

SABOREA BAENA



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Gastronomía de Baena

ESTE PDF ES
INTERACTIVO 



Acompaña tus tapas con un
vino de la Denominación de
Origen Montilla-Moriles

Platos típicos

Dulces de Baena

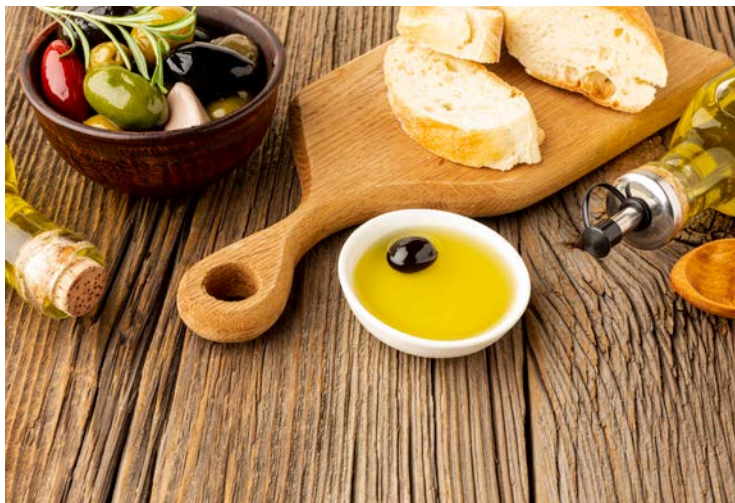
Oleoturismo, Enoturismo y Quesería Artesanal

Dónde comer

Síguenos en RRSS



Platos típicos



Baena destaca por la **excelente calidad de su aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, **mundialmente reconocida** y bajo el amparo de la **Denominación de Origen Baena**, así como por la **Denominación de Origen Montilla-Moriles**, a la que pertenecen sus vinos.

No podemos olvidar los **riquísimos quesos** y la **amplia variedad de chacinas y embutidos**. También se pueden degustar productos de elaboración artesanal, chorizos, morcillas, lomos, pancetas, etc.

"la excelente calidad de su aceite de oliva virgen extra mundialmente reconocida"



Platos típicos



Salmorejo Córdoba

Sopa fría con un toque espeso, elaborada con tomates maduros, ajo, pan, vinagre de vino, sal, AOVE y, si se desea, puede ser acompañada con huevo duro y jamón picado.



Carnerete de patatas

Patatas cortadas al estilo panadero y fritas con AOVE, acompañadas de una deliciosa salsa elaborada con pan, ajo, tomate, cebolla, sal, laurel y pimentón.



Platos típicos



Flamenquín Cordobés

Rollos de carne con jamón, ajo picado, perejil y huevo duro. Beneficiándose su sabor en la elección de un AOVE.



Naranjas en Aceite

Naranjas troceadas con una pizca de agua y AOVE, que también se pueden acompañar con un poco de miel, trocitos de pan de higo o bacalao.

Bacalao a lo Baenense

Bacalao con tomate, pimiento, cebolla y AOVE.

Revoltito Baenense

Revuelto de huevo, jamón y verduras, entre estas la habas de Baena le dan un toque y sabor muy especial, ajetes y/o espárragos.



La hora del tapeo es ideal para descubrir los sabores auténticos de la región.

Dulces de Baena



Gachas con cuscurreones

Postre a base de harina de trigo, agua, leche, azúcar y canela. A veces se agrega AOVE, ralladura de limón o naranja y miel para dar más sabor y aroma.



Roscos de vino

Roscas elaborados con harina, AOVE, azúcar, vino dulce y canela. Algunas variantes pueden incluir ralladura de limón.



Fabiolas

Dulce delicado realizado con masa de harina, azúcar, aceite de oliva virgen extra y ralladura de naranja.

A veces, también se añaden almendras molidas o especias como el anís.



Dulces de Baena



Panetillos de cortijo

Delicioso bocado realizado con almendra, azúcar, claras de huevo y canela al gusto.



Pestiños

Postre frito a partir de vino, AOVE, ajonjolí, zumo de naranja, clavo, harina y huevo.

