



CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA



GUÍA TURÍSTICA DE ALMERÍA CIUDAD  
TOURIST GUIDE TO ALMERIA CITY  
GUIDE TOURISTIQUE DE LA VILLE D'ALMERIA



[www.turismodealmeria.org](http://www.turismodealmeria.org)

A young couple is shown from the chest up, sitting in the back of a white convertible car. The woman on the left is wearing a yellow straw hat and has her hand behind her head, looking up at the sky. The man on the right is wearing sunglasses and a white shirt, looking forward. The car's top is down, and the background is a clear blue sky with some light clouds. The overall mood is bright and cheerful.

ah!  
avenidahotel  
ALMERÍA  
★★★★

*tu hotel en Almería*

avenidahotelalmeria.com

## ALMERÍA EN LOS CINCO SENTIDOS

La oferta turística de Almería capital es sobradamente conocida por todos: sol, playa, deporte, naturaleza, patrimonio histórico-cultural y una excelente gastronomía. Todo ello, unido a la hospitalidad y al carácter mediterráneo y abierto de los almerienses, hacen que nuestra ciudad sea un destino turístico envidiable en cualquier época del año.

Con esta guía, el Ayuntamiento de Almería les ofrece una rápida aproximación a los principales recursos turísticos que nuestra ciudad ofrece, durante todo el año, a sus visitantes.

Almería supone una experiencia única para el turista. Una percepción que se desarrolla en los cinco sentidos y que, como las cosas buenas, gusta tanto que obliga a repetir.

La ciudad europea con más horas de sol y que vuelve a ser escenario de grandes rodajes cinematográficos, invita al visitante a descubrir sus playas tranquilas, el entorno natural de Cabo de Gata y la gastronomía de calidad que ofrecen restaurantes y bares de tapas.

Todo ello hace de Almería capital un destino ideal para vacaciones, para celebrar congresos en el Palacio del Toyo, o simplemente, para descubrir que hay un modo mejor de disfrutar de la vida.

## ALMERIA IN ALL FIVE SENSES

The city of Almería's tourism offer enjoys great renown: sun, beach, sport, nature, historical/cultural heritage and excellent gastronomy.

All of this, together with the hospitality and the open, Mediterranean character of the people, makes our city an enviable tourist destination at any time of the year.

With this guide, Almeria City Council provides an overview of the leading tourism resources the city offers visitors year-round.

Almeria is a unique experience for tourists, a perception

that is developed in all five senses and which, like all good things, is so delightful you will want to try it again.

The European city with the most hours of sunshine and which is once again becoming the setting for major film shoots invites visitors to discover its peaceful beaches, the Cabo de Gata natural environment and the quality gastronomy on offer in its restaurants and tapas bars.

For all these reasons, Almeria an ideal holiday destination, a great place to hold a congress at the Toyo Palace exhibition venue or just a wonderful chance to discover that there is a better way of enjoying life.

## ALMERIA A TRAVERS LES CINQ SENS

L'offre touristique d'Almería, la capitale, est largement connue de tous: Soleil, plage, sport, nature, patrimoine historique et culturel ainsi qu'une excellente gastronomie. Si on ajoute à tout cela l'hospitalité et le caractère méditerranéen et ouvert des habitants d'Almería, notre ville devient une destination touristique unique à n'importe quelle saison de l'année.

Avec ce guide, la Mairie d'Almería vous offre une approche rapide aux principales ressources touristiques offertes par notre ville tout au long de l'année à ses visiteurs.

Almería est une expérience unique pour le touriste. Une perception qui envahit les cinq sens et qui, comme toutes les bonnes choses, plaît tellement qu'il faut absolument les goûter à nouveau.

La ville européenne ayant le plus d'heures de soleil et qui redevient la scène de grands tournages cinématographiques invite le visiteur à découvrir ses plages tranquilles, le milieu naturel de Cabo de Gata et la gastronomie de qualité proposée par les restaurants et bars à tapas.

Tout cela fait d'Almería, la capitale, une destination idéale pour les vacances, les congrès au Palais del Toyo ou tout simplement pour découvrir un meilleur moyen de profiter de la vie.

**Ramón Fernández-Pacheco Monterreal**  
**Alcalde de Almería • Mayor of Almeria •**  
Maire d'Almería

# BIENVENIDOS

Almería ocupa uno de los vértices geográficos de España, una esquina privilegiada al sureste de la Península Ibérica y de cara al mar Mediterráneo.

La sucesión de culturas, el paso del tiempo, lo lleva escrito en sus monumentos milenarios que hablan de contrastes, y de la riqueza de una historia que es el fruto del legado que numerosos pueblos dejaron a su paso.

Oriente y Occidente se dan la mano en este enclave estratégico, cosmopolita, donde multitud de miradas y nacionalidades venidas de todas partes se dan cita antes y ahora.

# WELCOME

Almería occupies one of the geographical tips of Spain, a privileged point in the south-east of the Iberian Peninsula, looking out to the Mediterranean Sea.

Time and different civilizations have all left their marks on its thousand year-old monuments which are a real evidence of an historical heritage of the different peoples who have made this land their home since the mists of time.

In the south eastern region of Spain, at this cosmopolitan and strategic enclave where West meets East, come together a variety of nationalities and a great many different looks then and now.

# BIENVENUE

Almería est située sur l'un des sommets géographiques de l'Espagne, un coin privilégié au sud-est de la péninsule ibérique et face à la mer Méditerranée.

Le cumul des cultures, le passage du temps, autant de marques indélébiles visibles sur ses monuments millénaires qui parlent de contrastes et de la richesse d'une histoire fruit du legs laissé par de nombreux peuples de passage.

L'Orient et l'Occident se rejoignent dans cet enclave stratégique, cosmopolite, où de nombreux regards et nationalités en provenance de nombreux endroits se donnaient rendez-vous autrefois et encore maintenant.

# HISTORIA

Almería, por su situación estratégica, abierta al Mediterráneo, ha albergado durante su historia diferentes civilizaciones. Una importante huella la encontramos en los restos arqueológicos repartidos por toda nuestra provincia.

La Prehistoria dejó muestras de una cultura muy especial en Los Millares y el Argar. Fenicios, cartagineses y griegos explotaron sus minas y comerciaron en sus costas. Los romanos, establecidos a partir del siglo II a.C., la convirtieron en el "Porto Magnus" del Mediterráneo y dominaron la zona hasta la llegada tardía de los visigodos, en el siglo VII. Los árabes creaban en el siglo X Al-mariyat Bayyana (la Atalaya de Pechina), la actual capital, desde donde se regiría uno de los reinos taifas más importantes de la España musulmana. La influencia árabe ha sido la más fuerte, debido a su permanencia en nuestra tierra durante casi ocho siglos. Varios son los monumentos que evidencian la fecunda historia de esta tierra. Los castillos y las fortalezas, constituyen un testimonio histórico privilegiado para conocer las sociedades del pasado largamente expuestas a conflictos fronterizos y a las necesidades de defensa. La provincia de Almería presenta gran número y variedad de castillos, que constituyen un patrimonio poco conocido. La recuperación económica vendría más tarde, de manos de la minería en el siglo XIX.

# HISTORY

Almería's strategic location on the shores of the Mediterranean is the reason many different civilisations have made it their home over the centuries. There is evidence of this in the archaeological remains found throughout the province.

A very special prehistoric culture left its marks in Los Millares and El Argar. Phoenicians, Carthaginians, and Greeks exploited its mines and traded along its coast. The Romans, who established themselves here in the 3<sup>rd</sup> century BC, turned it into the "Porto Magnus" of the Mediterranean and dominated the area until the arrival of the Visigoths in the 7<sup>th</sup> century. In the 10<sup>th</sup> century the Arabs created Al-mariyat Bayyana (the Scallop Watchtower), the present-day capital, from where they ruled one of the most important "taifa" kingdoms in Muslim Spain. The Arabs, who stayed in our lands for almost eight centuries, have had the strongest influence. There are many monuments that testify to the rich history of this territory. The castles and fortresses constitute an exceptional historical testimony to the societies of the past. Long subjected to border conflicts and the need to defend itself, the province of Almería has a large and varied selection of castles that make up a little known heritage. The economic recovery came later as the result of mining in the 19<sup>th</sup> century.

# HISTOIRE

Almería, de par sa situation stratégique, ouverte à la Méditerranée, a hébergé différentes civilisations tout au long de son histoire. Une trace importante apparaît à travers ses vestiges archéologiques distribués dans toute la province.

La Préhistoire a laissé des traces d'une culture très spéciale aux Millares et à l'Argar. Les phéniciens, les carthaginois et les grecs ont exploité ses mines et fait du commerce sur ses côtes. Les romains, installés dès le II<sup>e</sup> Siècle avant J.C. ont fait d'elle le « Porto Magnus » de la Méditerranée et ont dominé la zone jusqu'à l'arrivée tardive des wisigoths au VII<sup>e</sup> Siècle. Les arabes ont fondé au Xe Siècle Al-mariyat-Bayyana (la tour de guet de Pechina), actuelle capitale, d'où allait gouverner l'un des royaumes taifas les plus importants de l'Espagne musulmane. L'influence arabe a été la plus forte, en raison de sa permanence sur notre sol durant presque huit siècles. Nombreux sont les monuments qui rappellent l'histoire féconde de cette terre. Les châteaux et les forteresses constituent un patrimoine historique privilégié pour connaître les sociétés du passé longuement exposées à des conflits frontaliers et aux besoins en matière de défense. La province d'Almería offre un grand nombre et une grande variété de châteaux qui forment un patrimoine méconnu. La récupération économique devait apparaître plus tard, grâce aux mines du XIX<sup>e</sup> Siècle.



# MONUMENTOS

A golpe de reloj, sumando épocas y estilos, se escribe la historia del casco histórico almeriense. La sucesión de culturas hicieron a la ciudad rica en patrimonio y, como si de un libro se tratara, la Alcazaba, la catedral, las iglesias..., parecen narrar el legado de un pasado presente a cada paso.



## MONUMENTS

Resonating with the stroke of different epochs and style, the historic town-center of Almería makes the beat of each age. A succession of peoples have bequeathed their legacy of many monuments and buildings. A walk through a historical text, it is the Alcazaba, the cathedral, and the churches themselves that narrate to today's passerby the story of this past.

## MONUMENTS

Au fil du temps, accumulant époques et styles, s'écrit l'histoire du centre historique d'Almería. L'enchaînement des cultures a enrichi la ville en patrimoine et, comme s'il s'agissait d'un livre, la Alcazaba, la cathédrale, les églises semblent narrer l'héritage d'un passé présent à chaque pas.



## LA ALCAZABA

C/ Almanzor, s/n. 04002 Almería.  
alcazabaalmeria.ccul@juntadeandalucia.es  
T. (+34) 950 801 008

Es la mayor fortaleza árabe de Europa. Situada sobre un cerro, abraza el barrio fundacional de la Medina.

Durante la visita a sus tres recintos, dos musulmanes y uno cristiano, disfrutarán de la historia que encierra entre sus muros, y como regalo para la vista, de la ciudad y su bahía.

## LA ALCAZABA

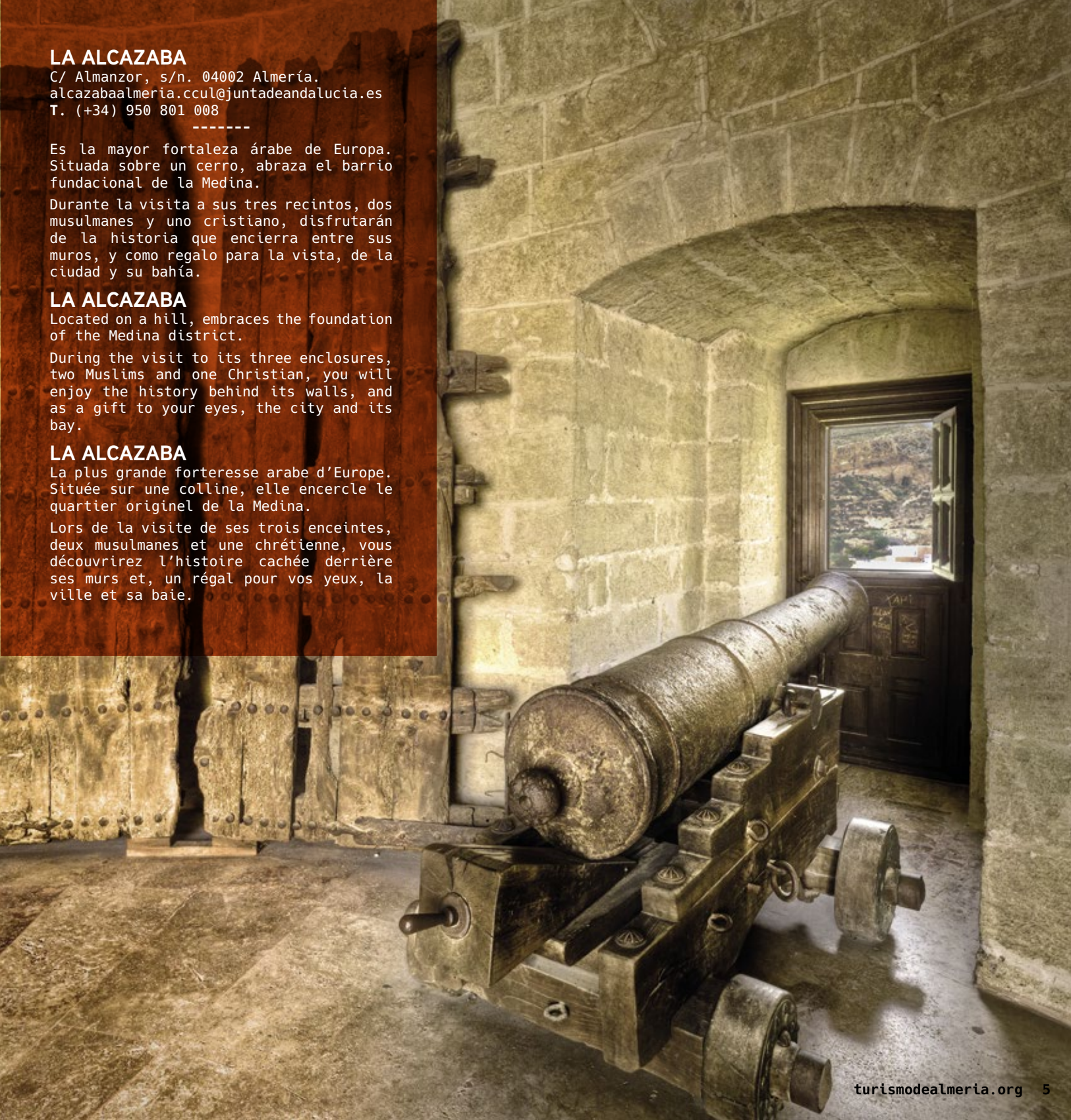
Located on a hill, embraces the foundation of the Medina district.

During the visit to its three enclosures, two Muslims and one Christian, you will enjoy the history behind its walls, and as a gift to your eyes, the city and its bay.

## LA ALCAZABA

La plus grande forteresse arabe d'Europe. Située sur une colline, elle encercle le quartier originel de la Medina.

Lors de la visite de ses trois enceintes, deux musulmanes et une chrétienne, vous découvrirez l'histoire cachée derrière ses murs et, un régal pour vos yeux, la ville et sa baie.





## LOS REFUGIOS DE LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA

Plaza Manuel Pérez García s/n  
refugios@aytoalmeria.es

T. (+34) 950 268 696

Venta de entradas · Ticket sales · Ventes  
de billets:

[www.almeriaculturaentradas.com](http://www.almeriaculturaentradas.com)

La obra cumbre del insigne arquitecto Guillermo Langle Rubio ofrece todo un viaje en el tiempo a través de las entrañas de la ciudad. La galería principal subterránea, que discurre bajo el Paseo de Almería a lo largo de casi un kilómetro, contiene en su interior espacios recuperados entre los que destaca 'el quirófano'. Los Refugios son un pedazo de la historia reciente de la ciudad y de España, y sus muros, mudos testigos de toda una época marcada por la supervivencia y los avatares de la contienda.

