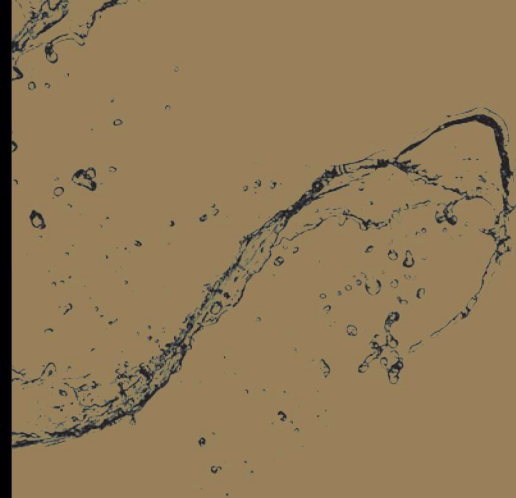




ILMO. AYTO. BOLLULLOS
PAR DEL CONDADO



Guía del *Vino* y la *Gastronomía*

Concejalía de
Turismo

Bollullos Par
del Condado

Presentación

Con la presente guía pretendemos poner a Bollullos como referente del enoturismo en la Comarca de Doñana. Una forma diferente de hacer turismo, en la que el atractivo principal son las visitas a las bodegas y viñedos, en las que se accede al proceso de producción y elaboración del vino, conociendo la historia de esta milenaria actividad, así como aspectos técnicos sobre aromas, suelos, sabores..., complementando todo ello con una rica gastronomía donde los sabores propios de la zona maridan con los de nuestros vinos.

El Ayuntamiento de Bollullos ha apostado en los últimos tiempos de manera decidida para contribuir a que las bodegas, otrora lugares lúgubres y oscuros, evolucionen y se conviertan en espacios, que además de albergar vino, den cabida a un número cada vez

mayor de visitantes deseosos de disfrutar de la cultura vitivinícola.

Son muchas las zonas que han encontrado en el enoturismo y la gastronomía una forma de desarrollar el medio rural, estableciendo un modelo económico sostenible, diversificando la oferta turística.

Con el objeto de ofertar una serie de servicios atractivos a los visitantes y generar mayor interés en el enoturismo de la Comarca de Doñana, en nuestras bodegas y tonelerías pretendemos desarrollar un paquete de actividades completo y variado en el que el visitante pueda acercarse, ya no solo a nuestra forma de trabajar y elaborar los caldos, sino también a la cultura y la naturaleza de la Comarca de Doñana.

Entre otras, las actividades que se proponen van desde las visitas guiadas a las bodegas, proyecciones de audiovisuales con el proceso de la elaboración de los vinos, degustaciones e introducción a la cata, maridajes, exhibiciones ecuestres, flamenco y vino, o actividades entre viñas, y por supuesto saborear los platos y postres propios de nuestra tierra.

“Para conocer el origen y la calidad del vino no hay necesidad de beber todo el barril.”

Oscar Wilde





Ruta Local del Vino

Turismo sostenible

La Ruta del Vino Condado de Huelva pone en sintonía un paquete de hitos y recursos turísticos de singular belleza con la emblemática luz de la comarca en que la ruta se implanta.

Bollullos ofrece a aficionados y curiosos, además de la oportunidad única de vivir por dentro el universo de la bodega, una serie de propuestas relacionadas en las que elegir entre vino y cultura, arte, flamenco, hípica, paisaje, fotografía, etc... Esta ruta muestra e identifica la tradición del Condado. Nuestra ciudad ha hecho del vino una de sus principales referencias económica y cultural.

Por ello, sugerimos hacer un pequeño recorrido por algunas de nuestras típicas bodegas, donde además de conocer el proceso de elaboración tradicional, crianza y envejecimiento del vino, podrán degustarlo

y apreciar todo su sabor y riqueza. Le ofrecemos en definitiva, un paseo por la historia vinícola de los últimos dos siglos.

Podrán elegir entre una cena o almuerzo o sólo ir de tapas en algunos de nuestros originales bodegones y restaurantes, algunos de ellos amenizados con cantes y bailes de nuestra tierra en los que degustarán todo el sabor de los mariscos y pescados de nuestras costas, carnes y chacinas ibéricas de la sierra de Huelva, todo ello, regado de buen Vino del Condado, en un derroche culinario ya convertido en tradición en nuestro pueblo.

Todo ello sin olvidar el valor ambiental, social y cultural de los viñedos, cultivos enclavados en la Reserva de la Biosfera de Doñana y que juegan un papel de enorme importancia para su conservación.

