibición concebida para entender cómo el paso del tiempo ha moldeado el carácter de Córdoba.

PASIÓN Y DUENDE DEL CABALLO ANDALUZ

En 1572, Felipe II fundó las Caballerizas Reales con el objetivo de criar caballos para el servicio de la Casa Real. Desde entonces el espacio se ha recuperado para su uso como instalación ligada al mundo ecuestre, consolidando a la ciudad como cuna del caballo de Pura Raza Española. Actualmente, abren sus puertas a los amantes de la tradición ecuestre. Su espectáculo nocturno deleita a los espectadores con un acto en el que se fusionan con maestría diferentes tipos de doma con el flamenco.

When the sun sets, Córdoba comes alive as a spectacle. The streets and monuments of the city shed sunlight and are illuminated with warm tones that blend with the facades. During an evening stroll through the Jewish Quarter, crossing the Bridge Gate to reach the other side of the Roman Bridge, the city is reflected in the Guadalquivir River and feels more alive than ever. It's nighttime, and only the sun has set. Córdoba remains awake and invites you on a journey through its culture.

THE SOUL OF CÓRDOBA

Since 2010, the Mosque-Cathedral has opened its doors for nighttime visits, an experience that reveals the history of this iconic monument. The journey begins in the Patio de los Naranjos (Orange Tree Courtyard), where an audiovisual production reconstructs the history of the Mosque-Cathedral and Córdoba. Then, inside, a guided tour of the principal landmarks unfolds, accompanied by the powerful and gradual effects of lighting and sound.

NATURE ILLUMINATED: RAÍCES

Raíces is a show that takes place in the Alcázar of the Christian Monarchs, an ancient fortress and palace that houses a significant part of Córdoba's architectural evolution. During sunset, the audience experiences a sensory journey where tradition, avant-garde, sentiment, and history converge. It is a dazzling exhibition designed to understand how the passage of time has shaped Córdoba's character.

PASSION AND SPIRIT OF THE ANDALUSIAN HORSE

In 1572, Felipe II founded the Royal Stables with the aim of breeding horses for the service of the Royal House. Since then, the space has been reclaimed for use as a facility related to the equestrian universe, solidifying the city as the birthplace of the Pure Spanish Horse. Currently, it opens its doors to lovers of equestrian tradition. Their nighttime show delights spectators with a performance that masterfully combines different types of horse training with flamenco.



Destino natural

Natural destination

A UNOS MINUTOS DE LA CIUDAD

JUST MINUTES AWAY FROM THE CITY

Además de monumentos y espectáculos, la cultura de Córdoba también rebosa naturaleza. En pleno casco histórico encontramos un espacio natural denominado Sotos de la Albolafia, que ensalza aún más la grandeza de esta ciudad. Por otro lado, los excursionistas que anhelan el aire puro de la sierra lo encontrarán a unos minutos del centro de Córdoba, donde recorrerán un paraíso natural que despliega decenas de senderos, dehesas y arroyos.

SOTOS DE LA ALBOLAFIA

A orillas del río Guadalquivir se abre paso un monumento natural que se extiende desde el Puente Romano hasta el de San Rafael. La prolongada ausencia de intervención humana ha favorecido el crecimiento de una próspera flora y fauna autóctona, convirtiéndose en el hogar de más de 120 especies de aves, entre las que destacan la garcilla bueyera, la garceta común, o la cigüeña blanca.

PARQUE PERIURBANO DE LOS VILLARES

En plena cordillera de Sierra Morena se extiende el primer espacio natural protegido que se ha creado en Andalucía. Las áreas verdes y senderos de Los Villares lo convierten en el lugar ideal para hacer senderismo, bicicleta, o simplemente disfrutar de un picnic y de los muchos miradores que lo componen.

BAÑOS DE POPEA

A 2km de la barriada de Santa María de Trassiera, los Baños de Popea se exhiben como joya paisajística. El agua proveniente del arroyo del Molino cae en forma de cascada hacia una poza turquesa y cristalina rodeada de una frondosa arboleda y molinos de la época árabe.

LAS ERMITAS

Se trata de una de las laderas más conocidas por senderistas, ciclistas y jinetes de Córdoba. A pesar de la laboriosa subida por la Cuesta del Reventón, basta con echar un vistazo a alguno de los numerosos miradores presentes a lo largo del camino para constatar que el destino valdrá la pena. En la cima del monte se aprecian 13 ermitas levantadas en el siglo XVIII, una Iglesia y una venerable escultura del Sagrado Corazón de Jesús que preside El Balcón del Mundo, uno de los miradores más espléndidos de la ciudad.

In addition to monuments and shows, Córdoba's culture is also rich in nature. In the heart of the historic center, we find a natural space called Sotos de la Albolafia, which further enhances the greatness of this city. On the other hand, hikers seeking fresh mountain air will find it just minutes away from the center of Córdoba, where a natural paradise unfolds with dozens of trails, meadows, and streams.

SOTOS DE LA ALBOLAFIA

Along the banks of the Guadalquivir River, a natural monument extends from the Roman Bridge to the San Rafael Bridge. The prolonged absence of human intervention has favored the growth of thriving native flora and fauna, making it home to over 120 bird species, including the cattle egret, the little egret, and the white stork.

LOS VILLARES PERIURBAN PARK

In the heart of the Sierra Morena mountain range, the first protected natural space created in Andalusia extends. The green areas and trails of Los Villares make it an ideal place for hiking, cycling, or simply enjoying a picnic and the many viewpoints it offers.

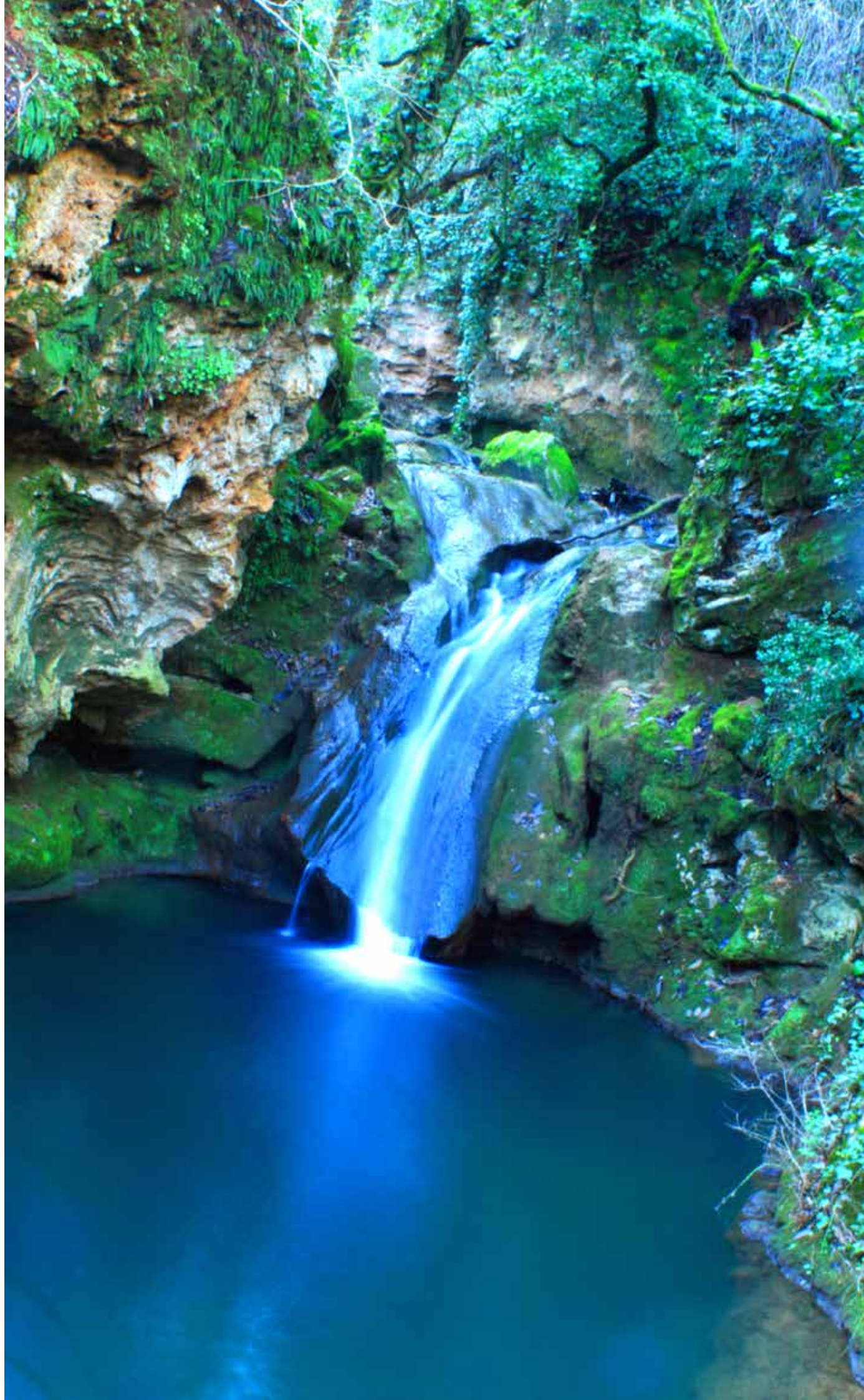
POPEA BATHS

Located 2 km from the Santa María de Trassiera neighborhood, the Popea Baths stand out as a scenic gem. Water from the Molino stream cascades into a turquoise and crystalline pool surrounded by lush trees and Arab-era mills.

THE HERMITAGES

This is one of the most well-known slopes for hikers, cyclists, and horse riders in Córdoba. Despite the arduous climb up the Cuesta del Reventón, a glance at one of the numerous viewpoints along the way is enough to confirm that the destination will be worth it. At the top of the mountain, 13 hermitages built in the 18th century can be seen, along with a church and a venerable sculpture of the Sacred Heart of Jesus presiding over El Balcón del Mundo, one of the most splendid viewpoints in the city.





La ciudad con cuatro declaraciones Patrimonio de la Humanidad

The city holding four World Heritage Sites

MEZQUITA-CATEDRAL

Resulta innegable que la Mezquita-Catedral de Córdoba constituye uno de los iconos más imponentes de la arquitectura musulmana a nivel mundial. La unión de estilos que se aprecia bajo sus arcos bicolores, junto a la evolución arquitectónica que experimentó durante casi dos siglos, han hecho de este edificio uno de los más populares de España. Asimismo, fue nombrado Patrimonio de la Humanidad en 1984, título que se amplió en 1994 para abarcar todo el conjunto urbano que la rodea.

La Mezquita original fue edificada bajo la tutela de Abderraman I en el año 785, a orillas del río Guadalquivir. Sin embargo, poco ha quedado de lo que fue por aquel entonces. Durante más de 1.500 años ha recibido numerosas transformaciones a mano de diversos gobernantes hasta llegar a su estado actual. Una de la más notables se produjo el siglo XVI, cuando el Obispo Manrique obtuvo el permiso de Carlos V para construir una catedral en su interior, dando lugar al nombre que conocemos actualmente. De esta manera, la Mezquita-Catedral conserva la evolución completa del estilo omeya en España junto con los estilos gótico, renacentista y barroco de la construcción cristiana.

Actualmente, el conjunto consta de dos áreas diferenciadas. Por un lado, se encuentra el singular Patio de los Naranjos, donde se levanta el alminar construido por Abderraman III, hoy conocido como la Torre de Campanas. Por otro lado, en el interior se conserva la sala de oración, compuesta de una sucesión de columnas dobles y arcos rojos y blancos que crean un gran efecto cromático.

La Mezquita-Catedral promete un recibimiento sobrecogedor en el que prevalece un rico diálogo entre fe y culturas. Al adquirir la entrada, también se podrá acceder gratuitamente a una ruta que incluye ocho Iglesias Fernandinas declaradas Bien de Interés Cultural en el barrio de la Axerquía, a unos minutos del monumento. La Torre de Campanas, cerrada al público en la década de los 90 y reabierta en 2014, ofrece no solo un fabuloso ejemplo arquitectónico, sino también el mirador con mayor altura de la ciudad.

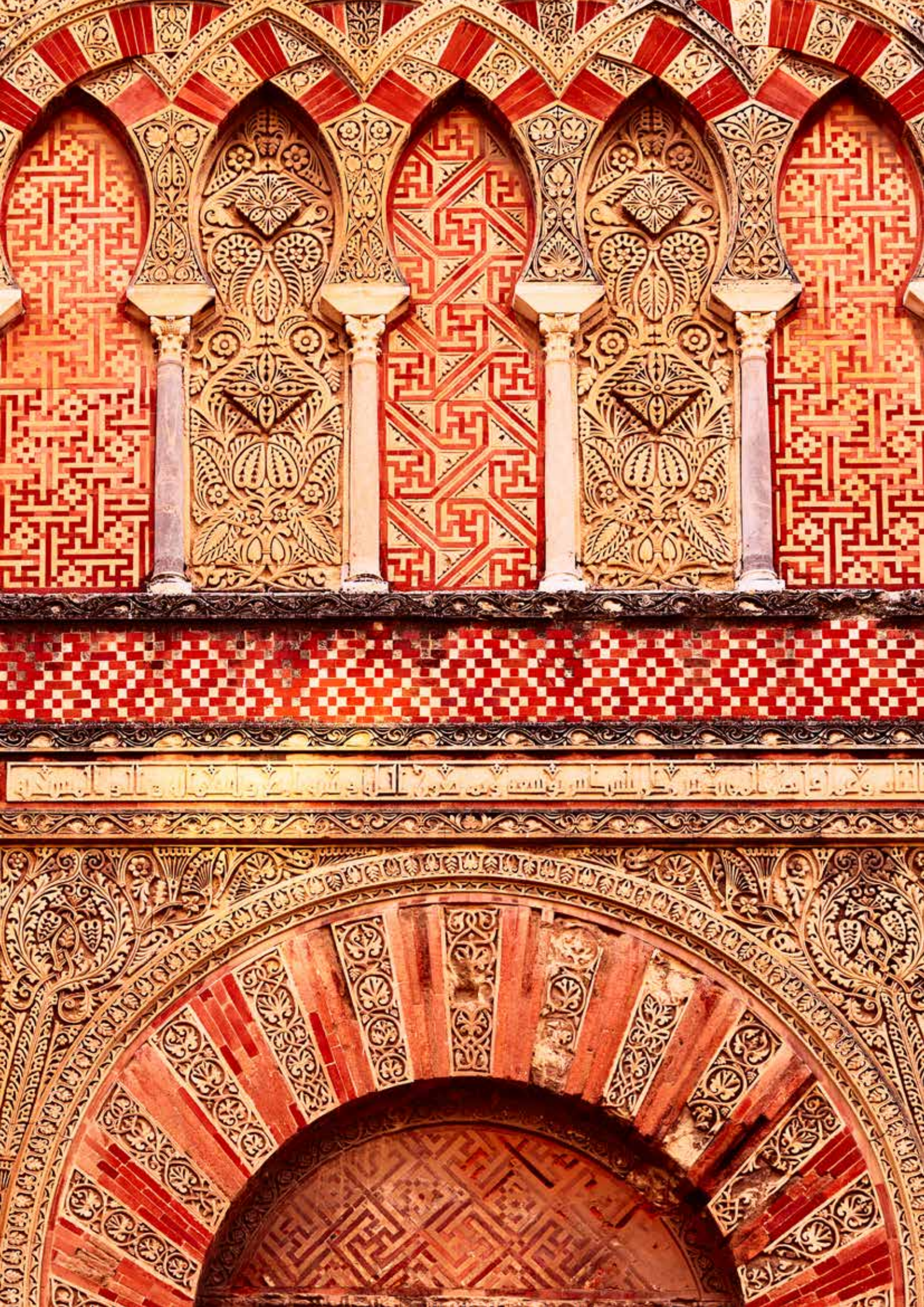
It is undeniable that the Mosque-Cathedral of Córdoba is one of the most impressive icons of Muslim architecture worldwide. The fusion of styles seen under its two-tone arches with the architectural evolution it underwent for almost two centuries, has made this building one of the most popular in Spain. It was designated a World Heritage Site in 1984, a title extended in 1994 to encompass the entire urban ensemble surrounding it.

The original Mosque was built under the patronage of Abderraman I in the year 785, on the banks of the Guadalquivir River. However, little remains of what it once was. Over 1,500 years, it has undergone numerous transformations at the hands of various rulers, resulting in its current state. One of the most notable transformations occurred in the 16th century when Bishop Manrique obtained permission from Charles V to build a cathedral inside, giving rise to the name we know today. Thus, the Mosque-Cathedral preserves the complete evolution of the Umayyad style in Spain with the Gothic, Renaissance, and Baroque styles of Christian construction.

Currently, the complex consists of two distinct areas. On one side, there is the unique Patio de los Naranjos, where the minaret built by Abderraman III stands, now known as the Bell Tower. On the other side, the prayer hall is preserved, composed of a succession of double columns and red and white arches that create a striking chromatic effect.

The Mosque-Cathedral promises an awe-inspiring reception, in which a rich harmony between faith and culture prevails. When purchasing a ticket, visitors can also gain free access to a route that includes eight Fernandine Churches declared Cultural Heritage in the Axerquía neighborhood, just minutes away from the monument. The Bell Tower, closed to the public in the 1990s and reopened in 2014, not only provides a fabulous architectural example but also offers the highest viewpoint in the city.







