



TODO LO QUE QUERÉS
TODO EL AÑO



Web: www.cordobaturismo.gov.ar
Web Alojamiento: www.viajaracordoba.com.ar
Facebook: www.facebook.com/turismocba
Twitter: www.twitter.com/turismocba
YouTube: www.youtube.com/agenciabaturismo
Pinterest: www.pinterest.com/turismocba
Flickr: www.flickr.com/turismocba
App: Córdoba Turismo

No andar en la Vía Pública - Guiarse el Medio Ambiente
Don't drive in the street - Take care of the Environment
Não andar na Via Pública - Guiar-se o Meio Ambiente



SABORES DE CÓRDOBA
CORDOBA FLAVORS / SABORES DE CÓRDOBA

SABORES DE CÓRDOBA

CORDOBA FLAVORS
SABORES DE CÓRDOBA

Si de sabores se trata, Córdoba es un vergel de opciones para disfrutar y descubrir, a través del paladar, la identidad cultural de su pueblo. Nuestra provincia abre sus puertas a los turistas para que experimenten su patrimonio gastronómico, para que saboreen los productos de estas tierras, para que conozcan los ciclos productivos y valoren las tradiciones locales y el amor depositado en la elaboración de cada alimento.

When it comes to flavors, Córdoba is plenty of options which allow you to discover and enjoy, through you taste, the cultural identity of its people. Our province opens its doors so that tourists can enjoy its gastronomy, so that they can taste the products from this land, know the production cycles and value the local traditions and the love involved in the preparation of each type of food.

Se de sabores se trata, Córdoba é um pomar de opções para desfrutar e descobrir, através do paladar, a identidade cultural de seu povo. Nossa província abre suas portas aos turistas para que experimentem seu patrimônio gastronômico, para que saboreiem os produtos destas terras, para que conheçam os ciclos produtivos e valorem as tradições locais e o amor depositado na elaboração de cada alimento.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar





FIESTA EN EL PALADAR

A FEST OF FLAVORS IN YOUR MOUTH
FESTA NO PALADAR

Los turistas que visitan Córdoba podrán disfrutar de las especialidades gastronómicas que distinguen a nuestra provincia. Degustar platos típicos y productos locales en restaurantes, así como también adquirir esos productos e ingredientes en comercios especializados en este tipo de ventas. De este modo y para organizar sus recorridos gastronómicos, Córdoba ha partido de la base de considerar a los alimentos regionales como parte importante de su patrimonio cultural, ya que el consumo de alimentos es siempre un hecho cultural y cuando éste se produce durante periodos de vacaciones, se transforma en un componente nostálgico que muchas veces perdura en nuestros recuerdos para siempre. Por lo tanto, la combinación del turismo con la gastronomía, ofrece la oportunidad de adherir mayor valor a los productos y producciones regionales.

Those tourists who visit Córdoba will be able to enjoy the food specialties which characterize our province. They will be able to taste typical dishes and local products at restaurants as well as buy these products and ingredients in specialized stores. In order to organize gastronomic circuits, Córdoba has started from considering regional food as an important part of culture since consuming food products has always been a cultural fact and when it happens during vacation time, it becomes a nostalgic component which lasts forever in our mind. Also, the combination of tourism and gastronomy gives the chance to add value to the products and the regional productions.

Os turistas que visitam Córdoba poderão desfrutar das especialidades gastronômicas que distinguem nossa província. Degustar pratos típicos e produtos locais em restaurantes, mesmo como adquirir esses produtos e ingredientes em comércio especializados neste tipo de vendas. Deste modo e para organizar seus percursos gastronômicos, Córdoba partiu da base de considerar os alimentos regionais como parte importante de seu patrimônio cultural, já que o consumo de alimentos é sempre um fato cultural e quando este se produz durante períodos de férias, transforma-se em um componente nostálgico que muitas vezes perdura em nossas lembranças para sempre. Pelo tanto, a combinação do turismo com a gastronomia, oferece a oportunidade de aderir maior valor aos produtos e produções regionais.



FORTALEZAS DEL PRODUCTO

PRODUCT STRENGTH

FORTALEZAS DO PRODUTO

Argentina es el 5° productor de alimentos del mundo, siendo Córdoba una de las provincias que más aporta a nivel productivo, desempeñando un rol estratégico y fundamental. A ello debe sumarse la diversidad de materias primas y productos representativos con los que cuenta en cada una de sus regiones turísticas.