Índice



Tonelerías

- 1 Artesanos de la Bota.....Pág. 6



Bodegas

- 2 Bodegas Andrade.....Pág. 7

- 3 Bodegas Convento.....Pág. 8

- 4 Bodegas D. Olivero.....Pág. 9

- 5 Bodegas Díaz.....Pág. 10

- 6 Bodegas Doñana.....Pág. 11

- 7 Bodegas Iglesias.....Pág. 12

- 8 Bodegas Juncas.....Pág. 13

- 9 Bodegas Oliveros.....Pág. 14

- 10 Bodegas Raposo.....Pág. 15

- 11 Bodegas Sauci.....Pág. 16

- 12 Vinícola del Condado....Pág. 17



Restaurantes

- 13 Bodegas Roldán.....Pág. 18

- 14 Bodegón Abuelo Curro.....Pág. 19

- 15 Bodegón El Chocaito.....Pág. 20

- 16 Bodegón Emilio.....Pág. 21

- 17 Bodegón Los Arcos.....Pág. 22

- 18 Bodegón Reyes.....Pág. 23

- 19 Bodegón Tío Paco.....Pág. 24

- 20 Bodeguita Los Naranjo.....Pág. 25

- 21 Restaurante El Catador.....Pág. 26

- 22 Restaurante El Postigo.....Pág. 27

- 23 Rest. Taberna del Hortelano...Pág. 28

- 24 Bar Restaurante Oriental....Pág. 29

- 25 Bar Restaurante Zalema.....Pág. 30



Mapa de situación





1

Datos de contacto

TONELERÍA JOSÉ MIGUEL MARTÍN

🏠 C/ Almaraz, 40. 21710. Bollullos par del Condado. Huelva

TONELERÍA DIEGO MARTÍN ROSADO

🏠 Avda. de la Paz, 14. 21710. Bollullos par del Condado. Huelva

🌐 www.toneleriadiegomartin.com

TONELERÍA SALAS

🏠 C/ Condado de Niebla, 9. 21710. Bollullos par del Condado. Huelva

🌐 www.toneleriasalas.com

Artesanos de la Bota



A pesar de las nuevas tecnologías, en Bollullos se sigue fabricando el tonel de manera tradicional. Mediante un trozo de madera de roble de primera calidad se fabrica la barrica que cobijará por años vinos y bebidas de alta graduación ayudando a su maduración y aportando las características propias de cada vino.

El oficio de la tonelería viene de tiempos ancestrales. Botas, bocoyes y toneles son elaborados a diario en las tonelerías de Bollullos par del Condado para posteriormente cubrir la demanda nacional y sobretodo exportar al resto del mundo.

Tonelería José Miguel Martín

Dispone de varios centros productivos en esta localidad donde lleva a cabo sus actividades de tonelería, bodega y fabricación de vinagres.

Año fundación
1920



Tonelería Diego Martín Rosado

Especializados en la fabricación de barricas bordelesas de 225 litros y en botas jerezanas de 500/600 litros.

Año fundación
1950



Tonelería Salas

Dispone de 5.000 m2 de secadero, con una producción de 15.000 barricas.

Año fundación
1925





*“El vino alegra el corazón humano, y la alegría
es la madre de todas las virtudes.”*

Johann Wolfgang Goethe

2

Datos de contacto

-  Dirección: Avda. Coronación, 35.
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  (+34) 959 410 106
-  www.bodegasandrade.es
-  enoturismo@bodegasandrade.es
-  Sin horario establecido. Con confirmación previa.
-  Miguel / Guadalupe / Luis Andrade



Bodegas Andrade S.L.



Bodega donde cuidan con esmero cada detalle, cada proceso, cada botella porque saben que el secreto de los grandes vinos está en ofrecer cada día los placeres más exquisitos a los paladares más exigentes.

Año fundación
1885

Edificio
Cuenta con dos edificios. El principal data de principios del siglo XIX y conserva su estructura inicial de 4 naves en torno al patio interior. En la actualidad, es en esta bodega donde llevan a cabo la elaboración y crianza de los vinos. El segundo está acondicionado para la realización de eventos y cuenta con sala de exposición y catas.

Capacidad litros
2 Millones.

Especialidades
Blancos, generosos y tintos D.O Condado de Huelva, entre ellos, Castillo de Andrade (Vino Blanco Joven Afrutado) y Reserva de 1985 Pedro Ximénez (Generoso Dulce).