ALCÁZAR DE LOS REYES CRISTIANOS

UN PALACIO PARA VIAJAR ENTRE ÉPOCAS A PALACE TO TRAVEL THROUGH TIME

Del mismo modo que la Mezquita-Catedral, el Alcázar se ha convertido en un escenario donde se reproducen los episodios más destacados de la historia de España. Esta fortaleza, originaria del S. XIII, ha desempeñado funciones como sede de la Inquisición en la Edad Moderna o cárcel en la primera mitad del S. XIX. Actualmente, el palacio está compuesto de sólidos muros en los que conviven restos romanos, visigodos y árabes, perfilados bajo cuatro impresionantes torres. En su interior, destaca el Salón de los Mosaicos, donde se exponen piezas romanas procedentes del subsuelo de la Plaza de la Corredera. En su exterior, sus jardines cierran el conjunto en todo su esplendor.

Just like the Mosque-Cathedral, the Alcázar has become a stage where the most notable episodes of Spain's history are reproduced. This fortress, originating from the 13th century, has served various functions such as the headquarters of the Inquisition in the Modern Age or a prison in the first half of the 19th century. Currently, the palace is composed of solid walls that house Roman, Visigothic, and Arab remains, outlined by four impressive towers. Inside, the Mosaic Hall stands out, displaying Roman pieces coming from the underground of Plaza de la Corredera. Outside, its gardens complete the ensemble in all its splendor.



SINAGOGA

PRINCIPAL TESTIMONIO HEBREO MAIN HEBREW TESTIMONY

El barrio de la Judería esconde una joya histórica conocida por ser la única de su género en Andalucía. Hablamos de la Sinagoga, un espacio construido entre los años 1314 y 1315 que sirvió como templo hasta la expulsión de la comunidad judía en 1492. Actualmente conserva restos de la arquitectura mudéjar y representa el principal vestigio de la arquitectura hebrea en Córdoba. Al atravesar un pequeño patio y un vestíbulo, se accede a la sala de oración, cuyos muros evocan diversas historias: al este, se colocaban los rollos de la Torá; al oeste, se situaba el púlpito; al sur, se encuentra una tribuna para las mujeres.

The Jewish Quarter hides a historical gem known for being the only one of its kind in Andalusia. We are talking about the Synagogue, a space built between 1314 and 1315, which served as a temple until the expulsion of the Jewish community in 1492. It currently preserves remnants of Mudéjar architecture and represents the main vestige of Hebrew architecture in Córdoba. Passing through a small courtyard and a vestibule, one enters the prayer hall. Its walls evoke various stories: the Torah scrolls were placed in the east, the pulpit was situated in the west, and a platform for women was arranged in the south.



CAPILLA DE SAN BARTOLOMÉ

TESORO OCULTO A HIDDEN TREASURE

Se trata de un pequeño tesoro inmerso en la Facultad de Filosofía y Letras, edificio que anteriormente fue hospital del Cardenal Salazar y que se encuentra ubicado en un rincón del barrio de la Judería. Durante los siglos XIV y XV se llevó a cabo la construcción de esta pintoresca capilla, que cumplió la función de parroquia hasta el comienzo del S. XVII. Su interior, de una sola nave y cierre con bóveda de crucería, es especialmente destacable por sus finas yeserías y por su zócalo de azulejo. En la actualidad es reconocida como un excelente ejemplo de la decoración gótico-mudéjar.

This small treasure is immersed in the Faculty of Philosophy and Letters, a building that was formerly the Cardinal Salazar Hospital and is located in a corner of the Jewish Quarter. This picturesque chapel was built during the 14th and 15th centuries, and served as a parish church until the beginning of the 17th century. Its interior, with a single nave and a vaulted ribbed ceiling, is particularly notable for its delicate plasterwork and its tile base. It is now recognized as an excellent example of Gothic-Mudéjar decoration.



MEDINA AZAHARA

MISTERIOSA CIUDAD A LAS AFUERAS A MYSTERIOUS CITY ON THE OUTSKIRTS

Existen numerosas teorías acerca de las razones por las que Abderraman III ordenó levantar esta ciudad a ocho kilómetros de la capital entre los años 936 y 976. No obstante, la explicación más plausible parece indicar que el califa deseaba construir una imagen renovada del recién creado Califato Independiente de Occidente, uno de los mayores reinos medievales de Europa. Para ello no escatimó en gastos: esta ciudad antigua se edificó con la destreza de unas 10.000 personas diarias, las habilidades artesanales de los mejores canteros, y ricos materiales como mármoles violáceos y rojos, oro y piedras preciosas. Todo este conjunto hizo que en 2018 fuera declarada Patrimonio de la Humanidad.

There are numerous theories about the reasons why Abderraman III ordered the construction of this city eight kilometers from the capital between the years 936 and 976. However, the most plausible explanation seems to indicate that the caliph desired to build a renewed image of the recently created Independent Caliphate of the West, one of the largest medieval kingdoms in Europe. He spared no expense: this ancient city was built with the skill of about 10,000 workers per day, the artisanal abilities of the best stonemasons, and rich materials such as purple and red marbles, gold, and precious stones. All this led to its declaration a World Heritage Site in 2018.





Patios de Córdoba

Córdoba Courtyards

FIESTA DE FLORES Y CULTURA

A FLOWER AND CULTURE CELEBRATION

Corría el año 1918 cuando un grupo de visionarios cordobeses comenzó a abrir las puertas de sus patios al público. La singular iniciativa fue recibida con tal entusiasmo que el alcalde formalizó el evento mediante la convocatoria del Concurso de Patios, Balcones y Escaparates en 1921. Desde entonces, cada primera quincena de mayo los cordobeses visten la primavera con una gran variedad de flores plantadas en arriates y macetas, cuidadosamente dispuestas en las paredes o en el clásico empedrado en chino cordobés.

En 2012, la Fiesta de los Patios fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, y desde entonces su repercusión ha aumentado considerablemente. Tal ha sido el alcance, que mayo ya no es la única temporada en la que se puede disfrutar de este homenaje a la belleza de Córdoba. Actualmente, es posible visitar bajo reserva algunos de los patios más bonitos, previamente ganadores del concurso, durante todo el año. Cabe destacar la visita al Palacio de Viana, un majestuoso palacio del siglo XIX que encierra doce magníficos patios y un extenso jardín.

El patio cordobés es heredero de la casa islámica, que se caracterizaba por la disposición de las fachadas orientadas hacia su interior. En la actualidad, los cordobeses que ponen sus patios a disposición del público cuidan de la estancia para hacerla aún más acogedora. La principal esencia son las flores y plantas que cuelgan y se distribuyen por el suelo, aportando una sinfonía de colores y aromas que impregnan todo el espacio. Mientras tanto, los pozos y fuentes añaden un toque de belleza y serenidad gracias al sonido y la sensación de pureza que el agua emana. La fusión del agua, luz y vegetación convierten esta imagen en un auténtico reflejo del pasado árabe de la ciudad.

Una visita a los Patios de Córdoba es una vivencia única que fusiona naturaleza, belleza, historia y cultura. Se trata de una oportunidad inigualable para los visitantes que deseen admirar y deleitarse con la autenticidad de una ciudad que ha sabido mantener viva la tradición y el legado de sus antepasados.

In 1918, a group of visionary Cordoban individuals began opening the doors of their courtyards to the public. This unique initiative was received with such enthusiasm that the mayor formalized the event by organizing the Contest of Courtyards, Balconies, and Shop Windows in 1921. Since then, every first half of May, the people of Córdoba adorn spring with a wide variety of flowers planted in flowerbeds and pots, carefully arranged on the walls or in the traditional Cordoban Chinese paving.

In 2012, the Courtyard Festival of Córdoba was declared an Intangible Cultural Heritage of Humanity, and since then its impact has considerably increased. Such has been its reach that May is no longer the only season to enjoy this tribute to the beauty of Córdoba. Currently, it is possible to visit, by reservation, some of the most beautiful courtyards, previously winners of the contest, throughout the year. It is worth highlighting the visit to the Viana Palace, a majestic 19th-century palace that houses twelve magnificent courtyards and an extensive garden.

The Cordoban Courtyard is the heir of the Islamic house, characterized by the arrangement of facades facing inwards. Nowadays, Cordoban residents who open their courtyards to the public take great care to make them even more welcoming. The main essence lies in the flowers and plants that hang and are distributed on the ground, providing a symphony of colors and aromas that permeate the entire space. Meanwhile, wells and fountains add a touch of beauty and serenity through the sound and the sensation of purity emanating from the water. The fusion of water, light, and vegetation makes this image an authentic reflection of the city's Arab past.

A visit to the Córdoba Courtyards is a unique experience that combines nature, beauty, history, and culture. It is an unparalleled opportunity for visitors who wish to admire and delight in the authenticity of a city that has managed to keep alive the tradition and legacy of its ancestors.





Palacio de Viana

UNA JOYA HISTÓRICA CON DOCE PATIOS OCULTOS

A HISTORIC GEM WITH TWELVE HIDDEN COURTYARDS

Desde fuera puede parecer austero por sus sencillos muros blancos, pero en su interior el Palacio de Viana alberga un auténtico tesoro. Se trata de la casa señorial más importante y mejor conservada en Córdoba, y una de las más destacadas de España. Desde hace 40 años, el público tiene el privilegio de adentrarse en su interior, donde se aglutina una gran parte de los patios de la ciudad y una casa-palacio en la que se exhiben las piezas heredadas por las familias que la habitaron entre 1425 y 1980.

Tras atravesar la portada y la amplia zona de respeto que refleja la nobleza señorial, llaman la atención los floridos y acogedores doce patios que se esconden en su interior. El Palacio de Viana es el lugar más representativo del patio cordobés, y ofrece un recorrido histórico por las distintas épocas que lo han adornado: la época medieval, la musulmana y la renacentista. Se convierte de esta manera en una experiencia que transporta a los asistentes a un viaje al pasado mediante el patrimonio y la naturaleza.

Para sumergirse en el día a día de los marqueses durante los años más brillantes del Palacio de Viana, la visita también ofrece un paseo por su casa-palacio, donde los invitados son testigos de lo acontecido entre los siglos XV y XIX. La estancia, junto a las fabulosas colecciones artísticas como cueros, azulejos, tapices o muebles, revive para los visitantes la estética, la vida privada y las costumbres que las élites vivieron a lo largo de la historia. Además, en la casa señorial se encuentran dos salas en las que se pueden admirar varias joyas artísticas: una sala dedicada al pintor cordobés Julio Romero de Torres y una sala barroca.

El Palacio de Viana recibe a los visitantes durante todo el año. Además de un lugar para visitar el hogar que un día fue, actualmente se trata de un espacio multidisciplinar en el que se dan eventos como conciertos, conferencias, exposiciones o actividades infantiles. Estos espectáculos adquieren una belleza especial al celebrarse en una casa llena de arte, patios e historia.

Looking in from the outside, it may seem austere with its simple white walls, but from inside, Viana Palace holds a true treasure. It is the most important and best-preserved noble house in Córdoba and one of the most remarkable in Spain. For the past 40 years, the public has had the privilege of entering its interior, where a significant number of the city's courtyards are gathered, along with a palace-house that displays the inherited pieces from the families that inhabited it between 1425 and 1980.

Upon passing through the entrance and the spacious respect area that reflects aristocratic nobility, the attention is drawn to the flower-filled and welcoming twelve courtyards hidden within. Viana Palace is the most representative place of the Cordoban courtyard, offering a historical journey through the different eras that have adorned it: the medieval, the Muslim, and the Renaissance. It becomes an experience that transports attendees on a journey to the past through heritage and nature.

In order to immerse oneself in the daily life of the marquises during the palace's most glorious years, the visit also includes a tour of the palace-house, where guests witness what took place between the 15th and 19th centuries. The rooms, along with fabulous art collections such as leatherwork, tiles, tapestries, and furniture, revive for visitors the aesthetics, private life, and customs that the elites experienced throughout history. Additionally, within the noble house, there are two rooms where several artistic gems can be admired: a room dedicated to the Cordoban painter Julio Romero de Torres and a Baroque room.

Viana Palace welcomes visitors throughout the year. In addition to being a place to visit the once-lived home, it currently serves as a multidisciplinary space that hosts events such as concerts, conferences, exhibitions, or children's activities. These performances acquire a special beauty when held in a house full of art, courtyards, and history.

FECHAS SEÑALADAS

SPECIAL DATES

UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA CULTURA DE LA CIUDAD
A DIFFERENT WAY TO EXPERIENCE THE CITY'S CULTURE



CATA DEL VINO MONTILLA MORILES (ABRIL)

Cada año, a finales de abril, 20 bodegas pertenecientes a la prestigiosa Denominación de Origen Montilla Moriles ofrecen a los cordobeses vinos de la tierra como el Fino, el Amontillado, el Oloroso o el Pedro Ximénez. Durante la celebración, el vino se marida con tapas típicas y música tradicional.

Every year, at the end of April, 20 wineries belonging to the prestigious Montilla-Moriles Designation of Origin offer the people of Córdoba wines from the region such as Fino, Amontillado, Oloroso, and Pedro Ximénez. During the celebration, the wine is paired with typical tapas and traditional music.

CRUCES DE MAYO

Durante el último fin de semana de abril, los patios y plazas de Córdoba dan la bienvenida a la primavera levantando cruces decoradas con flores y mantones de manila. Las Asociaciones de vecinos y Peñas instalan una barra de bar en cada Cruz, y las sevillanas y espectáculos nocturnos amenizan las veladas.

During the last weekend of April, the courtyards and squares of Córdoba welcome spring by raising crosses decorated with flowers and mantones de manila (embroidered shawls). Neighborhood associations and local groups set up a bar at each cross, and sevillanas and nighttime shows entertain the evenings.

PATIOS DE CÓRDOBA (MAYO)

Aunque son visitables todo el año, los Patios de Córdoba viven su máximo esplendor en la primera quincena de mayo, cuando se celebra el Festival de los Patios Cordobeses. Los propietarios abren sus patios al público y los decoran con flores en un entorno que refleja la herencia árabe que pervive en la ciudad.

Although they are open for visits year-round, the courtyards of Córdoba reach their peak in the first half of May during the Courtyard Festival of Córdoba. Owners open their courtyards to the public and decorate them with flowers in an environment that reflects the enduring Arab heritage of the city.

FERIA DE CÓRDOBA (MAYO)

Para cerrar el esplendoroso mayo cordobés, la Feria de Córdoba actúa en honor a Nuestra Señora de la Salud. Durante una semana, en el recinto del Arenal se unen jinetes, gitanas y flamencos. Decenas de casetas abren sus puertas a todo aquel que desee saborear el legendario rebujito y divertirse al ritmo de la música.

To conclude the magnificent month of May in Córdoba, the Córdoba Fair takes place in honor of Nuestra Señora de la Salud. For a week, riders, gypsies, and flamenco dancers come together in the Arenal fairgrounds. Dozens of booths open their doors to anyone who wishes to taste the legendary rebujito and have fun to the rhythm of music.

BIENAL DE FOTOGRAFÍA (ABRIL – JUNIO)

Certamen bianual que convoca a fotógrafos de todo el mundo para fomentar su arte. El encanto de las exposiciones es que se hacen en algunos de los sitios con más encanto de la ciudad, donde cada edición recoge una temática distinta. De esta manera, todo el que pasee por la ciudad puede experimentar un viaje fotográfico.

This biennial competition brings together photographers from around the world to promote their art. The charm of the exhibitions is that they take place in some of the most beautiful places in the city, where each edition revolves around a different theme. This way, anyone strolling through the city can experience a photographic journey.

CABALCOR (SEPTIEMBRE)

La Feria del Caballo de Córdoba se ha consolidado como una de las más importantes del panorama nacional. La asociación de Córdoba Ecuestre acoge cada año una edición celebrada en las famosas Caballerizas Reales, donde las mejores ganaderías del país se reúnen para el Concurso Nacional de Caballos de Pura Raza Española.

The Córdoba Horse Fair has established itself as one of the most important events on the national scene. The Córdoba Ecuestre association hosts an annual edition held at the famous Royal Stables, where the best horse breeders in the country gather for the National Purebred Spanish Horse Competition.

FLORA (OCTUBRE)

En pocas ediciones, el Festival Internacional de las Flores ha situado a Córdoba en el centro del mapa para los mejores artistas florales y para todos los interesados en el arte de la botánica. Más allá de lo decorativo o festivo, FLORA propone una mirada artística y contemporánea sobre lo floral.

In just a few editions, the International Festival of Flowers has placed Córdoba at the center of the map for the finest floral artists and all those interested in the art of botany. Beyond decoration or festivity, FLORA offers an artistic and contemporary perspective on flowers.



SEMANA SANTA (MARZO – ABRIL)

La Semana Santa de Córdoba nació en el siglo XVI y, aunque ha mantenido su esencia, ha experimentado cambios a lo largo de los años. Actualmente, 38 Hermandades procesionan la Semana Santa durante unos días cargados de sentimiento. La ciudad en sí misma, concretamente el centro histórico, es la seña de identidad de la celebración, ya que todas las Hermandades procesionan por allí para dirigirse a la Mezquita-Catedral, donde cumplen con la estación de penitencia.

Córdoba's Holy Week originated in the 16th century, and, although it has maintained its essence, it has undergone changes over the years. Nowadays, 38 Brotherhoods process through the city during a few emotionally charged days. The historic city center itself is the hallmark of the celebration, as all the Brotherhoods parade through there on their way to the Mosque-Cathedral, where they fulfill their penitential journey.