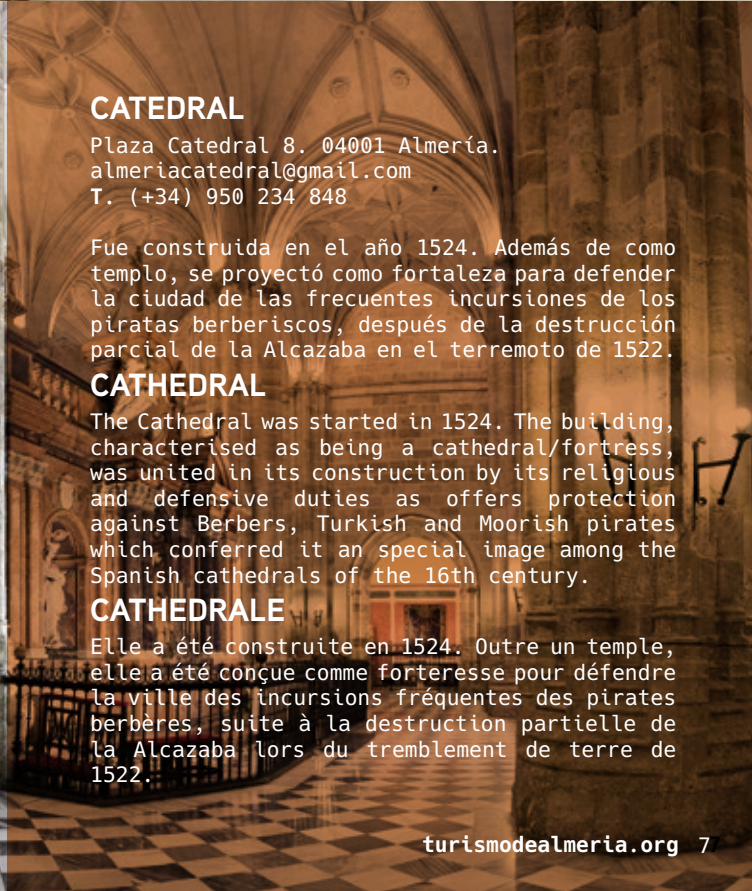
## AIR RAID SHELTERS OF THE SPANISH CIVIL WAR

This masterpiece of the renowned architect Guillermo Langle Rubio offers you a journey in time through the bowels of the city. The underground main gallery which runs underneath the Paseo de Almería along almost one kilometer, contains within recreated spaces among them 'the surgery'. The Shelters are a piece of the recent history of the city and Spain, and its walls are silent witnesses of a period marked by the survival time and the vicissitudes of the war.

## LES REFUGES DE LA GUERRE CIVILE ESPAGNOLE

L'œuvre maîtresse du célèbre architecte Guillermo Langle Rubio offre un vrai voyage dans le temps à travers les entrailles de la ville. La galerie principale souterraine, qui s'étend sous la Promenade d'Almería sur presque un kilomètre de long, renferme des zones reconstruites parmi lesquelles se trouve « le bloc opératoire ». Les Refuges sont un morceau d'histoire récente de la ville et de l'Espagne, et ses murs sont des témoins muets de toute une époque marquée par la survie et les avatars de la lutte.





## CATEDRAL

Plaza Catedral 8. 04001 Almería.  
almeriacatedral@gmail.com  
T. (+34) 950 234 848

Fue construida en el año 1524. Además de como templo, se proyectó como fortaleza para defender la ciudad de las frecuentes incursiones de los piratas berberiscos, después de la destrucción parcial de la Alcazaba en el terremoto de 1522.

## CATHEDRAL

The Cathedral was started in 1524. The building, characterised as being a cathedral/fortress, was united in its construction by its religious and defensive duties as offers protection against Berbers, Turkish and Moorish pirates which conferred it an special image among the Spanish cathedrals of the 16th century.

## CATHEDRALE

Elle a été construite en 1524. Outre un temple, elle a été conçue comme forteresse pour défendre la ville des incursions fréquentes des pirates berbères, suite à la destruction partielle de la Alcazaba lors du tremblement de terre de 1522.



## PAISAJE

El mar y el desierto conviven con la huerta más fértil y productiva del continente. Tierras áridas donde la supervivencia se convierte en un permanente reto, lagunas saladas en las que anida una variada fauna y especies vegetales únicas en nuestro planeta esperan a quienes visitan esta provincia dotada de un clima subtropical, mediterráneo, cálido y seco. Los Parques Naturales de Sierra María-Los Vélez con su castillo, sus cuevas rupestres y una riquísima fauna contrastan con panorámicas como las de Cabo de Gata-Níjar. Sus playas desiertas, agrestes acantilados y fondos marinos transparentes dan vida a un paisaje que ofrece al viajero también la magia de la nieve, del bosque mediterráneo, del desierto y el mar.

## SCENARY

Sea and desert coexist with the most fertile and productive land of the continent. Arid lands, where survival is a constants challenge, saltwater lagoons, home to unique varieties of plants and animals on our planet all this awaits the visitor to this province, with its warm dry, subtropical Mediterranean climate. The Sierra María-Los Veléz Natural Park has a castle, prehistoric cave paintings, and a rich and varied wildlife that contrast with the panoramic views such as the Cabo de Gata-Níjar Natural Park the deserted beaches, rugged cliffs and transparent waters, give life to a landscape that offers the traveller a magical combination of Mediterranean woodland, snow, desert and sea.





## PAYSAGE

La mer et le désert cohabitent avec la plaine maraîchère la plus fertile et productive du continent. Des terres arides où la survie est un défi permanent; des lagunes salées où vit une faune variée et des espèces végétales uniques sur notre planète qui attendent les visiteurs de cette province au climat subtropical, méditerranéen, chaud et sec. Les Parcs Naturels de Sierra María-Los Vélez avec leur château, leurs grottes rupestres et une faune très riche contrastent avec les paysages de Cabo de Gata-Nijar. Ses plages désertes, les falaises agrestes et les fonds marins transparents animent un paysage qui offre également au voyageur la magie de la neige, des forêts méditerranéennes, du désert et de la mer.





## PLAYAS

En el término municipal de Almería se encuentran, posiblemente, algunos de los contrastes más abruptos de todo el litoral mediterráneo, con oferta de playa para todos los gustos. Sin duda, la costa del Parque Natural de Cabo de Gata es acaso la más misteriosa, al tiempo que ha cobrado una fama creciente. A su lado, las playas de la capital se han colocado en la vanguardia en cuanto a servicios y calidad, sin olvidar las de El Toyo, una gran perla turística de la ciudad.

## BEACHES

The beaches belonging to the City of Almeria possibly possess some of the sharpest contrasts in all the Mediterranean coast with beaches for all tastes. Without a doubt, the

coast belonging to the Natural Park Cabo de Gata are the most mysterious, having earned an ever growing fame and reputation, but do not overlook the City beaches, they have achieved vanguard quality facilities and services. Finally the visitor should not forget the beach at the Toyo urbanisation, another tourism jewel for Almeria.

## PLAGES

On trouve certainement, sur le territoire communal d'Almería, certains des contrastes les plus abruptes de tout le littoral méditerranéen, avec des plages pour tous les goûts. Il ne fait aucun doute que la côte du Parc Naturel de Cabo de Gata est la plus mystérieuse et a acquis une notoriété croissante. À ses côtés, les plages de la capitale se sont placées à l'avant-garde en matière de services et de qualité, sans oublier celles de El Toyo, grande perle touristique de la ville.

# LOS ALREDEDORES DISCOVER THE SURROUNDINGS LES ALENTOURS

## DESIERTO DE TABERNAS: MISTERIO Y LEJANO OESTE

**Turismo Ayuntamiento de Tabernas**

[www.ayuntamientodetabernas.es](http://www.ayuntamientodetabernas.es)

(+34) 950 365 002

### *Paraje Natural, declarado en 1989.*

Misterioso y atractivo, desconocido y cercano, sorprendente y acogedor. Es el Desierto de Tabernas, el único ejemplo de territorio desértico en el Viejo Continente, salpicado de mil y una historias, resaltando las de los afamados 'westerns' que se grabaron en sus tierras durante décadas, conformando una industria turística de la que hoy son testimonio varios Poblados del Oeste en los que el turista puede trasladarse en el tiempo y en la distancia.

También merece la pena conocer la espectacular Plataforma Solar de Tabernas: T.(+34) 950 387 800

## TABERNAS DESERT: THE MYSTERIES FAR WEST

**Natural Area, declared as such in 1989.**

The Tabernas Desert is , attractive, unknown, close, welcoming and full of mysteries. It is a unique example of desert land in the Old Continent. Tabernas is full of thousands of stories and the Cowboy films made here for decades are part of them. The Westerns created a whole industry here and the towns (film sets) left behind are here so that the tourist may imagine himself in another time and place.

Also worth visiting is the spectacular Plataforma Solar centre for the exploration of solar energy in Tabernas: T.(+34) 950 387 800

## DÉSERT DE TABERNAS: OUEST MYSTÉRIEUX ET LOINTAIN

**Site Naturel, déclaré en 1989.**

Mystérieux et attirant, inconnu et proche, surprenant et accueillant. C'est le Désert de Tabernas, le seul et unique exemple de territoire désertique sur le Vieux Continent, gardien de mille et une histoires, surtout celles des fameux westerns tournés sur ses terres pendant des décennies, se traduisant par une industrie touristique dont témoignent aujourd'hui plusieurs Villages de l'Ouest où le touriste fait un bond dans le temps et la distance. Il faut également découvrir la Plate-forme Solaire spectaculaire de Tabernas: T.(+34) 950 387 800

## MOJÁCAR: EL ENCANTO DEL MEDITERRÁNEO

**Oficina Municipal de Turismo de Mojácar**

Plaza del Frontón. 04638 Mojácar.

[www.mojacar.es](http://www.mojacar.es) · [info@mojacar.es](mailto:info@mojacar.es)

T.(+34) 950 615 025

El encanto de un pueblo blanco situado en la cima de una montaña que mira cara a cara al mar y que se ha convertido, con los años, en un punto de encuentro para turistas de todo el mundo. Mojácar es hoy uno de los destinos turísticos más demandados en Almería y Andalucía, gracias a su completo equipamiento hotelero y de ocio, que se mezcla con el misterio de sus calles típicas y el atractivo de sus playas, sin olvidar la pujanza de sus Fiestas de Moros y Cristianos, celebradas en el mes de junio, que convierten el pueblo en un enfrentamiento entre kábilas y cuarteles.

## MOJACAR: MEDITERRANEAN CHARM

The charm of a white village, situated on a hill top that looks at the Mediterranean Sea eye to eye and has become as the years have gone by into a meeting point for tourists from all around the World. Mojacar is today one of the most demanded tourism destinations in Almeria and in all of Andalucia thanks to its hotel and leisure facilities, the mystery of its typical streets, its beautiful beaches and let us not forget the importance of the Moors and Christians feast. This typical Feast is celebrated in June and turns the Town into the battle ground for the confrontation between Kabilas (Moorish troops) and Cuarteles (Christian troops).

## MOJÁCAR: LE CHARME DE LA MÉDITERRANÉE

Le charme d'un village blanc situé sur le sommet d'une montagne face à la mer et devenu, au fil des années, un point de rencontre pour les touristes du monde entier. Mojácar est aujourd'hui une des destinations touristiques les plus demandées à Almería et en Andalousie, grâce à ses excellents équipements hôteliers et de loisirs mêlés au mystère de ses rues typiques et à l'attrait de ses plages, sans oublier la vigueur de ses Fêtes de Maures et Chrétiens qui ont lieu au mois de juin et transforment le village en confrontation entre kabyles et casernes.



T 950 109 198  
607 304 858

M info@lavirgitana.com

www.lavirgitana.com

f i

Elaborado artesanalmente




**Línea ECOLÓGICA**

Disfrute de  
nuestros licores naturales,  
elaborados sin colorantes,  
conservantes,  
estabilizantes, sabores  
o aromas añadidos,  
libres de productos  
químicos.

*Licores La Barrica Vieja*

**NATURAL**



**T. +34 629 620 507**  
info@licoresnaturales.es  
www.licoresnaturales.es

f

Licores Naturales S.L.  
Bulevar Ciudad de Vícar, 786.  
Vícar - Almería

guiaseca.com

**Especializados  
en publicaciones  
turísticas.**

Specialist in the preparation of tourist guides



DESCÁRGATE  
NUESTRA APP

DISPONIBLE EN  
Google play

DOWNLOAD  
OUR APP

Descargar en el  
App Store





## OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

Centro de Gestión y Promoción Turística  
Excmo. Ayuntamiento de Vera  
Plaza Mayor, 1. 04620 Vera (Almería)

[www.vera.es](http://www.vera.es) · [turismo@vera.es](mailto:turismo@vera.es) · t. +34 950 393 142

## VERA, LUZ Y BELLEZA SINGULAR

Vera posee un litoral privilegiado en la costa del Levante Almeriense que junto a su riqueza histórica, cultural y gastronómica hacen de ella el mejor balcón al Mediterráneo.

Favorecida por su estratégica localización, te invita a disfrutar de singulares experiencias como realizar itinerarios por parques naturales próximos o aventurarse en el mundo de la espeleología. Gozar de una oferta ilimitada de actividades culturales y recreativas o practicar actividades náuticas y golf en uno de los campos más atractivos de la provincia.

El destino preferido de los amantes de la luz, el deporte y la calidad de vida. Es considerada el paraíso de naturismo de Europa y, del descanso natural.

La **cocina de la localidad veratense** es un gran exponente de la riqueza culinaria almeriense.

Mezcla de tierra y mar, de desierto y Mediterráneo. Mezcla de sabores, con una clara influencia árabe, que se representa en esas comidas especiadas, condimentadas con exquisito gusto.

La cocina veratense es sinónimo de tradición mantenida en el tiempo. Fiel reflejo de esta tradición culinaria es el Restaurante Terraza Carmona, que ha sabido mantener esa cocina dotándole de un toque de modernidad, actualizando las recetas de siempre y representando a la perfección la unión del pasado y el presente de la cocina veratense.

Regentado por la familia Carmona Baraza, Terraza Carmona fue impulsado por su padre, Antonio Carmona Gallardo, un claro exponente de la gastronomía veratense y representante a lo largo de toda su vida de la cocina almeriense y andaluza. Fue nombrado hijo predilecto de la ciudad de Vera en el año 2014, un reconocimiento de su pueblo a su persona y a su trabajo de toda una vida.

## VERA: LIGHT AND OUTSTANDING BEAUTY

Vera has a privileged coastline positioned in the province of Almería, which with its historical richness, culture and gastronomic diversity make it the most luxurious location of the Mediterranean. Favoured by its strategic location, Vera invites you to enjoy a better way of life with unique experiences and itineraries through natural parks or an adventure into the world of caving, as well as an unlimited supply of cultural and recreational activities. If water sports are your preference we also have a wide variety

available or perhaps a relaxing game of golf in one of the most attractive areas of the province.

Vera is considered to be one of the most heavenly destinations for lovers of sun and sport. It is a naturalist's paradise where you can relax and unwind whilst getting back to nature.

The **cuisine from Vera** is a fine example of Almería's culinary wealth.

A blend of produce from the land, sea, desert and Mediterranean. A combination of flavours with a clear Arab influence represented in these spicy dishes seasoned with exquisite taste.

Vera's cuisine is synonymous with timeless traditions.

A faithful reflection of this culinary culture is the restaurant Terraza Carmona, which has skilfully upheld local cooking and brought in a touch of modernity, updating traditional recipes to deliver a perfect blend of the past and present of the city's cuisine.

Managed by the Carmona Baraza family, Terraza Carmona was established by Antonio Carmona Gallardo, a keen champion of Vera's gastronomy and life-long representative of Almerian and Andalusian cuisine. He was made an honorary citizen of Vera in 2014, an acknowledgement by his fellow citizens for the work of a lifetime.

## VERA, LUMIERE ET BEAUTE SINGULIERES

Vera possède un littoral privilégié sur la côte du Levant Almérien qui, avec sa richesse historique, culturelle et gastronomique, fait d'elle le meilleur balcon sur la Méditerranée.

Grâce à son emplacement stratégique, elle vous invite à profiter d'expériences singulières telles que des itinéraires à travers des parcs naturels proches ou découvrir le monde de la spéléologie. Jourir d'une offre illimitée d'activités culturelles et récréatives ou pratiquer des activités nautiques et le golf sur l'un des greens les plus intéressants de la province.

La destination préférée des amateurs de la lumière, du sport et de la qualité de vie. Elle est considérée comme le paradis du naturisme d'Europe, et du repos naturel.

La **cuisine de la commune vératienne** est le symbole de la richesse culinaire d'Almería.

Un mélange de terre et de mer, de désert et de Méditerranée. Un mélange de saveurs à la forte influence arabe, visible dans des plats épicés et condimentés avec un goût exquis.

La cuisine vératienne est synonyme de tradition conservée au fil du temps.

