OFICINA DE TURISMO
C. Virgen del Soterraño, 2
957 68 80 55

www.aguilarturismo.es

ALOJAMIENTOS

HOSTAL LAS VIÑAS
C/Manzanares s/n | 601 99 23 92

CORAZÓN DE AGUILAR
C/Moralejo 29 | 659 66 86 51

APARTAMENTOS AV. DE CÓRDOBA
Avda. de Córdoba 49 | 957 65 62 64

CASA RURAL LOS NOGALES
Crta. Aguilar-Puente Genil km 8,5 | 670 56 56 13

LAGAR "LOS DONCELES"
Crta. Aguilar-Puente Genil km 6,5 | 607 91 21 29

APARTAMENTOS LOS 4 CANTILLOS
C/Monturque 4

CASA RURAL "VILLA BUENAVISTA"
Avda. Bernat Soria Km 0 | 678 17 81 52

CASA RURAL LA CATA
C/Alonso de Aguilar 69 | 646 31 79 32

CORTIJO SAN FRANCISCO
Camino de Puerto Rubio km 9 | 636 28 90 39

BALCÓN DE AGUILAR
C/Moralejo 29 | 659 66 86 51

ALOJAMIENTO AVENIDA
Bda. del Carmen 2 | 693 72 60 68

ALOJAMIENTO LA VIÑA DE CAMARATA
Bda. del Carmen 2 | 693 72 60 68

HACIENDA CAPRICHO ANDALUZ
Ctra. Lucena-PuenteGenil km 27

CASA RURAL AGUILAR
Casas Viejas 3 | 654 69 56 57

CASA TÍA ANGELITA
C/Monturque 26 | 637 18 99 13

CASA PÉREZ
C/Ancha 132

CASA DEL CARMEN
C/Pasaje de los Naranjos | 680 91 14 53

EL SUEÑO DE CAELUM
C/Pescaderías 8 | 616 48 49 90

ESTUDIO PUERTA DEL SOL
C/Camino Ancho 93 | 637 79 01 63

CATEDRAL DEL DULCE



En Aguilar de la Frontera, el dulce tiene alma propia y aroma de tradición. Entre obradores y confiterías, generaciones de manos artesanas han conservado el saber hacer de una repostería que conquista los sentidos y endulza la memoria. Sus escaparates atesoran un universo de sabores y texturas: **canutos de crema, brevas de chocolate, rizados de almendra, bizcochos de Génova, sultanas de coco, nevados, cortadillos, hojaldres y piononos**; pequeñas delicias que guardan el encanto de nuestras recetas más queridas. Y, como reina indiscutible de esta dulce herencia, **la merenga de café**, símbolo de identidad y orgullo aguilarense, nos invita a saborear la esencia más auténtica de nuestra tierra. Porque en Aguilar, cada dulce es una caricia al paladar, un recuerdo que perdura y una tradición que merece ser descubierta.

DE LA TIERRA

Aceitunas Bonilla conserva la tradición de las aceitunas de mesa y los encurtidos —alcaparrones, berenjenas, cebollitas y ajos— con salmuera propia y elaboración artesanal.

En **Bodegas Toro Albalá**, el vino es arte, paciencia y tradición: envasado manual y etiquetado artesanal para caldos excepcionales, con un PX de 100 puntos Parker y su Fino Eléctrico son conocidos en toda la provincia.Sus vinagres artesanales ponen el toque perfecto a nuestra cocina.

La **Cooperativa Vitivínicola Local** y nuestras bodegas invitan a descubrir la cultura del vino. Sus sabores se acompañan de chacinas, quesos y productos artesanales de la comarca, también presentes en la tienda gourmet **¡Qué Delicia!**.

Y de nuestros olivares y almazaras nace el oro líquido cordobés conocido en toda Andalucía. **Las Manuelas, Palacios Gutiérrez, Olivares de Caelum** (ecológico), **Hnos. Pulido Varo y la Cooperativa Olivarera Local** llevan a las mesas el sabor de un aceite elaborado con esmero, ideal para cocinar y disfrutar de un buen desayuno.



