



Morón de la Frontera

Morón de la Frontera, municipio situado al sur de Sevilla, fue en tiempos pasados asentamiento de civilizaciones como la romana, visigoda o musulmana. Algunas edificaciones y restos arqueológicos encontrados en este territorio demuestran su paso por este lugar.

Para conocer Morón y su patrimonio le recomendamos visitar la Iglesia de San Miguel, la Casa de la Cultura, la Iglesia de San Francisco de Asís (tres monumentos declarados Bien de Interés Cultural) la Ermita de la Cañada o el Paseo del Gallo. También le recomendamos un paseo por calles típicas como La Carrera, Pozo Nuevo, San Sebastián, Fernando Villalón o Las Siete Revueltas.

Cerca de esos lugares se sitúan la mayoría de bares, mesones y restaurantes que le sugerimos en este tríptico. Así, usted podrá ver detenidamente nuestro patrimonio, y luego disfrutar junto a familiares y amigos de una gran variedad de tapas y platos típicos de Morón, muchos de ellos elaborados con nuestro espléndido aceite de oliva o acompañados con diferentes clases de aceitunas producidas en Morón (morona, verdial...)

Si usted es un amante de la repostería, Morón de la Frontera dispone de numerosas pastelerías y los conventos de Santa Clara y Santa María, cuyas especialidades le dejarán un dulce sabor de boca.



Morón de la Frontera

Morón de la Frontera, a town located in the South of Sevilla Province, was in the past a place where some civilizations settled such as the Romans, Visigoths and Muslims. Some buildings and archaeological remains which have been found in this area prove their existence.

In order to know Morón and its art heritage we recommend you visit Saint Michael's Church, the Culture Building, Saint Francisco de Asís' Church (three monuments which have been declared of cultural interest) La Cañada Hermitage or El Gallo Parade. We also recommend you take a walk through typical streets such as La Carrera, Pozo Nuevo, San Sebastián, Fernando Villalón or Las Siete Revueltas.

Near to those places are located the most favourable bars, inns and restaurants we have suggested to you in this brochure. So, you can look carefully at our heritage, and later enjoy together with your family and friends a wide range of tapas and typical dishes in Morón, many of them made with our magnificent olive oil or served with different kinds of olives that have been produced in Morón (morona, verdial...)

If you like confectionery, Morón de la Frontera has many cake shops and the convents of Santa Clara and Santa María specialities will satisfy you.



Morón de la Frontera, Leyenda y Patrimonio



Pozo Nuevo, 41
41530 Morón de la Frontera - Sevilla
Teléfono 955 854 821 - Fax 955 854 744
turismo@ayto-morondelafrontera.org
www.ayto-morondelafrontera.org

Los propósitos de Ruta gastronómica de Morón de la Frontera son: informar de las diferentes posibilidades que ofrece este municipio para tapear, comer y disfrutar de su repostería y, al mismo tiempo, contribuir a la promoción turística de Morón de la Frontera. Han sido varios los criterios de selección para realizar esta guía: la cercanía de los establecimientos a los monumentos, calles típicas y lugares de interés turístico de la ciudad, la ubicación cercana a los accesos/salidas del municipio y las preferencias de los turistas. Este tríptico no se ha realizado con propósito crítico de dar a conocer las variadas opciones gastronómicas que ofrece Morón de la Frontera. Si, dentro de los criterios contemplados, alguno/a hostelero/a se ha ofendido por no figurar su establecimiento en este tríptico, desde estas líneas queremos pedirle disculpas, y tomar buena nota para rectificar e incluirle en la siguiente edición.



ruta gastronómica de Morón de la Frontera

The gastronomy route of Morón de la Frontera



La gastronomía de Morón de la Frontera

Si usted disfruta del buen comer y beber, en el entorno de Morón de la Frontera encontrará productos silvestres como los espárgagos que se utilizan para hacer guisos, sopas o tortillas, los cardillos con los que se prepara un rico salpicón o las tagarninas. Muy apreciadas resultan también las espinacas con garbanzos y las migas de Morón, económicas y sencillas de realizar. El huevo es también muy importante en nuestra gastronomía y utilizado de mil formas para hacer tortillas, revueltos o incluso cuajado en guisos.

La caza menor es muy practicada en los parajes naturales de Morón de la Frontera, y proporciona piezas para cocinar el exquisito arroz en amarillo con conejo y la perdiz cecebollada o a la castellana, por ejemplo.

La repostería moronense está muy bien representada por las exquisitas pastafloras, capuchinas, milhojas, piononos, San Marcos... que sin duda dejarán satisfecho al paladar más exigente. En el Convento de Santa Clara las monjas elaboran frutitas de almendra, pestiños, crema de batata... y en el Monasterio de Santa María hacen tocinos de cielo, tortas de desayuno o de polvorón...

Si viene en Navidad a Morón de la Frontera pruebe nuestros polvorones, alfajores o Roscón de Reyes. Y si vuelve en Semana Santa, declarada de Interés Turístico de Andalucía, pruebe nuestras deliciosas torrijas. Por último, debemos citar las sabrosas gachas, cuya antigua receta es todavía muy utilizada en los hogares y restaurantes moronenses. Esperamos que disfrute de nuestra gastronomía y bonitos parajes, y vuelva pronto.

The Gastronomy in Morón de la Frontera

If you enjoy eating and drinking well, Morón de la Frontera is surrounded by some wild vegetables like asparagus which are used to make cooked dishes, soups or omelettes, the thistles to cook a delicious salad or *tagarninas*. Also very popular are spinach with chickpeas and fried breadcrums of Morón, cheap and simple to make.

