

# BODAS DE PLATA MARINERAS

EL RESTAURANTE BARBIANA CUMPLE VEINTICINCO AÑOS

Fue en 1986 cuando Manuel Sánchez Cuevas trajo de Sanlúcar de Barrameda a Sevilla los mejores pescados y mariscos de su tierra natal. Hoy sigue siendo todo un referente de la gastronomía marinera en la ciudad gracias al trabajo de su viuda, Gloria Picazo y sus hijos Miguel Ángel y Sergio que bebieron del saber hacer que su padre mamó en Bajo de Guía.

**B**arbiana cumple veinticinco años en el centro de Sevilla trayendo la mejor tradición culinaria de Sanlúcar. Su fundador fue pionero en abrir un restaurante de gastronomía sanluqueña en la ciudad, a mediados de los ochenta, cuando todavía "nadie ponía tortillitas de camarones en Sevilla".

**B**arbiana es el mejor sitio para tomar una manzanilla fresquita sin tener que salir de Sevilla y con el mejor ambiente de Bajo Guía en su zona de barra con auténticas botas de manzanilla y en sus amplios comedores. Tanto en un espacio como en otro podrá disfrutar de la misma carta.

**L**a base de su oferta es indiscutiblemente el pescado y los mariscos frescos traídos diariamente de Huelva y Cádiz. La elaboración, la tradicional, a base de sopas, guisos marineros, pescado frito y plancha. También tienen muy buenas chacinas, jamones de Jabugo, Guijuelo y Extremadura y guisos de carne.



*PLATOS ESTRELLA:*

- *Papas con chocos.*
- *Marrajo a la casera.*
- *Albóndiga de choco.*
- *Tortillitas de camarones.*
- *Atún encebollado.*
- *Sargo al ajillo.*
- *Sopa de tomate.*
- *Cola de toro.*



Un rincón de sanlúcar de barrameda en el corazón de sevilla donde saborear su exquisita gastronomía, sus pescados, mariscos, guisos marineros y las excelentes manzanillas de su bodega

C/Alameda 11 - 41001 Sevilla - Tl. 054 024 402