Esta positiva realidad, se complementa con una amplia oferta académica, de excelente nivel, que permite contar con un importante número de profesionales altamente calificados en el rubro. En este sentido, Córdoba se ha convertido en estos últimos años, en un polo gastronómico de nivel internacional, vinculado también a la formación académica, siendo elegida por miles de estudiantes de cocina cada año.

La provincia de Córdoba es atravesada por sus sabores y aromas a todo nivel. Numerosas fiestas y festivales basan sus celebraciones en productos alimenticios y conciben a la cocina como esencia de las manifestaciones culturales.

Argentina is the 5th. food producer worldwide, and Córdoba is one of the provinces which makes the biggest contribution at production level, having then a strategic role in this area. We must also consider the diversity of raw materials and representative products in each of the tourist regions.

This positive reality, goes together with a wide range of high-level academic opportunities to enroll in food and cooking related careers, which in turn gives the province a large number of highly qualified professionals in this field. In the last years, Córdoba has acquired international level in gastronomy, which is also linked to the academic studies, with thousands of students choosing Córdoba to take cooking courses or careers.

Flavors and aromas invade Córdoba everywhere. Many festivals base their celebrations on food products and understand cooking as the core of cultural manifestations.

Argentina é o 5° produtor de alimentos do mundo, sendo Córdoba uma das províncias que mais contribui a nível produtivo, desempenhando um rol estratégico e fundamental. A isso deve somar-se a diversidade de matérias primas e produtos representativos com que conta em cada uma de suas regiões turísticas.

Esta positiva realidade se complementa com uma ampla oferta acadêmica de excelente nível, que permite contar com um importante número de profissionais altamente qualificados no setor. Neste sentido, Córdoba se converteu nestes últimos anos, em um pólo gastronômico de nível internacional, vinculado também à formação acadêmica, sendo escolhida por milhares de estudantes de cozinha a cada ano.

A província de Córdoba é atravessada por seus sabores e aromas a todo nível. Numerosas festas e festivais baseiam suas celebrações em produtos alimentares e concebem a cozinha como essência das manifestações culturais.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar



EXPERIENCIA DE SABORES

AN EXPERIENCE WITH FLAVORS
EXPERIÊNCIA DE SABORES

Entre las diferentes experiencias relacionadas a la gastronomía, Córdoba ofrece a sus turistas:

- Disfrutar de la variada oferta gastronómica en un entorno paisajístico inigualable, que puede estar dominado por la naturaleza (sierras, valles y ríos) o por el cautivante contexto urbano.
- Tomar clases de cocina y formación especializada.
- Visitar productores locales (bodegas, fábricas de cerveza, chacinados, elaboradores de queso, de aceites, chocolates, entre muchos otros).
- Comprar libros de cocina con recetas locales.
- Participar de torneos y concursos gastronómicos.
- Degustar y comprar alimentos y bebidas.
- Participar de festivales y fiestas populares.
- Visitar poblados con encanto gastronómico y natural.
- Participar en muestras, museos, ferias y mercados de productos agroalimentarios locales.

Among the different experiences related to food, Córdoba offers its tourists:

- Enjoying the varied gastronomic proposals surrounded by matchless landscapes, governed by nature: hills, valleys, rivers or else by captivating urban backgrounds.
- Taking cooking classes and specialized training.
- Visiting local producers (wineries, breweries, cold meats and sausage makers, cheese makers, oil factories, chocolate factories, and many others).
- Buying cookery books with local recipes.
- Participating in cooking contests.
- Trying and buying food and drinks.
- Participating in festivals and popular celebrations.
- Visiting towns with gastronomic and natural charms.
- Participating in exhibitions, museums, fairs and markets of local food products.