Fidèle reflet de cette tradition, le Restaurant Terrasse Carmona a su conserver cette cuisine en lui ajoutant une touche de modernisme en actualisant les recettes de toujours et en représentant à la perfection l'alliance du passé et du présent de la cuisine vératienne. Dirigé par la famille Carmona Baraza, Terraza Carmona a été lancé par son père, Antonio Carmona Gallardo, symbole de la cuisine vératienne et représentant tout au long de sa vie de la cuisine almeriense et andalouse. Il a été nommé citoyen d'honneur de la ville de Vera en 2014, en reconnaissance du travail de toute une vie.







Ensalada de pimientos de El Ejido con Salmonete confitado en cuquillo e hinojo.

Síguenos 

Milhojas de Ajo Colorao de Vera con Rape.



Tomate RAF de Almería y gamba roja de Garrucha.

Potaje de trigo con verduras de Almería y pulpo seco de Adra.

Tallarines de calamar al A.O.V.E.



## Terraza Carmona con Almería. Capital Española de la Gastronomía 2019.



**Guía Repsol** Reconocido con 1 Sol Repsol desde 2004.



**alimentosdeespaña**  
Premio Nacional Alimentos de España a la Restauración XXIII Edición.

Hotel Restaurante Terraza Carmona: C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).  
Reservas: 950 390 188 - 950 390 760 - [www.terrazacarmona.com](http://www.terrazacarmona.com)



## LOS MILLARES: EL SABER DE MILES DE AÑOS

La tradición milenaria almeriense y andaluza se cita en el yacimiento arqueológico de Los Millares, una cita con casi 5.000 años de historia. El poblado, en el que convivieron más de un millar de personas de la época, está compuesto por quince fortines y cuatro lienzos de muralla al lado de una necrópolis. De aquella época perduran vestigios del uso de la metalurgia, en lo que fue el origen del arco iris de culturas que hoy puede disfrutarse y vislumbrarse en Almería.

El Conjunto Arqueológico Los Millares es considerado como el más importante de los yacimientos europeos de la Edad de Cobre. Tiene un recinto amurallado, 90 tumbas, bastiones de defensa, silos, fundiciones de cobre, etc.

**Horario:** Miércoles a Domingo de 10:00 a 14:00 h.

Cerrados Lunes y Martes y los festivos: 1 y 6 de Enero y 25 de Diciembre.

Se organizan visitas guiadas para grupos a partir de 12 personas.

Con reserva previa.

**Duración:** 2 horas · **Precio:** Gratuito

**Información de contacto:** (+34) 677 903 404

## LOS MILLARES: THE FLAVOUR OF THOUSANDS OF YEARS

Thousands of years of culture and traditions from Almeria and Andalusia invoked in Los Millares archaeological site, a rendezvous of nearly 5,000 years. The Settlement was inhabited by more than a thousand people and had dozen fortifications and four lines of walls next to a necropolis as well as traces of the use of metallurgy. Los Millares were the origin of this melting pot of cultures that can be enjoyed and seen in today's Almeria.

Los Millares archaeological site is considered one of the most important Copper Age sites in Europe. It boasts a walled enclosure, 90 tombs, defence bastions, passage graves, evidence of copper smelting, and more.

**Opening Hours:** Wednesday to Sunday, 10 am to 2 pm

Closed Monday, Tuesday and the following public holidays:

1 and 6 January and 25 December.

Guided tours are organised for groups of 12 people or more. Book before

**Duration:** 2 hours · **Price:** Free

**Contact information:** (+34) 677 903 404

## LOS MILLARES : LE SAVOIR DE MILLIERS D'ANNEES

La tradition millénaire almérienne et andalouse se donnent rendez-vous au gisement archéologique de Los Millares, une rencontre avec près de 5.000 ans d'histoire. Le village, où ont vécu plus d'un millier de personnes de l'époque, est composé de quinze fortins et de quatre pans de muraille à côté d'une nécropole. Il reste, de cette époque, des vestiges de l'utilisation de la métallurgie, origine de l'arc-en-ciel de cultures que nous pouvons aujourd'hui découvrir et apprécier à Almería.

L'Ensemble Archéologique Los Millares est considéré comme l'un des plus importants parmi les gisements européens de l'Age du Cuivre. Il possède une enceinte fortifiée, 90 tombes, des bastions défensifs, des silos, des fonderies de cuivre, etc.

**Horaire:** De mercredi à dimanche de 10h à 14h

Fermé lundi et mardi et jours fériés : 1 et 6 janvier et 25 décembre

Des visites guidées sont organisées pour les groupes à partir de 12 personnes.

Livre avant

**Durée:** 2 heures · **Prix:** Gratuit ·

**Renseignements:** (+34) 677 903 404



## PARQUE NATURAL SIERRA MARÍA LOS VÉLEZ

La naturaleza se muestra en su más bella expresión en un paraje que, repartido entre los términos municipales de Vélez Rubio, Vélez Blanco, María y Chirivel, conforma una masa forestal de extraordinaria solidez y atractivo, con formas agrestes y agresivas en su dibujo y un sinfín de formas de disfrutar para el turista, desde su verde y agradable estío hasta su duro y nevado invierno.

## SIERRA MARÍA-LOS VÉLEZ NATURAL PARK

Nature offers its most beautiful expression in the area between the municipalities of Velez Rubio, Velez Blanco, Maria and Chirivel. The forest constitutes a thick and attractive ensemble with a rugged and rough silhouette. This offers the tourist varied possibilities during its green and soft Summer and its snowed Winter.

## PARC NATUREL SIERRA MARÍA LOS VÉLEZ

La nature apparaît dans toute sa splendeur dans un site qui, distribué entre les territoires communaux de Vélez Rubio, Vélez Blanco, María et Chirivel, forme une masse forestière d'une solidité et d'un attrait extraordinaires, avec des formes agrestes et agressives et un nombre infini de façons d'en profiter pour le touriste, de l'été vert et agréable à l'hiver dur et enneigé.

## PARAJE NATURAL SIERRA ALHAMILLA

Entre la ciudad de Almería, Níjar y el desierto de Tabernas se extiende en 8500 Has. el Espacio Natural de Sierra Alhamilla. Son de destacar sus encinares, matorrales esclerófilos y pinares. En la parte más oriental de la vertiente Sur destacan los Baños de Sierra Alhamilla emana el agua a una temperatura de 57° C. También es de especial interés el Barranco de Inox, con impresionantes paisajes y la Villa de Níjar, especializada en la realización de jarapas y cerámica artesanales.

### SIERRA ALHAMILLA NATURAL AREA

Between the city of Almeria, Nijar and the Tabernas desert, the Sierra Alhamilla Natural Area covers 8,500 ha. It is distinguished by its holm-oak woods, sclerophyll scrubland and pine groves. On the most easterly side of the southern section are the Sierra Alhamilla Baths, where the water springs from the ground at a temperature of 57°C. Also of special interest is Inox Ravine, with its stunning views, and the village of Nijar, which specialises in artisan textile and pottery work.

### SITE NATUREL SIERRA ALHAMILLA

Entre la ville d'Almería, Níjar et le désert de Tabernas, s'étend, sur 8500 ha., l'Espace Naturel de Sierra Alhamilla. Sont remarquables ses chênaies, buissons sclérophylles et pinèdes. Sur la partie orientale du versant sud il faut voir les Baños de Sierra Alhamilla d'où l'eau jaillit à une température de 57° C. Autre lieu d'intérêt, le Ravin d'Inox et ses paysages impressionnants, ainsi que la Villa de Níjar, spécialisée dans la réalisation de "jarapas" et de céramiques artisanales.

## KARST EN YESOS DE SORBAS: TURISMO BAJO TIERRA

Cuevas de Sorbas. Paraje Barranco del Infierno. 04270 Sorbas. Almería.  
T.+34 950 364 704 · info@cuevasdesorbas.com · www.cuevasdesorbas.com

La aventura aguarda al visitante escondida en este paraje kárstico situado en el municipio de Sorbas. Más de 1.000 cavidades excavadas en yeso están surcadas por cientos de galería y repletas por estalactitas y estalagmitas.

### KARST GYPSUM CAVES IN SORBAS: UNDERGROUND TOURISM

Destiny awaits the visitor with this karst masterpiece in the municipality of Sorbas. More than a thousand cavities are carved in gypsum in hundreds of galleries full of stalactites and stalagmites.

### KARST EN YESOS DE SORBAS: TOURISME SOUTERRAIN

L'aventure attend le visiteur, cachée dans ce site karstique situé dans la commune de Sorbas. Plus de 1.000 cavités creusées dans du plâtre sont sillonnées par des centaines de galeries et remplies de stalactites et de stalagmites.

## RESERVA NATURAL ALBUFERA DE ADRA

### OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE ADRA

Parque Torre de los Perdigones, s/n.  
T.+34 950 560 826 · turismo@adra.es · www.adra.es

El interés de esta área reside exclusivamente en la riqueza y variedad de su fauna acuática invernante, refugiada en las charcas, que constituye el conjunto de Las Albuferas (Albufera Honda, Albufera Nueva, etc.)

### ALBUFERA DE ADRA NATURE RESERVE

The interest in this area lies in the wealth and variety of the water birds that spend the winter in the lakes in the Reserve (Albufera Honda, Albufera Nueva, etc.)

### RESERVE NATURELLE ALBUFERA DE ADRA

L'intérêt de cette zone se trouve essentiellement dans la richesse et la variété de sa faune aquatique hivernante, réfugiée dans les mares, qui constituent l'ensemble des lagon (Albufera Honda, Albufera Nueva, etc.)



## CENTRO DE VISITANTES LAS AMOLADERAS

Ctra. AL-3115, Tramo Retamar-Pujaira Km. 7, Almería.  
T.+34 950 160 435 · cvlasamoladeras@reservatuvisita.es

Centro de Interpretación de la Naturaleza (visita libre gratuita), Información Turística, tienda, sala de exposiciones.

### LAS AMOLADERAS VISITORS' CENTRE

Nature Interpretation Centre (free non-guided visits), tourist information, a shop and an exhibition room.

### CENTRE DE VISITEURS LAS AMOLADERAS

Centre d'Interprétation de la Nature (visite sans guide et gratuite), Informations Touristiques, boutique, salle d'expositions.

## ROQUETAS DE MAR: TURISMO EN ESTADO PURO

### OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO

#### DE URBANIZACIONES ROQUETAS DE MAR

Av. del Mediterráneo, 2. 04740 Roquetas de Mar

t. +34 950 333 203

turismo@aytoroquetas.org

www.turismo.aytoroquetas.org

De pasado fenicio, griego y romano, Roquetas de Mar es el estandarte del turismo de sol y playa en la costa de Almería. Décadas de consolidación de un modelo turístico asentado y con visitantes de toda Europa y otros continentes se apoyan en un equipamiento de cara al visitante del más alto nivel. Playas de todo tipo, hoteles de las más variadas tipologías y oferta complementaria como campo de golf, una plaza de toros, un gran catálogo de instalaciones deportivas y, por supuesto, una completa y muy variada oferta de restauración, sin olvidar sus encantos históricos y naturales, conforman un polo de atracción turística que acumula años de consolidación y crecimiento.

## ROQUETAS DE MAR: PURE TOURISM

With Phoenician, Greek and Roman roots; Roquetas de Mar is the standard for sun and beach tourism in the Coast of Almería. Roquetas offers decades of consolidated tourism with great tourism facilities for visitors from all over Europe and other continents with a high level equipment. Roquetas de Mar has all kinds of beaches, a varied hotel offer as well as golf and sport facilities. The offer also includes a bullring, great restaurants and bars and we must not forget nature and history that are part of this complete tourism offer which continues to consolidate and grow.

## ROQUETAS DE MAR: TOURISME À L'ÉTAT PUR

Au passé phénicien, grec et romain, Roquetas de Mar est l'étendard du tourisme de soleil et plage sur la côte d'Almería. Des décennies de consolidation d'un modèle touristique bien implanté et dont les visiteurs proviennent d'Europe et d'autres continents, grâce à des équipements de très grande qualité. Des plages de toute sorte, des hôtels aux typologies les plus variées et une offre complémentaire telle que terrains de golf, place de taureaux, un grand catalogue d'installations sportives et, bien évidemment, une offre complète et très variée en matière de restauration, sans oublier ses charmes historiques et naturels : autant d'éléments d'attrait touristique qui accumule des années de consolidation et de croissance.

## PARQUE NATURAL CABO DE GATA-NÍJAR

Qué decir de los espacios naturales del Parque Natural de Cabo de Gata- Níjar, que nos ofrece un lugar paradisíaco con playas vírgenes y desiertas donde disfrutar de aguas limpias, ideales para la práctica del submarinismo, la vela o el kayak. Impresionantes son las vistas desde los acantilados y curioso resulta observar la gran cantidad de especies de aves que se encuentran en este parque. Declarado Parque Natural Marítimo - Terrestre y Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

## CABO DE GATA-NÍJAR NATURAL PARK

As far as nature is concerned, Cabo de Gata – Níjar Natural Park is a paradise of unspoilt, deserted beaches whose clean waters are ideal for scuba diving, sailing and Kayak. The views from the cliff tops are impressive and the park is also home to a surprising number of different bird species. Declared a Maritime-Terrestrial Natural Park and a UNESCO Biosphere Reserve.

## PARC NATUREL CABO DE GATA-NIJAR

Que dire des espaces naturels du Parc Naturel de Cabo de Gata-Níjar, qui nous offre un endroit paradisiaque avec des plages vierges et désertes où profiter d'eau limpides, idéales pour pratiquer la plongée sous-marine, la voile ou le canoë-kayak. Les vues depuis les falaises sont impressionnantes et il est curieux d'observer la grande quantité d'espèces d'oiseaux qui se trouvent dans ce parc. Déclaré Parc Naturel Maritime Terrestre et Réserve de la Biosphère par l'UNESCO.






# RENT A CAR




## 🇪🇸 ¿Qué ofrecemos?

Entrega y recogida a domicilio   
Asistencia 24h  
Política de combustible "Lleno Lleno"




## 🇬🇧 What do we offer?

Door to door service   
Roadside Assistance 24h  
Full to full fuel policy




## 🇩🇪 Unser Angebot?

Kostenlose Hauszustellung   
24 Stunden Pannendienst  
"Voll - Voll" Tankregelung




## 🇫🇷 Qu'est ce qu'on offre?

Livraison et reprise a domicile   
Assistance 24 heures  
À l'aller, réservoir rempli,  
au retour réservoir rempli



## 🇷🇺 Что предлагаем?

Доставка и возврат автомобиля  
по адресу.  
Помощь на дорогах 24 часа  
Политика по топливу  
"Полный бак - Полный бак" 



Donde estés, tu coche también

Wherever you are, you will have  
your car

Wir liefern-und holen ihr Fahrzeug,  
wo auch immer Sie sind

Là où vous êtes, votre voiture aussi

Мы доставим автомобиль по  
вашему адресу



# RENT A CAR



(0034) 950 651 039

(0034) 635 539 325

Ctra. de Nijar 396 Nave 3.  
04007 Almería

[www.kisacar.com](http://www.kisacar.com)



# Almería

A su servicio cada día



C/ Asturias, nº 20 • Pol. Ind. La Juaida  
Paraje "El Portichuelo"  
04240 Viator-Almería • Tel. 950 266 378



# BAM

¡ Coge el tren del BAM !  
902 22 72 72

Almería-Madrid y Madrid-Almería en sólo 6:15h. aprox.



