



VIAJEROS

Nuevos restaurantes que muestran que Sevilla tiene un sabor especial



Fotografía:

Los platos más innovadores de la cocina sevillana se despliegan en restaurantes como De la O.

JOSÉ MANUEL TORRES

Sevilla

03/03/2019 - 18:00h

Pensemos que **Sevilla**, capital de la comunidad autónoma de Andalucía, tiene muy cerca los puertos pesqueros de **Cádiz y Huelva**, por lo cual se degusta un pescado y un marisco de primerísima calidad. A ello hay que unirle sus maravillosas tapas caseras que pueden ser tradicionales o vanguardistas, los guisos, las maravillosas frituras, las carnes, las verduras y otros alimentos que son un paraíso para los gourmets.



Os revelamos siete nuevos restaurantes situados en Sevilla para descubrir una de las mejores gastronomías del sur de España.

[\[Para leer más: Así se verá Sevilla desde la Torre Pelli\]](#)

Casa Plata

El nuevo local de restauración **Casa Plata**, en la céntrica calle Amor de Dios, obra del Estudio de Arquitectura **Lucas y Hernández-Gil de Madrid**, posee un

[f](#) Compartir en Facebook

[Configuración de privacidad](#)

como el metal y la madera, que se contraponen con los tonos grisáceos plateados de las paredes.



En Casa Plata se despliega una cocina tradicional donde prima el producto

Un lugar muy especial para comer, cenar o tomar un cóctel. Cocina tradicional donde prima el producto, con interesantes toques de vanguardia. Destacable la ensalada templada con espinacas, boletus y pipas de girasol con vinagreta de tomates secos, el pulpo asado con guarnición de arroz salvaje con tirabeques y salsa de ostras y sus gustosas y melosas croquetas variadas entre las que brillan las de pollo al curry y las de jabalí con setas. Buena carta de vinos.

De la O

Con acceso desde la plaza de Chapina por Callejón Gracia de Triana, a orillas del Guadalquivir, y muy cerca del hotel Ribera de Triana, los que disfrutan con la gastronomía andaluza tienen una cita ineludible en el restaurante [De la O](#).

El arquitecto y chef Manuel Llerena ha diseñado un espacio elegante de ambiente sosegado

Cocina de mercado, estacional y elaborada con productos locales en la que despuntan sus platos concebidos con pescados de Cádiz, carnes ibéricas de la serranía de Huelva, mariscos de la lonja de la Isla Cristina, setas de los Picos de Aroche o las afamadas verduras de las huertas del valle del Guadalquivir. Los vinos y los aceites son todos de la D.O. Andalucía.



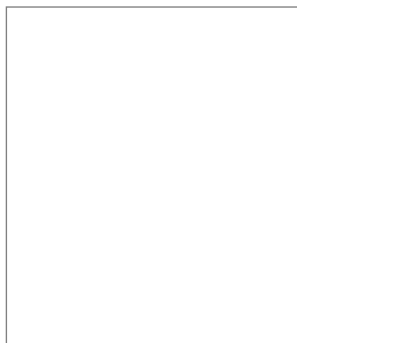
f Compartir en Facebook

Configuración de privacidad

El propietario es **Manuel Llerena**, arquitecto reinventado en cocinero que ha diseñado un espacio elegante de ambiente sosegado y a la vez propicio para gozar de una culinaria talentosa y sin ningún tipo de fisuras.

Ispal

El grupo hostelero La Raza, fundado en 1932, es el responsable del flamante y elegantísimo restaurante **Ispal**, ubicado en la sevillana plaza de San Sebastián, muy cerca de la plaza de España.



Un negocio de restauración adscrito al movimiento *Slow Food* que ofrece, de la mano de su chef ejecutivo **Antonio Bort**, la máxima expresión de la cocina sevillana elaborada con los mejores productos de la provincia.

Ispal es un interesante representante del movimiento Slow Food

Brandada de bacalao con altramuz y corazón de tomate con gazpacho verde, cochinillo de Constantina con su jugo o el arroz de las marismas de Pato Azulón, son algunas de sus brillantes creaciones. Para un mayor conocimiento de su cocina os sugerimos que os abandonéis al menú degustación de 11 platos '100% Sevilla'.