CÓRDOBA SUENA

CÓRDOBA SOUNDS

LA MÚSICA COMO EXPRESIÓN DE IDENTIDAD COLECTIVA
MUSIC AS AN EXPRESSION OF COLLECTIVE IDENTITY



NOCHE BLANCA DEL FLAMENCO (JUNIO)

Cada mes de junio, Córdoba vive una noche mágica. Las calles, plazas, tabernas y esquinas más emblemáticas del centro de la ciudad se llenan de acordes y voces del flamenco más puro junto con las producciones más vanguardistas. La Noche Blanca del Flamenco acogió en su primera edición a más de 200.000 personas, convirtiéndose con el paso de los años en el mayor evento mundial del arte jondo. Dio comienzo en 2008 a raíz de las Noches Blancas Europeas, una iniciativa que surgió en París en 2002 y que ha prosperado hasta llegar a ciudades como Riga, Roma, Bruselas o Madrid. Actualmente, artistas de la talla de José Mercé, Rosario Flores, El Cigala o Miguel Poveda ofrecen espectáculos gratuitos, evocando la tradición y la ilusión en un recorrido por la Córdoba más brillante.

WHITE NIGHT OF FLAMENCO (JUNE)

Every June, Córdoba experiences a magical night. The most iconic streets, squares, taverns, and corners of the city center fill with chords and voices of the purest flamenco alongside cutting-edge productions. The White Night of Flamenco welcomed over 200,000 people in its first edition, becoming over the years the world's largest event of the jondo art. It started in 2008 as a result of the European White Nights, an initiative that originated in Paris in 2002 and has thrived in cities such as Riga, Rome, Brussels, or Madrid. Currently, artists of the caliber of José Mercé, Rosario Flores, El Cigala, or Miguel Poveda offer free performances, evoking tradition and excitement in a journey through the brightest side of Córdoba.



FESTIVAL DE LA GUITARRA (JULIO)

En el mes de julio la guitarra tiene una cita con Córdoba. Durante varios días, el Festival ofrece, por un lado, un programa formativo en torno a este instrumento, y por otro, un programa de grandes conciertos que se desarrollan en teatros de la ciudad. Tras más de cuarenta ediciones, el Festival de la Guitarra de Córdoba ha forjado su reputación como uno de los más importantes del mundo. Su deseo de aglutinar a artistas de distintas culturas ha hecho que se convierta en un fenómeno de referencia para los melómanos de cualquier género. La guitarra flamenca, moderna, el jazz, o la música clásica arropan con su arte y cultura el verano cordobés.

In July, the guitar has a date with Córdoba. For several days, the festival offers both a training program centered around this instrument and a series of major concerts held in theaters throughout the city. After more than forty editions, the Córdoba Guitar Festival has built a reputation as one of the most important in the world. Its desire to bring together artists from different cultures has made it a reference point for music lovers of any genre. Flamenco guitar, modern styles, jazz, and classical music envelop the Córdoba summer with their art and culture.

COSMOPOÉTICA (OCTUBRE)

Además de música, Córdoba también es poesía. Durante varios días de otoño, los poetas del mundo se reúnen en la ciudad califal para celebrar el Festival Internacional de Poesía Cosmopoética, un evento literario y artístico que incluye recitales de poesía, conciertos, exposiciones, conversaciones con narradores, talleres, y muchas más actividades. En 2009 se le concedió el Premio Nacional de Fomento de la Lectura, ya que fue considerado un festival inspirador de propuestas similares en el resto del mundo. Entre los autores que han formado parte del evento, destacan los ganadores de premios Nobel Seamus Heaney, Derek Walcott o Dario Fo, entre muchos otros.

In addition to music, Córdoba is also poetry. During several days in autumn, poets from around the world gather in the caliphal city to celebrate the International Cosmopoética Poetry Festival, a literary and artistic event that includes poetry recitals, concerts, exhibitions, conversations with storytellers, workshops, and many other activities. In 2009, it was awarded the National Reading Promotion Award, as it was considered an inspiring festival for similar proposals around the world. Among the authors who have been part of the event, notable names include Nobel Prize winners Seamus Heaney, Derek Walcott, and Dario Fo, among many others.

Paisajes encantadores y herencia histórica: un recorrido por las Comarcas de Córdoba

Enchanting landscapes and historical heritage: a journey through the Regions of Córdoba

La provincia de Córdoba alberga diversas comarcas que encierran una riqueza cultural, histórica y natural inigualable. Te invitamos a adentrarte en los encantos de Los Pedroches, el Valle del Guadiato, la comarca del Guadalquivir, la Campiña Sur, Guadajoz-Campiña Este y la Subbética.

En Los Pedroches, ubicada al norte de Andalucía, se encuentra la impresionante dehesa de encinas, donde la interacción entre la naturaleza y la cría de cerdos ibéricos crea un equilibrio único.

El Valle del Guadiato, situado al noroeste de la provincia, nos revela su pasado minero a través de museos que muestran la riqueza geológica y la extracción de minerales.

En la comarca del Guadalquivir, el río y sus afluentes nos conducen por un paisaje donde montañas, bosques y el río se entrelazan. Montoro, la capital de la comarca, ofrece vistas impresionantes al río y al Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro, ideal para actividades al aire libre.

La Campiña Sur nos cautiva con sus olivares, viñedos y pueblos blancos que reflejan una herencia histórica y cultural significativa. Destaca el pueblo de Montilla, cuna de los vinos de la denominación de origen Montilla-Moriles.

Por otro lado, la zona de Guadajoz y Campiña Este destaca por su tradición olivarera y la elaboración del aceite de oliva virgen.

Finalmente, la Subbética nos sorprende con el Parque Natural Sierras Subbéticas, un tesoro natural que se combina con el patrimonio histórico y la gastronomía típica de sus encantadores pueblos. Priego de Córdoba, conocido como la Joya del Barroco Cordobés, y Zuheros, declarado Bien de Interés Cultural, son dos destinos de visita obligada en la provincia de Córdoba.

Embárcate en un viaje a través de estas comarcas cordobesas y descubre la diversidad y belleza que ofrecen a su paso.

The province of Córdoba is home to diverse regions that encompass unparalleled cultural, historical, and natural richness. We invite you to delve into the charms of Los Pedroches, the Guadiato Valley, the Guadalquivir region, the Southern Countryside, Guadajoz-Campiña Este, and the Subbética.

In Los Pedroches, located in the north of Andalucía, you will find the impressive field of holm oaks, where the interaction between nature and the breeding of Iberian pigs creates a unique balance.

The Guadiato Valley, situated in the northwest of the province, reveals its mining past through museums that showcase its geological wealth and mineral extraction.

In the Guadalquivir region, the river and its tributaries lead us through a landscape where mountains, forests, and the river intertwine. Montoro, the capital of the region, offers breathtaking views of the river and the Sierra de Cardeña y Montoro Natural Park, ideal for outdoor activities.

The Southern Countryside captivates us with its olive groves, vineyards, and white villages that reflect a significant historical and cultural heritage. The town of Montilla stands out, as it is the birthplace of wines from the Montilla-Moriles denomination of origin.

On the other hand, the Guadajoz and Campiña Este area stand out for its olive-growing tradition and the production of extra virgin olive oil.

Finally, the Subbética surprises us with the Sierras Subbéticas Natural Park, a natural treasure that combines with the historical heritage and typical gastronomy of its charming villages. Priego de Córdoba, known as the Jewel of Cordovan Baroque, and Zuheros, declared a Site of Cultural Interest, are two must-visit destinations in the province of Córdoba.

Embark on a journey through these Córdoba regions and discover the diversity and beauty they offer along the way.



LOS PEDROCHES

LA MAYOR DEHESA DE ENCINAS DE EUROPA
THE LARGEST HOLM OAK DEHESA IN EUROPE



En la zona más al norte de Andalucía encontramos Los Pedroches, comarca de 17 municipios que une el valle medio del Guadalquivir con la Meseta. Destaca la dehesa de Los Pedroches, un ecosistema de encinas que equilibra la naturaleza y la intervención del ser humano a través del ganado, fundamentalmente del cerdo ibérico. Belalcázar y Pedroche son los pueblos más antiguos de la comarca, conocidos en la época musulmana como Gafiq y Bitrawsh. El primero conserva el Castillo de los Sotomayor y Zúñiga, una construcción iniciada en el siglo XV que actualmente luce la torre más alta de la península. Pedroche, por otro lado, presenta su torre, una obra maestra de arquitectura renacentista edificada a lo largo del siglo XVI.

In the northernmost part of Andalusia, we find Los Pedroches, a region comprising 17 municipalities that connects the middle valley of the Guadalquivir River with the Meseta. The highlight is the dehesa of Los Pedroches, an ecosystem of holm oaks that balances nature and human intervention through livestock, mainly the Iberian pig. Belalcázar and Pedroche are the oldest towns in the region, known in the Muslim era as Gafiq and Bitrawsh. The former preserves the Castle of Los Sotomayor and Zúñiga, a construction started in the 15th century that currently boasts the tallest tower on the peninsula. On the other hand, Pedroche showcases its tower, a masterpiece of Renaissance architecture built throughout the 16th century.

VALLE DEL GUADIATO

UNA VENTANA AL PASADO MINERO
A WINDOW TO THE MINING PAST



Toma su nombre del río Guadiato y su valle, y está ubicada al noroeste de la provincia de Córdoba, pegada a Los Pedroches. Se trata de una antigua zona minera de cobre, plomo, plata y hierro, un legado que ha conformado uno de los mejores museos en su género en toda España. En Peñarroya-Pueblonuevo, el municipio más grande de la comarca, encontramos el museo Geológico Minero, el cual conserva una rica y variada muestra de minerales, rocas y fósiles junto a los utensilios que se utilizaban para la extracción de los mismos. También es recomendable conocer el Museo Histórico de Bélmez y del Territorio Minero, una visita que completa el recorrido por la historia geológica del Valle del Guadiato y de nuestro país.

It takes its name from the Guadiato River and its valley and is located in the northwest of the province of Córdoba, adjacent to Los Pedroches. It is an old mining area for copper, lead, silver, and iron, a legacy that has shaped one of the best museums of its kind in Spain. In Peñarroya-Pueblonuevo, the largest municipality in the region, we find the Geological Mining Museum, which houses a rich and diverse collection of minerals, rocks, and fossils, along with the tools used for their extraction. It is also worth visiting the Historical Museum of Bélmez and the Mining Territory, a tour that completes the journey through the geological history of the Guadiato Valley and our country.



GUADALQUIVIR

ENTRE AFLUENTES, MONTAÑAS Y BOSQUES BETWEEN TRIBUTARIES, MOUNTAINS AND FORESTS

La comarca del Guadalquivir cede su protagonismo al río que le pone nombre. En un trayecto por los municipios que la componen, conocemos tanto el río principal como sus afluentes: Yeguas, Martín Gonzalo, Arenoso y Guadalmellato. Montoro, la capital, es uno de los lugares con visita obligada. Se encuentra a orillas del Guadalquivir, lo cual favorece unas vistas inmejorables al río y al Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoro. La comarca reúne las condiciones idóneas para realizar actividades al aire libre como senderismo, piragüismo o escalada. Además, la zona posee un rico patrimonio cultural que se manifiesta en sus fiestas y actividades artesanales.

La comarca del Guadalquivir acoge uno de los paisajes más bonitos de la provincia de Córdoba: el Parque Natural Sierra de Hornachuelos, donde pervive uno de los ecosistemas de bosque mediterráneo y de ribera mejor conservados de Sierra Morena. Uno de los pueblos que forman parte de este paraje natural es Almodóvar del Río, conocido por un famoso castillo que transporta a sus visitantes a la época medieval. Para continuar con una ruta de los castillos de la provincia, se pueden visitar los municipios de Hornachuelos y Posadas, donde se conservan ruinas de fortalezas árabes. Y si hablamos de ruinas, nos transportamos inevitablemente a la Medina Azahara, la ciudad construida a las afueras de Córdoba en el siglo X.

To the east of the province of Córdoba, the region of Guadalquivir gives prominence to the river that bears its name. While exploring the municipalities that make up this region, we encounter both the main river and its tributaries: Yeguas, Martín Gonzalo, Arenoso, and Guadalmellato. Montoro, the capital, is one of the must-visit places. It is located on the banks of the Guadalquivir River, offering unbeatable views of the river and the Sierra de Cardeña y Montoro Natural Park. The region provides ideal conditions for outdoor activities such as hiking, canoeing, or climbing. Additionally, Guadalquivir boasts a rich cultural heritage that is reflected in its festivals and traditional craftsmanship.

The region of Guadalquivir is home to one of the most beautiful landscapes in the province of Córdoba: the Sierra de Hornachuelos Natural Park, where one of the best-preserved Mediterranean and riverside forest ecosystems in Sierra Morena thrives. One of the towns that forms part of this natural setting is Almodóvar del Río, known for its famous castle that transports visitors back to the medieval era. To continue with a route of the castles in the province, you can visit the municipalities of Hornachuelos and Posadas, where ruins of Arab fortresses are preserved. And when it comes to ruins, we inevitably think of Medina Azahara, the city built on the outskirts of Córdoba in the 10th century.



CAMPIÑA SUR

PATRIMONIO HISTÓRICO, CULTURAL Y VINÍCOLA
HISTORICAL, CULTURAL, AND WINE HERITAGE



En el centro de Andalucía, olivares y viñedos junto a pueblos blancos crean el paisaje de la Campiña Sur cordobesa. La comarca fue tierra de frontera y de grandes señoríos, lo cual ha dejado un gran patrimonio arquitectónico y artístico. Entre sus municipios, Aguilar de la Frontera destaca por su Torre del Reloj barroca y por su Parroquia de Santa María de Soterraño, de estilo gótico-mudéjar. Del municipio de Montilla, donde brillan el palacio de Medinaceli y la casa del Inca Garcilaso de la Vega, nacen los grandes vinos de la denominación de origen Montilla Moriles. En Monturque, las cisternas romanas descubiertas en 1885 mientras se ampliaba el cementerio se han convertido en el principal reclamo cultural.

In the heart of Andalusia, olive groves and vineyards alongside white villages create the landscape of the Campiña Sur of Córdoba. The region was a borderland and home to great lordships, leaving behind a rich architectural and artistic heritage. Among its municipalities, Aguilar de la Frontera stands out for its Baroque Clock Tower and its Parish Church of Santa María de Soterraño, in Gothic-Mudéjar style. From the municipality of Montilla, where the Medinaceli Palace and the House of Inca Garcilaso de la Vega shine, come the great wines of the Montilla-Moriles designation of origin. In Monturque, the Roman cisterns discovered in 1885 during the cemetery expansion have become the main cultural attraction.

GUADAJOZ - CAMPIÑA ESTE

COMARCA DE OLIVARES Y COSTUMBRES MILENARIAS
OLIVE GROVES AND ANCIENT TRADITIONS REGION



La Mancomunidad de Guadajoz y Campiña Este de Córdoba atesora una valiosa herencia histórica que se plasma en su amplia oferta turística. La tradición olivarera y la cuidadosa elaboración del aceite de oliva virgen han hecho a la comarca merecedora de la denominación de origen de Baena. Este municipio, además, destaca por sus huellas romanas y árabes, y por costumbres que rescatan casi mil años de historia. Le siguen Castro del Río, Espejo, Nueva Carteya y Valenzuela, pueblos de casas blancas llenos de vida y rodeados de olivares. La comarca puede presumir de sus rutas urbanas y naturales, visitas a las almazaras, museos históricos, yacimientos arqueológicos, castillos, barrios medievales, cuevas y pantanos.

The Guadajoz and Campiña Este de Córdoba Commonwealth holds a valuable historical heritage that is reflected in its wide range of tourist attractions. The olive tradition and the careful production of extra virgin olive oil have earned the region the Baena Designation of Origin. The municipality of Baena stands out not only for its Roman and Arab remains but also for customs that revive nearly a thousand years of history. It is followed by Castro del Río, Espejo, Nueva Carteya, and Valenzuela, charming white-washed villages full of life and surrounded by olive groves. The region boasts urban and nature trails, visits to oil mills, historical museums, archaeological sites, castles, medieval quarters, caves, and reservoirs.



SUBBÉTICA

PUEBLOS CON ENCANTO E IMPRESIONANTES VISTAS
CHARMING VILLAGES AND BREATHTAKING VIEWS



Al sur de la provincia de Córdoba se encuentra el Parque Natural Sierras Subbéticas, uno de los principales atractivos de la comarca. Este tesoro natural en el corazón de Andalucía viene acompañado del patrimonio histórico y la gastronomía autóctona que ofrecen sus bonitos pueblos. Uno de los más turísticos es Priego de Córdoba, también conocido como la Joya del Barroco Cordobés -donde destaca su bonita Iglesia de la Asunción construida entre los siglos XVI y XVIII- y como la Ciudad del Agua debido a la cantidad de fuentes y manantiales que hay en su entorno. La asombrosa panorámica de la sierra completa la belleza de su recorrido. Y para no acabar con las vistas a la Subbética, nos desplazamos a Zuheros, pueblo que ostenta la distinción de Bien de Interés Cultural por la belleza de su centro histórico.