PRODUCTORES

ACEITUNAS BONILLA
C/Ancha 127 | 957 66 07 60
bonillayaceitunasdemesa.com

BODEGAS TORO ALBALÁ
Avda. Antonio Sánchez 1 | 957 66 00 46
toroalbala.es

COOPERATIVA VITIVÍNICOLA LOCAL
Avda. Antonio Sánchez 4 | 957 66 07 14
vitivinicolalocal.com

ACEITES LAS MANUELAS
C/Ancha 127 | 957 66 06 42
aceitelasmanuelas.com

ACEITES PALACIOS GUTIÉRREZ
C/Ancha 127 | 957 75 89 06
palaciosgutierrez.com

ALMAZARA OLIVARES DE CAELUM
C/Ancha 127 | 916 48 49 90
olivaresdecaelum.com

HERMANOS PULIDO VARO
Av. Antonio Sánchez 22 | 957 66 08 80
hermanospulidovaro.es

LAGAR LOS FRAILES
Ctra. Aguilar-Moriles | 639 17 94 92
lagardelosfrailes.com

LAGAR BENAVIDES
Ctra. Aguilar-Moriles | 621 22 63 74
lagardebenavides.com

COOPERATIVA OLIVARERA LOCAL
Avda. Puente Genil 95 | 957 66 00 93

PASTELERÍAS

PASTELERÍA SOLANO
C/Moralejo 50 | 957 66 02 61
pasteleriasolano.com

CONFITERÍA SANTA ANA
C/ Desamparados 10
957 66 06 42

CONVENTO DE LAS DESCALZAS
C/ Moralejo 43
957 68 90 09

CONFITERÍA BUJALANCE
C/ Gómez Ocaña 22
608 55 41 29

PANADERÍA CRISTO DE LA SALUD
C/Tejar 22
957 66 08 19

OBRADOR LA CANDELARIA
C/Alonso de Aguilar 103
957 68 87 73

RESTAURANTES

LA CASONA
Avda. Antonio Sánchez 6
957 66 04 39

EL NIDO
Avda. Bernat Soria 17
692 60 51 83

CASA GUILLERMO
C/ Moralejo 47
957 66 00 48

U-MAMI
Avda. Miguel Cosano 7
857 89 33 80

TABERNA EL TUTA
Pl. San José 2
957 66 19 01

DE TAPEO

CASA RAIMUNDO
Pl. San José 20
658 80 31 57

LA TAPERÍA GASTROBAR
Bda. del Carmen, bloque 2
600 71 42 98

GASTROMERCADO DEL PALADAR
C/ La Tercia, s/n
600 26 14 29

TABERNA BULAY
Pasaje de los Naranjos 4
957 66 01 60

GRAN BAR
C/ Andalucía 26
957 66 00 41

BAR MELODY
C/Andalucía 14
600 29 00 46

LOS CURRITOS
Llano de las Coronadas
857 83 16 59

KIOSKO EL PASEO
Llano de las Coronadas

MESÓN EL DUENDE
C/ Carrera 60
610 66 39 96

LA GOZADERA
C/ Carrera 83
957 32 49 07

MAMA CARMEN
Avda. Miguel Cosano 3
611 95 41 29

AGUILAR ES SABOR

GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO



SABOR A VICENTE



Hay lugares que se descubren con la mirada y otros que se perciben con los sentidos. En Aguilar de la Frontera, la palabra Vicente Núñez nos invita a recorrer un paisaje donde la poesía, el vino, la gastronomía y el patrimonio se entrelazan para revelar el alma de un pueblo.

Poeta de la tierra y de lo universal, Vicente supo encontrar en los rincones de Aguilar, en sus monumentos, en sus aromas y en sus sabores, una fuente inagotable de inspiración. En poemas como Ocaso en Poley, el paisaje y la memoria se convierten en palabras, y la tierra natal adquiere una dimensión íntima, casi mítica.

Su universo literario nos invita a mirar de otra manera aquello que nos rodea: las calles que guardan siglos de historia, los campos de olivares y viñedos que dibujan el horizonte y los vinos que expresan la esencia de esta tierra. También los dulces y la cocina tradicional, herederos de una cultura transmitida de generación en generación, forman parte de ese patrimonio cotidiano que define nuestra identidad.

El sabor de Vicente es una invitación a descubrir Aguilar desde la sensibilidad del poeta: pasear por sus monumentos, dejarse llevar por la cultura del vino, del dulce y disfrutar de una gastronomía que conserva el gusto de la tradición. Un recorrido en el que cada lugar evoca un verso, cada copa encierra una historia y cada sabor nos acerca a la memoria de quienes hicieron de esta tierra su hogar.