## BUSBAM es +

MADRID - ALMERÍA	HORARIOS DE SALIDA Y PASO					* Con parada en Valdepeñas y Manzanares para dejar viajeros dirección a Guadix, Almería y Roquetas de Mar
Aeropuerto Barajas	-	-	16:00	-	-	
Madrid	09:30*	15:00	17:00	23:00	23:59	
Manzanares	11:15	-	-	-	-	
Valdepeñas	11:35	-	-	-	-	
Guadix	14:45	20:15	22:00	04:15	05:15	
Almería (Estación)	16:15	21:45	23:30	05:45	06:30	
Almería (Puerto)	-	-	-	05:55	-	
Roquetas de Mar	17:00	-	00:30	-	-	
El Ejido	-	-	22:15	-	07:15	

ALMERÍA - MADRID	HORARIOS DE SALIDA Y PASO					* Con parada en Valdepeñas y Manzanares para dejar viajeros con Origen Roquetas de Mar, Almería y Guadix. ** Solo Domingos, desde el 17/06/18 hasta el 14/10/18
El Ejido	-	08:30	-	-	23:00	
Roquetas de Mar	-	-	14:00*	16:00**	22:00	
Almería (Puerto)	-	09:00	-	-	-	
Almería (Estación)	08:00	09:30	15:00	17:00**	23:00	23:59
Guadix	-	10:50	16:20	18:20**	00:20	01:20
Valdepeñas	-	-	20:00	-	-	-
Manzanares	-	-	20:20	-	-	-
Madrid	14:30	16:30	22:00	23:30**	05:45	06:45
Aeropuerto Barajas	15:00	-	-	06:15	-	-

- ECONÓMICO**, no pague de más
- SERVICIOS**
- COMODIDAD**
- OCIO A BORDO**
- USUARIOS**
- HORARIOS**, nadie pone más
- GRUPOS**
- RÁPIDO**

Compra tus billetes por Internet en [www.busbam.com](http://www.busbam.com) y preséntate en el autobús



## Reservas 950 923 278



Plaza Antonio  
González Egea, s/n.  
04001 Almería



## Reservas 950 935 453 637 610 956

@MajaretaNeotaberna  
 @majaretaneotaberna

Antonio González Egea.  
04001 Almería



restaurante  
arrocería

# Edetanus

desde 2010



**HORARIO:** de Lunes a Domingo de 13.30 a 16.00 h - **NOCHE**S BAJO RESERVA

rambla amatisteros, 74 - 654 654 445 - 950 88 71 57 - info@edetanus.com - Almería

[www.edetanus.com](http://www.edetanus.com)



TAPAS · RACIONES · CELEBRACIONES · SALÓN PARA EVENTOS · TERRAZA

ASADOR  
Especialistas en  
CARNES A LA BRASA

Tu restaurante  
argentino en Almería

# Tango

BAR &  
RESTAURANTE

RESERVAS  
+34 950 651 108  
info@tangorestobar.es  
[www.tangorestobar.es](http://www.tangorestobar.es)

Facebook: @tango.restobar  
Instagram: @tango\_bar\_y\_restaurante  
Location: C/ Felipe II, 64. Almería

## FERIAS Y FIESTAS

La Feria en honor a la Virgen del Mar es la cima en la oferta festiva de nuestra ciudad, en pleno mes de agosto y convertida en gran punto de encuentro para almerienses de todo el mundo y visitantes que quieren descubrir el espíritu acogedor de nuestros ciudadanos. Junto a la Feria, un gran abanico de celebraciones populares que aúnan el carácter festivo del andaluz con el espíritu abierto del Mediterráneo.

## FIESTAS AND TRADITIONS

The Fair in honour of the Virgen de Mar (Our Lady of the Seas) is the feast of feasts for Almeria and our visitors. Celebrated in the middle of August, the Fair is the meeting point for the people of Almeria who live in the four corners of the globe and for the visitors who wish to get to know the welcoming spirit of the people of Almeria. Apart from the Fair, there are a number of celebrations that blend festive Andalusian spirit with the open Mediterranean character.





Disponemos de

**ZONA  
OUTLET**

Trajes de señora y niña  
contando con una gran  
variedad en vestidos de firma  
a precios muy asequibles.

*Trajes de Flamenco*  
**Leonor Caño**

**Volantes & Lunares**

Avda. de Roquetas de Mar, 341  
04740 Roquetas de Mar (Almería)  
Telf. 950 17 14 24  
volantesylunares@gmail.com

*en Honor a Nra.  
Sra. Virgen de la Cabeza*

Trajes de Niña desde 50€  
Trajes de Señora desde 150€



## FOIRES ET FÊTES

La Foire en honneur à la Virgen del Mar (Vierge de la Mer) est le point culminant des fêtes de notre ville, en plein mois d'août; elle constitue un point de rencontre pour les almeriens du monde entier et les visiteurs souhaitant découvrir l'esprit accueillant de nos citoyens. Ainsi que la Foire, un grand éventail de fêtes populaires qui allient le caractère festif des andalous avec l'esprit ouvert de la Méditerranée.



## ALOJAMIENTOS · ACCOMMODATION · LOGEMENTS

### HOTELES · HOTELS · HOTELS

#### \*\*\*\* AC BY MARRIOTT ALMERÍA.

Plaza Flores, 5. T. (+34) 950 234 999  
www.ac-hotels.com · acalmeria@ac-hotels.com

#### \*\*\*\* AH AVENIDA HOTEL.

Av. del Mediterráneo, 281. T. (+34) 950 108 180  
www.avenidahotelalmeria.com  
reservas@avenidahotelalmeria.com

#### \*\*\*\*<sup>Sup</sup> CATEDRAL.

Plaza de La Catedral, 8. T. (+34) 950 278 178  
www.hotelcatedral.net · reservas@hotelcatedral.net

#### \*\*\*\* ELBA ALMERÍA.

Prolongación Av. del Mediterráneo, s/n. T. (+34) 950 145 390  
www.hoteleselba.com · elbaalmeria@hoteleselba.com

#### \*\*\*\* GRAN FAMA.

Av. del Mediterráneo, s/n. T. (+34) 950 145 039  
www.hotelgranfama.com · info@hotelgranfama.com

#### \*\*\*\* NH CIUDAD DE ALMERÍA.

Jardín de Medina, s/n. T. (+34) 950 182 500  
www.nh-hotels.com · nhciudaddealmeria@nh-hotels.es

#### \*\*\*\* NUEVO TORRELUZ.

Plaza Flores, 10. T. (+34) 950 234 399  
www.torreluz.com · torreluz@torreluz.com

#### \*\*\*\* OHTELS GRAN HOTEL ALMERÍA.

Reina Regente, 8.  
www.ohtelsalmeria.es · comercial@ohtels.es

#### \*\*\*\* PLAZA VIEJA HOTEL & LOUNGE.

Pl. Constitución, 4. T. (+34) 950 282 096  
www.plazaviejahl.com · reservas@plazaviejahl.com

#### \*\*\* COSTASOL.

Paseo de Almería, 58. T. (+34) 950 234 011  
www.hotelcostasol.com · recepcion@hotelcostasol.com

#### \*\*\* TORRELUZ SENIOR.

C/ Tenor Iribarne, 15. T. (+34) 950 261 934  
torreluzsenior@torreluzsenior.com

#### \*\* BLANCA BRISA.

C/ Isla de Santa Elena, 1. T. (+34) 950 370 001  
www.blancabrisa.com · contacto@blancabrisa.com

#### \*\* EMABAJADOR.

C/ Calzada de Castro, 4. T. (+34) 950 278 825  
recepcion@hotelembajador.es

#### \*\* LA PERLA.

Plaza del Carmen, 7. T. (+34) 950 238 877  
www.hotellaperla.es · recepcion@hotellaperla.es

#### \*\* LAS SALINAS.

Almadraba de Monteleva, s/n. T. (+34) 950 370 103  
www.lasalinascabodegata.com

#### \*\* LOS ARCOS.

Ctra. Nijar, 157 (El Alquian) . T. (+34) 950 297 603  
www.hotellosarcosalmeria.com · info@losarcoshotel.es

#### \*\* SOL ALMERÍA.

Ctra. Ronda, 193. T. (+34) 950 271 811  
www.hotelсолalmeria.net · info@hotelсолalmeria.net

#### \*\* TORRELUZ CENTRO.

Plaza Flores, 8 (Junto Hotel Nuevo Torreluz)  
T. (+34) 950 281 429

www.torreluz.com · torreluz@torreluz.com

#### \* SEVILLA.

Granada, 23. T. (+34) 950 230 009  
www.hotelsevillaalmeria.net · reservas@hotelsevillaalmeria.net

### OTROS HOTELES · OTHERS HOTELS · AUTRES HOTELS

#### HOTEL TERRAZA CARMONA\*\*\*

C/ Del Mar, 1 (Vera). T. (+34) 950 390 188  
www.terrazacarmona.com  
terrazacarmona@terrazacarmona.com

#### HOTEL VILLA MALTES\*\*

Frailes Paraje el Maltès, s/n. La Boca de los Frailes  
T. (+34) 607 119 206  
www.villamaltes.es · info@villamaltes.es

### HOSTALES · HOSTALS · MAISON D'HÔTES/PENSION

#### DELFIN VERDE.

C/ García Cañas, 2. T. (+34) 950 267 927  
www.hostaldelfinverde.es

#### ESTACIÓN.

Calzada de Castro, 37. T. (+34) 950 267 239  
www.hostalestacion.com · info@hostalestacion.com

#### HOSTAL LAS DUNAS.

Barrio Nuevo, 58 (Cabo de Gata). T. (+34) 950 370 072  
www.hostallasdunas.es · info@hostallasdunas.es

#### MARIBEL.

Av. Federico García Lorca, 153. T. (+34) 950 235 173  
www.hostalmaribel.es · info@hostalmaribel.es  
hostalmaribel@telefonica.net

#### MANOLO CRUZ.

Calle del Boticario, s/n. T. (+34) 950 207 403  
manolocruz.hotelasador@hotmail.com

### PENSIONES · LODGINGS · PENSIONS

#### AMERICANO.

Av. de la Estación, 6. T. (+34) 950 258 011  
www.hostaldealmeria.com · info@hostaldealmeria.com

#### NAVAS.

C/ Iglesia, 3 (Cabo de Gata). T. (+34) 950 370 102  
www.barnavas.com

#### TORRECÁRDENAS.

Ctra. Huerca de Almería, 13 (Esquina con C/ Teruel)  
T. (+34) (+34) 950 142 706  
www.pensiontorrecardenas.com  
pensiontorrecardenas@hotmail.com

### HOTEL APARTAMENTO · APARTMENT HOTEL · APPART'HOTELS

#### AP\* TORRELUZ.

Pl. Flores, 6 (junto a H. Nuevo Torreluz).  
T. (+34) 950 281 431  
www.torreluz.com · torreluz@torreluz.com

### APARTAMENTOS · APARTMENTS · APPARTS

#### APARTAMENTOS ARCO.

C/ Arco, 7. T. (+34) 639 040 240

#### HO PUERTA DE PURCHENA.

C/ Tenor Iribarne, 2. 04001 Almería. T. (+34) 950 500 479  
reservasalmeria@hotelesho.com

DISPONIBLE EN Google Play

Consíguelo en el App Store

guías eco



Descarga esta Guía desde nuestra web *Download this Guide from our website*




GUÍA TURÍSTICA DE ALMERÍA CIUDAD  
TOURIST GUIDE TO ALMERÍA CITY  
GUIDE TOURISTIQUE DE LA VILLE D'ALMÉRIA

www.turismodealmeria.org

**CAMPING LOS ESCULLOS CABO DE GATA**  
complejo turístico

info@losesculloscabodegata.com  
www.losesculloscabodegata.com





Reservas  
**950 389 811**

CM / AL / 00029

Pasaje Los Escullos, s/n  
Parque Natural Cabo de Gata  
04118 Níjar, Almería

### ALBERGUE JUVENIL · YOUTH HOSTELS · AUBERGE DE JEUNESSE

#### ALBERGUE INTURJOVEN DE ALMERÍA.

Isla de Fuenteventura, s/n. T. (+34) 950 175 136  
www.inturjoven.com · almeria.itj@juntadeandalucia.es

### CAMPING · CAMPING · CAMPING

#### CAMPING CABO DE GATA.

Ctra.Cabo de Gata, s/n (Cortijo Ferrón).  
T. (+34) 950 160 443  
www.campingcabodegata.com · info@campingcabodegata.com

#### CAMPING LA GARROFA.

Ctra.N.340, km 435. T. (+34) 950 235 770  
www.lagarrofa.com · info@lagarrofa.com

#### LOS ESCULLOS - COMPLEJO TURÍSTICO.

Pasaje Los Escullos, s/n. Parque Natural Cabo de Gata. Níjar.  
T. (+34) 950 389 811  
www.losesculloscabodegata.com  
info@losesculloscabodegata.com

### TURISMO DE SALUD · HEALTH TOURISM · TOURISME SANITAIRE

#### BAÑOS ÁRABES. Aire de Almería –Termas de Al-Andalus.

Pl. de la Constitución, 4-5. T. (+34) 950 282 095  
www.airedealmeria.com · reservas@airedealmeria.com

#### Almeraya - Baños Árabes HAMMAM.

C/ Perea, 9. T. (+34) 950 231 010  
www.alhammalmeraya.com · balnearioalmeraya@gmail.com

### COMPLEJO TURÍSTICO EL TOYO

#### \*\*\*\* HOTEL BARCELÓ CABO DE GATA.

Paseo del Toyo, s/n. Urb.El Toyo.  
T. (+34) (+34) 950 184 250  
www.barcelo.com · cabodegata@barcelo.com

#### \*\*\*\* HOTEL CABOGATA JARDÍN.

Av. Juegos de Casablanca, s/n.  
Urb. El Toyo. T. (+34) 950 010 750  
www.gardenhotels.com · recepcion@cabogatajardin.com

#### \*\*\*\* HOTEL CABO GATA BEACH.

Av. Juegos de Casablanca, s/n. Urb. El Toyo.  
T. (+34) 950 017 950  
www.gardenhotels.com · recepcion@cabogatabeach.com

#### \*\*\*\* OHTELS CABOGATA.

C/ Juegos de Argel, s/n. Urb. El Toyo.  
T. (+34) 950 001 200  
http://www.ohtels.es/hotel/Ohtels\_Cabogata.html  
direccion.cabogata@ohtels.es

#### \*\*\*\* CABO DE GATA HOTEL PLAYA SENATOR.

C/ Juegos de Argel, s/n. Urb. El Toyo. T. (+34) 950 209 800  
cabodegatahotel@playasenator.com



## GASTRONOMÍA

A la hora de disfrutar de la gastronomía, Almería tiene mucho que ofrecer: pescado y marisco fresco del puerto de la ciudad, platos de cuchara tradicionales, ensaladas y hortalizas del terruño como los famosos tomates raf, entre muchas otras. Aunque lo más famoso en la ciudad es el típico tapeo.

### EL TAPEO, UNA CULTURA

Las tapas forman parte de la tradición culinaria almeriense y se sirven de forma gratuita al pedir una bebida (caña, vino o mosto) en prácticamente todos los bares. Existe una gran variedad para su degustación, entre las más tradicionales destacan: migas, patatas ali-olí, pinchitos, pipirrana de pulpo, patatas a lo pobre, patatas bravas, pescaíto frito, ajoblanco, aguja, paella, boquerones en vinagre, calamares fritos, cazón en adobo, caracoles, cherican o chérigan, ensaladilla rusa, tabernerero, gambas a la plancha, jibia a la plancha o en salsa, gurullos, trigo, lomo a la plancha, entre otras delicias.

### LA TRADICIÓN DE LA TAPA

Según cuenta la historia, sería Alfonso X el Sabio, quien dispusiera que en los mesones castellanos no se sirviese sólo el vino, sino que estuviese acompañado de comida para evitar que se subiese rápidamente a la cabeza. La tapa se depositaba sobre la boca de la jarra o vaso con vino para taparlos (de ahí el nombre), evitando de esta forma que algún insecto volador se introdujese en la bebida.

### ESENCIAS DE LA GASTRONOMÍA LOCAL

Hay una gran cultura y tradición gastronómica que ha otorgado una altísima calidad a la cocina almeriense. Bares de tapas frente al mar, chiringuitos, animadas terrazas, locales emblemáticos en el casco histórico, modernos restaurantes... en cualquier zona de la ciudad podrán encontrar una variada oferta gastronómica.

Almería goza de las mejores hortalizas y productos hortofrutícolas, ya que se cultivan en las miles de hectáreas de invernaderos de la provincia, con métodos de cultivo sostenibles y saludables que consiguen auténticas joyas de la huerta mediterránea: **berenjena, calabacín, pepino, pimiento, judía, melones, sandías**, entre otros muchos y como no, el famoso **tomate Raf** cuyo origen es la Vega de Almería.



TONY GARCÍA  
Espacio Gastronómico

## Nunca dejes de sorprender

Tony García y su equipo te sorprenderán con un concepto de cocina único en Almería, os proponen diferentes experiencias gastronómicas para conquistarte con nuestros productos más cercanos y elaboraciones cuidadas al mínimo detalle

m

Cocina  
en miniatura

r

Restaurante

10  
MICHELIN  
2019

w

Experiencia  
showcooking

e

Eventos &  
Celebraciones

[tonygarciaespaciogastronomico.com](http://tonygarciaespaciogastronomico.com)

Hay visitas guiadas a algunos de estos invernaderos, donde se dan a conocer todos los secretos de este cultivo bajo plástico, que es uno de los motores de desarrollo económico de la provincia.

Los productos de nuestro mar son otra de las bases de la cocina almeriense. Su gran tradición pesquera y sus 200 km. de costa mediterránea cálida, garantizan la frescura de sus **pescados y mariscos**. Son especialmente típicos y exquisitos **las gambas rojas de Garrucha, el Gallo Pedro, salmonetes, galanes, propios de la zona de Carboneras, caballa, mero, boga, jurel, pulpo, almejas, mejillones, calamar o jibia**. Son sólo algunos ejemplos de lo que podemos encontrar en cualquier establecimiento que se precie. La rica gastronomía almeriense se debe acompañar por un **excelente vino de la tierra**. En los últimos años se están consiguiendo caldos de muy buena calidad. Cada vez son más los interesados en conocer los secretos enológicos del buen beber en Almería, que debe su tradición a sus famosas uvas que han sido de las mejores del país. Así encontramos vinos de la tierra de **Laujar-Alpujarra, Vinos de la Ribera del Andarax, del Desierto de Tabernas y Vinos de la Tierra Norte de Almería**.