Oleoturismo y enoturismo

Volver a
Menú Principal



Oleoturismo

Enoturismo

Quesería artesanal



CONSULTAR
HORARIOS



Molino El Cerrajón



Con 174 años de tradición, el Molino El Cerrajón representa una pasión ininterrumpida por los olivos, su fruto y su zumo, impulsada por generaciones que han sabido adaptarse e innovar.

Este proyecto honra el legado de los pioneros del olivar, con una visión puesta en el futuro y un compromiso constante con la excelencia en la **elaboración de aceite de oliva virgen extra**.

Ubicados en la campiña cordobesa oriental, con algunos olivares situados en la linde con Jaén, estas tierras poseen **una larga tradición olivarera**. Sus suelos calizos y arcillosos, junto con el templado clima continental, ofrecen condiciones ideales para el cultivo de olivos.



UBICACIÓN

C/ Federico García Lorca, 31



680 595 292

Nuestra Señora de Guadalupe



Al ritmo de los coliblanco y colinegro nació la Cooperativa Oliverera Nuestra Señora de Guadalupe.

Cuentan con cuatro líneas de molturación y dos martillos por cada una de ellas.

Una vez machacada la aceituna, la masa llega a las batidoras para luego pasar al decanter y posteriormente a las centrífugas verticales, donde se realizan una primera y segunda extracción, dependiendo del tipo de AOVE.

Finalmente, el aceite llega a las bodegas para su posterior envasado antes de llegar a las cocinas de las abuelas andaluzas.

Esta cooperativa ofrece disfrutar de una cata sensorial privada, o acompañada con un desayuno molinero típico, incluyendo ambas opciones la visita a las instalaciones.



UBICACIÓN

Ctra. A-305, Km 3,8.



957 692 215



Núñez de Prado



La actual familia Núñez de Prado es la séptima generación que cultiva alrededor de 700 hectáreas de olivar (94.000 olivos) bajo la Denominación de Origen Baena. Hoy por hoy, la empresa conjuga a la perfección tres claras premisas en sus procesos productivos: el respeto por la naturaleza, las técnicas artesanales y la implantación de la tecnología más innovadora.

La Almazara Núñez de Prado, una de las más antiguas del Mediterráneo entre las activas y situada en una tradicional casa de labranza andaluza, conserva un molino de rulos de granito, en el que aún se moltura la aceituna, y unas bodegas de tinajas de 1795.



UBICACIÓN

Avda. Francisco Núñez de Prado, 5.



957 670 141



Germán Baena



La Cooperativa Olivarera Germán Baena se dedica a la producción y envasado de aceite de oliva virgen y virgen extra, desde 1972.

En la actualidad, cuenta con más de 700 socios cooperativistas que cultivan sus olivos con unos métodos de producción sostenibles, sin comprometer los recursos, entroncándose en el territorio y al medio ambiente, ligados a los mismos y a su cultura, con el fin de conseguir una calidad diferenciada y reconocida en la multitud de premios y distinciones que Germán Baena ha conseguido a lo largo de su trayectoria.



UBICACIÓN

Avda. Padre Villoslada, 5.



957 670 110



OroBaena



Fundada en 1998, OroBaena es una Sociedad Agraria de Transformación dedicada a **la elaboración de aceite de oliva virgen extra** de calidad superior. Ubicada en Baena, dentro de la Denominación de Origen Baena, moltura las aceitunas de 22 fincas asociadas y comercializa aceites a granel y envasados, además de subproductos del olivar.

La almazara, con 20.000 m², cuenta con **seis líneas de producción** y una bodega con capacidad para 3.000 toneladas, equipada con tecnología que conserva las propiedades del aceite.

Su producto exclusivo, OroNovus, es un aceite deshuesado obtenido de la pulpa de aceitunas seleccionadas, con cualidades organolépticas excepcionales.



UBICACIÓN

Ctra. A-305, Km 58,2



| 957 670 706



Gómez Cano



La historia de la Almazara Gómez Cano comenzó hace muchos años, cuando el bisabuelo de la familia Gómez Cano decidió plantar sus primeros olivos en las tierras fértiles de Baena. Con el paso del tiempo, su hijo y nietos continuaron con la **tradición familiar** y ampliaron la plantación de olivos. Finalmente, la cuarta generación decidió fundar la Almazara Gómez Cano para producir y comercializar su propio **aceite de oliva virgen extra**.

