

El Cortijo de Tájar

Descripción:

El Hotel-Restaurante El Cortijo de Tájar se encuentra estratégicamente enclavado en mitad de la Vega Baja del Río Genil, en la población de Huétor Tájar, famosa por su producción de espárrago verde-morado, con calidad certificada. Precisamente en torno a esta sana y sabrosa hortaliza, ha construido un prestigio que avalan los expertos en las Jornadas Gastronómicas que comenzó a celebrar el pasado año, y que tienen lugar en plena campaña de recogida del fruto, en el mes de abril.

Platos como la mermelada de espárragos rodeada por suave salmón bañado en queso fresco sobre una tostadita, salmorejo de trigueros con crujientes lonchas de jamón ibérico regadas con aceite de oliva o un chupito de crema de espárragos abrigado en un molde de hojaldre, son algunas de las exquisiteces que quienes acudieron a la primera edición pudieron saborear.

Detrás de un evento de estas características, y de la ya prestigiosa cocina de un hotel con mucho encanto, están sus responsables

Dirección línea 1: Autovía A-92 Salida 203

País: Poniente de Granada

Zona: Huétor-Tájar

Municipio: Huétor Tájar

Código Postal: 18360