Hay bodegas ya con cierto prestigio que acaparan varios premios y algunas incluso organizan visitas.

Algunas de ellas **Alboloduy, Berja, Fondón, Laujar de Andarax, Lúcar, Ohanes**, entre otras muchas.

En la mesa de cualquier establecimiento no falta nunca, otro de los tesoros gastronómicos que esconde la tierra de Almería, el **Aceite de Oliva**. Las condiciones climáti-



cas especiales de algunas comarcas, como el desierto de Tabernas, convierten a estas zonas en lugares únicos para producir el mejor aceite de oliva virgen extra, con la máxima cantidad de antioxidantes naturales.

También se pueden degustar excelentes embutidos de distintas zonas de Almería, como **Serón y la Alpujarra** famosos por su jamón, chorizo, blanquillo y otras delicias caseras. La repostería es otro de los puntos fuertes de la ciudad. El almeriense es muy aficionado al merengue, así el pastel más típico y consumido es el glaseado de **merengue**. Hay otros de gran tradición como las **yemas, milhojas, los suspiros o los milindres**. En Semana Santa se amplían las posibilidades para tomar los esperados **borrachillos, papaviejos o buñuelos rellenos**.



## GASTRONOMY

When it comes to enjoying the gastronomy, Almería has much to offer: fresh fish and seafood from the port of the city, traditional soups and stews, salads and local vegetables, like the famous “raf” tomatoes, to mention one. However, the most famous of the city are the typical tapa bars.

### TAPAS, A CULTURE

The tapas form part of the Almerian culinary tradition and are served free of charge when ordering a drink (beer, wine or grape juice) in practically all of the bars. There is a very good choice to try, among the most traditional are: migas (fried breadcrumbs), patatas ali-oli (garlic potatoes), pinchitos (kebabs), pipirrana de pulpo (octopus relish), patatas a lo pobre (sautéed potatoes), patatas bravas (potatoes with a hot, spicy sauce), pescaíto frito (fried fish), ajoblanco (white garlic), aguja (swordfish), paella, boquerones en vinagre (anchovies in vinegar), calamares fritos (fried squid), cazón en adobo (marinated dog fish), caracoles (snails), cherican or chérigan (garlic toasts with topping), ensaladilla rusa (russian salad), tabernero (ratatouille), gambas a la plancha (grilled prawns), jibia a la plancha o en salsa (cuttlefish grilled or in a sauce), gurullos (game stew), trigo (durum wheat stew), lomo a la plancha (grilled pork loin), amongst other delicacies.

### THE TRADITION OF THE TAPAS

According to the story, it was King Alfonso X el Sabio (the Wise), who ordered, that in the Castilian inns food be served with wine, to prevent the alcohol going straight to your head. A tapa was placed on top of the jug or glass of wine to cover it, (hence the name, as tapa means lid) this also prevented any flying insect from going into the drink.

### ESSENCES OF LOCAL GASTRONOMY

There is a great culture and gastronomic tradition which has given a high quality to the Almerian cuisine. Tapa bars by the sea, beach bars, lively terraces, emblematic premises in the historical quarter, modern restaurants... in any area of the city you can find a varied gastronomic offer. Almería boasts the best vegetables, which are grown on thou-

sands of acres in the greenhouses of the province, in sanitary conditions using sustainable farming methods. This produces the real gems of the Mediterranean garden: **aubergines, courgettes, lettuce, cucumber, peppers, beans**; amongst others and not forgetting the famous “raf” tomato, which originates from La Vega de Almería.

There are guided visits to some of these greenhouses, where you can get to know all the secrets of this cultivation under plastic, which is one of the driving forces of the economical development of the province.

The products from our sea are another staple of the Almerian cuisine. It has a great fishing tradition and with 200 km of warm Mediterranean coast, the freshness of the **fish and seafood** is guaranteed. Some of the most typical and exquisite are: **gambas rojas de Garrucha (red prawns from Garrucha), Gallo Pedro (John Dory), salmonetes (red mullet), galanes from the area of Carboneras, caballa (mackerel), mero (grouper), boga (bogue), jurel (mackerel scad), pulpo (octopus), almejas (clams), mejillones (mussels), calamar o jibia (squid or cuttle fish)**. These are only some of the examples that we can find in any one of the good fish restaurants.

The rich gastronomy of Almería should be accompanied by an **excellent glass of local wine**. In recent years, more wines of good quality are being produced. Now, more and more people are interested in knowing the oenological secrets of the good products of Almería; the reason for this tradition is due to its famous grapes, which have been some of the best in the country. Thus we find the local wines of **Laujar-Alpujarra**, wines of the **Ribera del Andarax**, from the **Desert of Tabernas** and local wines from the **North of Almería**.

There are bodegas that already have a certain prestige and have won various prizes and it is possible to visit some of them, such as: **Alboloduy, Berja, Fondón, Laujar de Andarax Lúcar, Ohanes**, amongst many others.

One of the culinary treasures that appears on the table of any establishment, and is waiting to be discovered from the land of Almería, is the **Olive Oil**. The special climatic conditions of some places, like the desert of Tabernas, make these areas unique in the production of the best extra virgin olive oil, full of natural antioxidants.

You can also taste the excellent cured meats from the different areas of Almería, such as **Serón** and **La Alpujarra**, which are famous for their serrano ham, chorizo, white pudding and other homemade delicacies.

The confectionery is another of the strong points of the city. Almerian people are very fond of meringues, therefore the most typical and most consumed cake is glaseado de **merengue** (glazed meringues). There are other great traditional ones such as **yemas** (egg yolk cake), **milhojas** (millefeuille), **suspiros** or **milindres**.

At Easter there are more possibilities and you can try **borrachillos, papaviejos** or **buñuelos rellenos** (stuffed fritters).





☎ Reservas 950 36 52 69    ✉ laseras@antoniogazquez.com    📍 C/ Las Eras, s/n. 04200 Tabernas

## GASTRONOMIE

À ceux qui souhaitent profiter de la gastronomie, Almería a beaucoup à offrir : ses poissons et fruits de mer tout frais venant du port, ses soupes et ragôts traditionnels, ses salades et légumes du terroir, tels que les fameuses tomates Raf, entre autres nombreux délices. Toutefois, Almería doit surtout sa réputation au typique *tapeo*, la coutume d'aller déguster des tapas dans les bars et tavernes.

### LE TAPEO, UNE CULTURE

Les tapas font partie de la tradition culinaire d'Almería et se servent gratuitement pour accompagner les boissons (bière, vin ou vin nouveau appelé *mosto*) dans pratiquement tous les bars. Il existe une grande variété de tapas à déguster. Les plus traditionnelles sont les *migas* (préparation à base de farine de semoule de blé), les pommes de terre à l'aïoli, les *pinchitos* (petites brochettes), la *pipirrana* de poulpe (salade rafraîchissante de poulpe à base d'oignons, de tomates, de poivrons et de concombre), les *patatas a lo pobre* (pommes de terre frites accompagnées de poivrons, d'ail et d'oignon), les *patatas bravas*, la friture de poisson, l'*ajoblanco* (soupe froide à base de pain, d'amandes et d'ail), l'orphie, la paella, les anchois frais au vinaigre, les calamars frits, le requin-hâ mariné, les escargots, la *cherican* ou *cherigan* (pain grillé à l'aïoli garni de thon, de tortilla, de jambon ou d'autres ingrédients), la salade russe, le *tabernero* (ratatouille de légumes), les gambas à la plancha, la seiche à la plancha ou en sauce, les *gurullos* (petites pâtes à base de farine de blé, d'eau et de safran), le *trigo* (ragoût à base de graines de blé, de viandes et de légumes secs), le filet de porc à la plancha, entre autres.

### LA TRADITION DES TAPAS

Selon la légende, Alphonse X le Sage aurait ordonné de ne pas servir uniquement du vin dans les auberges d'Espagne : il devait être accompagné de nourriture afin d'éviter qu'il ne monte rapidement à la tête. La tapa se déposait sur l'ouverture du pichet ou du verre de vin comme une sorte de couvercle (d'où le nom 'tapa' en espagnol, qui signifie couvercle), de manière à ce qu'un insecte volant ne puisse pas s'introduire dans la boisson.

### ESSENCES DE LA GASTRONOMIE LOCALE

Une culture et une tradition gastronomiques particulièrement riches ont conféré une très haute qualité à la cuisine d'Almería. Partout dans la ville, vous trouverez une offre gastronomique très diversifiée : bars à tapas face à la mer, *chiringuitos*, terrasses animées, établissements emblématiques du quartier historique, restaurants modernes...

Almería profite des meilleurs fruits et légumes de la province, cultivés sur les milliers d'hectares de serres, selon des méthodes de culture saines et durables qui permettent d'obtenir d'authentiques joyaux de la huerta méditerranéenne : **aubergine, courgette, salade, concombre, poivron, haricot**, entre autres, et bien sûr la fameuse **tomate Raf**, originaire de la Vega de Almería. Grâce aux visites guidées organisées dans certaines de serres, vous pourrez connaître tous les secrets de cette culture sous plastique, l'un des moteurs du développement économique de la province.

Les produits de la mer sont un autre pilier de la cuisine d'Almería. Une grande tradition halieutique et 200 km de côte méditerranéenne chaude garantissent à la ville la fraîcheur de **ses poissons et fruits de mer**. Les crevettes rouges de Garrucha, le saint-pierre, les rougets, les rasons, propres à la zone de Carboneras, le maquereau espagnol, le mérrou brun, le bogue, le chinchard, le poulpe, les palourdes, les moules, le calamar ou la seiche sont les plus exquis et les plus typiques. Mais tout ceci n'est qu'un petit éventail de ce que vous pourrez trouver dans tout établissement de renom.

Rien de tel que d'accompagner la riche gastronomie d'Almería d'un **excellent vin de pays**. Au cours des dernières années, on a obtenu des vins de très bonne qualité. D'ailleurs, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir découvrir les secrets œnologiques du bien boire à Almería, qui doit sa tradition à ses célèbres raisins, les meilleurs du pays. Vous trouverez les **vins de pays Laujar-Alpujarra, Ribera del Andarax, Desierto de Tabernas et Norte de Almería**. Il y a des caves réputées qui ont remporté plusieurs prix et certaines d'entre elles organisent des visites, notamment Alboloduy, Berja, Fondón, Laujar de Andarax, Lúcar, Ohanes.

Dans n'importe quel établissement, **l'huile d'olive ne manque jamais à table**. Voilà un autre trésor gastronomique du terroir d'Almería. Grâce à leurs conditions climatiques spéciales, certaines régions, telles que le désert de Tabernas, sont des lieux uniques pour la production d'huile d'olive. On y fabrique la meilleure huile d'olive extra vierge, la plus riche en antioxydants naturels.

Vous pourrez également déguster d'excellentes charcuteries provenant de différentes zones d'Almería, telles que **Serón et les Alpujarras**, qui sont réputées pour leur jambon, leur chorizo et leur *blanquillo*, entre autres délices faits maison.

La pâtisserie représente l'un des points forts de la ville. Les habitants d'Almería adorent la meringue. Aussi, le dessert le plus typique et le plus consommé est le **glaceado de merengue**. D'autres jouissent également d'une grande tradition, notamment les **yemas** (petites confiseries à base de jaunes d'œufs), **les millefeuilles**, les **suspiros** ou les **melindres** (sorte de boudoirs). À Pâques, le choix s'élargit avec les **borrachillos** (sorte de bugnes), les **papaviejos** (beignets d'Almería) ou les beignets farcis que l'on attend avec impatience.

## MIGAS

Las migas son uno de los platos más típicos de la Gastronomía de Almería. Se comen en cualquier estación, aunque cuando más apetecen es en los días lluviosos.

Antiguamente las migas se hacían con pan, pero actualmente se hacen con harina de sémola de trigo, a diferencia de otros lugares. Las migas se pueden comer acompañadas con casi de todo: pescado frito, sardinas asadas, bacalao, pimientos fritos, aceitunas, tocino o longaniza fritos, gazpacho de pepino y cebolla, escabeche de pescado frito y muchos otros acompañantes.

## MIGAS

Migas are one of the most typical dishes of the gastronomy from Almería. They are eaten in any season, although it is on rainy days when you most want them.

Formerly the migas were made with bread, but are they are actually made here with a flour of durum wheat, unlike in any other place. Migas can be eaten accompanied with anything from: fried fish, sardines, cod, fried peppers, olives, bacon or fried sausage, cucumber and onion gazpacho, marinated fried fish and many other accompaniments.

## MIGAS

Les *migas* sont l'un des plats les plus typiques de la gastronomie d'Almería. Quoiqu'on en mange à toutes les saisons, on les apprécie surtout par temps de pluie.

Jadis, les *migas* se préparaient avec du pain, mais à Almería, contrairement aux coutumes d'autres localités, on emploie actuellement de la farine de semoule de blé. Elles peuvent presque tout accompagner : le poisson frit, les sardines grillées, la morue, les poivrons frites, les olives, le lard ou la *longaniza* frites, le gazpacho de concombre et d'oignon, l'escabèche de poisson frit et bien autres ingrédients.

# Receta · Recipe · Recette Migas

### Ingredientes:

1 kg. de Harina de sémola de trigo, aceite de oliva virgen, sal, 1 l. de agua, 4-6 dientes de ajo. Para la guarnición: pimientos verdes fritos, rábanos, melón, chorizo, boquerones, ... lo que se quiera.

### Preparación:

Para hacer las migas, se calienta el aceite de oliva en una sartén honda. Se fríen los ajos enteros, sin pelar.

Se sacan y se fríen los pimientos cortados en tiras y se sacan. Se deja el aceite en el fuego y se pone sal y una cucharada de harina espolvoreada por encima, para que el aceite no salte mucho al añadir el agua, rápidamente para que la harina no se queme. Cuando el líquido llegue al punto de ebullición, se añade el resto de la harina. Se mezcla bien la masa y, con el canto de la rasera, se van haciendo cortes en la harina para dar salida al agua. Se baja el fuego y, cuidando que la masa no se agarre, se sigue trabajando la masa con el canto de la rasera para que se vayan formando bolitas pequeñas y doradas. Una vez tome ese aspecto toda la masa, estarán listas las migas de Almería.

### Ingredients:

1 kg. Flour of durum wheat, extra virgin olive oil, salt, 1 l. water, 4-6 cloves of garlic. For the garnish: fried green peppers, radishes, melon, chorizo, anchovies... whatever else you want to add.

### Preparation:

To make the migas, heat up the olive oil in a deep frying pan. Fry the whole garlic cloves, unpeeled. Take them out and fry the peppers cut into strips and remove them. Leave the oil on the heat and add salt and a spoonful of flour sprinkled on top, so that the oil does not spit too much when adding the water.

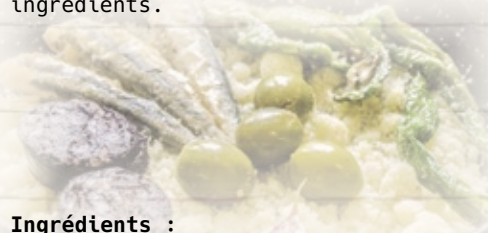
This should be added quickly so that the flour does not burn. When the liquid reaches boiling point, add the remaining flour. Mix the dough well and with the edge of the spatula, make cuts in the flour to fill with water. Turn down the heat, taking care that the dough is not sticking, continue working the dough with the edge of the spatula to form small, golden balls. Once all of the dough takes this aspect, the migas of Almería will be ready.

### Ingrédients :

1 kg. Farine de semoule de blé, huile d'olive vierge, sel, 1 l. eau, 4 à 6 gousses d'ail. Pour l'accompagnement : poivrons verts frites, radis, melon, chorizo, anchois frais..., tout ce que vous voulez !

### Préparation :

Pour préparer les *migas*, chauffez l'huile d'olive dans une poêle profonde. Faites frire les gousses d'ail entières, sans les peler, puis retirez-les. Faites frire les poivrons coupés en lamelles, puis retirez-les. Laissez l'huile sur le feu, salez et saupoudrez une cuillerée de farine par-dessus, de manière à éviter que l'huile n'éclabousse trop lorsque vous verserez l'eau, sans tarder, pour que la farine ne brûle pas. Lorsque le liquide atteint son point d'ébullition, ajoutez le reste de la farine. Mélangez bien la pâte, puis avec le bord de l'écumoire, faites des entailles dans le mélange afin de faire sortir l'eau. Baissez le feu. Tout en veillant à ce que la pâte n'adhère pas, continuez à la travailler avec le bord de l'écumoire et il se formera de petites boules dorées. Lorsque l'ensemble de la préparation a cette apparence, les migas d'Almería sont prêtes.





