

GASTRONOMIE

La cuisine andalouse est très diversifiée. Les bars à tapas vous offrent une grande variété de spécialités.

Les jambons y sont très réputés (les 2 principaux sont le **serrano** (porc blanc) et l'**iberico** (porc noir)).

Le serrano ne peut toutefois pas rivaliser avec l'iberico dont les porcs sont élevés en liberté et pas tués avant l'âge de 14 mois.

Pour le serrano, les porcs blancs sont exposés pendant 1 an à l'air vif des Alpujarras, tandis que les porcs industriels sont tués dès l'âge de 6 mois.

Le **chorizo** est également une grande spécialité andalouse, mais il faut bien le choisir.

Le **gaspacho andalou** (soupe froide à base de poivrons et légumes crus).

L'**ajo blanco** (ail blanc) est aussi une soupe froide à base d'ail, d'amandes mondées, huile d'olive, vinaigre et mie de pain.

Les **gambas al pil-pil** à base d'huile d'olive, d'ail et de piments (mais pas trop épicé).

Les **calamars à la plancha** (grillés)

Les fritures de poissons

Toutes sortes de poissons, dont la daurade (**dorada**), le bar (**lubina**), les moules (**mejillones**), la sole (**lenguado**), les palourdes (**almejas**), la morue (**bacalao**), les anchois (**boquerones**), el , (sorte d'escargot de mer très bon à la plancha) etc.

Les spécialités de viandes : **Rabo de toro** (queue de taureau en sauce), **riñones al jerez** (rognons au jerez), **cordero lechal** (agneau de lait), **cerdo** (porc) proposé à toutes sortes de préparations, ternera (veau), buey (bœuf)...

La boisson la plus répandue est la **cerveza** (bière).

Pour un verre on dit : un **caña**.

Mais le vin y est aussi un must : vino blanco, rosado (rosé) ou tinto (rouge). Il y en a une très grande variété; il y a aussi les vins de Jerez (vin très sec qui fait penser au sherry ou vin doux sucré) et les vins de Malaga, dits vins de dames (vin doux faisant penser au banyuls).

Le café est en général servi avec du lait, si vous le voulez noir : c'est un café **solo**, si vous voulez un expresso : un café **cortado**.

Le chocolat chaud, incontournable, est une boisson riche "où la cuillère y tient toute seule" mais délicieux pour les amateurs de chocolat, c'est presque un dessert; les espagnols y trempent leurs **churros** (beignets).

Vous trouverez aussi des cartes de restos et bars à tapas très bons et très sympas dans les enveloppes (se trouvant avec la documentation).