

Entre tapas y fogones: Explorando los secretos gastronómicos de Granada

En la **temporada invernal**, [Granada](#) se erige como un bastión gastronómico donde la tradición culinaria se fusiona con la creatividad contemporánea. Este [viaje gastronómico](#) nos sumergirá en la [esencia de la ciudad](#), explorando las profundidades de la **cultura de tapeo** que define su identidad gastronómica.

Entre las callejuelas empedradas y los restaurantes icónicos, cada rincón de **Granada** cuenta una historia a través de sus sabores. Desde las **auténticas tapas** hasta las **propuestas más vanguardistas**, la ciudad despliega una paleta de opciones que deleitarán los paladares más exigentes.

Descubre la elegancia de la **cocina local**, donde ingredientes locales cuidadosamente seleccionados y técnicas artesanales se entrelazan para crear una experiencia gastronómica memorable.

Explorando el festín tapero de Granada: Una aventura llena de tradición y diversidad



Como todo el mundo conoce, la **cultura del tapeo** resalta en toda la **comunidad andaluza**, pero para el granadino, el **tapeo** es una actividad social ineludible, pocos lugares destacan una tradición tapera tan arraigada como lo hace **Granada**.

Los bares granadinos compiten constantemente por ofrecer **las mejores tapas**, tanto en calidad de los ingredientes y de la propia cocina, como en que sean las más abundantes. Por está razón si estás en **Granada** con ganas de probar la esencia de la ciudad, deja la carta a un lado de la mesa, pide tu cerveza o refresco y deja que te sorprendan.

Granada siempre ha destacado por ser una ciudad de un gran valor multicultural y cuyas personas, han sabido convivir de la mejor manera, incluso adaptando sus culturas a esta **tradición tapera**. Gracias a esto podremos disfrutar de incontables variedades de comida, desde la deleitante cocina latinoamericana que podremos disfrutar en locales argentinos y colombianos, hasta la cocina sefardí que por mucho tiempo ha estado vinculada a **Granada**.

De día a noche: Descubre los secretos taperos de Granada en la animada Calle Pedro Antonio de Alarcón







Ahora, vayamos al grano, ¿dónde debo empezar mi ruta o a que sitios debo ir para no perderme nada? Bueno personalmente yo comenzaría por la calle **Pedro Antonio de Alarcón**, lugar que por la noche se caracteriza por un ambiente de pubs y fiestas, pero que por el día, nos encontramos algunos de los bares más

destacados en tapas de toda la ciudad.

Uno de estos bares es **El Vinillo**, por el cuál yo recomiendo empezar por dos motivos. Primero, a diferencia de la mayoría de lugares, en este local junto con tu bebida, te ofrecen una **carta de tapas** para que puedas elegir la que más prefieras, pudiendo optar por algún plato típico como pueden ser el **gazpacho andaluz** o un **arroz a la campera**, o yéndonos a algo más para todos los gustos, con su **hamburguesa** que comparte nombre con el local y no dejará indiferente a nadie. Como recomendación personal destacaría el **pollo al curry**, que para ser honesto, es uno de los mejores que he probado fuera de un restaurante indio.

Del Tapeo Tradicional a la exquisita fusión: Calle Navas, epicentro gastronómico de Granada





DIEGO ARMANDO MARADONA
1960 - ∞
PER SIEMPRE UNO DI NOI

ABRA PAMPA

EMPANADAS

- CARNE TRADICIONAL
- CARNE PICANTE
- JAMÓN • QUESO
- CEBOLLA • QUESO
- VEGETALES ORIENTALES
- POLLO • CURRY
- CERDO
- POLLO
- HUMITA
- CAPRESE
- 4 QUESOS
- BRÓCOLI

Cervezas

- COPA ALHAMBRA
- JARRA ALHAMBRA
- ALHAMBRA ESPECIAL
- ALHAMBRA 1925
- ALHAMBRA ROJA
- ÁMBAR 0.0%

refrescos

- COCA-COLA (NORMAL / ZERO)
- FANTA (LIMÓN / NARANJA)
- SPRITE
- NESTEA
- AGUA

vinos

- RIOJA
- RIBERA DUERO
- MALBEC
- CABERNET SAUVIGNON
- FRIZZANTE
- ROSADO

- TINTO DE VERANO
- VERMOUTH
- FERNET
- COPAS • MÁS

MOVIONES

6 A = 18€
1 B = 9€



Siguiendo con nuestra ruta, es hora de dirigirnos a la **calle Navas**, la cuál es una de las calles más céntricas de **Granada** y que más bares albergan a lo largo de su recorrido. En está podremos encontrar una gran variedad de lugares, locales especializados en parrilla, en los productos del mar, en carnes y embutidos, hamburguesas y comida argentina.

Personalmente el que más resaltaría de este segundo recorrido es el **Abra Pampa**, un local que busca mezclar está **tradición tapera** tan arraigada en **Granada**, con la **cocina argentina**, y definitivamente, saben hacerlo y muy bien.

No puedes irte de aquí sin probar sus **empanadas**, en especial la de carne criolla, así como sus **croquetas de arroz**, para ser honesto el plato que más me sorprendió, pues en mi familia se habituaba mucho a hacer tortitas de arroz, y estas croquetas de arroz son la combinación perfecta de esas tortitas que solía comer de pequeño con las croquetas que tanto nos hacen disfrutar a todos.

Explorando los sabores Sefardíes en la mágica Calle Elvira: Un viaje gastronómico por el barrio marroquí de Granada









Para terminar con nuestra ruta no podemos no visitar **calle Elvira**, uno de los lugares más visitados por los turistas por tratarse del barrio marroquí, a lo largo de todo este

recorrido podremos deleitarnos con la cocina sefardí, estando aquí los mejores locales para probar la comida que tanto ha caracterizado Granada por tanto tiempo.

Una vez dentro de **calle Elvira** podremos desviarnos a la calle **Calderería Nueva**, que hace el recorrido para subir a **Albayzín**, aquí nos encontraremos con **As Sirat**, un local de comida árabe y té, en el cuál podremos probar todas las variedades culinarias de cocina sefardí mientras probamos té y nos empapamos de la cultura, teniendo por dentro una decoración que definitivamente, te hace transportarte y disfrutarlo como una experiencia única.

Estos destacados **bares de tapas** son imperdibles para sumergirse en la auténtica esencia culinaria de **Granada**. Sin embargo, si tienes la oportunidad, sumérgete aún más en la rica cultura tapera de la ciudad al dejarte llevar por sus calles, explorando cada rincón y probando las delicias que surgen en cada establecimiento. La **cultura del tapeo** impregna cada calle de **Granada**, creando la sensación única de que nunca dejará de sorprenderte con sus sabores y tradiciones.