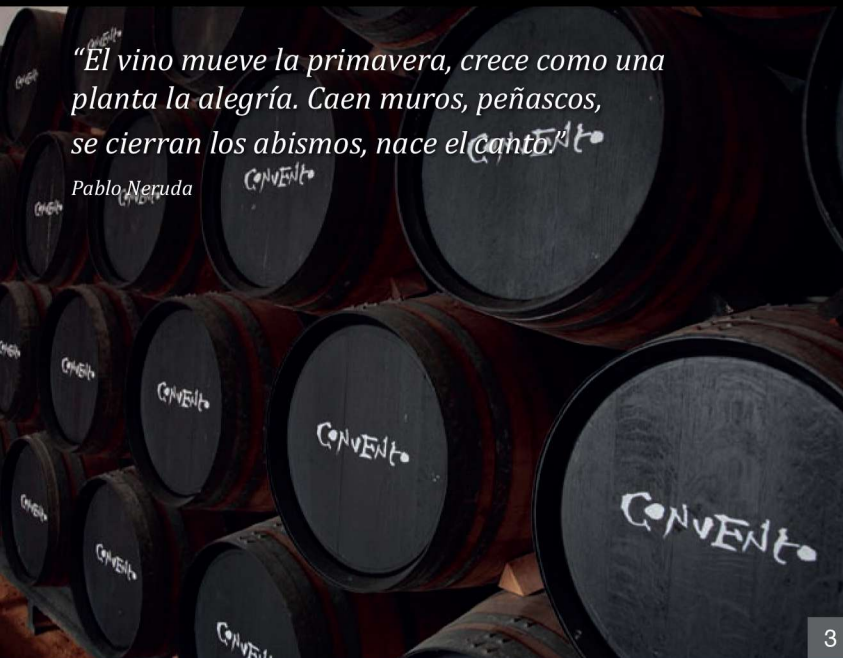
Actividades
Enoturismo: cata, visitas guiadas, rutas por viñedos, catas maridaje, espectáculos flamencos, tren turístico vitivinícola. Eventos e incentivos. Previa concertación..

Acceso/Aparcamientos
Fácil acceso y aparcamiento.



*“El vino mueve la primavera, crece como una
planta la alegría. Caen muros, peñascos,
se cierran los abismos, nace el canto.”*

Pablo Neruda



3

Datos de contacto

🏠 Avda. de La Paz, 43 y Avda. 28 Febrero, 208
21710. Bollullos par del Condado. Huelva

☎ (+34) 959 412 250

@ bodega@bodegasconvento.com

🌐 www.bodegasconvento.com

🕒 L-S de 10h. a 14h.

Consultar tardes, domingos y festivos.

👤 Miguel Ángel Sauci



Bodegas Convento de Morañina



Bodega de almacenamiento y crianza de vinos y vinagres amparados por la Denominación de Origen Condado de Huelva, dedicados a la crianza de vinos generosos, especialmente los vinos viejos olorosos, y en la crianza de vinos dulces.

Año fundación

1952

Edificio

Contamos con varios edificios, uno de ellos la típica bodega andaluza con techos de madera en forma de barco y patio central rodeado de naves de crianza con botas y bocoyes de roble.

Capacidad litros

300.000

Especialidades

Dedicados a la crianza de vinos, especialmente los vinos generosos dulces, Pedro Ximenez, Vino Naranja y Cream.

Actividades

Visitas a bodega, catas y formación.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso en la misma entrada del pueblo con amplios aparcamientos.





"El vino es poesía embotellada."

Robert Louis Stevenson

Datos de contacto



C/ Rábida, 8
21710. Bollullos par del Condado. Huelva



959 410 042



bodegasd.olivero@gmail.com



L-V de 8h. a 15h. No reciben visitas.



Antonio Diego Pérez González



Bodegas D. Olivero



Bodega de tipo familiar iniciada por Diego Olivero Perea, toda una vida dedicada al mundo del vino. Dedicada a la elaboración de vinos y vinagres de alta calidad amparados por la D.O Condado de Huelva.

Año fundación

1942

Edificio

Cuenta con una gran nave de botas de roble, donde envejecen sus vinos más generosos. Como curiosidad, comentar que durante años ejerció de capilla de salida procesional de Nuestro Padre Jesús en su Prendimiento.

Capacidad Litros

150.000

Especialidades

Vinos generosos, olorosos, pasas, moscatel, entre ellos, Carolina (Vino Fino) y Javi (Vino Blanco Joven). Obtenidos, todos ellos, de una exquisita selección de uvas de la comarca de Doñana.