In the southern part of the province of Córdoba lies the Sierras Subbéticas Natural Park, one of the main attractions in the region. This natural treasure in the heart of Andalusia is accompanied by the rich historical heritage and local gastronomy offered by its beautiful villages. One of the most touristy ones is Priego de Córdoba, also known as the Jewel of Cordoban Baroque -where its beautiful Church of the Assumption stands out, built between the 16th and 18th centuries- and the City of Water due to the abundance of fountains and springs in its surroundings. The stunning panoramic view of the mountains adds to the beauty of the journey. And to continue enjoying the views of the Subbética, we move to Zuheros, a village that holds the distinction of being a Cultural Heritage Site due to the beauty of its historic center.



Pueblos con encanto en Córdoba

Charming Villages in Córdoba

UN VIAJE A TRAVÉS DEL TIEMPO Y LA NATURALEZA

A JOURNEY THROUGH TIME AND NATURE





PRIEGO DE CÓRDOBA

DONDE EL TIEMPO SE DETIENE
WHERE TIME STANDS STILL

Ubicado en la Sierra de la Subbética, Priego de Córdoba es uno de los tesoros que componen la provincia. Su casco antiguo, que ha sido reconocido como Conjunto Histórico-Artístico, transporta a los visitantes al pasado cuando se adentran en sus calles empedradas y su arquitectura. Uno de los principales atractivos es la Fuente del Rey, donde el sonido y las vistas de los surtidores del agua engloban la plaza en la que se sitúa. La Iglesia de la Asunción, el Castillo, el Barrio de la Villa y el Balcón del Adarve completan el recorrido. El viaje gana aún más encanto al contemplar las vistas panorámicas a los paisajes de la Subbética y sus olivares.

Located in the Sierra de la Subbética, Priego de Córdoba is one of the treasures that make up the province. Its old town, recognized as a Historic-Artistic Ensemble, transports visitors to the past as they venture through its cobbled streets and architecture. One of the main attractions is the Fuente del Rey, where the sound and views of the water fountains encompass the square where it is located. The Asunción Church, the Castle, the Barrio de la Villa, and the Balcón del Adarve complete the journey. The trip gains even more charm when contemplating panoramic views of the Subbética landscapes and olive groves.



ZUHEROS

PUEBLO ENCANTADOR EN LAS ALTURAS
CHARMING VILLAGE IN THE HEIGHTS

También situado en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Zuheros destaca por su ubicación sobre un acantilado. Al descubrir su Castillo, una fortaleza medieval en la cima del pueblo, contemplarás su imponente arquitectura mientras disfrutas del paisaje al campo cordobés. Tras transitar por sus plazas y rincones con casas blancas y macetas de flores coloridas, puedes visitar la Cueva de los Murciélagos, una maravilla subterránea que esconde un sinfín de estalactitas y estalagmitas. Y para disfrutar de una experiencia completa, puedes probar los famosos quesos de Zuheros en Los Balanchares, maestros queseros desde 1995.

Also located in the heart of the Natural Park of the Subbética Mountains, Zuheros stands out for its location on a cliff. Upon discovering its Castle, a medieval fortress at the top of the village, you will contemplate its imposing architecture while enjoying the countryside views of Córdoba. After strolling through its squares and corners with white houses and colorful flower pots, you can visit the Cueva de los Murciélagos, an underground marvel that hides countless stalactites and stalagmites. And for a complete experience, you can taste the famous cheeses of Zuheros at Los Balanchares, cheese masters since 1995.



ALMODÓVAR DEL RÍO

UN CASTILLO EN LA COLINA A CASTLE ON THE HILL

Ningún cordobés ha pasado por alto el majestuoso castillo de Almodóvar del Río. El pueblo, ubicado en la comarca del Guadalquivir, es dominado por esta fortaleza ubicada en una colina. Se trata de uno de los mejores ejemplos de la arquitectura militar islámica en España, y desde sus murallas y torres se pueden avistar el río Guadalquivir y los paisajes de los alrededores. Para completar el viaje y seguir sumergiéndote en una historia que abarca varios siglos, el casco antiguo de Almodóvar alberga varias casas señoriales como la Iglesia de la Inmaculada Concepción, una construcción del siglo XVIII.

No Cordoban has overlooked the majestic castle of Almodóvar del Río. The village, located in the Guadalquivir region, is dominated by this fortress perched on a hill. It is one of the finest examples of Islamic military architecture in Spain, and from its walls and towers, you can catch a glimpse of the Guadalquivir River and the surrounding landscapes. To complete the journey and immerse yourself in a history spanning several centuries, the old town of Almodóvar houses several stately homes, such as the Church of the Inmaculada Concepción, an 18th-century construction.



IZNÁJAR

BELLEZA ACUÁTICA Y ENCANTO HISTÓRICO AQUATIC BEAUTY AND HISTORICAL CHARM

De Iznájar destaca el embalse que rodea el pueblo y que se bautizó con el mismo nombre. Los amantes de la naturaleza podrán disfrutar no solo de las vistas a sus aguas, sino de actividades acuáticas y de los senderos que abrazan la zona. Del mismo modo que el resto de los pueblos más bonitos de Córdoba, a Iznájar no le falta su gran Castillo en la parte más alta del Barrio de la Villa, una ubicación privilegiada para ver las vistas al embalse y los campos de la Subbética. Al pasear por el casco antiguo encontrarás calles estrechas y empedradas, placitas con mucho encanto y casas blancas que se engalanan con flores para enriquecer la sinfonía urbana.

Iznájar stands out for the reservoir that surrounds the village, which bears the same name. Nature lovers can enjoy not only the views of its waters but also water activities and the trails that embrace the area. Like the rest of the most beautiful villages in Córdoba, Iznájar does not lack its grand Castle in the highest part of the Barrio de la Villa, a privileged location to admire the views of the reservoir and the Subbética fields. While strolling through the old town, you will find narrow cobbled streets, charming squares, and white houses adorned with flowers, enriching the urban symphony.



Elogio a la Tierra

Praise to the Earth

EXPLORA LA ESENCIA CORDOBESA

EXPLORE THE ESSENCE OF CÓRDOBA

Córdoba, provincia de tierras privilegiadas para el cultivo del olivo y del viñedo, ha sabido convertir su ubicación geográfica en un lugar merecedor de numerosas Denominaciones de Origen. Entre estas distinciones, encontramos los prestigiosos vinos de Montilla Moriles.

No podemos olvidar la D.O.P. Los Pedroches, una de las cuatro únicas Denominaciones Protegidas de Ibéricos que existen en España. La crianza en libertad y la alimentación natural que proporciona la dehesa al cerdo ibérico, convierten al Jamón 100% Ibérico Alta Expresión D.O.P. Los Pedroches en una delicia indispensable en tu paso por Córdoba.

Para adentrarte en las raíces de Córdoba, te invitamos a una ruta en la que sumergirte entre los campos cordobeses. Allí podrás contemplar las bonitas vistas de olivares y viñedos cuidadosamente trabajados por los agricultores. Asimismo, tendrás el privilegio de visitar almazaras, lagares y bodegas, donde conocerás sus orígenes y sus métodos de elaboración y, por supuesto, serás invitado a catar algunos de los mejores productos de la tierra.

Córdoba, a province blessed with privileged lands for olive and vine cultivation, has turned its geographical location into a place worthy of numerous Designations of Origin. Among these distinctions, we find the prestigious wines of Montilla Moriles.

We must not forget the Los Pedroches Protected Designation of Origin (D.O.P.), one of the four unique Protected Designations for Iberian products in Spain. The free-range rearing and natural feeding provided by the pasturelands to the Iberian pigs make the 100% Iberian Ham of Los Pedroches D.O.P. an essential delicacy during your visit to Córdoba.

To delve into the roots of Córdoba, we invite you on a route that immerses you in the Córdoba countryside. There, you can admire the beautiful views of meticulously tended olive groves and vineyards by the local farmers. Additionally, you will be privileged to visit olive mills, wine presses and wineries, where you will learn about their origins and production methods, and, of course, be invited to taste some of the finest local products.



MONTILLA - MORILES

UN BRINDIS POR LA VIDA

A TOAST TO LIFE

Montilla Moriles es una de las denominaciones de origen más antiguas de nuestro país. Desde 1932, sus vinos nacen en el corazón de Córdoba respetando siempre la tradición, el conocimiento y la experiencia. Su secreto está en saber saborear el camino hasta llegar hasta el resultado final.

Montilla Moriles is one of the oldest designations of origin in our country. Since 1932, its wines are born in the heart of Córdoba, always respecting tradition, knowledge, and experience. Its secret lies in savoring the journey until reaching the final result.

SUELOS ALBARIZAS

La calidad del suelo condiciona la respuesta del viñedo, y la D.O.P. Montilla Moriles se ocupa diariamente de obtener suelos altamente nutritivos. En la Sierra de Montilla y en Moriles altos, subzonas de calidad superior de la D.O.P., se encuentran los suelos de albarizas sobre terrenos ondulados y de gran blancura. Son suelos ricos en carbonato cálcico, pobres en materia orgánica, formados por margas blandas, muy profundos y con un elevado poder retentivo de la humedad. Estos suelos son considerados por los expertos los óptimos para la obtención de vinos de calidad. Los mejores viñedos de la Borgoña, Bourdeos, Sauternes, Oporto, Jerez y Montilla Moriles se desarrollan sobre este tipo de suelos.

ALBARIZA SOILS

Soil quality conditions the vineyard's response, and the Montilla Moriles D.O.P. daily strives to obtain highly nutritious soils. In the Sierra de Montilla and in Moriles Altos, superior quality subzones of the D.O.P., albariza soils are found on undulating and highly white terrains. These soils are rich in calcium carbonate, poor in organic matter, formed by soft marls, very deep, and with a high moisture retention capacity. Experts consider these soils to be optimal for producing quality wines. The best vineyards in Burgundy, Bordeaux, Sauternes, Porto, Jerez, and Montilla Moriles develop on this type of soil.

UVA PEDRO XIMÉNEZ

También conocida como PX, se trata de la variedad más representativa de la D.O.P. Montilla Moriles. Es una uva blanca, casi transparente, de piel fina y pulpa muy jugosa, con alto contenido en azúcares. Es delicada y muy sensible a los climas húmedos, motivo por el cual encuentra su hábitat ideal en Montilla Moriles, con su clima seco y caluroso, y sus suelos ricos en carbonato cálcico.

PEDRO XIMÉNEZ GRAPE

Also known as PX, it is the most representative variety of the Montilla Moriles D.O.P. It is a white grape, almost transparent, with thin skin and very juicy pulp, with a high sugar content. It is delicate and highly sensitive to humid climates, reason why it finds its ideal habitat in Montilla Moriles, with its dry and hot weather and its soils rich in calcium carbonate.

Con una ocupación superior al 95% del cultivo de vid, la Pedro Ximénez se ha convertido en la principal variedad utilizada para la elaboración de los vinos de la Denominación de Origen Montilla Moriles. Su carácter polifacético permite la obtención de diversas tipologías de vino, si bien la más emblemática es la que lleva su mismo nombre: el vino dulce Pedro Ximénez.

With an occupation of over 95% of vine cultivation, Pedro Ximénez has become the main variety used for production of wines in the Montilla Moriles Designation of Origin. Its multifaceted character allows the production of various types of wine, although the most emblematic is the one that bears its name: Pedro Ximénez sweet wine.







Para la elaboración del vino Pedro Ximénez se lleva a cabo un proceso ancestral, único y exclusivo. Los racimos son cortados a mano y trasladados en cajas hasta las llamadas paseras, donde se exponen al sol, extendidos sobre mallas durante varios días. En ese periodo se van volteando para que todas las uvas se soleen por igual hasta adquirir una determinada maduración o punto óptimo de pasificación. Ya en bodega, se procede al prensado con métodos tradicionales y se continúa con un proceso de vinificación que ha permanecido inalterado tras siglos de historia.

El resultado es un vino límpido y brillante, con una gama de color que oscila entre el ámbar y el caoba intenso, de aspecto denso y notas aromáticas a pasas y dátiles. En boca, se caracteriza por su dulzor, suavidad y textura aterciopelada.

CRIANZA BIOLÓGICA POR EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA

La gran mayoría de los vinos con la D.O.P. Montilla Moriles son sometidos a un proceso de crianza en botas mediante el sistema de criaderas y solera, un proceso antiguo y dinámico que se aplica tanto en las crianzas biológicas como de tipo oxidativo.

El sistema de criaderas y solera consiste en la extracción o saca del vino de forma parcial de cada una de las botas que forman una misma escala o criadera, con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o rocío con vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la criadera más joven de todas.

De esta forma, en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinos de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, conocida como “solera”, es donde finaliza el proceso de envejecimiento, y de ella se extrae el vino ya criado, el cual es resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinos de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual ha sido “rociada”. Las botas tienen mayor capacidad y grosor de duelas mientras más cerca están del suelo, con el propósito de soportar la creciente carga que tienen encima.

MOMENTOS DE CONSUMO

Las premisas del maridaje recalcan la armonía existente entre el vino y la comida y recuerdan que hay millones de combinaciones posibles para elegir. Para el maridaje no hay verdades absolutas: es una cuestión de gusto, de paladar y de cultura. No obstante, hay reglas mínimas para sacar el máximo jugo a los vinos de Montilla Moriles:

For the production of Pedro Ximénez wine is carried out in an ancient, unique, and exclusive process is carried out. The clusters are hand-picked and transported in boxes to the so-called “paseras,” where they are exposed to the sun, spread out on meshes for several days. During this period, they are turned to ensure all the grapes are evenly exposed to the sun until they reach a certain ripening or optimal point of raisining. Once in the winery, they undergo pressing using traditional methods, followed by a vinification process that has remained unchanged for centuries.

The result is a clear and brilliant wine, with a color range that varies between amber and intense mahogany, with a dense appearance and aromatic notes of raisins and dates. On the palate, it is characterized by its sweetness, smoothness, and velvety texture.

BIOLOGICAL AGING THROUGH THE CRIADERAS AND SOLERA SYSTEM

The vast majority of wines with the Montilla Moriles D.O.P. undergo a aging process in casks using the criaderas and solera system, an ancient and dynamic process applied to both biological and oxidative aging.

The criaderas and solera system consists of partially extracting or withdrawing wine from each cask that belongs to the same scale or criadera, with a certain homogeneous level of aging, and replenishing or blending it with wine from a younger scale or criadera, using non-aged wine to replenish the youngest criadera.

In this way, each criadera always retains a proportion of all the wines from the successive vintages that have been replenishing it. The last criadera, known as the “solera,” is where the aging process ends, and the fully aged wine is extracted from it. This wine is the result of homogenization and prolonged aging of the wines from all the vintages since the establishment of the solera until the last vintage with which it has been “blended.” The casks have greater capacity and thickness of staves the closer they are to the ground, in order to support the increasing load they bear.

MOMENTS OF CONSUMPTION

The principles of food and wine pairing emphasize the existing harmony between wine and food, reminding us that there are millions of possible combinations to choose from. There are no absolute truths when it comes to pairing; it’s a matter of taste, palate, and culture. However, there are some basic guidelines to make the most of Montilla Moriles wines:



VINOS JÓVENES Y DE TINAJA.

Vinos que armonizan a la perfección tanto la exquisitez de los mariscos y pescados fritos, como la delicadeza de las cremas frías como el salmorejo cordobés y la mazamorra. En los arroces juega un papel principal, refrescando el paladar.

VINO FINO. Con su potente carácter salino y elegante amargor, se fusiona especialmente bien con los mariscos, frutos secos, embutidos y quesos no excesivamente curados. Los de mayor crianza hacen grandes amistades con algunos pescados de sabor intenso, tipo lubina, dorada o salmón.

VINO AMONTILLADO. Su complejidad aromática y gustativa lo convierten en el acompañante perfecto para carnes de caza menor o ahumados. Destaca también para un maridaje de contrastes con timbal de foie, queso de cabra y mermelada, ya que se consigue una suma inigualable de aromas.

VINO OLOROSO. Dado su elevado cuerpo en boca es capaz de aguantar platos de mayor contundencia, como las carnes de caza mayor o aquellas gelatinosas como la carrillada o el conocido rabo de toro. Con guisos y estofados no hay un vino que armonice mejor, aromatizando y aportando acidez y cuerpo para el equilibrio gustativo.

VINO PALO CORTADO. Su mayor gama aromática lo hace especialmente interesante para carnes de caza mayor acompañadas de matices de romero o tomillo. Otros platos como las manitas de cerdo, la casquería o el atún a la plancha se convierten en platos espectaculares gracias al Palo Cortado.

VINO PEDRO XIMÉNEZ. Es un postre por sí solo, pero al combinarlo con postres de chocolate, se eternizan sus matices dulces y amargos en boca.

LA RUTA DEL VINO MONTILLA MORILES

No existe lugar más propicio para explorar y saborear los vinos que su entorno natural. La Denominación de Origen ofrece una experiencia que abarca la visita a sus lagares y bodegas, recorre sus viñedos y disfruta de amaneceres y atardeceres únicos. Montilla Moriles te invita a perderte por sus paisajes, a saborear la exquisita gastronomía de la ciudad y a rendirte ante los diferentes vinos que la conforman.

YOUNG AND TINAJA WINES

These wines harmonize perfectly with the delicacy of fried seafood and fish, as well as the subtle flavors of cold creams like salmorejo cordobés and mazamorra. They play a prominent role in rice dishes, refreshing the palate.

FINO WINE. With its powerful saline character and elegant bitterness, it pairs exceptionally well with seafood, nuts, cured meats, and moderately aged cheeses. Finos of longer aging create great companionships with intensely flavored fish such as sea bass, gilt-head bream, or salmon.