Entre as diferentes experiências relacionadas com a gastronomia, Córdoba oferece a seus turistas:

- Desfrutar da variada oferta gastronômica em um entorno paisagístico inigualável que pode estar dominado pela natureza (serras, vales e rios) ou pelo cativante contexto urbano.
- Freqüentar aulas de cozinha e formação especializada.
- Visitar produtores locais (adegas, fábricas de cerveja, chacinas, elaboradores de queijo, de azeites, chocolates, entre muitos outros).
- Comprar livros de cozinha com receitas locais.
- Participar de torneios e concursos gastronômicos.
- Degustar e comprar alimentos e bebidas.
- Participar de festivais e festas populares.
- Visitar povoados com encanto gastronômico e natural.
- Participar em amostras, museus, férias e mercados de produtos agro-alimentares locais.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar

REGIÓN DE TRASLASIERRAS

(TRASLASIERRAS Y NOROESTE)

TRASLASIERRAS REGION (TRASLASIERRA AND THE NORTHWEST)

REGIÃO DE TRÁS AS SERRAS (TRÁS AS SERRAS E NOROESTE)

En el imponente marco de las sierras grandes, encontramos los sabores únicos e inconfundibles que distinguen al valle de Traslasierras y Noroeste. Allí se hacen presentes una amplia gama de productos naturales como el aceite de oliva, exquisitos licores artesanales, miel, mermeladas de frutos orgánicos, infusiones de hierbas serranas y el clásico pan casero con chicharrón, acompañado de un rico mate con peperina. Además de la cocina criolla, se suman opciones gastronómicas de alto nivel, en donde encontraremos sofisticados restaurantes gourmets que armoniosamente conjugan los productos autóctonos con innovadoras técnicas culinarias. Productos: vinos artesanales, dulces y jaleas, plantaciones de frambuesas, hierbas serranas aromáticas (perepina, poleo, incayuyo etc.), olivares y derivados (aceite de oliva, aceitunas, conserva etc.) y plantaciones de frutos secos (nueces, almendras, avellanas). Preparaciones: carnes asadas en hornos de barro, chivito y cordero a la llama, empanadas criollas, pan casero y tortillas con chicharrón, licores artesanales de hierbas serranas, carnes de caza y conservas (vizcachas, liebres, perdices).

In the impressive background of Sierras Grandes, we find unique and unmistakable flavors which distinguish Traslasierra Valley and the Northwest. There, you can find a wide range of natural products such as olive oil, fine hand made liquors, honey, organic fruit jam, herbal tea, and the classical homemade bread with pork scratchings, together with a nice mate with peperina (a kind of spearmint). Apart from the criolla cuisine, there are other high level options in gastronomy and we will find sophisticated gourmet restaurants which mix local products with innovative cooking techniques. Products: non-industrial wine, jams and jelly, raspberry fields, aromatic herbs from the hills (peperina, pennyroyal, incayuyo, etc.), olive yards and olive products (olive oil, olives, preserves, etc.) and nuts, almonds and hazelnut fields. Preparations: meat roasted in clay ovens, flame-cooked young goat and lamb, empanadas criollas, home made bread, and bread with pork scratchings, home made herb liquors, game meat and preserves (vizcacha, hares, partridge).

No imponente marco das serras grandes, encontramos os sabores únicos e inconfundíveis que distinguem o vale de Trás as serras e Noroeste. Ali se fazem presentes uma ampla gama de produtos naturais como o azeite de oliva, gostosos licores artesanais, mel, marmeladas de frutos orgânicos, infusões de ervas serranas e o clássico pão caseiro com torresmo, acompanhado de um gostoso chá-mate com peperina. Ademais da cozinha crioula se somam opções gastronômicas de alto nível, onde acharemos sofisticados restaurantes gourmets que harmoniosamente conjugam os produtos autóctones com inovadoras técnicas culinárias. Produtos: vinhos artesanais, doces e geléias, plantações de framboesas, ervas serranas aromáticas (perepina, poejo, incayuyo etc.), olivedos e derivados (azeite de oliva, azeitonas, conserva, etc.) e plantações de frutos secos (nozes, amêndoas, avelãs). Preparações: carnes assadas em fornos de lama, chivinhos e cordeiro à chama, empadas crioulas, pão caseiro e omeletes com torresmo, licores artesanais de ervas serranas, carnes de caça e conservas (“vizcachas”, liebres, perdizes).