Desde entonces, la Almazara Gómez Cano ha seguido creciendo y mejorando sus procesos de producción para ofrecer un aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Su compromiso con la tradición y el bien hacer ha sido reconocido por sus clientes, que aprecian **el sabor y la calidad** del Aceite de Oliva Virgen Extra Caserío de Hornerico.



UBICACIÓN

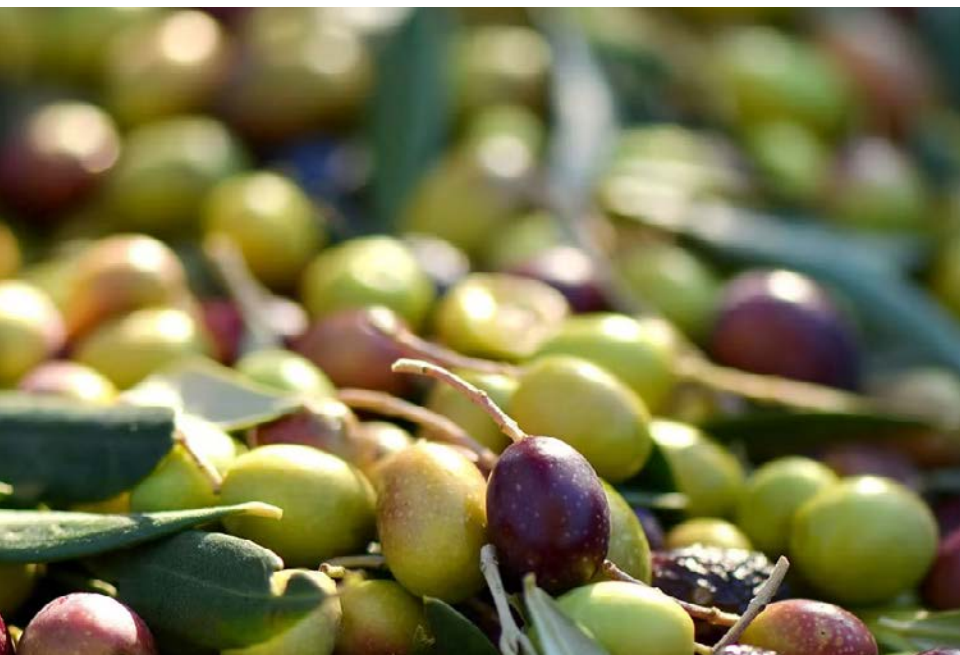
Ctra. de Cañete, km 2



644 055 967



SaborOliva



SaborOliva SL nace de la **tradición olivarera de una familia de agricultores** de Baena, con una dedicación ancestral al cultivo del olivo. La empresa se enfoca en la **producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad**, obtenido mediante procesos físicos y respetuosos con el medio ambiente.

Además de ser productores, SaborOliva SL transforma y comercializa su aceite, contando con el apoyo de agricultores y colaboradores que comparten la visión de este proyecto.



UBICACIÓN

Andújar-Lucena Km 57.5



| 957 671 823

El Cortijo de Suerte Alta



El Cortijo de Suerte Alta es una **propiedad familiar** situada en la margen derecha del río Guadajoz junto al pueblo de Albendín, fue transformado en olivar en 1924 por los marqueses de Bedmar.

La plantación inicial utilizó olivos tradicionales de la zona, como **picudos, hojiblanco y picuales**, con una **densidad de 75 árboles por hectárea**. En 1986, **Manuel Heredia Halcón, marqués de Prado**, actual propietario, continuó la plantación, aumentando la densidad a 205 árboles por hectárea. En 1996, la finca se reconvirtió al cultivo ecológico y comenzó la transformación a regadío. Hoy, Suerte Alta tiene **255 hectáreas de olivar**, produciendo **250.000 kg de aceite anuales**, y una **almazara propia desde 2006** para elaborar su aceite virgen extra exclusivo.



UBICACIÓN

Ctra. A-305, Km 3,8.



620 458 354

SCA Labradores y Ganaderos



La Sociedad Cooperativa Andaluza Labradores y Ganaderos, fundada en 1963, comenzó atendiendo las necesidades de maquinaria agrícola y amplió su actividad a la almazara en 1969-70. Produce **Aceite de Oliva Virgen Extra** bajo la D.O.P. Baena, elaborado con variedades picual, picuda y hojiblanca. Sus marcas incluyen **Olivares & Albendín** y **Santa María de Albendín** con D.O.P., y **La Noria**, sin contraetiqueta, que homenajea el patrimonio agrícola local.