**NuevoTorreluz**  
**TABERNA**  
 Plaza Flores, 11 · Almería  
 T. 950 28 14 30  
 www.torreluz.com

*Sabores auténticos*



PARA QUE SU  
**REUNIÓN FAMILIAR O EVENTO SE CONVIERTA  
 EN UNA AUTÉNTICA FIESTA**

Salones desde 15  
 hasta 300 personas



Plaza Flores, 10 Almería  
 Reservas: 950 234 399  
 www.torreluz.com

**Hotel NuevoTorreluz**  
 EVENTOS Y GASTRONOMÍA

**ASAHI**  
 RESTAURANTE  
 ASIÁTICO

Av. Mediterráneo, s/n.  
 (junto BBVA) - ALMERÍA

Reservas  
 950 08 55 88 / 950 08 55 89

**ASAHI**  
 RESTAURANTE  
 JAPONÉS

C/ Italia, 30.  
 (junto Hotel Husa) - ALMERÍA

Reservas  
 950 14 28 14 / 950 08 00 86

[www.restaurantejaponesasahi.es](http://www.restaurantejaponesasahi.es)



TEPPANYAKI - SHOW  
 2 Salones Tatami privados

Todo tipo de celebraciones  
 Aforo salón 120 personas.

Pedidos a Domicilio (mínimo 20€)  
 Horario Domicilio: 13 a 16h - 20:30 a 23:30h.



**Floristeria**  
**toñi**

T. 950 25 17 25

info@floristeriaenalmeria.com

[www.floristeriaenalmeria.com](http://www.floristeriaenalmeria.com)

Av. Cabo de Gata, 98 - 04007 ALMERÍA



Especializados en decoraciones  
 de Bodas, Eventos, Empresas,  
 Hoteles, etc...  
 Solicitenos presupuesto  
 y referencias

Un gran abanico de posibilidades  
 con el mejor asesoramiento muy  
 cerca de usted

Envíos florales Nacionales  
 e Internacionales



**Herbolario  
 de Lorient**

*Por tu salud, naturalmente*

Tel.: 950 088 369 - 647 244 084

**HERBOLARIO DE LORIEN**

Avda. Cabo de Gata, 139. - 04007 El Zapillo (Almería)



# Acelgas Esparragás



Un guiso típico del menú de cuaresma que conquista por las legumbres y hortalizas que lleva, junto al pan y las almendras que le dan una consistencia y sabor suficiente para no echar de menos las proteínas.

A typical stew from the Lent menu that appeals to you, due to the legumes and vegetables that it has, which together with the bread and almonds makes a consistency that gives it enough taste, without missing out on the proteins.

Un ragoût typique des menus de carême, qui séduit pour ses légumineuses et ses légumes. Le pain et les amandes lui apportent de la consistance et un goût suffisamment fort pour ne pas regretter la viande.

## Ingredientes:

200 g. de alubias, 1 kg. de acelgas, 3 cucharadas soperas de aceite, 3 dientes de ajo, 8 almendras, 1 pimiento rojo seco, 12 cominos, 1 tomate maduro grueso, 150g. de chorizo, una cucharadita de pimentón, 100 g. de miga de pan mojada en agua, vinagre, una tacita de aceite, sal.

## Preparación:

Poner la víspera las alubias en remojo con agua. Al día siguiente ponerlas a cocer con medio litro de agua y un poquito de sal hasta que estén tiernas. Limpiar las acelgas, lavarlas y trocearlas aprovechando solo las hojas.

Pelar los ajos, pelar y picar fino el tomate. Calentar el aceite en una sartén, freír los ajos y las almendras sacarlos y reservarlos. En ese mismo aceite freír el chorizo y el tomate, dejar rehogar y añadir las acelgas.

Continuar rehogando 5 minutos. Agregar el pimentón, remover y verterlo en la olla donde de las alubias. Majar los ajos, los cominos, las almendras y la miga de pan mojada. Verterlo en la olla. Sazonar con un poco de sal, añadir el pimiento seco cortado a trozos y dejar que cueza todo 10 minutos más.

## Ingredients:

200g beans, 1 kg of chard, 3 tablespoons of oil, 3 cloves of garlic, 8 almonds, 1 dried red pepper, 12 grains of cumin, 1 big ripe tomato, 150g of chorizo, a teaspoon of paprika, 100g of bread crumbs that have been soaked in a cup of water, vinegar, a small cup of olive oil and salt.

## Preparation:

The evening before soak the beans in water. The next day, boil them in half a litre of water with a little salt until they are tender. Clean the chards, then wash and chop them using only the leaves.

Peel the garlic and tomato and finely chop it. Heat the oil in a frying pan, fry the garlic and almonds, then remove them and set aside. In the same oil fry the chorizo and tomato, leave it to simmer and add the chard.

Continue simmering for 5 minutes. Add the paprika, stir well and pour it into the saucepan with the beans. Mash the garlic, the cumin, the almonds and wet bread crumbs. Pour it into the saucepan. Season with a little salt, add the dried pepper, cut into pieces and let it cook together for a further 10 minutes.

## Ingrédients :

200 g de haricots secs, 1 kg de bettes, 3 cuillerées à soupe d'huile, 3 gousses d'ail, 8 amandes, 1 piment rouge sec, 12 graines de cumin, 1 grosse tomate mûre, 150 g de chorizo, 1 cuillerée à café de piment doux, 100 g de mie de pain trempée dans de l'eau, vinaigre, 1 petite tasse d'huile, sel.

## Préparation :

La veille, laissez tremper les haricots secs dans l'eau. Le lendemain, faites-les cuire dans un demi-litre d'eau avec un peu de sel jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lavez les bettes et coupez-les en n'utilisant que les feuilles.

Pelez les gousses d'ail. Pelez et hachez finement la tomate. Chauffez l'huile dans une poêle, faites frire l'ail et les amandes, puis retirez-les et réservez. Dans la même huile, faites frire le chorizo et la tomate, laissez mijoter et ajoutez les bettes.

Continuez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez le piment doux, remuez et versez le tout dans la marmite contenant les haricots. Pilez les gousses d'ail, les graines de cumin, les amandes et la mie de pain trempée. Versez le mélange dans la marmite. Assaisonnez avec un peu de sel, ajoutez le piment sec coupé en morceaux et continuez la cuisson pendant 10 minutes.



## RESTAURANTES RESTAURANTS RESTAURANTS

**ASAHI**  
Restaurante Asiático  
Av. Mediterráneo, s/n.  
T. (+34) 950 085 588

**ASAHI**  
Restaurante Japonés  
C/ Italia, 30.  
T. (+34) 950 142 814

**EDETANUS**  
Rambla Amatisteros, 74.  
T. (+34) 950 887 157 / 654 654 445

**LA CONSENTIDA**  
Pl. Antonio González Egea, s/n.  
T. (+34) 950 923 278

**MÁJARETA NEOTABERNA**  
C/ Antonio González Egea.  
T. (+34) 950 935 453 / (+34) 637 610 956

**TABERNA NUEVO TORRELUZ**  
Pl. Flores, 11.  
T. (+34) 950 281 430

**TANGO BAR & RESTAURANTE**  
(Asador Argentino)  
C/ Felipe II, 64.  
T. (+34) 950 651 108

**TONY GARCÍA** (Espacio Gastronómico)  
Av. del Mediterráneo, 281.  
T. (+34) 950 108 180 / (+34) 673 380 270

**NÍJAR**  
**EL MALTÉS**  
Frailes Paraje el Maltès, s/n.  
La Boca de los Frailes  
T. (+34) 607 119 206

**TABERNAS**  
**LAS ERAS**  
C/ Las Eras, s/n.  
T. (+34) 950 365 269

**VERA**  
**TERRAZA CARMONA**  
C/ Del Mar, 1.  
T. (+34) 950 390 188 / 950 390 760

## CAFETERÍAS CAFES CAFETERIAS

**COIMBRA**  
Paseo Almería, 4.  
T. (+34) 950 258 115

## CHOCOLATE · CHOCOLATE CHOCOLAT

**CHOCOLATES LA VIRGITANA**  
C/ Los Celta, 1 A.  
P.Ind. La Tomillera (Berja)  
T. (+34) 950 109 198 / (+34) 607 304 858

## LICORES · LIQUORS LIQUEURS

**LICORES LA BARRICA VIEJA - NATURAL**  
T. (+34) 629 620 507  
Bulevar Ciudad de Vúcar, 786. (Vúcar)

www.restaurante-el-maltes.com

Síguenos  
Restaurante El Maltés

*Saboreen una cocina casera y exquisita  
de inspiración mediterránea  
en un encantador jardín con un  
ambiente íntimo en un marco incomparable*

**Reservas T. 607119206**  
reservas@restaurante-el-maltes.com  
**Hotel VILLA MALTÉS**  
Frailes Paraje el Maltès, s/n  
La Boca de Los Frailes  
04118 Níjar

## GUÍA CULTURAL

- **JORNADAS DEL TEATRO DEL SIGLO DE ORO:** en abril se representan las obras más importantes de Teatro Clásico.
  - **FESTIVAL DEL LIBRO Y DE LA LECTURA (LILEC)** en mayo.
  - **ALAMAR:** un festival de músicas del Mediterráneo que se celebra en el mes de junio.
  - **FESTIVAL DE JAZZ DE ALMERÍA:** a finales de octubre, la ciudad tiene una cita con el jazz desde 1984.
  - **FICAL: FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE ALMERIA.** Festival Internacional de Cortometrajes que se celebra en noviembre.
  - **COOLTUTAL FEST:** <https://coolturfest.com/>
- **OTRAS CITAS CULTURALES:** ciclo de Música Sacra e innumerables espectáculos de teatro, flamenco, danza y conciertos que acogen el Auditorio Municipal Maestro Padilla, el Teatro Apolo, los Aljibes Árabes de Jairán, el Centro de Arte Museo de Almería, etc.

Más información en  
[www.almeriacultura.com](http://www.almeriacultura.com)

## CULTURAL GUIDE

- **JORNADAS DEL TEATRO DEL SIGLO DE ORO** (Golden Age of Theatre Events): the most important works of classical theatre are performed in April.
  - **LILEC BOOK AND READING FESTIVAL** in May.
  - **ALAMAR:** a festival of music from the Mediterranean, held in June.
  - **ALMERIA JAZZ FESTIVAL:** the city has celebrated jazz towards the end of October every year since 1984.
  - **FICAL: ALMERIA INTERNATIONAL FILM FESTIVAL.** The International Short Film Festival is held in november.
  - **COOLTUTAL FEST:** <https://coolturfest.com/>
- **OTHER CULTURAL EVENTS:** the Sacred Music season and innumerable theatre, flamenco and dance shows, as well as concerts at the Maestro Padilla Municipal Auditorium, the Apolo Theatre, the Aljibes Árabes de Jairán complex, the Almeria Centre of Art Museum, etc.

More information in  
[www.almeriacultura.com](http://www.almeriacultura.com)

## GUIDE CULTUREL

- **JOURNEES DU THEATRE DU SIECLE D'OR:** en avril sont représentées les œuvres les plus importantes du Théâtre Classique.
  - **FESTIVAL DU LIVRE ET DE LA LECTURE (LILEC)** en mai.
  - **ALAMAR:** un festival de musiques de la Méditerranée qui a lieu au mois de juin
  - **FESTIVAL DE JAZZ D'ALMERIA** fin octobre, la ville a rendez-vous avec le jazz depuis 1984.
  - **FICAL: FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DE ALMERIA.** Festival International de Courts-métrages qui a lieu en novembre.
  - **COOLTUTAL FEST:** <https://coolturfest.com/>
- **AUTRES RENDEZ-VOUS CULTURELS :** cycle de Musique Sacrée et nombreux spectacles de théâtre, flamenco, danse et concerts accueillis par l'Auditorium Municipal Maestro Padilla, Théâtre Apolo, les Citernes Arabes de Jairán, le Centre d'Art Musée d'Almería, etc.

Plus d'informations sur  
[www.almeriacultura.com](http://www.almeriacultura.com)





## Palacio de Congresos Cabo De Gata-Almería

Calle de los Juegos de Casablanca, 1, 04131 Almería.

### Oficina de turismo

Pl. de la Constitución, s/n. 04003 Almería.

t. +34 950 210 538

oficinadeturismo@aytoalmeria.es

palaciocabodegata@aytoalmeria.es

## OFICINA MUNICIPAL DE CONGRESOS / PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS CABO DE GATA

Situado en el corazón de la zona donde se concentran las infraestructuras de El Toyo.

Rodeado por un campo de golf, cinco hoteles, el Hospital de Alta Resolución y junto al Paseo Marítimo y la playa.

## MUNICIPAL OFFICE OF CONGRESS / PALACIO DE EXPOSICIONES AND CABO DE GATA CONGRESSES

Located in the heart of the zone where the El Toyo infrastructures are found, the Trade Fairs grounds are surrounded by a golf course, five hotels, the Alta Resolución Hospital and the Paseo Marítimo and beach.

## BUREAU MUNICIPAL DES CONGRES / PALAIS DES EXPOSITIONS ET DES CONGRES CABO DE GATA

Situé au cœur de la zone où sont concentrées les infrastructures de El Toyo.

Entouré d'un terrain de golf, cinq hôtels, l'Hôpital à Grande Résolution et à côté de la Promenade Maritime et de la plage.

## MUSEOS Y SALAS DE EXPOSICIONES

## MUSEUMS AND EXHIBITION HALLS

## MUSEES ET SALLES D'EXPOSITIONS

**ALJIBES ÁRABES (S. XI) • Aljibes Árabes (11<sup>th</sup> Century) • CISTERNES ARABES (XI<sup>e</sup> Siècle)**

C/ Tenor Iribarne. T. +34 950 273 039

**CASA DEL CINE • Casa del Cine • MAISON DU CINÉMA**

Camino Romero, 13 (Villablanca)

T. +34 950 210 030

**CASA DEL POETA JOSÉ ÁNGEL VALENTE • Poet José Ángel Valente's House • MAISON DU POÈTE JOSE ANGEL VALENTE**

C/ José Ángel Valente, 7. T. +34 670 491 166

**CENTRO ANDALUZ DE LA FOTOGRAFÍA • Andalusian Centre of Photography • CENTRE ANDALOU DE LA PHOTOGRAPHIE**

C/ Pintor Díaz Molina. T. +34 950 186 360

**CENTRO DE ARTE MUSEO DE ALMERÍA. Espacio 2 • Almería Centre of Art Museum Space 2 • CENTRE D'ART MUSÉE D'ALMERÍA. Espace 2.**

Plaza Carlos Cano, s/n. T. +34 950 269 980

**CENTRO DE INTERPRETACIÓN PATRIMONIAL (C.I.P.) • Interpretation Centre Heritage • CENTRE D'INTERPRÉTATION PATRIMONIAL (C.I.P.)**

Plaza de la Constitución, s/n (Plaza Vieja). T. +34 671 099 981

**ENCLAVE ARQUEOLÓGICO PUERTA DE ALMERÍA • Puerta de Almería Archaeological Site • SITE ARCHÉOLOGIQUE PORTE D'ALMERÍA**

Parque Nicolás Salmerón, esq. La Reina. T. +34 677 903 404

**MUSEO DE ALMERÍA (ARQUEOLÓGICO) • Museum of Almería (Archaeological) • MUSÉE D'ALMERIA (ARCHÉOLOGIQUE)**

Ctra. de Ronda, 91. T. +34 950 100 409

**MUSEO DE ARTE DOÑA PAKYTA • Doña Pakyta Art Museum • MUSEE D'ART DOÑA PAKYTA**

C/ Gerona, 2. T. +34 670 494 096

**MUSEO DE LA GUITARRA ESPAÑOLA "ANTONIO DE TORRES" • Antonio de Torres Spanish Guitar Museum • MUSÉE DE LA GUITARE ESPAGNOLE "ANTONIO DE TORRES "**

Ronda Beato Diego Ventaja, s/n. T. +34 950 274 358

**REFUGIOS DE LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA • Spanish Civil War Shelters • REFUGES DE LA GUERRE CIVILE ESPAGNOLE**

Plaza Manuel Pérez García, s/n. T. +34 950 268 696

Venta de entradas • Ticket sales • Ventes de billets:

www.almeriaculturaentradas.com



**ALMERÍA FILM OFFICE**  
Pl. de la Constitución, s/n.  
04003 Almería.  
t. +34 950 210 538  
oficinadeturismo@aytoalmeria.es  
almeriafilmoffice@aytoalmeria.es

Almería  
FilmOffice

## TIERRA DE CINE

Almería ha sido escenario de cientos de rodajes, desde los famosos 'Spaghetti Western' hasta clásicos como "Lawrence de Arabia" o modernas superproducciones como "Exodus" o "Juego de Tronos". Por ello, la huella del séptimo arte está muy presente en esta tierra, que cuenta con un Paseo de las Estrellas en el centro de la capital. Este rincón no solo homenajea a los grandes del celuloide que han visitado la ciudad, sino que permite experimentar con una aplicación de realidad aumentada con la que ver a los protagonistas de cada estrella 'en carne y hueso' gracias a las últimas tecnologías.