Actividades

No reciben visitas.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso y aparcamiento.

*"El vino es la única obra de arte
que se puede beber"*

Luis Fernando Olaverri



5

Datos de contacto

-  Políg. Ind. "El Lirio". Calle Toneleros, 6
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  959 410 340
-  diaz@bodegasdiaz.com
-  www.bodegasdiaz.com
-  De lunes a viernes de 7h. a 15h.
-  José Manuel Sauci



Bodegas Díaz



Bodegas Díaz enriquece sus vinos generosos envejeciéndolos por añadas. Una bodega con tiempo y métodos que sabe aprovechar el clima meridional, atemperado por el mar y por "La Rocina" cercana.

Año fundación
1955

Edificio
Bodega tradicional. Dispone de diferentes naves de crianza y elaboración

Capacidad litros
450.000

Especialidades
Destacan los vinos generosos y generosos de licor. Todos son D.O Condado de Huelva. Entre ellos "Vado del Quema" (Vino Blanco Joven), "Daíz" (Vino Tinto Joven), "Naranja de Oro" (Vino Naranja Viejo), "Gran Onubis" (Pedro Ximénez Viejo).

Actividades
Regalos de empresas. No reciben visitas.

Acceso/Aparcamiento
Fácil acceso.



BODEGAS DIAZ



Datos de contacto

-  C/ Labradores, nº 2
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  628 020 119
-  puertamarisma@gmail.com
-  www.bodegasdoñana.es
-  Visitas: A concertar
-  Javier



Bodegas Doñana



Productor vitivinícola amparado por la Denominación de Origen Condado de Huelva. Elaboran vinos blancos, tintos y olorosos.

Año fundación
2000

Edificio
Consta de Lagar (recipiente donde se pisa o prensa la uva), naves de crianza e instalaciones de embotellado.

Capacidad litros
300.000 litros

Especialidades
Vinos tintos (jóvenes, robles y crianzas) y vinos blancos (jóvenes y robles). El vino de fresa Viña Doñana destaca por su originalidad, elaborado a partir de la maceración en botas de roble de un vino generoso de licor dulce y fresas deshidratadas.

Actividades
Visitas guiadas a la finca de producción de las uvas y a la bodega.

Acceso/Aparcamiento
Fácil acceso.

**BODEGAS
DOÑANA**

“Los hombres son como los vinos: la edad agria los malos y mejora los buenos.”

Marco Tulio Cicerón



Datos de contacto

- 🏠 Teniente Merchante, 2
21720. Bollullos par del Condado. Huelva
- ☎ 959410439 - 610730376
- @ bodegasiglesias@bodegasiglesias.com
- 🌐 www.bodegasiglesias.com
- 🕒 L-V a las 12.30h. Concertar para fines de semana.
Horario de Bodega:



- Del 1 oct. al 31 marzo: 9h - 14.30h y 15.30h - 18 h.
- Del 1 abril al 1 oct.: 07'00 a 15'00 h. Cerrado del 1 al 15 de Agosto.
- € Precio: 4 euros/persona. Consultar para diferentes tipos de actividades.
Duración de la visita de 60 a 75 min. Aprox.
- 👤 Persona de contacto: Mané Iglesias

Bodegas Iglesias



Bodegas Iglesias “Sabor y Cultura del Condado”. Almacenamiento y Elaboración de Vinos dirigida por su tercera generación. Naves de crianza y Sacristía donde se conservan las madres de los vinos.

Año fundación
1935

Edificio
Antiguo convento del S. XVIII donde se conservan algunos vestigios como los sótanos y el granero, actualmente convertido en sacristía, en cuya bodega, con techos abovedados y de ladrillos, se llevaba a cabo añejamientos de vinos olorosos para misa.

Capacidad litros
1 Millón

Especialidades
Todos los vinos de la D.O. Condado de Huelva, entre ellos, PAR Naranja, Ricahembra (oloroso dulce), % UZ (Blanco Joven Afrutado).

Actividades
Catas, Jornadas eno-gastronómicas, todo tipo de actividades complementarias y eventos (a concertar). Especialidad en catas maridajes. Visitas guiadas y visitas por grupos a bodega con degustación de vinos. Primer sábado de Junio, Concurso de Pintura Directa Bodegas Iglesias.

Acceso/Aparcamientos
Fácil acceso y aparcamiento.