AMONTILLADO WINE. Its aromatic and gustatory complexity makes it the perfect partner for small game meats or smoked dishes. It also stands out in contrasting pairings with foie gras terrine, goat cheese, and jam, creating an unmatched combination of flavors.

OLOROSO WINE. Due to its full-bodied nature, it can withstand more robust dishes, such as big game meats or gelatinous meats like beef cheeks or oxtail. It harmonizes exceptionally well with stews and braised dishes, infusing them with aromas while providing acidity and body for a balanced taste.

PALO CORTADO WINE. Its broad aromatic range makes it especially interesting for pairing with big game meats accompanied by hints of rosemary or thyme. Other dishes such as pig's trotters, offal, or grilled tuna become spectacular when paired with Palo Cortado.

PEDRO XIMÉNEZ WINE. It is a dessert on its own, but when combined with chocolate desserts, its sweet and bitter nuances linger in the mouth.

THE MONTILLA MORILES WINE ROUTE

There is no better place to explore and savor wines than their natural environment. The Denomination of Origin offers an experience that includes visits to its wineries and cellars, tours of its vineyards, and the opportunity to enjoy unique sunrises and sunsets. Montilla Moriles invites you to get lost in its landscapes, savor the exquisite cuisine of the city, and surrender to the different wines that shape it.



BODEGAS TORO ALBALÁ



CARÁCTER ÚNICO EN TIERRAS ALBARIZAS UNIQUE CHARACTER IN ALBARIZA LANDS

La filosofía que persigue Antonio Sánchez, el alma mater de Bodegas Toro Albalá, en la elaboración de sus vinos procedentes de la Campiña Sur cordobesa, se basa en la tradición, la delicadeza, la investigación y el esfuerzo en cada decisión tomada. De la uva Pedro Ximénez nacen vinos artesanos, vinos que conjugan un legado centenario con innovación. La calidad viene dada por el adecuado manejo del cultivo, por las propias características climáticas de la zona, y por una esmerada elaboración que refleja el cuidado que se pone en cada botella.

Bodegas Toro Albalá, reconocida como una de las 100 Bodegas de Oro españolas, te invita a un viaje para sumergirte en su bodega, sus viñas y albarizas, y para degustar los sabores únicos de unos vinos generosos que expresan la esencia de cada vendimia.

The philosophy pursued by Antonio Sánchez, the driving force behind Toro Albalá Wineries, in the production of their wines from the Campiña Sur of Córdoba, is based on tradition, delicacy, research, and effort in every decision made. From the Pedro Ximénez grape, artisan wines are born, wines that combine a centuries-old legacy with innovation. Quality is achieved through the proper cultivation management, the climatic characteristics of the area, and meticulous craftsmanship that reflects the care put into each bottle.

Toro Albalá Wineries, recognized as one of the top 100 Spanish Gold Wineries, invites you on a journey to immerse yourself in their winery, vineyards, and albariza soil, and to taste the unique flavors of their generous wines that express the essence of each harvest.

Av. Antonio Sanchez, 1, Aguilar de la Frontera, Córdoba · Tl. 957 66 00 46 · toroalbala.com

LAGAR DE SANTA MAGDALENA

UN VIAJE AL CORAZÓN DE LA CAMPIÑA CORDOBESA
A JOURNEY TO THE HEART OF THE CORDOBAN CAMPIÑA

Dicen que un solo sorbo de uno de los vinos del Lagar de Santa Magdalena es capaz de transportarte al hermoso paisaje de viñas, olivos y cipreses en el que nacen. El Lagar, perteneciente a la Denominación de Origen Montilla Moriles, lleva desde el siglo XVIII elaborando sus vinos con la uva Pedro Ximénez en las tierras albarizas de la Campiña, históricamente famosas por la calidad de sus viñedos. Con el fin de preservar el valioso legado vinícola transmitido durante generaciones, Antonio Alarcón y Chea Madrid procedieron en 2015 a la restauración del Lagar, preservando y mejorando sus orígenes para garantizar un futuro exitoso.

El Lagar se encuentra en el corazón de los Moriles Altos, en la cima de una ladera con unas vistas panorámicas de sus propias viñas. En una superficie de 14 hectáreas se ubican estos viñedos de secano, los cuales otorgan a la uva una calidad excepcional gracias a la climatología de la zona. Se apuesta por la agricultura regenerativa, la cual pone en valor la gestión eficiente de los recursos agrícolas para cosechar de manera sostenible. El carácter prodigioso de la tierra junto al de la uva, convierten a los vinos del Lagar de Santa Magdalena en delicias con personalidad propia, capaces de enriquecer reuniones y tertulias.

Sus vinos abarcan desde los finos hasta los viejos amontillados, y algunos de ellos se han transformado en auténticos vinos de culto. Destaca el más antiguo, un vino que tras más de 100 años de trayectoria ha evolucionado sus aromas y sus tonalidades hasta alcanzar la perfección. En nariz, se presenta eterno pero elegante, con aromas a frutos secos y a piel de cítrico. En boca, es seco de entrada y potente en su paso, dejando un prolongado final amargo y aterciopelado. Los vinos del Lagar de Santa Magdalena son el legado de la tierra, la uva y la sabiduría de generaciones que han sido cuidadosamente conservados para perdurar en el tiempo como una joya de la viticultura cordobesa.

They say that a single sip of one of Lagar de Santa Magdalena's wines can transport you to the beautiful landscape of vineyards, olive trees, and cypresses in which they are born. The winery, belonging to the Montilla Moriles Designation of Origin, has been producing its wines with Pedro Ximénez grapes since the 18th century in the albariza soils of the Campiña, historically famous for the quality of its vineyards. In order to preserve the valuable winemaking legacy passed down through generations, Antonio Alarcón and Chea Madrid undertook the restoration of the winery in 2015, preserving and enhancing its origins to ensure a successful future.

The winery is located in the heart of the Moriles Altos, on top of a hillside with panoramic views of its own vineyards. Spread across a surface area of 14 hectares, these dry-farmed vineyards provide the grapes with exceptional quality thanks to the area's climate. The focus is on regenerative agriculture, which emphasizes the efficient management of agricultural resources to harvest in a sustainable manner. The prodigious character of the land, combined with that of the grape, turns Lagar de Santa Magdalena's wines into delightful creations with their own personality, capable of enriching gatherings and conversations.

Their wines range from fino to aged amontillados, and some of them have become authentic cult wines. The oldest one stands out, a wine that, after more than 100 years of history, has evolved its aromas and hues to perfection. In the nose, it is timeless yet elegant, with nuts and citrus zest aromas. On the palate, it is dry upon entry and powerful as it passes through, leaving a long, bitter, and velvety finish. The wines of Lagar de Santa Magdalena are the legacy of the land, the grape, and the wisdom of generations that have been carefully preserved to endure over time as a gem of Cordoban viticulture.





D.O.P. LOS PEDROCHES

EL JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA, TESORO DE LA DEHESA DE LOS PEDROCHES

100% IBERIAN ACORN-FED HAM WITH PROTECTED DESIGNATION
OF ORIGIN, A TREASURE FROM THE DEHESA OF LOS PEDROCHES

En el norte de la provincia de Córdoba encontramos un campo de encinas centenarias ubicadas en planicies con colinas poco elevadas y perfectamente adaptadas a un clima cálido. Este escenario se convierte, por ende, en el hábitat ideal para que el cerdo 100% ibérico se críe en libertad y ofrezca al mundo una de las mejores joyas gastronómicas que se conocen: el Jamón de Bellota 100% Ibérico Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Todo empezó en la época de la montanera de 2003-2004, cuando tenía lugar la última fase de la cría del cerdo 100% ibérico en la que se le deja pastar en la dehesa para su engorde tradicional. En este momento, mientras los cerdos recibían el bien más preciado de la dehesa de Los Pedroches, la bellota, nacía la Denominación de Origen que otorgaría a los jamones ibéricos de la zona el reconocimiento que merecen.

Desde entonces, el Consejo Regulador ha trabajado durante décadas con todos los ganaderos e industriales del entorno con el objetivo de seguir garantizando la calidad del producto e incluso aspirar a mejorarla. Los ganaderos, portadores de una herencia transmitida a lo largo de varias generaciones, son los encargados de descubrir y desvelar los secretos más recónditos de la dehesa. A su vez, los artesanos maestros jamoneros llevan el arte de la elaboración del jamón ibérico a su máxima expresión.

La D.O.P. se encarga de salvaguardar y difundir con orgullo el nombre del Jamón de Bellota 100% Ibérico, avalando su origen y autenticidad bajo la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches. Tras superar los rigurosos controles de calidad, todas las piezas, tanto jamones como paletas, salen al mercado identificadas por la D.O.P. mediante un precinto y una contraetiqueta numerados por el Consejo Regulador, donde se especifica la categoría del producto en base a su raza y alimentación. Si no presenta estos signos identificativos, no es una pieza de Los Pedroches.

Cuando estos manjares llegan a los consumidores, catarán un tesoro difícil de olvidar. El sabor y patrón sensorial del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P se exhiben como su mejor carta de presentación.

In the northern region of the province of Córdoba, we find a field of centuries-old holm oak trees located in gently rolling plains, perfectly adapted to a warm climate. This scenery becomes the ideal habitat for free-range 100% Iberian pigs to thrive and offer the world one of the finest gastronomic treasures known: the 100% Iberian Acorn-Fed Ham with Protected Designation of Origin (PDO) from Los Pedroches.

It all began during the montanera season of 2003-2004, which marked the final phase of raising 100% Iberian pigs, allowing them to graze freely in the meadow (dehesa) for their traditional fattening process. It was during this time, while the pigs were feasting on the most precious gift from the Dehesa of Los Pedroches, the acorns, that the PDO was born, granting the deserved recognition to the Iberian hams of the region.

Since then, the Regulatory Council has worked for decades alongside local farmers and artisans with the aim of ensuring and even improving the quality of the product. The farmers, inheritors of knowledge passed down through generations, are responsible for uncovering and revealing the most hidden secrets of the meadow. At the same time, master ham craftsmen take the art of Iberian ham production to its highest expression.

The PDO is entrusted with safeguarding and proudly promoting the name of the 100% Iberian Acorn-Fed Ham, guaranteeing its origin and authenticity under the Protected Designation of Origin of Los Pedroches. After successfully passing rigorous quality controls, all pieces, both hams and shoulders, enter the market identified by the PDO through a numbered seal and label provided by the Regulatory Council. These labels specify the product's category based on its breed and diet. If a product lacks these identifying marks, it is not a genuine piece from Los Pedroches.

When these delicacies reach consumers, they will taste an unforgettable treasure. The flavor and sensory profile of the 100% Iberian Acorn-Fed Ham PDO serve as its best introduction.



COVAP

ALTA EXPRESIÓN IBÉRICA

CALIDAD EN EL PRODUCTO, ARTE EN LA ELABORACIÓN

QUALITY IN THE PRODUCT, ART IN THE CRAFTSMANSHIP

Una labor constante y llevada a cabo con ilusión ha conseguido que el Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión D.O.P. Los Pedroches, sea un referente de nuestra gastronomía. Una obra de arte que destaca por un carácter diferencial, una textura impecable y un sabor que traspasa todos los sentidos. Pero para entender su calidad, hay que adentrarse en su historia.

La aventura comienza en el Valle de los Pedroches, una de las cuatro Denominaciones de Origen Protegidas del Jamón Ibérico que existen en España. Situada al norte de la provincia de Córdoba, esta región está cubierta por una impresionante dehesa repleta de encinas que proporcionan el fruto color bronce esencial para la raza de cerdo ibérico: la bellota. En este entorno natural COVAP, Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches, posee su propia cabaña de cerdos 100% Raza Ibérica, una estirpe de animales que, gracias a su crianza en libertad y a su alimentación natural, dotan al producto de un sabor y personalidad incomparables.

Es en este punto donde entran en acción los Maestros Jamoneros, expertos que continúan la tarea brindando la atención y el arte que requieren los Jamones de Bellota 100% Ibéricos Alta Expresión de Los Pedroches. Como si de una obra maestra se tratase, estos artesanos del mundo del jamón cuidan cada pieza con minuciosidad, prodigándoles un trato individualizado y excepcional. Sus habilidades y la pasión por su trabajo logran que el producto posea el aroma deseado, el punto exacto de sal y la temperatura óptima de curación. Aquí no se persigue solo obtener un producto excelente, sino que se anhela -y se consigue- alcanzar la perfección.

Es entonces, tras saber que cada pieza ha superado un exhaustivo control de calidad desde su origen hasta su reposo en bodega, cuando el fin de la historia de la elaboración del Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión D.O.P. Los Pedroches va directo al paladar. El resultado es pura magia. Como reconocimiento a su sabor superior, en 2023 han obtenido el Diamond Taste Award, un premio otorgado por el prestigioso International Taste Institute de Bruselas que premia a aquellos productos que han obtenido 7 veces el Superior Taste Award en un periodo de 10 años.

A constant effort carried out passionately has made the 100% Iberian Acorn-fed Ham, Alta Expresión D.O.P. Los Pedroches, a reference in our gastronomy. It is a work of art that stands out for its distinctive character, impeccable texture, and flavor that transcends all senses. But to understand its quality, one must delve into its history.

The adventure begins in the Valle de los Pedroches, one of the four unique Protected Designations of Origin for Iberian products in Spain. Located in the north of the province of Córdoba, this region is covered by impressive oak meadows that provide the essential bronze-colored fruit for the Iberian pig breed: the acorn. In this natural environment, COVAP (Cooperative Livestock Farming of Valle de Los Pedroches) has its own herd of 100% Pure Iberian pigs, a lineage of animals that, thanks to their free-range breeding and natural diet, impart unmatched flavor and personality to the product.

This is where the Master Ham Carvers come into action, experts who continue the task by providing the attention and artistry required for the Alta Expresión 100% Iberian Acorn-fed Hams from Los Pedroches. Like masterpieces, these artisans of the ham world meticulously care for each piece, giving them individualized and exceptional treatment. Their skills and passion for their work ensure that the product has the desired aroma, the exact amount of salt, and the optimal curing temperature. Their pursuit is not only to obtain an excellent product but to aspire to - and achieve - perfection.

After knowing that each piece has undergone rigorous quality control from its origin to its resting period in the cellar, the culmination of the history of crafting the 100% Iberian Acorn-fed Alta Expresión Ham D.O.P. Los Pedroches goes straight to the palate. The result is pure magic. In recognition of its superior taste, they have been awarded the Diamond Taste Award in 2023, a prize granted by the prestigious International Taste Institute in Brussels that rewards products that have received the Superior Taste Award 7 times within ten years.





LA DEHESA Y SU LEGADO

CALIDAD EN EL PRODUCTO, ARTE EN LA ELABORACIÓN
QUALITY IN THE PRODUCT, ART IN THE CRAFTSMANSHIP



Un inmenso mar de encinas lleva milenios creando el entorno idílico para la cría en libertad de los cerdos 100% Raza Ibérica. Mientras tanto, aprendiendo de la propia naturaleza y de árboles viejos que dan paso a los nuevos, la dehesa del Valle de los Pedroches recibe un primoroso cuidado que se transmite de generación en generación. Así es como las 300.000 hectáreas que la conforman han creado un ecosistema único en el mundo, permitiendo que de la raza del cerdo ibérico se obtenga uno de los manjares más exquisitos de nuestra tierra: el Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión de Los Pedroches.

Esta simbiosis llega a su máximo apogeo entre los meses de noviembre y febrero, cuando tiene lugar la Montanera, la última fase de la cría del cerdo y el período de maduración de la bellota.

An immense sea of oak trees has been creating the idyllic environment for the free-range breeding of 100% Pure Iberian pigs for millennia. Meanwhile, learning from nature itself and old trees making way for new ones, the “dehesa” of Valle de los Pedroches receives meticulous care that is passed down from generation to generation. This is how the 300,000 hectares that make it up have created a unique ecosystem in the world, allowing the Iberian pig breed to produce one of the most exquisite delicacies of our land: the 100% Iberian Acorn-fed Alta Expresión Ham from Los Pedroches.

This symbiosis reaches its peak between the months of November and February when the “Montanera” takes place, the final phase of pig rearing and the acorn maturation period.





Córdoba, la provincia española con más Denominaciones de Origen Protegidas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Córdoba, the Spanish province with the most Protected Designation of Origin for Extra Virgin Olive Oil



En la sierra de Córdoba se hallan siete Denominaciones de Origen Protegidas, de las cuales cuatro están dedicadas al AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra).

D.O.P. BAENA

La Denominación de Origen Protegida de Baena es la que encabeza la lista de aceites de Córdoba. Con una historia que se remonta al año 1982, la D.O.P. Baena ha afianzado su tradición olivarera gracias a la materia prima y el trabajo cosechado a lo largo de cuatro décadas. Actualmente, se ha consolidado como la mayor denominación de origen oleícola del mundo.

D.O.P. LUCENA

El Aceite de Oliva Virgen Extra respaldado por la Denominación de Origen Protegida de Lucena se obtiene al recolectar las aceitunas en su punto óptimo. El fruto proviene principalmente de olivos de la variedad hojiblanca, también conocida como “Luentina”, y se encuentra en municipios del sur de Córdoba como Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil y Rute. En boca, los aceites de la D.O.P. de Lucena tienen un sabor suave, con un frutado verde y un atributo picante y amargo.