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar

REGIÓN DE LOS GRANDES LAGOS

(PARAVACHASCA, CALAMUCHITA Y SIERRAS DEL SUR)

BIG LAKES REGION (PARAVACHASCA, CALAMUCHITA AND SIERRAS DEL SUR)

REGIÃO DOS GRANDES LAGOS (PARAVACHASCA, CALAMUCHITA E SERRAS DO SUL)

La tradición gastronómica se hace fuertemente presente en estos valles, donde los sabores autóctonos y heredados de la inmigración centro europea, dieron lugar a su propia identidad culinaria. Variadas son las especialidades que podemos degustar en esta región, desde las tradicionales parrilladas, empanadas y cabrito serrano a la llama, hasta sofisticados platos de pejerrey y trucha, saboreados en un escenario natural único con la vista al lago.

Ningún turista puede abandonar esta región sin probar la exquisita gastronomía centroeuropea, acompañada por una espumosa cerveza artesanal, productos que distinguen a esta zona, tan arraigada a las tradiciones alemanas y austríacas. Platos únicos como el goulash, cerdo ahumado y chucrut, son algunas de las especialidades, sin dejar de lado su deliciosa repostería y fiestas típicas como la Masa Vienes y Chocolate Alpino.

Productos: vinos de altura, cervezas artesanales, criadero de truchas y pejerrey, hongos silvestres, carnes de caza, chivito serrano, frutos rojos (zarzamoras, frambuesas), embutidos y ahumados centro europeos (leberbush, salchicha Frankfurt, ciervo ahumado).

Preparaciones: gastronomía centro europea (goulash, spatzle, chucrut con salchicha), repostería artesanal alemana (masa vienesa, chocolate alpino, selva negra), cocina criolla (chivito serrano a la llama, locro, empanadas criollas fritas), dulces artesanales de frutos rojos, conservas de hongos y escabeches, pate de trucha y ahumados.

The gastronomic tradition is strong in these valleys where the local flavors and those inherited from the European immigration gave birth to their cooking identity.

The specialties we can taste in this region are varied, from the traditional "parrilladas" (barbecue), empanadas (pies) and flame-cooked young goat to sophisticated dishes made of silverside (pejerrey) and trout, savoring them in a natural background with a view of the lake.

No tourist can leave this region without tasting the exquisite gastronomy from Central Europe, together with traditionally-made frothy beer, products that distinguish an area which is deeply rooted on the German and Austrian traditions. Unique dishes such as goulash, smoked pork, and sauerkraut (fermented cabbage), are some of the specialties, without forgetting their delicious pastry and the typical celebrations such as Viennese Pastry and Alpine Chocolate Festivals.

Products: upland wine, traditionally brewed beer, trout and silverside hatcheries, wild mushrooms, game meat, goat (raised in the hills), wild berries (blackberry, raspberries), cold meats and sausages, and smoked meats from Central Europe (leberwurst, Frankfurt sausage, smoked deer).

Preparations: Central European gastronomy: goulash, spatzle, sauerkraut with sausages; German home made pastry: Viennese pastry, Alpine chocolate, selva negra (a chocolate cake); criolla cuisine: flame-cooked goat, locro (meat and vegetable stew), fried empanadas criollas; homemade berry jam, mushrooms preserves and marinades, trout pate and smoked trout pate.

A tradição gastronômica se faz fortemente presente nestes vales, onde os sabores autóctones e herdados da imigração centro européia, deram lugar a sua própria identidade culinária.

Variadas são as especialidades que podemos degustar nesta região, desde os tradicionais churrascos, empadas e cabrito serrano à chama, até sofisticados pratos de peixe-rei e truta, saboreados em um cenário natural único com vista ao lago.

Nenhum turista pode abandonar esta região sem experimentar a gostosa gastronomia centro-européia, acompanhada por uma espumante cerveja artesanal, produtos que distinguem esta zona, tão arraigada às tradições alemãs e austríacas. Pratos únicos como o goulash, porco defumado e chucrute, são algumas das especialidades, sem deixar de lado sua deliciosa pastelaria e festas típicas como o Doce Vienaense e Chocolate Alpino.

Produtos: vinhos de altura, cervejas artesanais, criadouro de trutas e peixe-rei, cogumelos silvestres, carnes de caça, chivinho serrano, frutos vermelhos (amoras, framboesas), embutidos e defumados centro europeus (leberbush, salsicha Frankfurt, cervo defumado).

Preparações: gastronomia centro européia (goulash, spatzle, chucrute com salsicha), pastelaria artesanal alemã (doce vienense, chocolate alpino, selva preta), cozinha crioula (chivinho serrano à chama, locro, empadas crioulas fritas), doces artesanais de frutos vermelhos, conservas de cogumelos e escabeches, patê de truta e defumados.