*“El vino hace la vida más fácil y llevadera,
con menos tensiones y más tolerancia.”*

Benjamin Franklin

8

Datos de contacto

- 🏠 Calle Andalucía, 14
21710. Bollullos par del Condado. Huelva.
- ☎ 959 410 302
- @ bodegasjuncalles.condadoandaluz@gmail.com
- 🕒 De lunes a viernes de 9h. a 14h. y de 16h. a 19h.
- 🕒 Visitas fines de semana, individuales o grupos.
Se recomienda concertar.
- 👤 Pablo Benjumea



Bodegas Juncalles



Bodega de tradición familiar, actualmente regida por la tercera generación de la familia. Elabora vinos y vinagres de alta calidad, amparados por la D.O. “Condado de Huelva”.

Año fundación

1946

Edificio

Posee aspectos típicos de las bodegas andaluzas, con un gran patio alrededor del cual se distribuyen las distintas naves de crianza y envejecimiento. Cuenta además con un salón para eventos en una de las antiguas naves de crianza, y un aspecto diferenciador que la caracteriza, una nave de crianza con más de 30.000 litros de vinagre viejo, de más de 50 años de antigüedad.

Capacidad Litros

Destacan sus 30.000 litros de Vinagre Viejo.

Especialidades

Todos los vinos D.O Condado de Huelva, entre ellos, Condado Andaluz (Vino Afrutado) y Extra (Vermut).

Actividades

Visitas guiadas a bodega con degustación de vinos y vinagres. Jornadas y catas. Eventos y comidas de empresa. Todo tipo de actividades complementarias a concertar.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso.



“La comida es la parte material de la alimentación; el vino, la parte espiritual.”

Alejandro Dumas

9

Datos de contacto

- 🏠 Rábida, 12
21720. Bollullos par del Condado. Huelva
- ☎ 959 410 057 / 609 534 730
- @ oliveros@bodegasoliveros.com
- 🌐 www.bodegasoliveros.com
- 🕒 L-V de 9h. a 14h. y de 16h. a 18h.
Fines de semana concertar. Visitas en inglés.
- 👤 Miguel Olivero



Bodegas Oliveros



La filosofía de Bodegas Oliveros comienza en la tradición familiar que inició D. Juan Oliveros Perea, hoy continuada por su tercera generación. Más de 70 años dedicados a la elaboración de vinos y vinagres de alta calidad amparados por la D.O. Condado de Huelva.

Año fundación

1940

Edificio

Enclavada en el casco histórico, posee aspectos tradicionales de las bodegas del entorno con una característica que la diferencia del resto: la cava subterránea construida en los años 50 y posteriormente reestructurada para la crianza de vinos tintos de alta calidad.

Capacidad Litros

900.000

Especialidades

Todos los vinos D.O Condado de Huelva, entre ellos, Vino Naranja Oliveros y Tinto Crianza Oliveros.

Actividades

Visitas guiadas a Bodega con degustación de vinos y vinagres, jornadas y catas. Todo tipo de actividades complementarias a concertar: visitas en inglés y castellano.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso y aparcamiento.



*“Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia,
como si esta ya fuera ceniza en la memoria.”*

Jorge Luis Borges



10

Datos de contacto

-  C/ Miguel Hernández, 31
21720. Bollullos par del Condado. Huelva
-  959 410 565 / 959 413 821
-  bodegas-raposo@terra.com
-  www.bodegasraposo.com
-  L-V. Del 1 de nov.-28 feb.: 9h - 14h y 15h - 18h.
Del 1 marzo - 30 oct.: 7h. - 15h.
-  Elisa Raposo Jiménez



Bodegas Raposo



Fundada por D. José Antonio Raposo Martín cuya vida ha estado siempre dedicada al vino. Sus vinos son envejecidos por el tradicional sistema de “soleras y criaderas”. Se sigue las antiguas técnicas de elaboración y crianza de vinos y vinagres conjuntamente con las nuevas tecnologías.

Año fundación

1973

Edificio

Dispone de 4.000 m2 en 4 naves. Fue sede de las antiguas bodegas ORO (construida en el año 1923).

Capacidad Litros

1 Millón

Especialidades

Vinos y vinagres D.O Condado de Huelva, entre ellos, Yema de Oro (vinagre crianza), F.M La Nuez (Condado Pálido) y Solera Morena Clara (Condado Viejo). “Vinos de artesanía” obteniéndose el mosto yema (de la primera prensada) para los vinos más selectos.

Actividades

No reciben visitas.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso.