Su envasado se centra en la calidad, con creciente distribución nacional gracias a la **calidad de sus productos** y la recomendación de sus consumidores.



UBICACIÓN

Ctra. de Martos s/n



| 957 694 233



Peña de Baena



Con más de 25 años de tradición, Peña de Baena nació en 1999 como un proyecto de Francisco Peña y sus hijos. La marca se fundó con el objetivo de preservar los orígenes y el cultivo tradicional del olivo en una región conocida por su historia olivarera, influenciada por las culturas prerromana, romana y árabe.

Desde sus inicios, Peña de Baena ha contado con una almazara propia, lo que garantiza un proceso exclusivo de elaboración, desde la recogida de la aceituna hasta el embotellado. Esto se traduce en aceites de oliva virgen extra de calidad única y auténtica singularidad en el mercado.



UBICACIÓN

Ctra. de Martos s/n



| 957 694 233



Jesús Nazareno



Cooperativa fundada en 1963, dedicada a la elaboración, crianza y comercialización de vinos y vinagres, bajo una esmerada tradición, obteniendo caldos de la máxima calidad bajo la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Ofrece la posibilidad de realizar visitas guiadas en grupo, pudiendo tener la oportunidad de obtener una amplia visión sobre el interesante y complejo mundo del vino.



UBICACIÓN

Avda. Cañete de las Torres, 33



| 957 670 225



Los Peña



Fundada en 2003 en Baena, Córdoba, la Quesería Los Peña de Baena elabora productos de alta calidad, como queso fresco, curado, semi-curado, requesón y postres, utilizando leche de cabra malagueña.

Cuenta con una sala de degustación con 25 variedades de queso y platos de chivo, además de un matadero y una sala de despiece. Ofrecen visitas guiadas para mostrar el proceso de elaboración y catas, junto a comidas basadas en recetas tradicionales.



UBICACIÓN

Ctra. A-305, Km 3



957 670 708

Dónde comer

Volver a
Menú Principal



Baena te ofrece una rica variedad de opciones para disfrutar de su gastronomía. No importa si prefieres un ambiente informal de un bar, la sofisticación de un restaurante, la tranquilidad de una cafetería, o la delicia de una churrería, este encantador pueblo andaluz pone a tu disposición una amplia oferta culinaria que te permitirá saborear lo mejor de la cocina local.

Restaurante

Cafetería

Bar

Churrería

Kiosco

Comida rápida

Restaurantes



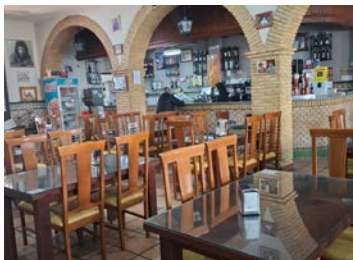
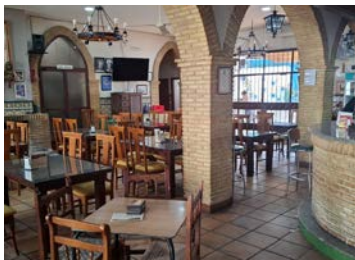
Café - Bar de tapas - Restaurante el Picoteo