REGIÓN DE LA HISTORIA (NORTE Y SIERRA CHICA)

HISTORY REGION (NORTH AND SIERRA CHICA)

REGIÃO DA HISTÓRIA (NORTE E SERRA CHICA)

Dedicada históricamente al cultivo de frutas, vid y elaboración de embutidos, esta zona es sin duda un vergel de sabores tan variados como el colorido de sus paisajes.

Los paladares de los turistas no podrán resistir la tentación de sentarse a la mesa en alguno de los restaurantes y parrillas de la región, donde la vedette es el cabrito de Quilino, sin dejar de lado el sabor de una buena picada con salames, quesos y jamón crudo. Los sabores autóctonos norteños, como la humita, locro, empanadas y carne a la bandeja se complementan con hierbas aromáticas, miel y licores, ideales para acompañar el atardecer de esos bellos paisajes.

Productos: vino, salame (chacinados en general), queso de campo, conservas de caza, azafrán, quesillo de cabra (derivados de la leche de cabra como licores, dulces y caramelos), mermeladas de frutos orgánicos (higos, duraznos, tomate, zapallo etc.), producción de cítricos, tuna (arrobe), miel, algarroba, mistol, truchas, jamón crudo, frutos rojos (frambuesas), hierbas aromáticas, frutos orgánicos y hongos de pino.

Preparaciones: picada de fiambres y chacinados, cocina clásica italiana (pasta, fricco, roñosa, polenta blanca, etc.), escabeches, locro punzudo, empanadas criollas, parrilladas y asados, humitas en chala, cabritos a la llama, colaciones, dulces caseros, arrobe de tuna y de chañar, ahumados derivados de la trucha, mermeladas y vinagres de frutos rojos, infusiones de hierbas, conservas y dulces orgánicos, alfajores artesanales y conservas de hongos.

This region has been historically devoted to fruit growing and cold meats and sausages production and it offers a collection of flavors as varied as the colors in its landscape.

Tourists will not resist the temptation of sitting at a table in a restaurant or meat restaurant where the star is the young goat from Quilino, without forgetting to taste a good tray of assorted cold meats and a variety of cheeses: salami, cheese, cured ham and others. The Northern typical flavors such as humita (a dish made with sweet corn), locro (meat and vegetable stew), empanadas and meats and also the herbs, honey and liquors are ideal to share at dusk time in these beautiful landscapes.

Products: wine, salami (cold meats and sausages in general), farm cheese, game meats preserves, saffron, goat cheese, (goat milk products such as sweets and candies), organic fruit jam, (fig, peach, tomato, pumpkin, etc.) production of citrus fruit, cactus fruit (boiled must), honey, carob tree fruit, trout, cured ham, raspberry, aromatic herbs, organic fruit and pine mushrooms. Preparations: assorted cold meats and sausages, classical Italian cuisine (pasta, fricco –a cheese dish-, roñosa, polenta bianca, etc.) marinades, locro, empanadas criollas, barbecues, humitas on their husk, flame-cooked goat, colaciones (glazed milk caramel-filled biscuit), homemade jam, cactus fruit and chañar (native tree) boiled must, smoked trout products, vinegar, herbal tea, preserves and organic jam, homemade alfajores (sweet sandwich cookie) and mushrooms preserves.

Dedicada historicamente ao cultivo de frutas, videira e elaboração de embutidos, esta zona é sem dúvida um vergel de sabores tão variados como o caráter peculiar de suas paisagens.

Os paladares dos turistas não poderão resistir a tentação de sentar-se à mesa em algum dos restaurantes e churrascarias da região, onde a vedete é o cabrito de Quilino, sem deixar de lado o sabor de um bom tira-gosto com salames, queijos e presunto cru. Os sabores autóctones nortenhos, como a “humita”, “locro”, empadas e carne à bandeja se complementam com ervas aromáticas, mel e licores, ideais para acompanhar o entardecer dessas belas paisagens.