*"El vino abre las puertas con asombro
y en el refugio de los meses vuelca su
cuerpo de empapadas alas rojas."*

Pablo Neruda

11

Datos de contacto

-  Doctor Fleming, 1
21710. Bollulllos par del Condado. Huelva
-  959 410 524
-  serviciosturisticos@bodegassauci.es
-  www.bodegassauci.es
-  L-V de 10h. a 13 h. y de 16h. a 18h. Posibilidad de visitas en fines de semana y grupos. Se recomienda concertación previa.
-  Montse Sauci



Bodegas Sauci



Bodega de crianza, una de las pioneras en el embotellado. Mercado nacional e internacional. En la actualidad está regentada por su 3ª generación, las hermanas Sauci. La empresa ha sido galardonada con el Premio Al -Andalus en el 2012 y con la Medalla de Oro de la Provincia en el 2008. Del mismo modo, la calidad de sus vinos ha sido ampliamente reconocida con innumerables premios nacionales e internacionales.

Año fundación
1925

Edificio
Típica bodega de la zona, que combina la modernidad de su sala de catas y tienda, con la tradición de sus naves y patio andaluz.

Capacidad Litros
300.000

Especialidades
Todos los D.O Condado de Huelva, entre los que destacamos Espinapura (Vino Fino) y S´Naranja (vino dulce macerado con piel de naranja amarga).

Actividades
Visitas guiadas a bodega con degustación de vinos. Jornadas y catas. Catas-maridajes. Jornadas Enogastrónomicas. Charlas-coloquios. Reuniones de empresa. Sala de exposiciones. Tienda. Museo... Actividades complementarias a concertar.

Acceso/Aparcamientos
Fácil acceso y aparcamiento.



Bodegas
Sauci

*"El vino alegra el corazón humano,
y la alegría es la madre de todas las virtudes."*

Johann Wolfgang Goethe



12

Datos de contacto



C/ San José, 2.

21710. Bollulllos par del Condado. Huelva



959 410261



info@vinicoladelcondado.com



www.privilegioenoturismo.com



Abr-Ag: 10h-14h / Sept-Marzo: 10h-13h y 15h-17h.



Visita guiada: 3€. Consultar precio para otras opciones.



Juana M. Villarán



Vinícola del Cdo., S. Coop. And.



Vinícola del Condado, la mayor cooperativa vinícola de Andalucía, elabora una media de unos 8 Millones de litros al año. Entre sus instalaciones, destaca la Catedral del Vino, una nave de crianza de vinos tintos y generosos con más de 2.000 m2 de superficie.

Año fundación

1955

Edificio

La bodega está compuesta por varios edificios, entre los que destaca la Catedral, la sala de fermentación, el centro de recepción de visitantes o la sala de cata y degustación. Además, dispone de otros edificios destinados a la elaboración, almacenamiento y embotellado del vino.

Capacidad litros

10.000.000

Especialidades

Elabora toda la gama de vinos amparados por la D.O Condado de Huelva: blancos jóvenes, tintos, generosos y vino naranja. Entre ellos Mioro (Vino Blanco Joven) y Lantero Roble (Tinto Roble Syrah).

Actividades

Catas, cursos, visitas a viñedos.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso y aparcamiento.





13

Datos de contacto

-  Dirección: Avda. 28 de Febrero, 111
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  (+34) 959 411 349
(+34) 959 411 544
-  www.bodegaroldan.com
-  info@bodegaroldan.com
-  L-D a partir de las 11h. hasta cierre.
-  Javier



Bodegas Roldán



Antigua bodega andaluza que empezó con la venta de vinos y posteriormente fue reconvertida en un magnífico restaurante-bodegón con un patio andaluz al aire libre donde la amabilidad y servicio del personal, velará por una estancia de lo más agradable. Sus 50 años de experiencia les avalan.

Capacidad

400 personas aproximadamente.

Especialidades

Todo en carnes ibéricas y rojas a la brasa. Cocedero de marisco, chacina y "pescaito frito". Dulces caseros.

Maridaje

Tabla de anchoas del Cantábrico con Vino Semidulce "UZT" de Bodegas Iglesias.

Actividades

Celebración de todo tipo de eventos. Reserva para grupos. Concertación previa.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso. Aparcamiento privado y vigilado para todo tipo de vehículos y autobuses.