D.O.P. MONTORO-ADAMUZ

Esta Denominación de Origen Protegida salió a la luz tras un estudio que demostraba su alto contenido en Polifenoles. Se tratan de unas sustancias que otorgan a los aceites propiedades antioxidantes naturales que ofrecen grandes beneficios para la salud. Gracias a las condiciones edafoclimáticas de la comarca y al nevadillo negro, una variedad de olivo procedente de esta zona, los aceites de la D.O.P. de Montoro-Adamuz se han convertido en uno de los más ricos del mundo en agentes antioxidantes naturales.

D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

En el corazón de las Sierras Subbéticas de Córdoba, declarado geoparque por la UNESCO, se encuentra la Denominación de Origen Protegida de Priego de Córdoba, cuya misión ha sido durante años la de defender y proteger las variedades hojiblanca, picual y picuda. De esta D.O.P. destaca el laboreo tradicional utilizado para sus olivares centenarios y milenarios, que requieren que la mayor parte del trabajo sea de forma manual.

There are seven Protected Designations of Origin in the Sierra de Córdoba, four of them dedicated to Extra Virgin Olive Oil (EVOO).

BAENA PDO

The Baena Protected Designation of Origin is at the top of the list of oils from Córdoba. With a history dating back to 1982, the Baena PDO has solidified its olive-growing tradition thanks to the raw materials and work accumulated over four decades. Currently, it has established itself as the largest olive oil designation of origin in the world.

LUCENA PDO

Extra Virgin Olive Oil supported by the Lucena Protected Designation of Origin is obtained by harvesting olives at their optimum ripeness. The fruit mainly comes from hojiblanca olive trees, also known as “Luentina,” and is found in municipalities in the south of Córdoba, such as Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil, and Rute. On the palate, the oils from the Lucena PDO have a mild flavor, with a green fruity taste and a hint of spiciness and bitterness.

MONTORO-ADAMUZ PDO

This Protected Designation of Origin came to light after a study demonstrated its high content of Polyphenols. These substances provide the oils with natural antioxidant properties that offer great health benefits. Thanks to the edaphoclimatic conditions of the region and the “nevadillo negro,” a variety of olive trees native to this area, the oils from the Montoro-Adamuz PDO have become one of the richest in the world in natural antioxidant agents.

PRIEGO DE CÓRDOBA PDO

In the heart of the Subbetic Mountains of Córdoba, declared a geopark by UNESCO, lies the Protected Designation of Origin of Priego de Córdoba, whose mission for years has been to defend and protect the hojiblanca, picual, and picuda olive varieties. This PDO stands out for the traditional cultivation methods used for its centenary and millenary olive groves, which require most of the work to be done manually.

LUQUE ECOLÓGICO

CALIDAD Y RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

QUALITY AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT



En el pueblo de Castro del Río se halla una almazara erigida por siete generaciones de oliveros y cinco generaciones de molineros de aceitunas. La familia, cuyas raíces se funden con las de la tierra que les vio nacer, comenzó su andadura cultivando olivares propios y decidió a finales de los 80 tomar rumbo a la producción ecológica. Actualmente son reconocidos como pioneros en Agricultura Ecológica en España, y su empeño por la actividad sostenible junto a la calidad de su producto, han conseguido que su AOVE se convierta en una delicia galardonada en prestigiosos concursos internacionales.

Durante todo el año, Luque Ecológico abre las puertas de sus instalaciones al público que desee conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y que, además, quiera deleitarse con una degustación o con un desayuno molinero.

In the town of Castro del Río (Cordoba, Andalusia) you can find an olive oil mill built by seven generations of olive growers and five generations of olive millers. The family, whose roots merge with those of the land where they were born, began their journey cultivating their own olive groves and decided at the end of the 80s to head towards organic farming. They are currently recognized as pioneers in Organic Farming in Spain, and their commitment to sustainable activity together with the quality of their product, have made their EVOO become an award-winning delight in prestigious international competitions.

Throughout the year, Luque Ecológico opens the doors of its facilities to whom that wants to learn about Organic olive oil production process and to enjoy an EVOO tasting or a traditional miller's breakfast.

Ctra. Nacional 432 KM 315,8, Castro del Río, Córdoba · Tl. 957 374 005 · www.luque.bio

OLEOCANO

EL LEGADO FAMILIAR DETRÁS DE UN AOVE ÚNICO

THE FAMILY LEGACY BEHIND A UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



En Antonio Cano e Hijos tienen claras las bases que les han hecho conseguir unos aceites de oliva virgen extra llenos de carácter. Por un lado, apuestan por garantizar la calidad óptima desde el cuidado de sus olivares hasta el envasado de sus productos, proceso en el que cuentan con certificaciones y en el que resaltan su compromiso con el medio ambiente. Por otro lado, confían en el legado de tres generaciones que han trabajado desde 1968 y que priman los valores familiares, la motivación y la constancia.

Como resultado de su esfuerzo, seleccionando las mejores aceitunas recolectadas en fechas tempranas, nace Mi Cayetana, su gama más alta de AOVE, un oro líquido creado para los paladares más exigentes. Para experimentar la aventura completa, organizan tu visita a su almazara, situada en Luque, a una hora de Córdoba.

At Antonio Cano e Hijos, they have clear foundations that have led them to produce extra virgin olive oils full of character. On the one hand, they are committed to ensuring optimal quality, from the care of their olive groves to the packaging of their products. They have certifications that highlight their commitment to the environment. On the other hand, they rely on the legacy of three generations who have been working since 1968, placing importance on family values, motivation, and perseverance.

As a result of their efforts, by selecting the best olives harvested early in the season, they have created Mi Cayetana, their highest range of extra virgin olive oil. It is a liquid gold designed for the most discerning palates. To experience the complete adventure, they can arrange a visit to their mill located in Luque, one hour away from Córdoba.

C/ Carretera de la estación s/n, Luque, Córdoba · Tl. 957 66 70 21 · oleocano.com



Emoción gastronómica

Gastronomic excitement

LA DICHA DE COMER BIEN

THE JOY OF EATING WELL

Llega la hora de detenerse, reflexionar y asentar lo vivido en tu paseo por Córdoba. Es el momento de seguir tu ruta turística por los mejores restaurantes de Córdoba para disfrutar de un descanso y probar los auténticos sabores de la ciudad.

En las tabernas cordobesas podrás probar las recetas de toda la vida, sin adornos ni complementos que añadir a platos emblemáticos como el salmorejo cordobés acompañado de jamón ibérico, la mazamorra o el rabo de toro. En los restaurantes más innovadores los productos y las recetas locales seguirán presentes, pero los mejores chefs de Córdoba añadirán un toque mágico a cada comida. Para aquellos que quieran seguir disfrutando de la belleza de Córdoba, podrán hacerlo en lugares como la Ermita de la Candelaria, una antigua ermita del siglo XV recuperada en forma de restaurante, o en la Taberna del Río, que ofrece vistas al río Guadalquivir y al famoso Puente Romano.

Y si te apetece una experiencia completa en un ambiente privilegiado, lugares como Atrio, ubicado en el Colegio de Arquitectos, o el Mercado Victoria, el primer mercado gourmet de Andalucía, se encargarán de servirte las mejores copas y cócteles al ritmo de la música. Aprovecha tu visita a Córdoba para introducirte en su cultura gastronómica.

It is time to pause, reflect, and savor the experiences from your stroll through Córdoba. Now is the moment to continue your tourist route by exploring the best restaurants in Córdoba to enjoy a break and taste the authentic flavors of the city.

In the traditional taverns of Córdoba, you can try time-honored recipes, without any embellishments or additions to iconic dishes such as salmorejo cordobés (traditional cold soup) accompanied by iberian ham, mazamorra (traditional dish with almonds, bread, garlic, oil and vinegar), or oxtail. In the most innovative restaurants, local products and recipes will still be present, but Córdoba's finest chefs will add a touch of magic to each meal. For those who wish to continue enjoying the beauty of Córdoba, they can do so in places like Ermita de la Candelaria, a restored 15th-century hermitage transformed into a restaurant, or at Taberna del Río, which offers views of the Guadalquivir River and the famous Roman Bridge.

And if you are looking for a complete experience in a privileged ambiance, places like Atrio, located in the Architects' Association building, or Mercado Victoria, the first gourmet market in Andalusia, will serve you the finest drinks and cocktails to the rhythm of the music. Take advantage of your visit to Córdoba to immerse yourself in its culinary culture.

EL ENVERO

UN LUGAR DE ENCUENTRO PARA SABOREAR LA VIDA

A PLACE TO SAVOR LIFE

El Envero es diferente, cercano, cálido. Un restaurante que se autodenomina lugar de encuentro. Un espacio donde compartir momentos inolvidables alrededor de la gastronomía y el vino. Una propuesta que enfatiza el respeto al producto y que apuesta por una carta cambiante para sacar el máximo provecho a cada temporada. El Envero es pasión por la cocina y por compartir momentos únicos.

Comenzó en 2011 con el objetivo de complacer a sus invitados con sugerencias que cambian cada semana y con la calidez que el equipo transmite en la sala. Cada plato se crea con pasión, mimo y respeto por parte del equipo de cocina, quienes dan rienda suelta a su creatividad y dinamismo en cada receta. El mítico salmorejo cordobés está cocinado con tomates asados a la leña, pimientos de piquillo y bacalao ahumado. La presa ibérica de la dehesa se hace a la brasa, acompañada de puerros confitados, salsa romesco de anacardo y ajo asado con amaranto suflado. La torrija se carameliza, se empapa en leche fresca de azahar y se acompaña de helado de nueces pecanas.

Para los clientes más indecisos, el Envero ofrece varios menús degustación adaptados a todos los gustos y bolsillos, los cuales, además, se pueden configurar mano a mano con los clientes en base a sus peticiones. Para maridar su amplia carta, la bodega es uno de los mayores atractivos del local, ofreciendo hasta 170 referencias de vino, en las que están presentes todas las denominaciones de origen y variedades de uva de España.

Los platos saben mejor gracias al trato de un equipo humano inigualable, capaz de recibir a los clientes en español, inglés, francés y árabe. Fernando Villena, que irradia pasión y hace sentir único a cada uno de sus clientes, lidera un equipo en constante aprendizaje, motivado y comprometido. Este compromiso se ha visto reflejado en el reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin y Solete de la Guía Repsol. Con el pretexto de reunirse con amigos, familia o trabajo, el Envero es una visita obligada para aquellos que buscan una experiencia culinaria memorable en la ciudad.

Envero is different, close, and warm. A restaurant that calls itself a meeting place. A space where unforgettable moments are shared around food and wine. A proposal that emphasizes respect for the product and bets on a changing menu to make the most of each season. El Envero is the passion for cooking and for sharing unique moments.

It started in 2011 with the aim of pleasing its guests with weekly changing suggestions and the warmth that the team conveys in the dining room. The kitchen team creates each dish with passion, care, and respect, who unleash their creativity and dynamism in every recipe. The legendary Cordoban salmorejo is cooked with firewood-roasted tomatoes, piquillo peppers, and smoked cod. The Iberian pork from the meadow is grilled, accompanied by confit leeks, cashew romesco sauce, and roasted garlic with puffed amaranth. The Torrija (french toast) is caramelized, soaked in fresh orange blossom milk, and served with pecan nut ice cream.

For the more indecisive customers, El Envero offers several tasting menus tailored to all tastes and budgets, which can also be customized hand in hand with the clients based on their requests. In order to complement its extensive menu, the wine cellar is one of the main attractions of the establishment, offering up to 170 wine references, featuring all the Spanish designations of origin and grape varieties.

The dishes taste even better thanks to the unparalleled service of a human team capable of welcoming customers in Spanish, English, French, and Arabic. Fernando Villena, who radiates passion and makes each of his customers feel special, leads a team in constant learning, motivated, and in tune with each other. This commitment has been reflected in the Bib Gourmand recognition from the Michelin Guide and the Solete distinction from the Repsol Guide. Under the pretext of meeting with friends, family, or work, El Envero is a must-visit for those seeking a memorable culinary experience in the city.

C/ Teruel, 21, Córdoba · Tl. 957 20 31 74 · elenvero.com





TABERNA DEL RÍO

UNA CARTA CON CARÁCTER EN LAS MEJORES VISTAS DE CÓRDOBA

A MENU WITH CHARACTER IN THE BEST VIEWS OF CÓRDOBA

A orillas del Río Guadalquivir, en una extensa avenida donde se aprecia la naturaleza y la cultura y se respira la alegría de cordobeses y turistas, se encuentra la Taberna del Río. El restaurante se autodefine como la fusión entre tradición y vanguardia, donde se pueden degustar platos de la cocina cordobesa más tradicional o bien aventurarse con las creaciones de la cocina de autor. El amor por la gastronomía que cultivan sus chefs es el eje central que rigió su identidad, y ha llevado a que la Taberna del Río se convierta en uno de los lugares elegidos por los propios cordobeses, además de contar con el reconocimiento de la Guía Michelin desde hace varios años.

Su filosofía es no anclarse en una única propuesta gastronómica. En el restaurante se pueden probar platos típicos cordobeses como el salmorejo con paletilla curada de cerdo ibérico y huevo campero o las berenjenas fritas con miel de Montoro y queso de cabra de Zuheros. Para los que prefieren tradición con un toque innovador, la carta propone recetas como el brioche tostado relleno de rabo de toro o el rodaballo asado al pilpil de sus espinas y escabeche suave de setas shimeji. Asimismo, también se invita a los comensales a elegir los tacos de maíz con carnita de mogote ibérico ahumado a la leña o el ceviche de corvina. Para los grupos, se ofrecen diversos menús adaptados a sus preferencias y, para los vegetarianos, la carta se adapta a sus necesidades.

Pero la magia de su gastronomía no es el único atractivo de la Taberna del Río. El establecimiento cuenta con dos terrazas, una ubicada en la Ribera, a los pies del Guadalquivir, y otra en la azotea, desde donde se contempla mejor que nunca la Córdoba romana. Tras un paseo por el centro histórico y por el patrimonio de la ciudad, el restaurante ofrece unas vistas privilegiadas que se saborean justo a su fabulosa carta. La Taberna del Río ha trascendido su condición de mero restaurante para convertirse, con el paso de los años, en un lugar de visita obligada para aquellos que desean disfrutar de una velada relajada y panorámica.

On the banks of the Guadalquivir River, along an extensive avenue where nature and culture intertwine and the joy of Cordobans and tourists can be felt, you will find Taberna del Río. The restaurant defines itself as a fusion of tradition and innovation, offering a taste of traditional Cordoban cuisine or the opportunity to venture into the creations of avant-garde cuisine. The love for the gastronomy of its chefs is the central axis that defines its identity, making Taberna del Río a preferred destination for locals. Moreover, it has been recognized by the Michelin Guide for several years.

Their philosophy is not to be anchored to a single gastronomic proposal. At the restaurant, you can savor typical Cordoban dishes such as salmorejo (traditional cold soup) with cured Iberian pork shoulder and free-range eggs or fried eggplant with honey from Montoro and goat cheese from Zuheros. For those who prefer tradition with an innovative twist, the menu offers recipes like toasted brioche filled with oxtail or roasted turbot with a pil-pil sauce made from its own fishbones and a mild shimeji mushroom marinade. Additionally, diners are invited to choose from options like corn tacos with smoked oak wood-flavored Iberian pork or sea bass ceviche. For groups, there are various menus tailored to their preferences, and for vegetarians, the menu is adapted to meet their needs.

However, the magic of their cuisine is not the only attraction at Taberna del Río. The establishment boasts two terraces, one located on the riverbank at the foot of the Guadalquivir and another on the rooftop, providing an unparalleled view of Roman Córdoba. After a stroll through the historic center and the city's heritage, the restaurant offers privileged views that perfectly complement their fabulous menu. Over the years, Taberna del Río has transcended its role as a mere restaurant to become a must-visit destination for those seeking a relaxed and panoramic evening experience.

C. Enrique Romero Torres, 7, Córdoba · Tl. 957 47 85 19 · latabernadelrio.com

ERMITA DE LA CANDELARIA

SABORES CON RAÍZ

ROOTED FLAVORS

Después de una trayectoria de tres décadas dedicado a la gestión de algunos de los restaurantes más reconocidos de Córdoba, Javier Campos decidió emprender su proyecto más personal inaugurando la Ermita de la Candelaria, un restaurante que fusiona la cocina de siempre con técnicas actualizadas. Gracias a la pasión y dedicación con la que ha trabajado junto a su equipo desde 2017, el establecimiento ha conseguido ser un lugar de referencia gastronómica en Córdoba.

Los platos tienen sus raíces en los ingredientes cordobeses provenientes de la sierra de la Campiña, de las huertas del Genil y del Guadalquivir, así como de los olivares y viñedos de Montilla-Moriles. Con vistas a un precioso patio y bajo la mirada de la Virgen de la Candelaria, el cliente disfruta de platos como el pisto hecho como antiguamente, mazamorra con el aire de Almodóvar del Río y un delicioso y fresco helado de naranja con A.O. V.E. En definitiva, la Ermita de la Candelaria revive los sabores de siempre.

El entorno en el que se ubica juega un papel fundamental para acompañar una gastronomía donde la tradición es la protagonista. Se trata de una antigua ermita recuperada del siglo XV situada en pleno casco histórico de Córdoba con pilares ochavados de ladrillo, colores suaves y un entorno que transmite serenidad y esencia. Los comensales pueden optar por uno de sus comedores, sus jardines o una terraza que ofrece vistas a las iglesias y a los tejados del barrio de la Axerquía.