Produtos: vinho, salame (chacinados em geral), queijo de campo, conservas de caça, açafão, queijinho de cabra (derivados do leite de cabra como licores, doces e balas), marmeladas de frutos orgânicos (figos, pêssegos, tomate, abóbora, etc.), produção de cítricos, tuna (arrobe), mel, alfarroba, mistol, trutas, presunto cru, frutos vermelhos (framboesas), ervas aromáticas, frutos orgânicos e cogumelos de pinheiro. Preparações: tira-gosto de frios e chacinados, cozinha clássica italiana (massa, fricco, ronhenta, polenta branca, etc.), escabeches, “locro pulsado”, empadas crioulas, churrascos e assados, humitas em maçaroca, cabritos à chama, colações, doces caseiros, arrobe de tuna e de chañar, defumados derivados da truta, marmeladas e vinagres de frutos vermelhos, infusões de ervas, conservas e doces orgânicos, alfajores artesanais e conservas de cogumelos.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajarcordoba.com.ar



A close-up photograph of several alfajores, which are traditional Argentine sandwich cookies, resting in a dark, rustic ceramic bowl. The cookies are round and have a light-colored filling between two golden-brown wafers. The bowl has a dark, possibly blue or black, glaze with some lighter, worn areas, giving it a traditional, handcrafted appearance. The lighting is warm, highlighting the textures of the cookies and the bowl.

REGIÓN DE PUNILLA

PUNILLA REGION
REGIÃO DE PUNILLA

El Valle de Punilla y su diversidad culinaria permite ofrecer distintas opciones para el paladar. Se destacan los típicos alfajores cordobeses, la producción de miel y sus derivados y los dulces de frutas serranos. Así como también su rica oferta gastronómica en todas las localidades que componen este valle.
Productos: dulces artesanales de frutos orgánicos, miel, hierbas aromáticas, criadero de aves de caza (codornices, faisanes), criadero de truchas y pejerrey.
Preparaciones: alfajores tradicionales, derivados de la miel (hidromiel, polen, caramelos), huevos de codorniz en conservas, escabeches de aves, infusiones aromáticas y truchas ahumadas.

Punilla Valley offers a wide range of options for your taste. You can find the typical "alfajor cordobes" (sweet sandwich cookie), honey and many other products made with honey, and regional fruit jam. You can also find lots of possibilities to try and eat the typical dishes in all the towns in this region.
Products: organic fruit jam, honey, aromatic herbs, wild fowl farms (quail, pheasant), trout and silverside (pejerrey) hatcheries.
Preparations: traditional "alfajores", honey products (honey liquor, pollen, candies), quail eggs, marinated fowl meat, herbal tea, smoked trout.

O Vale de Punilla e sua diversidade culinária permite oferecer diferentes opções para o paladar. Destacam-se os típicos alfajores cordobeses, a produção de mel e seus derivados e os doces de frutas serranos, mesmo como seu gostoso oferecimento gastronômico em todas as localidades que compõem este vale.
Produtos: doces artesanais de frutos orgânicos, mel, ervas aromáticas, criadouro de aves de caça (codornizes, faisões), criadouro de trutas e peixe-rei.
Preparações: alfajores tradicionais, derivados do mel (hidromel, pólen, balas), ovos de codorniz em conservas, escabeches de aves, infusões aromáticas e trutas defumadas.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar



REGIÓN DE MAR CHIQUITA (MAR DE ANSENUZA)

MAR CHIQUITA REGION (ANSENUZA SEA)
REGIÃO DE MAR CHIQUITA (MAR DE ANSENUZA)

La región de Mar Chiquita se encuentra ubicada en la zona noreste del territorio provincial. Alberga a la reconocida Laguna de Mar Chiquita, quinto espejo de agua salino más grande del mundo, que representa el recurso turístico más importante del área, pues funciona como hábitat para más de 250 especies de aves relacionadas con ambientes acuáticos. Este ecosistema se distingue por una variada y abundante flora y fauna, donde los flamencos rosados son la postal del paisaje.

Además de actividades relacionadas al avistaje de aves, en la laguna se pueden practicar deportes náuticos, hacer excursiones guiadas, safaris fotográficos y paseos nocturnos.

La ciudad de Miramar es una de las más atractivas de la zona, con un marco de naturaleza ideal, para disfrutar de sus playas a orillas de la laguna, en familia o con amigos.
También Miramar ofrece una propuesta gastronómica muy interesante caracterizada por la variedad de degustaciones que se pueden hacer sobre sus productos provenientes de su extensa laguna.
Productos: criaderos de nutrias y pejerrey.
Preparaciones: escabeches y conservas derivados de las nutrias y pejerrey, así como también la elaboración de platos sofisticados con los mismos.