14

Datos de contacto

-  Avda. 28 de Febrero, 97
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  959 412 129
-  bodegonabuelocurro@gmail.com
-  www.abuelocurro.com
-  L-D a partir de las 11 h. hasta cierre.
-  Antonio



Bodegón Abuelo Curro



Tres familias emprendedoras se unieron un 24 de Diciembre del 1991 para empezar con mucha ilusión la puesta en marcha de un bodegón cuyo nombre fue el del abuelo Curro.

Capacidad

400 personas aproximadamente.

Especialidades

Mariscos, carnes a la brasa, chacina de la sierra, pescado de la costa y una cocina selecta con platos elaborados, etc...

Maridaje

Gamba blanca de la costa con Vino Blanco Joven "Javi" de Bodegas D. Oliveros D.O. Condado de Huelva.

Actividades

Reserva para grupos previamente concertado.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso.



15

Datos de contacto

-  C/ Miguel Hernández, s/n
 21710. Bollullos par del Condado. Huelva
 959 412 559
 L-D a partir de las 11h. hasta cierre.
 josemanava@gmail.com
 José Manuel Naranjo



Bodega 'El Chocaito'



Tradicional bodega con un amplio abanico de exquisiteces para degustar productos gastronómicos típicos de la zona, acompañados de excelentes vinos del Condado de Huelva.

Capacidad

600 personas aproximadamente.

Especialidades

Mariscos de la costa de Huelva, chacinas ibéricas, pescados y dulces típicos de la localidad.

Maridaje

Queso viejo con "Espinapura" Generoso Fino de Bodegas Sauci D.O Condado de Huelva.

Actividades

Menús concertados para grupos.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso y aparcamiento para vehículos y autobuses



Datos de contacto

🏠 Avda. 28 de Febrero, 204
21710. Bollullos par del Condado. Huelva

☎ 959 408 360 / 959 413 223

@ Bodegonemilio@gmail.com

🌐 www.bodegonemiliorestaurante.es

🕒 L-D a partir de las 9h. hasta cierre.

👤 Juan Pedro



Bodegón Emilio



Restaurante con gran trayectoria y experiencia en el sector. Veinticinco años de experiencia les avalan. En Bodegón Emilio Restaurante seleccionan los mejores productos de temporada para la elaboración de sus platos en un ambiente familiar acompañado de un excelente servicio.

Capacidad

100 personas aproximadamente.

Especialidades

Carnes a la brasa, cocedero de marisco y “pescaito frito”.

Maridaje

Solomillo de atún en salsa de perdiz con “Convento” Tinto Roble D.O Condado de Huelva.

Actividades

Menú del día de lunes a viernes a 9 Euros. Salones para banquetes y celebraciones. Servicio de catering. Actividades complementarias a concertar.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso. Aparcamiento para vehículos y autobuses.





17

Datos de contacto

- 🏠 Avda. 28 de Febrero, 53
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
- ☎ 959 413 133 - 665 510 403
- @ bodegonlosarcos@gmail.com
- 🕒 L-D (excepto el martes)
A partir de las 11h. hasta cierre.
- 👤 Alejandro Ojeda Pérez



Bodegón Los Arcos



Bodegón con ambiente agradable donde se puede degustar cocina de la tierra acompañados de los caldos del Condado de Huelva.

Capacidad

100 personas aproximadamente.

Especialidades

salmorejo, marisco, chacina, pescado fresco, carne ibérica, tartas y postres caseros.

Maridaje

Espinacas con garbanzos con Vino Blanco seco afrutado "Castillo de Andrade" de Bodegas Andrade D.O Condado de Huelva.

Actividades

Menús para grupos. Concertación previa.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso. Aparcamientos privados.



18

Datos de contacto

🏠 Avenida la paz, 2
21710. Bollullos par del Condado. Huelva

☎ 695 483 395 / 685 549 957

@ Bodegon-reyes@hotmail.es

José Miguel Reyes Cabrera

Bodegón Reyes



Bodegón perfectamente acondicionado. Dispone de patio para que su estancia sea de lo más agradable en un entorno andaluz y acogedor.

Capacidad

120 personas aproximadamente.

Especialidades

Mariscos de la costa, chacinas ibéricas, pescados de Huelva y otras especialidades de la casa.

Maridaje

Pulpo a la "bollullera" con Vino Blanco "1955" Condado Viejo de Bodegas Díaz D.O Condado de Huelva.

Actividades

Menús concertados para agencias de viajes, aperitivos para grupos y degustaciones de vinos.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso y disponibilidad.