Una buena forma de conocer Almería fotograma a fotograma es la visita guiada 'Almería de cine' que organiza periódicamente la Oficina Municipal de Turismo. Descubrir qué rodajes se llevaron a cabo en Almería, qué actores intervinieron en ellos y muchas otras curiosidades nunca fue más divertido.

La **Casa del Cine**, que dio cobijo a grandes artistas como Clint Eastwood, Brigitte Bardot o John Lennon, es hoy un museo lleno de historia y que abre sus puertas a toda la familia.

Para los profesionales del cine, la **ALMERÍA FILM OFFICE** es una oficina de promoción y apoyo específico para su sector. Los interesados pueden acudir a ella para pedir información sobre cómo gestionar permisos de rodaje, pagar sus correspondientes tasas, buscar localizaciones en Almería e incluso solicitar subvenciones y patrocinios.

## LAND OF CINEMA

Almería has been the scene of hundreds of shooting from the famous 'Spaghetti Western' to classics like "Lawrence of Arabia" or modern blockbusters like "Exodus" or "Game of Thrones". Therefore, the footprint of the seventh art is very present in this land, which has a Walk of Stars in the city center. This place not only pays tribute to the celluloid stars who have visited the city, but allows experimenting with an augmented reality application to see the film stars 'alive' thanks to the latest technology.

A good way to know Almería frame by frame is the guided visit 'Almería de cine' a visit organized by the Municipal

Tourist Office. Find out what shootings were held in Almería, which actors involved in them and many other curiosities. It was ever more fun.

La **Casa del Cine**, which gave shelter to great artists such as Clint Eastwood, Brigitte Bardot or John Lennon, is now a museum full of history, opened to the whole family. For professionals films, the **Almería Film Office** is a promotion office and support for specific sector. Those interested can contact with this office to get information on how to manage filming permits, pay their corresponding rates, search for locations in Almería and even apply for grants and sponsorships.

## TERRE DE CINEMA

Almería a été la scène de centaines de tournages, des célèbres « spaghetti western » aux classiques tels que « Lawrence d'Arabie » ou les superproductions modernes comme « Exodus » ou « Game of Thrones ». Voilà pourquoi l'empreinte du septième art est très présente sur cette terre qui possède un Hall of Fame au centre de la capitale. Cette promenade ne rend pas seulement hommage aux stars du celluloid qui ont visité la ville, mais elle permet également de vivre, grâce à une application de réalité augmentée, l'expérience de voir les acteurs en chair en en os grâce aux toutes dernières technologies.

Une bonne façon de connaître Almería de photogramme en photogramme, est la visite guidée « Almería de cine » organisée régulièrement par le Bureau Municipal de Tourisme. Découvrir les tournages qui ont eu lieu à Almería, les acteurs qui y ont joué et de nombreuses autres activités n'a jamais été aussi amusant.

La **Maison du Cinéma**, qui a accueilli des artistes de la taille de Clint Eastwood, Brigitte Bardot ou John Lennon, est aujourd'hui un musée emprunt d'histoire et qui ouvre ses portes à toute la famille.

Pour les professionnels du cinéma, la **ALMERIA FILM OFFICE** est un bureau de promotion et de soutien spécifique pour ce secteur. Les intéressés peuvent la contacter pour demander des informations sur la manière de gérer les permis de tournages, payer les taxes correspondantes, chercher des emplacements à Almería voire demander des subventions et des sponsors.

C/ de los Juegos de Barcelona, s/n  
T. +34 950 208 583  
alborangolf@alborangolf.com  
www.alborangolf.com

## ALBORÁN GOLF

El campo Alborán Golf, uno de los mejores de España por su confort y su relación calidad-precio, se sitúa a las puertas del Parque Natural Cabo de Gata- Níjar, con sus 18 hoyos, 66 bunkers y 6.280 metros de césped. La amplia oferta hotelera de El Toyo rodea la brillante hierba de este enclave privilegiado para practicar el golf durante todo el año. La cercanía de playas inigualables y un clima suave en pleno entorno semidesértico completan los encantos de este moderno campo.

## ALBORÁN GOLF

The Alborán Golf field, one of the best in Spain for its comfort and quality price-relation, is located at the gates of Cabo de Gata Níjar Natural Park, with its 18 holes, 66 bunkers and 6,280 meters of lawn. The wide range of hotels in El Toyo surrounds this privileged enclave of bright grass for golf all year. The proximity of incomparable beaches and a mild climate in the semi-desert environment complete the charms of this modern field.

## ALBORAN GOLF

Le terrain Alborán Golf, un des meilleurs d'Espagne pour son confort et son rapport qualité-prix, est situé aux portes du Parc Naturel Cabo de Gata- Níjar, avec 18 trous, 66 bunkers et 6.280 mètres de gazon. La vaste offre hôtelière de El Toyo entoure l'herbe brillante de cet enclave privilégié pour pratiquer le golf durant toute l'année. La proximité de plages inégalables et un climat doux dans un milieu semi-désertique complètent le charme de ce terrain moderne.



## COMUNICACIONES TERRESTRES

Por carretera, a Almería se puede llegar por la A-7 Autovía del Mediterráneo, que la conecta con el arco mediterráneo español y la A-92 que la une con el resto de Andalucía. La Estación Intermodal (autobús y tren) conecta la capital con todos los municipios de la provincia y con diferentes ciudades de España y Europa.

## LAND COMMUNICATIONS

You can reach Almería via the A-7 Autovía del Mediterráneo road, which connects it with the Spanish Mediterranean coast and the A-92 road that joins it to the rest of Andalucía. The Intermodal Bus and Train Station connects the capital with all of the towns in the province and different Spanish and European cities.

## COMMUNICATIONS TERRESTRES

Par route, on arrive à Almería par la A-7 Autovía del Mediterráneo, qui la relie avec l'arc méditerranéen espagnol et la A-92 qui la relie avec le reste de l'Andalousie. La Gare Intermodal (autocar et train) relie la capitale avec toutes les communes de la province ainsi que différentes villes d'Espagne et d'Europe.

### ESTACIÓN INTERMODAL (FERROCARRIL Y AUTOBUSES INTERURBANOS)

Plaza de la Estación, 6. T. (+34) 950 173 602

### BAM (BUS ALMERÍA-MADRID)

T. (+34) 902 227 272 · [www.busbam.com](http://www.busbam.com)

### RENFE

[www.renfe.es](http://www.renfe.es) · T. (+34) 902 240 202

**Dentro de la ciudad**, los desplazamientos son sencillos, las distancias cortas y cuenta con una amplia disponibilidad de transporte público. **Inside the city**, it is easy to get around – distances are short and there is a good availability of public transport.

**Dans la ville**, les déplacements sont simples, les distances courtes et il existe une vaste disponibilité de transport public.

### SURBUS. TRANSPORTE AUTOBUSES URBANOS.

Freniche, s/n. T. (+34) 950 624 735

[www.surbus.com](http://www.surbus.com) · [surbus@surbus.com](mailto:surbus@surbus.com)

### TREN TURÍSTICO (SURBUS)

Salidas en Plaza Emilio Pérez

(Pl. Circular). Recorrido por Centro histórico y Puerto de Almería.

Información y reservas: T. (+34) 950 624 735

### CITY BUS TRANSPORT. TOURIST TRAIN (SURBUS)

Departures from Plaza Emilio Pérez

(Pl. Circular). Route through the historical centre and Port of Almería.

Information and Bookings: Ph. (+34) 950 624 735

### TRANSPORTS AUTOBUS URBAINS TRAIN TOURISTIQUE (SURBUS)

Départs Place Emilio Pérez (Pl. Circular) Parcours à travers le Centre Historique et le Port d'Almería.

Informations et réservations: T. (+34) 950 624 735

### RADIO TAXI

Poeta Cienfuegos, local 3.

T. (+34) 950 226 161 / (+34) 950 222 222

Whatsapp. 667 226 122

### TELE TAXI

Cartagena, 7, Edif. Las Caracolas, 9-1.

T. (+34) 950 251 111. Whatsapp. 686 25 25 25

### ALMERIATAXI

Calzada de Castro, 54. T. (+34) 634 530 190

### RENT A CAR. KISACAR. [www.kisacar.com](http://www.kisacar.com)

Ctra. de Níjar 396 Nave 3.

T. (+34) 950 651 039 / (+34) 635 539 325

## COMUNICACIONES AÉREAS

La ciudad se encuentra a escasos diez minutos del Aeropuerto Internacional de Almería que sostiene vuelos regulares y charters con varios destinos nacionales y europeos.

## COMMUNICATIONS BY AIR

The city is just 10 minutes from Almería International Airport, with its scheduled and charter flights to various destinations across Spain and Europe.

## COMMUNICATIONS AÉRIENNES

La ville se trouve à dix minutes à peine de l'Aéroport International d'Almería qui propose des vols réguliers et charters avec plusieurs destinations nationales et européennes.

### Aeropuerto de Almería.

Ctra. de Níjar, Km. 9. 04130 Almería. T. (+34) 902 404 704

[www.aena.es](http://www.aena.es) · [leiinfo@aena.es](mailto:leiinfo@aena.es)

## COMUNICACIONES MARÍTIMA

El Puerto de Almería cuenta con un destacado movimiento pesquero, industrial y de pasajeros, además de ser escala de diversos cruceros por el Mediterráneo.

## COMMUNICATIONS BY SEA

The Port of Almería boasts significant fishing, industrial and passenger traffic and is a port of call for numerous cruise liners in the Mediterranean.

## COMMUNICATIONS MARITIMES

Le Port d'Almería possède un trafic de pêche, industriel et de passagers important, outre le fait d'être une escale pour différentes croisières à travers la Méditerranée.

### Autoridad Portuaria de Almería.

Muelle de Levante, s/n. t. (+34) 950 236 033

[www.apalmeria.com](http://www.apalmeria.com) · [almeria@apalmeria.com](mailto:almeria@apalmeria.com)







## CINE, TEATRO Y ESPECTÁCULOS CINEMA, THEATRE AND SHOWS CINÉMA, THÉÂTRE ET SPECTACLES

**TEATRO - CINE CERVANTES • Cervantes Theatre and Cinema • THEATRE - CINEMA CERVANTES**

C/ del Poeta Villaespesa, 1. 04001.

T. (+34) 650 030 303

**TEATRO APOLO • Apolo Theatre • THEATRE APOLO**

Rambla Obispo Orberá, 25. 04001.

T. (+34) 950 269 268

**SALAS DE CINE C.C. MEDITERRÁNEO "CINES MONUMENTAL" • C.C. Mediterraneo Cinemas "Cines Monumental" • SALLES DE CINEMA C.C. MEDITERRANEO "CINES MONUMENTAL"**

Av. del Mediterráneo, s/n. 04006.

T. (+34) 950 144 908

**FILMOTECA MUSEO ARQUEOLÓGICO • Archaeological Museum Film Club • FILMOTHEQUE MUSEE ARCHEOLOGIQUE**

Ctra. de Ronda, s/n. T. (+34) 950 175 529

**AUDITORIO MUNICIPAL MAESTRO PADILLA • Municipal Auditorium Maestro Padilla • AUDITORIUM MUNICIPAL MAESTRO PADILLA**

Plaza Alfredo Kraus, 1. 04007.

T. (+34) 950 273 002

**PEÑA FLAMENCA EL MORATO • Flamenco Association El Morato • ASSOCIATION DE FLAMENCO EL MORATO**

C/ El Morato, s/n. 04008.

T. (+34) 950 250 914 / (+34) 675 525 460

**PEÑA FLAMENCA EL TARANTO • Flamenco Association El Taranto • ASSOCIATION DE FLAMENCO EL TARANTO**

C/ Tenor Iribarne, 12.

Aljibes Árabes. 04001.

T. (+34) 950 235 057

**PEÑA FLAMENCA LA CHANCA • Flamenco Association La Chanca • ASSOCIATION DE FLAMENCO LA CHANCA**

C/ Barranquillo. 04002.

T. (+34) 608 639 189

**PEÑA FLAMENCA ANTONIO DE TORRES • Flamenco Association Antonio de Torres • ASSOCIATION DE FLAMENCO ANTONIO DE TORRES**

C/ Real, 80. 04120 La Cañada de San Urbano.

T. (+34) 605 366 986

**ASOCIACIÓN SOCIO-CULTURAL LA GUAJIRA • La Guajira Socio-Cultural Association • SOCIOCULTUREL ASSOCIATION LA GUAJIRA**

T. (+34) 606 538 311

info.laguajira@gmail.com

**PEÑA FLAMENCA EL PALMITO • Flamenco Association El Palmito • ASSOCIATION DE FLAMENCO EL PALMITO**

T. (+34) 627 015 259

flamencoelpalmito@hotmail.com

## INFORMACIÓN TURÍSTICA TOURISM INFORMATION OFFICES INFORMATIONS TOURISTIQUES

**OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE ALMERÍA • Almeria Municipal Tourism Office • BUREAU MUNICIPAL DE TOURISME DE ALMERIA**

Plaza de la Constitución, s/n. 04001 Almería.

T. (+34) 950 210 538 / (+34) 950 280 748

oficinadeturismo@aytoalmeria.es

**OFICINA DE TURISMO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA • Government of Andalusia Tourism Office • BUREAU DE TOURISME DE LA JUNTA DE ANDALUCIA**

Parque Nicolás Salmerón, esquina C/ Martínez Campos. 04002 Almería.

T. (+34) 950 175 220

otalmeria@andalucia.org

**OFICINA DEL SERVICIO PROVINCIAL DE TURISMO EN EL AEROPUERTO DE ALMERÍA • Almeria Provincial Service Office of Tourism AT ALMERIA AIRPORT • BUREAU PROVINCIAL DES SERVICES TOURISME A L'AEROPORT D'ALMERIA**

Ctra. de Níjar, Km. 9. 04130 Almería.

T. (+34) 950 292 918 / (+34) 950 211 841

turismo@dipalme.org

**CENTRO DE VISITANTES LAS AMOLADERAS • Las Amoladeras Visitors' Centre • CENTRE DE VISITEURS LAS AMOLADERAS**

Ctra. ALP 202 Retamar-Pujaire km.7 04007 Almería.