Porque en Aguilar, como en la poesía de Vicente Núñez, la belleza también se encuentra en lo cercano: en la tierra, en la palabra y en el placer de compartir.

1 CASAS SOLARIEGAS

Enclavadas en el entorno urbano podrás encontrar una gran cantidad de casas señoriales con suntuosas fachadas y patios



CASA CABALLO SANTIAGO

CASA ARAGÓN



2 PARROQUIA DEL CARMEN

Se funda en 1590. Su plazuela con el Cristo de los Faroles es uno de los rincones más especiales de la ciudad

CRISTO DE LOS FAROLES

CONFITERÍA SANTA ANA

3 PLAZA SAN JOSÉ

AYUNTAMIENTO

VICENTE NÚÑEZ

Símbolo de Aguilar. Se trata de una plaza octogonal de estilo neoclásico,sus fachadas todas similares a excepción de la del Ayuntamiento. Se accede a través de cuatro arcos



4 TORRE DEL RELOJ



Hacia 1770 se levanta la Torre del Reloj en el cerro de La Silera por la necesidad de un reloj municipal. De estilo barroco mantiene la función original con la maquinaria en la parte alta del primer cuerpo

AUDITORIO SEBASTIÁN VALERO

PASTELERÍA SOLANO

5 CONVENTO DE LAS DESCALZAS



La iglesia del monasterio de San José y San Roque, joya del barroco cordobés, fue fundado por Rodrigo de Varo

6 LLANO DE LAS CORONADAS

Ocupando el trazado del antiguo Convento de las Coronadas es sin duda el pulmón verde y centro de reunión de la ciudad



PASTELERÍA BUJALANCE

BANCO CERAMICO

7 PARROQUIA DEL SOTERRAÑO



CASA LAS COLUMNAS

De estilo gótico-mudéjar es la parroquia mayor de la ciudad. Destacan las yeserías del Camarín de Jesús Nazareno y el Sagrario

8 LA VILLA Y EL YACIMIENTO DEL CASTILLO



La villa, antiguo trazado medieval de la ciudad, desemboca en el Yacimiento del Castillo de la Casa de Aguilar. Un espacio en continuo descubrimiento donde conocer la historia de nuestra ciudad

LAGUNA ZÓÑAR



El único lago natural de Andalucía, destaca por su vegetación, senderos y fauna como el pato malvasía en peligro de extinción

FIESTAS & GASTRONOMÍA

En Aguilar de la Frontera, cada estación tiene su sabor y cada fiesta, su recuerdo en la mesa. La gastronomía nace de la tierra, se transmite de generación en generación y encuentra en las celebraciones populares su mejor expresión. Las **joecas**, emblema de la cocina aguilarense, y guisos tradicionales como el **estofado de alcachofas** o el **conejo en salsa** conservan la esencia de los fogones de antaño. Febrero se viste de fiesta con los **roscos de San Blas** y los bulilis de colores; la Semana Santa perfuma las casas con **magdalenas**, **gañotes**, **borrachuelos** y **pestiños**; y en el verano, la huerta se hace protagonista con el **salmorejo**, el **gazpacho**, la **naranja picá** y los **picadillos**, sabores frescos que invitan a disfrutar de la vida al aire libre. Septiembre reúne a vecinos y visitantes en la Feria de San Miguel, donde el **arroz con gallo**, ligado a la tradición de la subasta, sabe a convivencia y celebración. Y en noviembre, las **gachas**, el **arrope** y el **pan de higo** evocan los sabores más antiguos de la tierra, mientras la Navidad endulza los hogares con **roscos de vino** y **galletas fritas**. Todo ello se acompaña con el carácter singular de los **vinos y vinagres** de la D. O. Montilla-Moriles y la calidad del aceite de oliva, desembocando en actividades como la cata abierta "Pontefino", Oleovina o Vidarte. Un patrimonio de aromas, sabores y costumbres que invita a descubrir Aguilar a través de su cocina y productos que reflejan la esencia de una tierra donde cada celebración tiene su sabor y cada época del año conserva su propia tradición gastronómica.

MERENGAS DE CAFÉ
ACEITE JOECAS
ARROPE GACHAS ARROZ
GALLETAS VINO CON GALLO
FRITAS BORRACHUELOS
SALMOREJO GAÑOTES
MAGDALENAS