📍 Avda. Padre Villoslada, 29

☎ 957 945 465

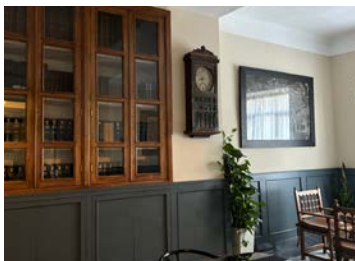
Peña Flamenca Baenense



📍 Avda. Castro del Río, 3

☎ 605 903 846

El Casino de Baena



📍 Pl. de la Constitución, 5

☎ 957 670 148

Restaurantes



Restaurante Chino Shang Hai



📍 C/ Colodrero Villalobos, 9

☎ 957 690 139

Restaurante Casa del Monte



📍 Pl. de la Constitución, 13 Bajo

☎ 957 665 169 | 659 291 297

Café Burguer Big Twin



📍 Avda. San Carlos de Chile, 52

☎ 660 225 700

Restaurantes



Pizzería Restaurante Dudu



📍 C/ Ruíz Frías 33, 1B

☎ 685 405 676

Bar Restaurante Casa Juli



📍 C/ Montilla, 26

☎ 957 945 085

Restaurante El Primero de la Mañana



📍 C/ Llano del Rincón, 14

☎ 957 691 019

Restaurantes



Restaurante Vise. Hermanos Villarreal



📍 C/ Poeta Francisco de Baena, 15

☎ 957 690 410

Restaurante Bodegas Palacios



📍 Avda. Padre Villoslada, 65

☎ 653 930 757

Cervecería - Pizzería - Restaurante Bar Jarillo



📍 683 148 868

☎ Avda. San Carlos de Chile, 42

Restaurantes



Gastrobar Jarana



📍 Avda. Padre Villoslada, 2

☎ 857 834 792

Albergue Ruta del Califato



📍 C/ Coro, 7

☎ 957 099 449

Cafeterías



Croissantería Cafetería Delicias



📍 C/ Salvador Muñoz, 1

☎ 688 370 366

Café - Casa Güeto



📍 C/ Rey Fernando, 3

☎ 957 671 598

Cafetería Cervecería Magaluf



📍 Avda. de Cervantes, 23

☎ 957 690 423

Cafeterías



Café - Bar Viruta



📍 Avda. Cañete de las Torres, 28

☎ 620 556 057 | 646 174 122

Cafetería Cervecería Minguillar



📍 Avda. Cañete de las Torres, 52

☎ 615 355 120

Zazo



📍 C/ Duque de Ahumada, 8

☎ 637 045 475

Cafeterías



Café - Bar Tragos



📍 C/ Fernández de Córdoba, 11

☎ 628 379 195

Cafetería Zipi y Zape



📍 C/ Antonio Machado, 17

☎ 957 690 727

Cafetería La Esquinita



📍 C/ Antonio Machado, 2

☎ 690 113 494

Cafeterías



Cafetería - Juegos De Mesa Pitijuela



 Pasaje Recoletos, 8 bajo D

 744 645 675

Café Bar Marichica



 C/ Rafael Onieva Ariza, 18 (Residencia La Casa Grande)

 686 640 506

Bares



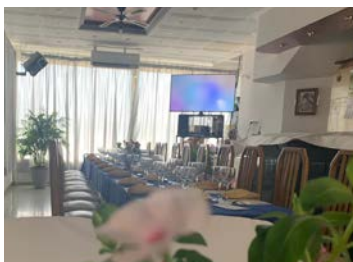
Bar De La Piscina (Albendín)



📍 C/ Noria

☎ 676 564 695

Bar La Noria (Albendín)



📍 Parque Municipal

☎ 665 638 969

Bar el Vasco (Albendín)



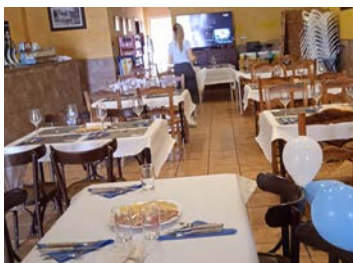
📍 C/ Calle Luque, 45

☎ 618 518 665

Bares



Bar Casa Luis (Albendín)



📍 Carretera de Baena

☎ 660 463 078

Café - Bar Triguero



📍 C/ Reyes Católicos, 1

☎ 957 672 035

Bar - Cafetería JM



📍 C/ Salvador Muñoz, 29

☎ 957 671 979

Bares



Bar Restaurante Piscina



📍 C/ Salvador Muñoz, 42. Ciudad deportiva Juan Carlos I

☎ 957 691 585 | 626 169 283

Café - Bar Peralta



📍 Avda. Castro del Río, 96

☎ 957 692 022 | 676 280 078

Cervecería - Bar El Pelón



📍 C/ Poeta Francisco Baena, 25

☎ 957 945 502

Bares



Cafetería - Cervecería Al Lio



📍 Avda. Cañete de las Torres, 30

☎ 697 222 431

Bar Abraxas



📍 C/ Poeta Rafael Albertí, 1

☎ 699 089 664

Café Bar - Marisquería Pérez



📍 C/ Capitán Ignacio de la Moneda, 12

☎ 616 570 366

Bares



Bar Los Bracos



📍 C/ Capitán Montes Roldán, 4

☎ 650 969 823

Bar El Cordobés



📍 C/ Amador de los Ríos, 30

☎ 666 771 910

Bar Los Cañetes



📍 C/ Amador de los Ríos, 61

☎ 957 692 385

Bares



Bar La Aurora (Abre exclusivamente en Semana Santa)