T. (+34) 950 160 435

cvlasamoladeras@reservatuvisita.es

## TELÉFONOS DE URGENCIA EMERGENC & PHONE NUMBERS NUMEROS D'URGENCE

**EMERGENCIAS • Emergencies • URGENCES**  
T. 112

**AMBULANCIAS • Ambulance • AMBULANCES**

T. (+34) 950 268 994

**BOMBEROS • Fire Brigade • POMPIERS**

t. 080 / (+34) 950 621 048

**CRUZ ROJA • Red Cross • CROIX ROUGE**

T. (+34) 950 257 166

**COMISARÍA DE POLICÍA • Police Station • COMMISSARIAT DE POLICE**

T. (+34) 950 623 040

**EMERGENCIAS SANITARIAS • Health Emergencies • URGENCES SANITAIRES**

T. 061

**COMPLEJO HOSPITALARIO TORRECÁRDENAS**

T. (+34) 950 016 000 / (+34) 950 016 103

**GUARDIA CIVIL • Civil Guard • GUARDIA CIVIL**

T. (+34) 950 256 122 / 062

**GUARDIA CIVIL TRÁFICO • Civil Guard Traffic Division • GUARDIA CIVIL CIRCULATION**

T. (+34) 950 256 323

**HOSPITAL MEDITERRÁNEO**

24h. T. (+34) 950 206 080

**POLICÍA NACIONAL • National Police • POLICE NATIONALE**

T. 091 / (+34) 950 623 040

**POLICÍA LOCAL • Local Police • POLICE LOCALE**

T. 092 / (+34) 950 621 478

**TRÁFICO • Traffic Department • CIRCULATION**

T. 011






**963 485 806**  
**eca** publicaciones turísticas y turística  
**www.guiaseca.com**  
 Diseño, maquetación e impresión | Ejemplar gratuito. Prohibida su venta  
 DESIGN, LAYOUT AND PRINTING | FREE COPY. NOT TO BE SOLD

© Excmo. Ayuntamiento de Almería & ECA guías&publicidad

**Coordinación y textos • Coordination and text • Coordination et textes:**  
Excmo. Ayuntamiento de Almería.

**Fotos • Photos • Photos:** Excmo. Ayuntamiento de Almería.

Fotografías propiedad de la Empresa Municipal "Almería Turística"

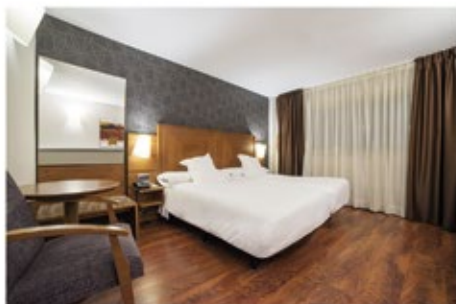
Photographs property of the public company "Almería Turística"

Photographies appartenant à l'Entreprise Municipale "Almería Turística"



# Bienestar y Salud

## Wellness & Health



# Solarium y Spa

Disfrute de este espacio de forma gratuita contratando una habitación superior o Junior suite

Plaza Flores, 10 Almería  
Reservas 950 234 399  
[www.torreluz.com](http://www.torreluz.com)



En el centro de Almería

**HOTEL**  **Nuevo Torreluz**  
EVENTOS Y GASTRONOMÍA

# Mediterráneo

C e n t r o   C o m e r c i a l



Prolong. Avda. del Mediterráneo, s/n.  
ALMERÍA



# Callejero ALMERÍA



24 de Julio	C-3	Cº del Molino Pepón	C-2	Dos Soles	B-2	María de Padilla	C-1	Plaza Aciequeros	B-2	San Francisco de Sales	B-2
Aben-Humeya	B-2	Cº de la Sismología	B-1	Diana	B-2	María Tudor	C-1	Plaza Amistad	B-2	San Francisco Solano	B-1
Aberroes	B-2	Cº de los Polvorines	A-2	Dicha	A-2	María Zambrano	B-2	Plaza Antonio Torres	D-1	San Francisco Javier	B-2
Abrucena	C-3	Cº Romero	C-1	Diego de Siloe	C-3	Marie Curie	C-D-1	Plaza Aranjuez	C-2	San Guillermo	A-2
Acanto	C-2	Cº Viejo	A-3	Diezmo	C-1	Mariana Pineda	B-2	Plaza Balmes	B-3	San Ildefonso	A-3
Acebo	D-2	Cabo de Gata, Av.	B-3/C-3	Diezmo, Carrera	C-1	Marina, Calle de la	B-1	Plaza Barcelona	B-2	San Isidro	B-2
Acosta	B-2	Cabo Verde	B-C-1	Dominguez	A-3	Marí Beneditti	A-2	Plaza Béjar	B-2	San Juan Bosco	B-2
Acuario	C-1	Cadamocha	B-1	Dulcinea	B-2	Mariposa	A-3	Plaza Bendicho	B-3	San Joaquin	A-2
Adolfo Marsillach	C-D-3	Cádiz	A-2	Duende	B-2	Mármoles	C-1	Plaza Borja	A-3	San José	B-3
África	C-1	Cal	B-1	Duimovich	A-2	Maromeros	A-3	Plaza Calderón	B-2	San Juan	A-3
Álamo	C-2	Cala Higüera	A-2	Duquesa de Alba	C-1	Marqués de Comillas	A-3	Plaza Campomanes	B-3	San Juan de Águila	C-3
Alba	B-1/C-3	Calandria	B-2	E. Juan Cristobal	B-2	Marqués Dos Fuentes	B-3	Plaza Cantares	B-2	San Leonardo	B-2
Alba, Pasaje	B-1	Calar Alto	B-2	Echegaray	B-2	Marruecos	B-1	Plaza Careaga	B-3	San Lorenzo	B-2
Albacete	C-3	California	C-3	Eguiluir	B-2	Marte	B-1	Plaza Cepero	A-3	San Luis	C-1
Albahaca	B-1	Calvario	B-2	Eduardo Pérez	B-3	Martin, Laborda	B-2	Plaza Chafarinas	A-3	San Luis, Plaza	C-1
Albánchez	B-1	Calzada de Castro	B-2/C-2	Eduardo Santos	B-3	Martín, Calle de	B-2	Plaza Colón	C-3	San Luis, Travesía	C-1
Alboloduy	C-2	Cámaras	A-2/B-2	Eduardo Santos	B-3	Martínez Almagro	B-3	Plaza Concórdia	A-2	San Marino	C-1
Alborán	A-3	Camela	B-1	Eguiluir	B-2	Martínez Campos	B-3	Plaza Coscoja	C-2	San Martín	B-1
Alegría	B-1	Campana	B-2	El Artesano	B-1	Matadero	D-1	Plaza Cruz de Caravaca	C-1	San Miguel	C-3
Alentejo, Av.	C-1	Campoam. A-3	A-3	El Greco	B-2	Medalla	A-3	Plaza Dalías	C-3	San Pedro	B-3
Algarrobo	C-1	Campoam. A-3	A-3	El Pilar	D-1	Médico Fco. Pérez	A-3	Plaza de España	C-3	San Rafael	A-2
Almócita	C-1	Campoblanco	B-1,2	El Popular	D-1	Company, Av.	B-1	Plaza del Agua	D-1	San Telmo	A-3
Ágata	C-2	Campo de Dalías	B-2	El Pueblo	B-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza del Carmen	B-2	Sanchez Alborno	B-2
Aguadulce	C-2	Campofrío	B-1,2	El Regional	D-1	Compañy, Av.	B-1	Plaza del Monte	B-2	Sancho	B-2
Aguamarga	A-2	Campogonil	B-1,2	El Salvador	C-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza del Niño Jesús	C-3	Santa Ana	A-2
Agua Marina	C-3	Campo Gris	B-1,2	Emilio Berrueto	B-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Catedral	B-3	Santa Bárbara	B-1
Águila	B-1	Campohermoso	B-2	Emilio Herrera	B-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Constitución	A-2	Santa Cruz	A-3
Águilar	C-1	Campomans	B-2	Emilio Morera	C-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Fe	B-2	Santa Elena	A-2
Águilar de Campoo	A-2	Campo Nijar	B-1,2	Emilio Viciana	A-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Luz	C-3	Santa Filomena	B-1
Álandalus	A-2	Camponegro	B-1,2	Encantada Alta	A-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Iglesia	B-2	Santa Isabel, Av.	B-1,2
Alazán	B-1	Camporubio	B-1,2	Encinas	B-1	Compañy, Av.	B-1	Plaza de las Madres de la	B-2	Santa Isabel, Plaza	B-1
Albolea	B-1	Campoverde	B-1,2	Encinas	B-1	Compañy, Av.	B-1	Plaza de Mayo	C-3	Santa Laura	A-2
Alcalde Muñoz	B-2	Canarias	B-2	Enrique Cabezas	B-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de Murcia	C-3	Santa María	B-3
Alcázar	D-3	Candilera	B-1	Enrique Granados	B-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de la Naturaleza	C-2	Santa Marta	A-2
Alcázar	C-2	Candilera	B-1	Enrique Granados	B-2	Compañy, Av.	B-1	Plaza de San Sebastián	B-2	Santa Matilde	B-2
Alcantan	B-1	Canjajar	C-3	Ermita	D-1	Compañy, Av.	B-1	Plaza Derechos Humanos	A-2	Santa Rosa	C-1
Alcoi	D-3	Canjajar	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Doctor Campara	B-3	Santa Trinidad	B-3
Alcúdia de Montegaud	C-1	Canjajar	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Doctor Núñez	B-2	Santiago Vergara	B-2
Alfonso Ródenas	C-3	Canjajar	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Emilio Pérez	B-3	Santos Zaraté	B-2
Alhambra	C-3	Canjajar	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Estación	C-1	Santiago Zaraté	B-2
Alhambra, Av.	C-3	Canjajar	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Fátima	C-2	Santiago Zaraté	B-2
Alhondiga	A-2	Capitán Cassinello	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Flores	B-2	Sauce	B-1
Alhondiga	A-2	Capitán General Andujar	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Galeno	A-3	Savia	B-1
Alicante	B-3	Capitanía, Travesía	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Gayuba	C-2	Segovia	C-3
Alicún	C-2	Capri	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Granero	A-3/B-3	Seguidilla	D-1
Almanzor	A-3	Cara	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Hilario Felave	B-2	Segura	B-2
Amapolas	D-1	Carboneras	D-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Horneros	B-2	Seneca	B-3
Almedina	A-3	Cardenal	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Infancia	C-3	Serrafin	B-2
Almirdo	D-3	Cardenal Herrera Oria	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Inmaculada	B-2	Serrano	B-3
Almirajares	D-3	Cárdenas	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Islas Columbretes	C-2	Sevillanas	D-1
Alondra	B-1	Caridad, Paseo de la	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza J. A. Sedano	B-2	Sicardo	B-2
Alonso VII	B-3	Carrera del Doctoral	C-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza J. de Mena	A-2	Siempreviva	C-1
Alsodux	C-2	Carrera de los Picos	B-2,3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Jardinería	B-1	Sierra Alhamilla	C-2
Alta de la Iglesia	B-2	Carrera de las Piedras	C-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Joaquín	C-1	Sierra de Almagreta	B-1
Alta Fuentecica	A-2	Carreros	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Jorge Manrique	A-2	Sierra de Bacares	B-1
Altamira	B-2	Carretera Nijar	D-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza López Falcón	B-3	Sierra de Fondón	B-1
Alto Leones	C-3	Carreteras	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Marino Álvarez	A-3	Sierra de Gato	B-1
Alvarez de Castro	B-3	Carreteras	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Manuel Pérez García	B-2	Sierra de Medegua	B-1
Alvarez Soto Mayor	B-2/C-2	Cartagena	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Marqués Heredia	B-3	Sierra de Laujar	B-1
Amadeo Vives	B-2	Caruso	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Masnou	B-3	Sierra de Montegaud	B-1
Amalia	B-2	Casimiro	C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Matías Pérez	C-3	Sierra de Serón	B-1
Amanecer	C-3	Castaño	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Mula	B-2	Sierra de Tabernas	B-1
Amapola	B-2	Castelar	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Orbanja	B-2	Sierra Monterrey	B-1
Amarilis	C-1	Castelo Branco	C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza P. Cazard	B-3	Sierra Morena	B-1
Amatista	B-1	Castilla	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Pavia	A-3	Siete Aguas	C-3
Amaya	B-1	Castillos	C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Padre Serafin	C-3	Silencio	B-2
América	C-3	Castro Filabres	C-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Palmera	B-3	Sócrates	B-3
Amparo	A-3	Cataluña	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Pino	B-2	Socorro	A-3
Ana Franco	A-2/B-2	Catedrático Cubillas	C-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Quemadero	A-2	Sol	A-2
Andaluz	D-1	Cecilia	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza San Antonio	A-3	Solano	A-2
Andalucía	C-2,3/D-1	Celia Viñas	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza de San Pedro	B-2	Solares	D-1
Andorra	B-2	Cepero	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza San Roque	A-3	Soldado Español	B-3
Andrés Beltrán	B-2	Cerada	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Santa Rita	B-2	Soledad	A-3/B-3
Andrés Cassinello	A-3	Cerro de la Cruz	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Torero Julio Robles	B-2	Solis	B-3
Andrómeda	B-1	Cerrillo del Hambre	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Torres	B-3	Somontin	C-1
Ángel	C-1	Cerro El Almiraz Manzano	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Urrutia	B-2	Soñada, Pasaje	C-D-1
Ángel Gómez Fuentes	C-D-2	Cerro Gordo	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Verde	D-1	Soñador	C-1
Ángel Ochotorena	B-2	Cervantes	A-3/B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Verbera	B-2	Sor Policarpa	B-2
Anna Frank	C-1	Cesar	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Vicario A. Pérez	B-2	Sorbas	C-2,3
Antonio Atienza	C-3	Céspedes	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Molina	B-3	Sorrento	C-3
Antonio Cano	B-1/C-1	Ceuta	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Virgen del Mar	B-3	Sorolla	B-2
Antonio Ferrandiz	C-2,3	Chafarinas	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Plaza Zapillo	C-3	Soto	A-3
Antonio Gala	B-2	Chamberí	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Neptuno	B-1	Soylo	B-2,3
Antonio Gaudí	C-2	Chantre	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nicaragua	C-3	Pleguezuelo	A-2
Antonio González Egea	B-3	Chapi	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nieves	C-1	Playede	B-1
Antonio González Vizaína	C-2	Chile	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Niños Cantores	D-1	Plus Ultra	B-2
Antonio Mairena	C-1	Chinchorro	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Noria, de la	A-2	Poeta Aquino	A-3
Antonio Muñoz Zamora	C-D-2	Chispa	C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Norte, Callejón	B-2	Poeta Don Juan Manuel	B-2
Antonio Vico	A-2/B-2	Chopo, Calle del	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. de Araceli	B-1	Poeta Durban	C-3
Anzuelo	C-1	Clara de Campoamor	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. de la Cabeza	B-1	Poeta Fermín Gil	C-3
Apolo	C-1	Clarín	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. del Carmen	B-2	Poeta Paco Aquino	B-2
Aragón	C-3	Clavel	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. de Gador	B-1	Poeta Villaespesa	B-3
Aralia	C-1	Clavellina	C-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. de las Mercedes	B-2	Polka	A-3
Aranda de Duero	C-3	Cicerón	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. del Pilar	B-2	Potera	A-3
Araucaria	D-3	Cipres	B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. del Río	B-1	Posada del Mar	B-3
Árbol	B-2	Circo	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ntra. Sra. del Saliente	B-1	Pósito	A-2
Árbol del Amor	D-2	Ciruelo	A-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nueva	D-3	Prim	B-2
Árbol del Caucho	D-2	Cisne	B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nueva Almería, Av.	D-3	Profesor Emilio Langle	C-3
Árbol del Paraíso	D-2	Cisneros	B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nueva Imagen	D-3	Profesor Escobar Manzano	C-3
Árbol de la Seda	D-2	Ciudad Jardín a Los	B-3/C-1,2,3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Nueva Sortina	D-3	Profesor Mulian	B-1
Arbolea, Av.	B-1	Cohete	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Obispo	A-2	Puerta de Purchena	B-2
Arcadia	D-1	Coheteros	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Obispo	A-2	Puerta del Mar	B-3
Arcipreste de Hita	B-2	Colegio	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Obrador	A-3	Puerta del Socorro	A-3
Arcobispo	C-2	Colibrí	B-1/C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Obrero del Amor	B-1	Puntal	A-3
Argelia	B-1	Colombia	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Oceanía	B-2	Purchena	B-1
Argentina	C-3	Colombina	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ohanes	C-2	Quemaderos	A-2
Argentinia	C-3	Colombina	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Oliver	D-1	Quesada	C-3
Argollones	B-2	Colón	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Olmo	A-3	Quevedo	A-3
Aries	C-1	Colonia de las Lomas	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Olmos	B-3	Quinta Avenida	B-1
Aristóteles	A-3	Comercio	B-1,2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Olvido	B-2	Quintana	B-2
Arqueros	B-2	Cómico	C-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Onice	C-1	Quinto Pino	D-3
Arquimedes	A-3	Cometa Halley	B-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	ONU	B-2	Radical, El	D-1
Arraez	A-3	Conce Xigüena	B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Opalo	B-1	Rafael Alberti	B-3
Arrallanes	A-3	Concepción Arenal	B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Opera	B-1	Rafael Calatrava	B-2
Arrecife de las Sirenas	A-2	Conde Oñalía	B-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ortega	A-3	Rafael M. Sansón	C-3
Arriaza	A-2	Conde Villamonte	A-2/B-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Ortiz de Villapalos	D-2	Rafaela Jimenez	B-2
Ascensión	C-2	Conil de la Frontera	D-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Oro	A-2	Rambal Amatisteros	B-1,2
Asia	C-1	Copia	D-1	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Orquídea	B-2	Rambal de Alfarrerós	B-2
Asteroide	C-1	Corbeta	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Osa Mayor	C-1	Rambal de la Belén	A-1,2/B-2
Asturias	C-3	Corboba	C-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Osa Menor	C-2	Rambal del Obispo Orbera	B-2
Atarazanas	A-3	Cordereros	A-3	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Overa	B-1	Rambal Iniesta	B-1
Atlántida	A-2	Corridas	A-2	Escalinata	A-3	Compañy, Av.	B-1	Oviedo	C-3	Ramos	A-2/B-2
Aurora	A-3	Cosmos	C-1	Escalin							