El Restaurante y el Catering son las dos líneas de negocio de la Ermita de la Candelaria. Siempre bajo la batuta de Javier Campos, la empresa está alcanzando una gran proyección que se consolida día a día. Muestra de ello es que la 37ª edición de los Premios Goya contrató su catering, y que el restaurante ha sido visitado por los Reyes de España y de Holanda.

After a three-decade career managing some of Córdoba's most renowned restaurants, Javier Campos embarked on his most personal project by inaugurating Ermita de la Candelaria: a restaurant that blends traditional cuisine with updated techniques. Thanks to the passion and dedication he and his team have worked with since 2017, the establishment has become a culinary reference in Córdoba.

The dishes have their roots in Córdoba's ingredients sourced from the Campiña mountain range, the Genil and Guadalquivir orchards, as well as the olive groves and vineyards of Montilla-Moriles. With a view of a beautiful courtyard and under the watchful eye of the Virgin of the Candelaria, customers enjoy dishes such as the traditional-style pisto (Spanish version of ratatouille), mazamorra (traditional dish with almonds, bread, garlic, oil and vinegar) with the essence of Almodóvar del Río, and a delicious and refreshing orange ice cream with extra virgin olive oil. In short, Ermita de la Candelaria revives timeless flavors.

The surrounding environment plays a fundamental role in complementing gastronomy, where tradition takes center stage. It is a restored 15th-century hermitage located in the heart of Córdoba's historic center, with octagonal brick pillars, soft colors, and an atmosphere that exudes serenity and essence. Diners can choose from one of its dining rooms, gardens, or a terrace that offers views of the churches and rooftops of the Axerquía neighborhood.

Ermita de la Candelaria operates in two business lines: restaurant and catering. Under Javier Campos' leadership, the company is gaining increasing recognition and solidifying its position day by day. That is demonstrated by the fact that the 37th edition of the Goya Awards hired their catering services, and the Spanish and Dutch royal families have visited the restaurant.

C. Candelaria, 2, Córdoba · Tl. 957 73 89 68 · ermitacandelaria.com





MERCADO VICTORIA

UN DESTINO CULINARIO Y NOCTURNO EN UN AMBIENTE COSMOPOLITA
A CULINARY AND NIGHTTIME DESTINATION IN A COSMOPOLITAN SETTING

El Mercado Victoria se ha consolidado como el segundo lugar más visitado en Córdoba después de la Mezquita-Catedral, y basta con poner un pie en el espacio para entender el porqué de su éxito. Lo que comenzó como el primer mercado gastronómico de Andalucía se ha convertido en el destino para disfrutar tanto de la cocina como de la noche cordobesa en un ambiente elegante y cosmopolita.

En el interior se encuentran más de 20 puestos en los que probar la cocina tradicional cordobesa de la mejor calidad. Siempre triunfan los clásicos rabo de toro, salmorejo cordobés, el famoso flamenquín, berenjenas con miel de caña y el pastel cordobés. El Mercado Victoria abastece todos sus puestos con productos de la tierra y luce las denominaciones de origen cordobesas como los aceites de oliva virgen extra, los jamones ibéricos de Los Pedroches o los prestigiosos vinos de Montilla Moriles, los cuales puedes catar allí mismo o llevártelos como recuerdo de tu visita a Córdoba. Además, también hay puestos especializados en otras regiones del mundo como el argentino, italiano, asiático o mexicano, destacando el marroquí con su pastela de pollo. Y quien quiera empezar bien el día, también podrá hacerlo en los desayunos de la Cafetería Panea, que se disfrutan alrededor del entorno idílico de los jardines que rodean el Mercado Victoria. Además, cuenta con un servicio de cocina non-stop los 365 días del año, adaptándose a las necesidades de vegetarianos, veganos, celíacos y alergias.

Una de las zonas con más encanto donde se celebran multitud de banquetes y eventos es el Invernadero, restaurante que ofrece servicio en mesa. Además, el espacio también acoge eventos como exposiciones culturales, presentaciones de libros, desfiles de moda o talleres de cocina. Al caer el sol el Mercado Victoria se transforma y podrás degustar cócteles y bebidas de importación al ritmo de la mejor música en las terrazas del espacio Sojo Mercado. Si quieres vivir una experiencia gastronómica, festiva y cultural en Córdoba, has topado con el lugar perfecto e imprescindible.

Mercado Victoria has established itself as the second most visited place in Córdoba after the Mosque-Cathedral, and it only takes one step inside to understand the reason for its success. What started as Andalusia's first gastronomic market has become the destination to enjoy both Córdoba's cuisine and nightlife in an elegant and cosmopolitan atmosphere.

Inside, you will find over 20 stalls where you can taste the finest quality traditional Cordoban cuisine. Classic dishes like oxtail, salmorejo cordobés (traditional cold soup), the famous flamenquín (fried veal, ham and cheese roll), eggplant with cane honey, and pastel cordobés (traditional cake) always triumph. Mercado Victoria supplies all its stalls with locally sourced products and proudly showcases Córdoba's designated origins, such as extra virgin olive oils, Los Pedroches Iberian hams, or the prestigious wines of Montilla Moriles, which you can taste right there or take home as a souvenir of your visit to Córdoba. Additionally, there are stalls specializing in other regions of the world, such as Argentina, Italy, Asia, or Mexico, with the Moroccan stall standing out with its chicken pastela (chicken pie). And for those who want to start the day off right, they can also do so with breakfast at Cafetería Panea, enjoyed in the idyllic surroundings of the gardens surrounding Mercado Victoria. Furthermore, it offers a non-stop kitchen service 365 days a year, catering to the needs of vegetarians, vegans, celiacs, and allergies.

One of the most charming areas where numerous banquets and events take place is the Invernadero, a restaurant that offers table service. Additionally, the space hosts events such as cultural exhibitions, book presentations, fashion shows, or cooking workshops. As the sun sets, Mercado Victoria transforms, and you can savor cocktails and imported drinks to the rhythm of the best music on the terraces of the Sojo Mercado area. If you want to live a gastronomic, festive, and cultural experience in Córdoba, you have stumbled upon the perfect and essential place.

D'TAPAS



UN NUEVO CONCEPTO GASTRONÓMICO A NEW GASTRONOMIC CONCEPT

Imagina un bocado que te transporta a la Dehesa del Valle de Los Pedroches, donde los cerdos 100% Raza Ibérica se alimentan libremente de bellotas, hierbas y pastos de la naturaleza. Un bocado que es el resultado de un trabajo minucioso, detallista e histórico. D'Tapas COVAP conecta a sus clientes con el origen de la Cooperativa, un lugar donde se degustan los mejores productos mientras se abraza la historia que les ha transportado a la cima de la gastronomía.

Este establecimiento, diseñado con un equilibrio armonioso entre tradición e innovación, brinda la oportunidad de probar los productos estrella de la marca, como el Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión de los Pedroches cortado a cuchillo en el momento por Maestros Cortadores, carnes de la dehesa cocinadas a la brasa del carbón de encina o una amplia variedad de embutidos y quesos.

Imagine a bite that transports you to the Dehesa of Valle de Los Pedroches, where 100% Iberian Purebred pigs freely feed on acorns, herbs, and natural pastures. A bite that is the result of meticulous, detail-oriented, and historical work. D'Tapas COVAP connects its customers with the origin of the Cooperative, a place where the finest products are savored while embracing the history that has propelled them to the forefront of gastronomy.

This establishment, designed with a harmonious balance of tradition and innovation, provides the opportunity to taste the brand's flagship products, such as the hand-carved Alta Expresión 100% Iberian Acorn-fed Ham from Pedroches, cooked-to-perfection meats from the Dehesa over oak charcoal, or a wide variety of cured meats and cheeses.

C. Cruz Conde, 12, 14003 Córdoba · Tl. 672 64 13 82 · ibericoscovap.com

TABERNA ALMODÓVAR



EL SABOR AUTÉNTICO DE CÓRDOBA THE AUTHENTIC FLAVOR OF CORDOBA

La Taberna Almodóvar es un clásico de la cocina cordobesa. Una casa enclavada en el casco urbano cuya base es la gastronomía tradicional creada con la mejor materia prima. En el restaurante prueban toques innovadores sin perder su identidad, heredada a lo largo de tres generaciones. La calidad de su producto y el talento de su chef hablan por sí mismos, sin la necesidad de indagar en recetas complicadas o disfraces, buscando siempre el punto impecable de las carnes melosas y las salsas bien reducidas. La decoración de la Taberna Almodóvar acompaña la cocina que le define.

Paredes encaladas, dinteles de ladrillo y cierto regusto mesonero acogen a los comensales con el objetivo de que se sientan como en casa. El restaurante lleva 17 años recibiendo el reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin y solo hace falta una visita para saborear su triunfo.

Almodóvar Tavern is a classic in Cordoban cuisine. A house nestled in the urban center, where traditional gastronomy is created using the finest ingredients. The restaurant explores innovative touches without losing its inherited identity, passed down through three generations. The quality of their products and the talent of their chef speak for themselves, without the need for complicated recipes or disguises, always aiming for the perfect tenderness of meats and well-reduced sauces. The decoration of Almodóvar Tavern complements its defining cuisine.

Their whitewashed walls, brick lintels, and a tavern-like charm welcome diners, aiming to make them feel at home. The restaurant has been awarded the Bib Gourmand recognition from the Michelin Guide for 17 years, and a single visit is all it takes to savor their triumph.

C/ de Benito Pérez Galdós, 1, Córdoba · Tl. 957 94 03 33 · latabernadealmodovar.com

EL CHURRASCO



UN HOMENAJE A LA TRADICIÓN CORDOBESA A TRIBUTE TO CORDOBAN TRADITION

En 1970, Rafael Carrillo y su esposa Mari abrieron un mesón en pleno barrio de la Judería en el que elaboraban sus platos a la vista del público. Ellos lo quisieron así, tradicional y cercano, cualidades que con los años han bautizado a El Churrasco como uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad. Con doce salones y dos patios típicos cordobeses, actualmente es referencia para los amantes de la cocina clásica. ¿Su especialidad? No es difícil adivinarlo: el churrasco cordobés, un solomillo de cerdo ibérico a la brasa churrasqueado al carbón de encina acompañado de dos salsas árabes, una roja y otra verde.

Podrás maridarlo con un vino de su bodega -ellos recomiendan un fino de la tierra para sumergirte de lleno en la experiencia cordobesa-. Para los que abrazan la tradición, Córdoba es historia y El Churrasco se encarga de homenajearla.

In 1970, Rafael Carrillo and his wife Mari opened a tavern in the heart of the Jewish Quarter, where they prepared their dishes in full view of the public. They desired a place that was traditional and intimate, qualities that have made El Churrasco one of the most emblematic restaurants in the city over the years. With twelve dining rooms and two typical Cordoban courtyards, it has become a reference for lovers of classic cuisine. And what is their specialty? It's not hard to guess: the Cordoban churrasco, a charcoal-grilled Iberian pork tenderloin, accompanied by two Arab sauces, one red and one green.

You can pair it with a wine from their cellar – they recommend a local fino to fully immerse yourself in the Cordoban experience –. For those who embrace tradition, Córdoba is history, and El Churrasco pays tribute to it.

C. Romero, 16, Córdoba · Tl. 957 29 08 19 · elchurrasco.com

TABERNA LOS LAGARES



LA COCINA DE SIEMPRE REINVENTADA EN MONTILLA THE EVER-REINVENTED CUISINE IN MONTILLA

En Montilla, la capital de la Campiña Sur cordobesa, Los Lagares resalta como uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad. La calidad y el servicio que ofrece esta taberna modernizada, la han hecho merecedora de un Sol de la Guía Repsol y del Premio Gurmé al mejor bar-taberna de la provincia. La carta, construida con mimo y sencillez bajo el lema “cosas nuevas de siempre”, se marida junto a una gran variedad de vinos de la tierra.

Es el momento de probar sus famosos arroces, las mejores piezas de carne a la brasa y los grandes productos de temporada como el revuelto de setas. Tras un viaje al corazón de Andalucía entre viñedos, bodegas, olivos y almazaras, Taberna Los Lagares es una parada obligada para recuperar fuerzas y emprender de nuevo el camino.

In Montilla, the capital of the Campiña Sur region in Cordoba, Los Lagares stands out as one of the most emblematic restaurants in the city. The quality and service provided by this modernized tavern have earned it two prestigious accolades: a Repsol Guide Sol and the Gurmé Award for the best bar-tavern in the province. The menu, crafted with care and simplicity under the claim “new things from always.” is paired with a wide variety of local wines.

Los Lagares Tavern offers its diners a moment of pause and enjoyment, where they can taste their famous rice dishes, the finest grilled meats, and exceptional seasonal products such as the mushroom scramble. After a journey to the heart of Andalusia, surrounded by vineyards, wineries, olive groves, and oil mills, Los Lagares is a must-stop to recharge and continue the journey anew.

Av. de las Camachas, 1, Montilla, Córdoba · Tl. 957 65 00 55 · tabernaloslagares.es

TERRA OLEA



COCINA AUTÓCTONA REFORMULADA CON MAESTRÍA INDIGENOUS CUISINE REFORMULATED WITH MASTERY

En Terra Olea se rescatan las recetas de toda la vida y les añaden dos ingredientes: contemporaneidad y originalidad. La cocina autóctona se reformula de la mano de Paco Villar, el chef a la cabeza del restaurante.

Para lograr un resultado óptimo, la materia prima se escoge en base a productos de temporada, acudiendo siempre a denominaciones de origen de la tierra. Los menús degustación, Flos y Cibarium, homenajean a los olivos y a su legado, recordándonos que la calidad comienza en el origen del producto. Terra Olea, galardonado con el prestigioso Bib Gourmand de la Guía Michelin y con la Guía Repsol, te invita a un viaje culinario en el que serás testigo de su clamoroso trabajo en cocina.

At Terra Olea, traditional recipes are rescued and infused with two ingredients: contemporaneity and originality. Indigenous cuisine is reimagined under the skilled hands of Paco Villar, the chef leading the restaurant.

To achieve optimal results, the raw ingredients are carefully selected based on seasonal products, always resorting to local designations of origin. The tasting menus, Flos and Cibarium, pay homage to the olive trees and their legacy, reminding us that quality begins with the origin of the product. Terra Olea, honored with the prestigious Bib Gourmand from the Michelin Guide and recognized by the Repsol Guide, invites you on a culinary journey where you will witness their remarkable work in the kitchen.

C. Rigoberta Menchú, 2, Córdoba · Tl. 957 91 73 55 · terraolearestaurante.com

PEÑA FLAMENCA LA SOLEÁ



MÚSICA Y COCINA TRADICIONAL EN PALMA DEL RÍO TRADITIONAL MUSIC AND CUISINE IN PALMA DEL RÍO

La Soleá, una de las peñas flamencas más antiguas de Córdoba, ha trascendido a través de generaciones adaptándose a los nuevos tiempos, pero siempre manteniendo los platos tradicionales y recordándonos la clave del éxito de su cocina: utilizar materias primas de la máxima calidad y adaptar los puntos de cocción al gusto actual. Carlos Pozo, cocinero del restaurante, crea sus platos desde la más profunda tradición en concordancia con el espacio.

Un portalón de madera antigua, toneles transformados en mesas, una chimenea y paredes adornadas con imágenes de Caracol, Mairena, Fosforito y otras figuras del flamenco envuelven a los clientes en una atmósfera costumbrista. Entre los manjares que se pueden saborear en La Soleá se encuentran las anchoas en tosta, los riñones al Jerez presentados en cazuela de barro o los callos con manitas de cerdo con matices de clavo, comino, pimentón y vino.

La Soleá, one of the oldest flamenco clubs in Córdoba, has transcended through generations by adapting to the modern times while always maintaining traditional dishes and reminding us of the key to their culinary success: using top-quality ingredients and adjusting cooking techniques to current tastes. Carlos Pozo, the chef of the restaurant, creates his dishes rooted in deep tradition that aligns with the setting.

An old wooden doorway, barrels transformed into tables, a fireplace, and walls adorned with images of Caracol, Mairena, Fosforito, and other flamenco figures envelop customers in a traditional atmosphere. Among the delicacies that can be savored at La Soleá are anchovies on toast, kidneys with Jerez sauce presented in a clay pot, and tripe with pig's trotters infused with hints of clove, cumin, paprika, and wine.

C. Rioseco, 68, Palma del Río, Córdoba · Tl. 957 64 49 21

TELLUS



GASTRONOMÍA EN EVOLUCIÓN DESDE LAS RAÍCES EVOLVING GASTRONOMY FROM THE ROOTS

Antonio López, un reputado cocinero en Córdoba, llevaba años de trabajo cultivando lo que hoy es Tellus, una propuesta que defiende la cocina de temporada, saludable y de cercanía, con el punto de partida en El Valle del Guadalquivir. En la elección de su nombre encontramos la ideología que les caracteriza. Tellus personifica en la mitología romana a la diosa de la tierra y la productividad, lo cual se refleja en la estacionalidad de su propuesta gastronómica.

En su cocina, prima la simbología de nuestra cultura. Los platos se conciben en armonía con los mejores vinos, el aceite de oliva y los cereales, todo ello en un ambiente diáfano con una cocina a vista. Situado a unos minutos del centro, Tellus es un restaurante de referencia recomendado por la prestigiosas Guías Repsol y Michelin, donde la gastronomía es considerada como un arte en constante evolución.

