SEMANA GASTRONÓMICA DEL TORO DE LIDIA 2026



ORGANIZA: COLABORAN:

ACTIVIDAD FINANCIADA POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMERIA. CONVOCATORIA DE SUBVENCIONES A ASOCIACIONES DE COMERCIANTES Y EMPRESARIOS 2026

SEMANA GASTRONOMICA
Del
TORO de Lidia
2026



19 de OCTUBRE 2026

SHOWCOOKING
ESPACIO GASTRONÓMICO DEL MERCADO CENTRAL

MercadoDeAlmeria.com

(DE 11:30 H. A 13:00 H.)

A cargo del Chef JUAN MIGUEL MOLINA de Rustir Bristrobar

Del 15 al 25 de OCTUBRE 2026

JORNADAS GASTRONÓMICAS

(Imprescindible reserva previa)

(En formato de plato individual o al centro según preferencia del establecimiento)

• BODEGA LAS BOTAS
(C/ Fructuoso Pérez, 3 · Almería · Telf. 950 234 239)
***PLATO:** Fabes con rabo de toro.*

• QUINTO TORO
(C/ Juan Leal, 6 · Almería · Telf. 950 239 135)
***PLATO:** Rabo de toro al Pedro Ximenez.*

• CERVECERÍA BAVIERA
(C/ Tenor Iribarne, 10 · Almería · Telf. 950 239 658)
***PLATO:** Rabo de toro estofado al estilo tradicional.*

• TORTILLERÍA LA MALA
(C/ Martínez Almagro, 6 · Almería · Telf. 693 712 202)
***PLATO:** Tortilla de patatas de rabo de toro guisado.*

• LA BAMBALINA
(C/ Padre Alfonso Torres, 14 · Almería ·
Telf. 950 952 186)
***PLATO:** Canelón de rabo de toro.*

• RESTAURANTE LA BELLOTA Y EL BUEY
(C/ Dr. Gregorio Marañón, 32· Almería ·
Telf. 950 031 999)
***PLATO:** Falso Shushi de Rabo de Toro (Rabo de toro estofado con arroz, sésamo, brotes tiernos y salsa).*

• RESTAURANTE LA ESPINA
(C/ Felipe II, 82 · Almería · Telf. 614 381 001)
***PLATO:** Rabo de toro guisado y croquetas de toro.*

• TERRAZA EL TARANTO
(C/ Tenor Iribarne, 20 · Almería · Telf. 950 609 446)
***PLATO:** Croquetas de rabo de toro.*

• RESTAURANTE LA ENCINA
(C/ Marín, 16 · Almería · Telf. 950 273 429)
***PLATO:** La Muralla de Lidia (timbal de rabo de toro).*

• RESTAURANTE ARROZANTE
(Hotel Barceló Cabo de Gata)
(C/ de los Juegos de Casablanca · El Toyo ·
Telf. 608 048 941)
***PLATO:** "Perrito Bravo" (salchicha tipo frankfurt a partir de un ragú de toro en mini pan brioche y topping de socarrat de arroz de rabo de toro, cebolla encurtida y mostaza de Jerez en formato Street Food).*

y en la Provincia puedes visitar:

• TALLER DE SABORES
(Paraje La Cepa, 83 – Huércal de Almería ·
Telf. 633 586 762)
***PLATO:** Croquetas de rabo de toro (croquetas de rabo de toro sobre colchón de hojas tiernas y salsa alioli).*

• RUSTIR BISTROBAR
(C/ Avda. Macael, 3 · Olula del Río ·
Telf. 601 995 853)
***PLATO:** Lasaña de rabo de toro, bechamel de ajo negro y pecorino.*