Egg is also very important in our cuisine and cooked in hundreds of ways to make omelettes, scrambled eggs or even curdled on cooked dishes.

Small Game is plentiful in the beautiful nature spots in Morón de la Frontera, which provides excellent ingredients to cook the delicious meals such as yellow rice with rabbit and partridge with onion, for example.



Some of the typical confectionery in Morón are the delicious *pastafloras*, *capuchinas*, *milhojas*, *piononos*, *San Marcos*... which no doubt will satisfy the most demanding palates. In the Convent of Santa Clara the nuns make honey coated pastries, sweet potato cream... and in Saint Mary's Monastery the nuns make *tocinos de cielo*, tarts to have at breakfast or *polvorón*...

If you visit Morón de la Frontera at Christmas season try our *polvorones*, *alfajores* or *Roscón de Reyes*. If you come back in "Holy Week" (declared of tourist interest in Andalusia) you should try our delicious *torrijas* (a slice of fried bread covered with honey, red wine and sugar). Finally, we advise you try the tasty *gachas* whose ancient recipe is still used in the houses and restaurants of Morón de la Frontera. We hope you enjoy our cuisine and beautiful countryside and come back soon.

Restaurantes Restaurants

- 1 Bar Campana
Pol.Ind.Borujas, nave 11
Tlf: 954 850 258
- 2 Bar Cochera
Fray Diego de Cádiz, 68
Tlf: 955 850 482
- 3 Bar El Paraíso
Avda. del Pilar, 160
Tlf: 954 851 207
- 4 Bar Cafetería Manolo
Luis Daóiz, 14
Tlf: 955 850 868
- 5 Bar-Restaurante Miguel
Pozo Nuevo, 26
Tlf: 955 853 201
- 6 Mesón El Paraíso
Fray Diego de Cádiz, 31
Tlf: 954 851 714
- 7 Mesón Leiva
Marchena, 56
Tlf: 955 852 482
- 8 Círculo Mercantil
Pozo Nuevo, 25
Tlf: 954 850 100
- 9 Restaurante Casa Juan
Avda. la Asunción, 20
Teléfono: 955 852 325
- 10 Restaurante Casa Pepe
Murillo, 35
Tlf: 954 850 207
- 11 Restaurante El Ventorrillo
Ctra. Morón-Sevilla, Km. 1
Tlf: 955 854 552
- 12 Restaurante Mawrur
(Gran Hotel Morón)
Ctra. Morón-Sevilla, Km. 1,5
Tlf: 955 858 152
- 13 Restaurante La Merced
Marchena, 55
Tlf: 955 853 238
- 14 Restaurante Los Amigos
Coca de la Piñera, 2
Tlf: 954 851 017

Tapeo Snacks

- 1 Bar Alemán
Av. Alférez Provisional, 9
Tlf: 954 850 650
- 2 Bar Casa Paca
Plaza San Francisco, 11
Tlf: 954 852 496
- 3 Bar Conoco
Calzadilla, 2
Tlf: 955 850 449
- 4 Cervecería Artesana
La Carrera, 23
Tlf: 954 851 207
- 5 Bar Cha Cha
Puerta Sevilla, 23
Tlf: 954 850 647
- 6 Bar La Tertulia
Sagasta, 55
Tlf: 955 852 157
- 7 Bar Las Tinajas
Pozo Nuevo, 11
Tlf: 955 853 670
- 8 Bar Neortiz
Coca de la Piñera, 168
Tlf: 954 851 503
- 9 Bar Pozo Nuevo
Pozo Nuevo, 21
Tlf: 954 852 066
- 10 Bar Retamares
La Carrera, 21
Tlf: 954 850 049
- 11 Bar Tu Rincón
La Carrera, 7
Tlf: 955 851 264
- 12 Bodega El Callejón
Vicario, 16
Tlf: 665 430 476

Confiterías Confectioner's Shops

- 1 Confitería La Victoria
Río Pisuergra, 22 - Tlf: 955 853 871
- 2 El Cafetal
Luis Daóiz, 7 - Tlf: 955 853 480
- 3 Horno Morón
Nueva, 8 - Tlf: 955 853 528
- 4 Pastelería Jerez Alta
Jerez Alta, 49 - Tlf: 954 850 189
- 5 Pastelería Jerez Alta
Espíritu Santo, 63 - Tlf: 955 850 192
- 6 Pastelería La Española
Pozo Nuevo, 85 - Tlf: 954 851 075
- 7 Tahona Parrilla
Puerta Sevilla, 29 - Tlf: 954 851 429
- 8 Tahona Parrilla
Jerez Alta, 2 - Tlf: 954 850 148
- 9 Tahona Parrilla
Plaza Sta. María, 7 - Tlf: 954 850 358
- 10 Tahona Parrilla
Almería, 2 - Tlf: 955 850 562
- 11 Tahona Parrilla
Bda. El Rancho, 1ª Fase
Carmelo Oliveira,
Bloque 7, Bajo
Tlf: 954 850 148
- 12 Pastelería San José Obrero
Teniente Inigo Cruz, 4 - Tlf: 955 851 193
- 13 Cafetería Gran Plaza
Plaza de las Flores, 23 - Tlf: 955 851 287

Conventos Convents

- 1 Convento de Santa Clara
Utrera, s/n - Tlf: 954 850 591
- 2 Convento de la Asunción
Monasterio de Santa María
Corredera, 17 Tlf: 954 850 634

