

## **DESCRIPCIÓN**

Los Billares es uno de los restaurantes con más solera de la Campiña Cordobesa, especializado en cocina tradicional andaluza, carnes a la brasa y arroces. Fundado en 1979 por Antonio Espejo Ruz, está ubicado en La Rambla, ciudad artesana donde la alfarería y la cerámica son señas de identidad. En 2014 el restaurante acometió una importante reforma, trasladándose al Polígono Industrial La Minilla, junto al recinto ferial, con el objetivo de ampliar su capacidad y dar un mejor servicio. Un nuevo equipo de trabajo encabezado por la segunda generación de la familia, guía el nuevo proyecto. Los Billares cuenta con una amplia carta caracterizada por el respeto al producto de primera calidad, donde destacan las carnes a la parrilla y platos tradicionales de la cocina cordobesa, además de otros clásicos e históricos de la casa. Ofrecen un excelente servicio en su amplio y confortable salón de hasta 90 personas de aforo.

Los Billares también está especializado en servicios de catering tanto dentro como fuera del restaurante: bodas, comuniones, bautizos, eventos privados, comidas de empresa y coffee-break.

## **TELÉFONO DE CONTACTO Y RESERVAS**

663 20 77 24

## **HORARIO**

Lunes a viernes de 12:30 a 16:00 h.

Sábados de 12:30 a 16:00 h y 19:30 a 00:00 h

Domingos de 12:30 a 16:00 h.

## **WEB Y REDES**

[www.losbillares.com/restaurante](http://www.losbillares.com/restaurante)

[www.instagram.com/restaurante\\_los\\_billares](https://www.instagram.com/restaurante_los_billares)

[www.facebook.com/restaurantelosbillares](https://www.facebook.com/restaurantelosbillares)

## **MENÚ DEL PEREGRINO**

### **Primer Plato**

Cocido rambleño

Revuelto de bacalao de Dolores

### **Segundo Plato**

Solomillo Los Billares

Merluza a la andaluza con alboronía

### **Postre**

Pastel Cordobés

Flan de calabaza asada

Incluye una bebida, pan y postre (o café)

Precio por persona: 12,50 €