📍 C/ Amador de los Ríos, 156-B

☎ 957 690 024

Bar Nuevo Llanetillo



📍 C/ Juan El Latino, 58

☎ 649 593 864

Bar La Pala



📍 C/ Vicente Piernagorda, 6

☎ 957 228 244

Bares



Bar Patricio



📍 Travesía de Cervantes, 16

☎ 660 146 129

Bar El Mirador



📍 C/ Coro, 19

☎ 744 730 173

Cervecería El Cabra



📍 Avda. Cervantes, 21

Bares



Bar Estación de Autobuses



📍 Avda. San Carlos de Chile, 17

☎ 957 942 427

Cervecería Olivar



📍 C/ Poeta Vicente Aleixandre, 32

☎ 957 051 922

Pub Mombassa



📍 C/ Duque de Ahumada, s/n.

☎ 676 696 433

Bares



Pub Tierra



📍 C/ Duque de Ahumada, 9

☎ 957 690 317

Café - Pub Motos



📍 C/ Catedrático Alcalá Santaella, 72

Pub Decada's



📍 C/ Catedrático Alcalá Santaella, 51

Bares



Pub TBC



📍 C/ Poeta Rafael Albertí, 2

☎ 626 716 526

Bar de tapas Adara



📍 C/ Antonia de Prado, 2 bajo

☎ 648 663 986

JZ Café Bar - Cafetería



📍 C/ Duque de Ahumada, 8

Bares



Bar Saratoga



📍 Avda. Padre Villoslada, 7

☎ 615 355 120

Cafetería - Cervecería Bar Juani



📍 C/ Ruiz Frías, 35

☎ 957 670 960

Churrerías



Churrería - Cafetería Casa Pauli



 Paseo Ntra. Sra. de Guadalupe, s/n

 722 780 693

Cafetería Churrería La Rueda



 Avda. Cañete de las Torres, 36

 657 586 307

Churrería Luna



 Pl. de Andalucía, s/n.

 666 140 980

Churrerías



Bar Churrería El Tambor



 C/ Amador de los Ríos, 46

 608 545 023

Bar Churrería El Punto



 C/ Don Manuel Gutierrez Mellado, s/n.

 650 738 139

Bar Churrería Los Tubos



 C/ Hermanos Marichica, 8

 957 670 428 | 693 749 037

Churrerías



Churrería Pepe



📍 C/ Salvador Muñoz, 15. (Plaza de Abastos)

☎ 660 539 439

Churrería Luna



📍 Pl. de Andalucía, s/n.

☎ 666 140 980

Kioscos



Kiosco Parque (Albendín)



📍 Parque Municipal

☎ 722 887 586

Kiosco La Konga



📍 Parque Ramón Santaella

☎ 699 430 960

Quiosco Happy Park



📍 Zona Infantil del Parque Ramón Santaella

☎ 693 579 610

Kioscos



Kiosco Marichica



 Parque Ramón Santaella

 686 640 506

Comida rápida



Pizzeria La Nova Traviola



📍 Avda. San Carlos de Chile, 79

☎ 957 692 478

Cafetería - Pizzería La Calle 2.0.



📍 C/ Duque de Ahumada, 5

☎ 666 155 760

Al Horno



📍 C/ Antonio Machado e/c calle Salvador Muñoz

☎ 692 16 24 29

Comida rápida



Burguer Chic



📍 C/ Duque de Ahumada, 11A

☎ 692 623 624

Pizzería Atusa III



📍 C/ Duque de Rivas, 2

☎ 957 692 478

Alhambra Doner Kebab



📍 C/ Juan Torrico Lomeña, 4

☎ 600 825 586

Comida rápida



Pizzería Y Bocatería Metropolis



📍 Avda. San Carlos de Chile, 115

☎ 957 945 539

Saim Kebab



📍 Avda. Padre Villoslada, 3

☎ 600 861 023



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