Antonio López, a renowned chef in Córdoba, has spent years cultivating what is now Tellus, a concept that advocates for seasonal, healthy, and locally sourced cuisine, with a starting point in the Guadalquivir Valley. The choice of their name reflects their ideology. In Roman mythology, Tellus personifies the goddess of the earth and productivity, which reflects in the seasonality of their gastronomic proposal.

Their kitchen emphasizes the symbolism of our culture. The dishes are conceived in harmony with the finest wines, olive oil, and cereals, all within an open space with an open kitchen. Located a few minutes from the city center, Tellus is a renowned restaurant recommended by prestigious guides such as Repsol and Michelin, where gastronomy is considered an art in constant evolution.

U-MAMI GASTROBAR



ARTE CULINARIO EN AGUILAR DE LA FRONTERA CULINARY ART IN AGUILAR DE LA FRONTERA

David y Noelia querían abrir un restaurante en el que Aguilar de la Frontera, pueblo inmerso en la Campiña Sur, fusionara la tradición de la gastronomía cordobesa con la cocina moderna. Con esta visión en mente dieron origen a U-Mami, un establecimiento en el que la esencia de los platos está en sacar el máximo jugo a un producto de calidad. David está a cargo de la cocina, y entre sus recomendaciones destaca las croquetas de langostino al ajillo y de carrillera, el flamenquín de rabo de toro y queso ahumado y la tarta de queso para una exquisita nota final.

Noelia, cabeza de sala, es la encargada de ofrecer un servicio cercano a unos clientes que se sentirán como en casa. Muy cerca del restaurante, en los viñedos de la Campiña, las bodegas de la D.O. Montilla-Moriles preparan los vinos que posteriormente se servirán en U-Mami para maridar los platos cordobeses como se merecen.

David and Noelia wanted to open a restaurant in Aguilar de la Frontera, a town immersed in the Campiña Sur of Córdoba, where they could merge the tradition of Cordobese gastronomy with modern cuisine. With this vision in mind, they created U-Mami, an establishment where the essence of the dishes lies in extracting the maximum flavor from high-quality ingredients. David is in charge of the kitchen, and among his recommendations are the garlic shrimp and cheek croquettes, the flamenquín made with oxtail and smoked cheese, and the cheesecake for an exquisite final touch.

Noelia, as the head of the dining area, is responsible for providing a friendly service to customers who will feel right at home. Very close to the restaurant, in the vineyards of the Countryside, the wineries of the Montilla-Moriles Designation of Origin prepare the wines that will be served at U-Mami to pair perfectly with the Cordobese dishes.



Lifestyle

UN MOMENTO PARA TI

A MOMENT FOR YOU

Después de haber recorrido las calles, plazas, monumentos y restaurantes de la ciudad, llega el momento de dedicarnos tiempo a nosotros mismos. Si te apetece un descanso en el que desconectar y mimarte durante unos instantes, te ofrecemos experiencias para complementar tu viaje con un momento de tranquilidad o de aventura.

Por un lado, Jose Tabas te introduce en un elegante salón de peluquería y maquillaje en el podrás dejarte aconsejar hasta elegir el servicio que más te convenga. El equipo de expertos de Tabas te envolverá en una experiencia cautivadora para los sentidos que te dejará como nuevo.

Por otro lado, Barey abre sus puertas a todas aquellas mujeres que se atrevan con diseños innovadores. La firma, fundada y diseñada por la talentosa Mar Reyes, ofrece looks formales para lucir durante grandes eventos o para salir un día en el que sencillamente quieras sentirte elegante.

Si deseas saborear un delicioso café o una copa en un sitio con encanto, Atrio es el lugar ideal. Se trata de una antigua mansión burguesa que te invitará a relajarte mientras disfrutas de tu bebida en un entorno arquitectónico privilegiado.

Para llevarte un recuerdo de Córdoba, la tienda La Ramita exhibe algunos productos locales como los vinos de la D.O. Montilla Moriles, los quesos del Valle de los Pedroches y de Zuheros y los aceites de oliva virgen extra.

Y, por último, si te va la aventura sobre ruedas te recomendamos que visites los concesionarios de Hélicemotor, que guardan el mayor stock BMW Premium Selection de Andalucía. Podrás vender, comprar o alquilar la moto de tus sueños.

After exploring the streets, squares, monuments, and restaurants of the city, it's time to dedicate some time to ourselves. If you feel like taking a break to disconnect and pamper yourself for a while, we offer experiences to complement your trip with a moment of tranquility or adventure.

On one hand, Jose Tabas welcomes you to an elegant hair and makeup salon, where you can receive expert advice to choose the service that suits you best. Tabas' team of experts will envelop you in a captivating sensory experience that will leave you feeling refreshed.

On the other hand, Barey opens its doors to all women who dare to try innovative designs. Founded and designed by the talented Mar Reyes, the brand offers formal looks to wear during grand events or on a day when you simply want to feel elegant.

If you wish to savor a delicious coffee or a drink in a charming place, Atrio is the ideal spot. It's an old bourgeois mansion that invites you to relax while enjoying your beverage in a privileged architectural environment.

To take a souvenir of Córdoba with you, the La Ramita store showcases some local products such as wines from the Montilla Moriles Designation of Origin, cheeses from the Valle de los Pedroches and Zuheros, and extra virgin olive oils.

Lastly, if you're into adventure on wheels, we recommend visiting the Hélicemotor dealerships, which hold the largest stock of BMW Premium Selection motorcycles in Andalucía. You can sell, buy, or rent the motorcycle of your dreams.

José Tabas

Hair Colorist & Beauty Lounge

UNA EXPERIENCIA PARA LOS CINCO SENTIDOS

AN EXPERIENCE FOR THE FIVE SENSES

Cuando viajamos queremos tomar distancia de lo cotidiano, experimentar de primera mano nuevas culturas o, sencillamente, volver a encontrarnos con nosotros mismos. Jose Tabas Hair Colorist & Beauty Lounge, un salón de belleza moderno y sofisticado en pleno centro de Córdoba, te ofrece una experiencia inmersiva de la que saldrás sintiéndote renovado.

El salón nace de la mano del mismo Jose Tabas, estilista y maquillador con un amplio bagaje en el mundo Beauty. Se ha formado en los salones más exigentes de España, donde ha obtenido experiencia y una alta capacidad de liderazgo hasta abrir su propio salón en Córdoba. Empleando todo lo aprendido, ofrece un trato personalizado a cada uno de sus clientes. ¿Cuál es el cambio que buscas en tu look? Corte, peinado, coloración, tratamiento para el cabello, maquillaje, o barbería para ellos. Jose Tabas te ofrece un amplio abanico de servicios con un equipo de profesionales que te asesorarán hasta encontrar lo mejor para ti. En ese punto solo tendrás que dejarte llevar y ellos hacen magia.

Desde que entras al salón, el aura que desprende logra que por unos instantes nos olvidemos de todo. La elegancia del entorno, colorido y con distinguida decoración, centra nuestra visión en un lugar único. El sonido del agua cayendo en cascada es uno de los grandes protagonistas, acompañado por la zona de colorterapia que nos ayuda a favorecer el estado de ánimo y bienestar. Inspiramos el aroma que desprenden los productos cuidadosamente escogidos y disfrutamos de un masaje acogedor. De pronto, estás ahí. Jose Tabas ha atrapado tus cinco sentidos y no puedes percibir nada más que tu propia esencia.

¿El secreto de su éxito? La pasión con la que hacen su trabajo. Cuando esta pasión es compartida entre un grupo de profesionales que muestra cercanía y amor con sus clientes, éstos se sienten como en casa. Al cruzar las puertas del salón, el equipo de Jose Tabas no verá a un simple cliente, sino a un invitado que merece un trato único y una vivencia inolvidable. “La magia es creer en ti mismo. Si puedes hacer eso, puedes hacer que suceda cualquier cosa”. Bajo el mismo lema que le ha acompañado hacia el triunfo, Jose Tabas nos enseña a querernos. Si quieres lucir tu mejor versión, déjate mimar, disfruta, y siéntete en la Experiencia Tabas.

When we travel, we want to distance ourselves from the ordinary, experience new cultures firsthand, or simply reconnect with ourselves. Jose Tabas Hair Colorist & Beauty Lounge, a modern and sophisticated beauty salon in the heart of Córdoba, offers you an immersive experience that will leave you feeling renewed.

The salon is the brainchild of Jose Tabas himself, a stylist and makeup artist with extensive experience in the beauty world. He has trained in the most demanding salons in Spain, where he gained experience and a high leadership ability until he opened his own salon in Córdoba. Using all that he has learned, he offers personalized treatment to each of his clients. What change are you looking for in your look? Haircut, styling, coloring, hair treatment, makeup, or barbering for men. Jose Tabas offers you a wide range of services with a team of professionals who will advise you until they find the best option for you. At that point, you just have to let yourself go, and they work their magic.

From the moment you enter the salon, the aura it exudes makes you forget about everything for a moment. The elegance of the environment, colorful and with distinguished decor, focuses our vision on a unique place. The sound of water cascading is one of the main protagonists, accompanied by the color therapy area that helps us improve our mood and well-being. We breathe in the aroma of carefully selected products and enjoy a cozy massage. Suddenly, you're there. Jose Tabas has captured your five senses, and you can't perceive anything else but your own essence.

The secret to their success? The passion they put into their work. When this passion is shared among a group of professionals who show closeness and love towards their clients, they feel at home. When you walk through the doors of Jose Tabas' salon, the team won't see you as just a customer, but as a guest who deserves unique treatment and an unforgettable experience. “The magic is believing in yourself. If you can do that, you can make anything happen.” Under the same claim that has led him to triumph, Jose Tabas teaches us to love ourselves. If you want to showcase your best version, let yourself be pampered, enjoy, and immerse yourself in the Tabas Experience.





Barey

DISEÑOS CON PERSONALIDAD

DESIGNS WITH PERSONALITY

¿Quieres descubrir una de las marcas de moda preferidas por las influencers? Barey se ha convertido en la firma de referencia cuando se trata de buscar el look perfecto para cualquier ocasión, ya sea una fiesta, un evento especial o simplemente una salida con amigos. Todo comenzó gracias a la visión de Mar Reyes, una cordobesa apasionada, diseñadora y fundadora de Barey. Su objetivo era apostar por una firma que rompiera con lo establecido y que se inspirara en la mujer de nuestro tiempo.

Barey se adapta a tu modo de vida y lo tiñe de una personalidad exclusiva. Lo que originalmente comenzó como una firma orientada a eventos, ha evolucionado con los años hasta incluir looks más casuales. Actualmente, destaca por sus diseños de estética vintage, elegantes y originales, confeccionados en tejidos de primera calidad íntegramente en España.

Mar se dedica a transmitir la esencia de su ciudad en cada una de sus creaciones. Sus diseños llevan impreso el inconfundible sello andaluz como un homenaje a la tradición cultural de Córdoba. Entre sus colecciones nunca faltan los lunares, que añaden el toque perfecto en muchas de las fiestas de Córdoba.

Barey eleva la moda cordobesa a un nivel superior. Sus cortes elegantes y atrevidos se convierten en los aliados perfectos para realzar la figura femenina.

Do you want to discover one of the favorite fashion brands among influencers? Barey has become the go-to brand when it comes to finding the perfect look for any occasion, whether it's a party, a special event, or just a night out with friends. It all started with the vision of Mar Reyes, a passionate designer and founder of Barey from Córdoba. Her goal was to create a brand that breaks with the norm and draws inspiration from the modern woman.

Barey adapts to your lifestyle and infuses it with an exclusive personality. What originally began as a brand focused on events has evolved over the years to include more casual looks. Currently, it stands out for its vintage, elegant, and original designs, all crafted from high-quality fabrics entirely made in Spain.

Mar is dedicated to capturing the essence of her city in each of her creations. Her designs bear the unmistakable Andalusian stamp as a tribute to the cultural tradition of Córdoba. Among their collections, polka dots are always present, adding the perfect touch to many of the parties in Cordoba.

Barey takes cordobese fashion to a higher level. Its elegant and daring cuts become the perfect allies to enhance the female figure.

Pl. Chirinos, 3, local 4, Córdoba · Tl. 957 11 71 58 · bareycollection.com



Atrio

CAFÉ Y COPAS EN UNA JOYA ARQUITECTÓNICA

COFFEE AND COCKTAILS IN AN ARCHITECTURAL GEM

Atrio es más que un simple lugar en el que hacer una pausa para tomar un café o una copa. Atrio es un espacio que detiene las miradas de los que pasan por su lado. Ubicado en el Colegio de Arquitectos de Córdoba, se trata de una mansión burguesa de 1907 ligada al estilo de Art Nouveau, declarada Bien de Interés Cultural. Transcurrido más de un siglo desde su construcción, se ha convertido en un nuevo concepto de café-bar en el que los desayunos y las copas se fusionan con la presencia de los naranjos, con la arquitectura y con un ambiente exclusivo. Sus tostadas bañadas en aceite de oliva virgen extra de la tierra y sus Gin&Tonics son servidos por profesionales que, en armonía con la belleza del espacio, priman la elegancia y el respeto hacia sus clientes.

Atrio is more than just a place to pause for a coffee or a cocktail. Atrio is a space that captivates the gaze of those who pass by. Located in the College of Architects of Cordoba, it is a bourgeois mansion from 1907, closely tied to the Art Nouveau style and declared a Cultural Heritage Site. Over a century since its construction, it has evolved into a new concept of a café-bar where breakfasts and drinks blend seamlessly with the proximity of orange trees, architecture, and an exclusive atmosphere. Their toast drenched in extra virgin olive oil from the region and their gin and tonics are served by professionals who, in harmony with the beauty of the space, prioritize elegance and respect towards their customers.

Av. del Gran Capitán, 32, Bajo, Córdoba · Tl. 957 81 00 81 · www.atriocafe.es



La Ramita

TIENDA GOURMET CON PRODUCTOS DE LA TIERRA

GOURMET STORE WITH LOCAL PRODUCTS

Juan Antonio Henares, gerente de la Taberna Tierra y Mar, quiso ir un paso más allá en su propuesta gastronómica y exhibir los productos cordobeses en La Ramita, una tienda gourmet ubicada al lado del restaurante. El establecimiento abre sus puertas a cordobeses y turistas que deseen probar y llevarse de recuerdo algunas delicias locales: vinos de la prestigiosa D.O. Montilla Moriles, quesos del Valle de los Pedroches y de Zuheros, aceites de oliva virgen extra, mermeladas, mieles y un largo etcétera. Puedes comprar los artículos por separado o personalizar un estuche de regalo a tu gusto. Además, La Ramita tiene servicio a domicilio gratuito. Y para complementar la visita a la tienda, ésta organiza catas en las que presenta una selección de los vinos que conforman su amplio abanico.

Juan Antonio Henares, manager of Taberna Tierra y Mar, wanted to take his gastronomic proposal to the next level and showcase local products at La Ramita, a gourmet store located next to the restaurant. The establishment welcomes locals and tourists who wish to taste and take home some typical delights as souvenirs: wines from the prestigious Montilla Moriles Designation of Origin, cheeses from the Valle de los Pedroches and Zuheros, extra virgin olive oils, jams, honey, and much more. You can purchase the items separately or customize a gift box according to your preferences. Additionally, La Ramita offers a free home delivery service. To complement the visit to the store, they also organize tastings where they present a selection of wines from their wide range.



Hélicemotor

EL MAYOR STOCK BMW PREMIUM SELECTION DE ANDALUCÍA

THE LARGEST BMW PREMIUM SELECTION STOCK IN ANDALUSIA

¿Te gustan las motos? Córdoba también tiene rincones para los aventureros y uno de ellos es Hélicemotor, empresa con dos concesionarios especializados en BMW que ofrecen servicios de taller, compra, venta y alquiler de motos nuevas y de ocasión. Tú eliges el tipo de moto, el precio que estés dispuesto a invertir y un equipo de expertos te asesorará para que te lleves la moto de tus sueños. Además, podrás hacerlo visitando las instalaciones de Hélicemotor o a través de su servicio de recogidas y entregas a domicilio.

Hélicemotor, consciente de que las motos son una pasión, organiza viajes por toda España y Marruecos en los que los moteros obtienen una ruta asistida. Los concesionarios comparten el mismo entusiasmo que sus clientes y destacan por la confianza que transmiten a cada uno de ellos. Una vez realizas un cambio, una venta o una compra, te conviertes automáticamente en parte de la familia de Hélicemotor.

Do you like motorcycles? Cordoba also has corners for adventurers, and one of them is Hélicemotor, a company with two specialized BMW dealerships that offer workshop services, buying, selling, and renting new and used motorcycles. You choose the type of motorcycle, the price you're willing to invest, and a team of experts will advise you so you can get the motorcycle of your dreams. Additionally, you can do this by visiting Hélicemotor's facilities or through their pick-up and delivery service.

Hélicemotor, aware that motorcycles are a passion, organizes trips throughout Spain and Morocco where bikers experience an assisted route. The dealerships share the same enthusiasm as their customers and stand out for the trust they convey to each of them. Once you make a trade, a sale, or a purchase, you automatically become a member of the Hélicemotor family.

Av. Conde de vellellano 4 - Av Arroyo del Moro, 2, · Tl. 957 088 885 · helicemotor.com

OFFLINE IS THE NEW LUXURY.
Online is necessary.

bon·ho·mía
AGENCIA CREATIVA
bonhomiaconsulting.com

Barey



📍 Pl. Chirinos, 3,
Córdoba

bareycollection.com