La Azotea

En ocasiones le damos demasiado valor a la cocina creativa en detrimento de la tradicional y es un error considerable. El nuevo restaurante **La Azotea**, situado en un luminoso y atractivo local de la calle Conde de Barajas, en el barrio de San Lorenzo, muestra la mejor cocina sevillana de siempre, en la cual el producto es pieza clave y esencial de una gastronomía que brilla por sí misma.



La Azotea muestra la mejor cocina sevillana de siempre

No puedes dejar de probar la ensaladilla de ahumados, el foie casero con confitura de frutas y panecillos tostados, o las croquetas de puchero que son un punto y aparte. Muy bueno también el revuelto de calabacín, cebolla, patatas, pimienta y jamón ibérico de bellota.

[\[Para leer más: Estos son los destinos favoritos para Semana Santa\]](#)

Los carnívoros seguramente harán palmas flamencas con las deliciosas costillas de conejo fritas al ajo y tomillo con patatas, o el vino tinto con gratén de queso de cabra.

Origen

En el interior del precioso [hotel Palacio Conde de Torrejón](#) del siglo XVIII, sito en la concurrida zona de la Alameda de Hércules, abrió recientemente el bar restaurante [Origen](#).

Su comedor está ubicado alrededor del coqueto patio porticado con antiguas columnas de ladrillo estilo andalusí del edificio.

Origen es una nueva referencia imprescindible en Sevilla.

Su carta muestra platos pensados para disfrutar de una notable velada

[f](#) [Compartir en Facebook](#)

[Configuración de privacidad](#)

dados de ventresca de pez espada con crema de zanahorias, salteado de habitas y morcilla de Ronda o raviolis de guiso de cola de toro con espuma de parmesano son algunas de sus distinguidas creaciones.



Sin duda alguna, Origen es una nueva referencia imprescindible en Sevilla.

Umami Tapas & Cocktails Bar

Este nuevo espacio posee una ubicación ejemplar junto a la catedral de Sevilla y la emblemática Giralda. Se publicita como **Umami Tapas & Cocktails Bar** porque funciona tanto como coctelería y lugar para comer.

La decoración de Umami es cosmopolita, urbana y muy chic

Sinceramente creemos que lugar de tapas se queda corto y resulta desmedidamente modesto en su terminología, porque platos imaginados por el chef **Miguel Bejarano** como el risotto de cuatro quesos andaluces y calabacín, el salmón a la llama con rocas de queso helado y ensalada de quinoa o el pan chino con presa adobada, cilantro y mayonesa de soja, son elaboraciones de restaurante de altísima cocina.



La decoración de Umami es cosmopolita, urbana y muy chic. El amplio local posee dos alturas. En la planta baja predomina una gran barra y el comedor principal engalanado con un jardín vertical. En el piso superior luce la cocina a la vista y un ambiente más sosegado idóneo para complacerse con un coctel elaborado por el profesional equipo de bartenders.

Anibal by Origins

En Santa Cruz, barrio del casco antiguo donde se encuentran el Archivo de Indias y el Alcázar de Sevilla, abrió sus puertas recientemente [Anibal by Origins](#), un restaurante que ofrece una cocina multicultural y heterogénea basada en los óptimos productos andaluces.

No obviéis la tabla de quesos andaluces con maridaje de vinos de Anibal by Origins

Su carta es un compendio de platos extraídos del recetario de los cinco continentes: causa peruana de patata sanluqueña y pulpo con chicharrón de sus cabezas, canelones wantón de civet de jabato y bechamel al tomillo limonero, ceviche de corvina de Conil con leche de tigre de ají amarillo, tatín de manzana, crumble y caramelo de Bretaña. Además, en su carta se pueden encontrar vinos de California, Francia e Italia.



La decoración es sumamente ecléctica, étnica y colorista, y cada una de sus salas tiene su estilo propio. Una última indicación: No obviéis la tabla de quesos andaluces con maridaje de vinos de Jerez porque es todo un espectáculo.

Es noticia en turismo: [Gastronomía](#) • [Turismo en Andalucía](#)



Más en Internet

Sevilla - Meliá Sevilla

75 € - es.melia.com

Enlaces Patrocinados por Taboola

Esta invención japonesa te permite hablar 42 idiomas

[Muama](#)

Vuelos en Alcobendas Y La Moraleja a precios ridículamente bajos

www.jetcost.es

Calcula el valor de tu coche

compramostucoche.es

[Compartir en Facebook](#)

[Configuración de privacidad](#)