19

Datos de contacto

-  Avda. 28 de Febrero, 107
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  959 411 400 - 617 346 828
-  javiertiopaco@gmail.com
mariraposoramos@hotmail.es
-  L-D a partir de las 10h. hasta cierre.
-  Javier Raposo



Bodega Tío Paco



Tío Paco es, hoy por hoy, referente de turismo gastronómico tras muchos años de experiencia. Está situado en la travesía principal de Bollullos y se ha convertido en parada recomendada para el turista de paso en su recorrido hacia El Rocio y su entorno Doñana.

Capacidad

3 salones para 250, 150 y 100 personas.

Especialidades

Tiene cocederos de marisco y ofrece los mejores productos gastronómicos de la provincia (pescado fresco, gambas de Huelva y jamón ibérico de bellota), acompañado por los excelentes vinos del Condado de Huelva. Recomendamos las especialidades de nuestra casa las cabrillas de la abuela Mercedes y su mero a la marinera.

Maridaje

Coquinas de Huelva con Vino Blanco Joven "Condado Andaluz" de Bodegas Juncales D.O Condado de Huelva.

Actividades

Reserva para grupos previamente concertada.

Acceso/Aparcamientos

Buen acceso.



24

Datos de contacto

-  Avda. de la Constitución, 52
21710. Bollulllos par del Condado. Huelva
-  (+34) 959 410 975
-  www.baroriental.com
-  info@baroriental.com
-  L-D (Servicio rápido)
-  María José



Bar Restaurante Oriental



Uno de los atractivos que tiene Bollulllos es su gastronomía. Los numerosos establecimientos hosteleros ofrecen un amplio abanico de exquisiteces. El tapeo, costumbre muy arraigada en nuestra tierra, permite degustar desde los sabores de siempre a las combinaciones más imaginativas. Dispone de una amplia terraza de verano, acondicionada en invierno con estufas, creando un agradable ambiente. Su antigüedad, tradición y servicio al cliente le avalan ante los consumidores.

Capacidad

300 personas

Especialidad

Cocina tradicional. Desde hace más de 60 años al servicio del consumidor.

Maridaje

Paella con Vino Blanco Mioro de Bodegas Privilegio (Vinícola del Condado) D.O. Condado de Huelva.

Actividades

Todo tipo de celebraciones.

Celebraciones

Dispone de restaurante en su planta alta y salón para celebraciones y reuniones en privado.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso.





25

Datos de contacto

-  Dirección: Avda. Coronación, 12
21710. Bollullos par del Condado. Huelva
-  (+34) 959 094 035
(+34) 625 124 808
-  www.zalemabar.com
-  zalemabar@hotmail.com
-  L-D de 12.00 h a cierre
-  José María



Bar Restaurante Zalema



Antiguo lugar de Bodega de principios de 1900 restaurado para restaurante conservando la estructura original. Situado en una zona peatonal junto a los jardines municipales y al monumento de la Patrona de la localidad Ntra. Sra. de las Mercedes. Dispone de terraza exterior.

Capacidad

50 personas aprox. (interior). 80 personas aprox. (exterior).

Especialidad

Ofrece productos de alta calidad de la costa y la sierra. Se recomienda probar su atún en salsa de almendras y su exquisito revuelto de patatas con bacalao.

Maridaje

Pincho de langostinos a la plancha con Vino "Lantero" Blanco Seco de Bodegas Privilegio D.O Condado de Huelva.

Actividades

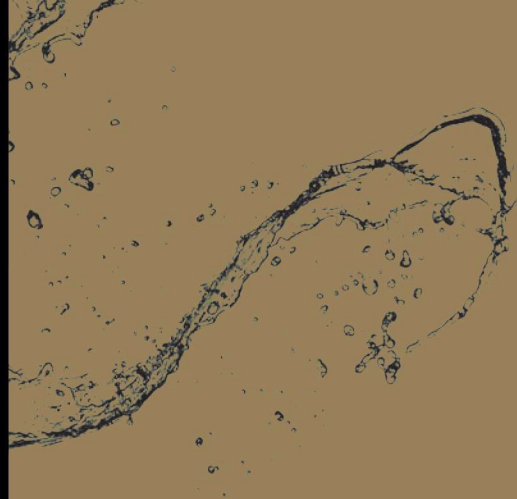
Menús diario a 9€ y menús para grupos con varios precios. Menú Degustación desde 10€. Zona WIFI®. Charlas-Coloquios.

Acceso/Aparcamientos

Fácil acceso.







ILMO. AYTO. BOLLULLOS
PAR DEL CONDADO

Concejalía de Turismo