



www.cdstraveltour.com

CIAN: 296702-2

TORREMOLINOS

INFORMATIONS GASTRONOMIQUES

La cuisine andalouse est composée de nombreux légumes, poisson, porc ibérique, agneau, poulet, le veau est plus occasionnel et de peu de consommation.

L'huile d'olive, l'ail, les tomates, les poivrons et l'oignon sont les légumes les plus consommés.

Les fruits sont d'une grande variété, le climat doux permet de cultiver tous types de fruits, même tropicaux.

RESTOS : Plusieurs restaurants avec la gastronomie typiquement Andalouse à ne pas manquer.

- 1.- La Braseria - qualité des viandes – dans Apartahotel Bajondillo.
- 2.- Don Canape - cuisine internationale – Avenida del Lido.
- 3.- La Favorita - pâtes, cuisine italienne – Avenida El Lido
- 4.- Casa Juan - poisson et fruits de mer – La Carihuela.
- 5.- Restaurante 4 cuartos – tapas – Rue Casablanca.

VINS : Quelques vins recommandés.

Rouge : Marquez de Caseres – Coto de Imaz – Albalí – Comportillo.

Blanc : Toutes les Verdejos – Marquez de Caseres Rueda – Monopole Rioja.

POURBOIRES RESTAURANTS : 5% en moyenne et 10% dans un plus grand resto.

Vous devez payer la corbeille de pain. Refusez-la si vous n'en désirez pas. Par habitude, les espagnols mettent le pain sur la table et l'inclut sur la facture. Donc, vérifiez votre facture (cuenta) et demandez de retirer le montant. Les restos ouvrent à 13h00 pour le lunch et 19h00 pour le souper.

helene@cdstraveltour.com