Mar Chiquita Region is located in the northeast of the province. There, we can find the famous Mar Chiquita Lagoon, the fifth biggest salt-water lagoon in the world, which represents the most important tourist resource in the area, since it is the habitat for over 250 bird species living in a water environment. This ecosystem has a wide variety of flora and fauna, and the American flamingos are the picture of the place.

Apart from the activities related to bird watching, in the lagoon you can practice water sports, take guided tours, go on photo safaris and night trips.

Miramar city is one of the most attractive cities in the area. It has an ideal natural background to enjoy the lagoon sandy beaches with family or friends.
Miramar also offers very interesting gastronomic choice characterized by the variety of tastings you can have with products coming from the huge lagoon.
Products: otter farms and silverside hatcheries.
Preparations: marinades and preserves with otter meat and silverside, as well as the elaboration of sophisticated dishes based on those meats.

A região de Mar Chiquita está localizada na zona nordeste do território provincial. Alberga a reconhecida Laguna de Mar Chiquita, quinto espelho de água salino maior do mundo, que representa o recurso turístico mais importante da área, pois funciona como hábitat para mais de 250 espécies de aves relacionadas com ambientes aquáticos. Este ecossistema se distingue por uma variada e abundante flora e fauna, onde os flamengos rosados são o cartão postal da paisagem.

Ademais de atividades relacionadas à avistagem de aves, na laguna se podem praticar esportes náuticos, fazer excursões guiadas, safaris fotográficos e passeios noturnos.

A cidade de Miramar é uma das mais atrativas da zona, com um marco de natureza ideal, para desfrutar de suas praias à beira da lagoa, em família ou com amigos.
Também Miramar oferece uma proposta gastronômica muito interessante caracterizada pela variedade de degustações que se podem fazer sobre seus produtos provenientes de sua extensa lagoa.
Produtos: criadouros de lontras e peixe-rei.
Preparações: escabeches e conservas derivados das lontras e peixe-rei, mesmo como a elaboração de pratos sofisticados com ditos produtos.



CAPITAL

CAPITAL CITY
CAPITAL

Hablar de la gastronomía de la ciudad de Córdoba es introducirse en una cofradía de sabores, lugares y sensaciones totalmente distintas e igualmente placenteras. La gran diversidad de emprendimientos gastronómicos ha convertido a Córdoba en un vergel para aquellos amantes del buen paladar. Se han desarrollado diversos polos de gastronomía en barrios tradicionales de la ciudad como barrio Güemes, General Paz, Cerro de las Rosas and La Cañada, lo que ha permitido la diagramación de un circuito gastronómico muy interesante. Los visitantes podrán descubrir sabores vanguardistas, bohemios, cocina de autor, criolla y regional, excelentes parrillas, cocktelería internacional y el mayor de los atributos, la calidez y trato tan cordial que caracteriza al ciudadano cordobés.

Speaking about gastronomy in Córdoba city is getting into a mixture of flavors, places and sensations completely different from each other but equally pleasant. The great variety of food-related businesses has turned Córdoba into an ideal place for those who love good food. There are many new areas for gastronomy in some traditional neighborhoods in the city such as Güemes, General Paz, Cerro de las Rosas and La Cañada, which has made it possible to outline a very interesting gastronomic circuit. Visitors will be able to discover avant-garde and bohemian flavors, signature cuisine, criolla and regional cuisine, excellent meat restaurants, international cocktail bars and the best of attributes, the warm and friendly approach of its people.

Falar da gastronomia da cidade de Córdoba é introduzir-se em uma confraria de sabores, lugares e sensações totalmente diferentes e igualmente prazerosos. A grande diversidade de empreendimentos gastronômicos converteu a Córdoba em um vergel para aqueles amantes do bom paladar. Desenvolveram-se diferentes pólos de gastronomia em bairros tradicionais da cidade como bairro Güemes, General Paz, Cerro de las Rosas e La Cañada, o que permitiu a diagramação de um circuito gastronômico muito interessante. Os visitantes poderão descobrir sabores vanguardistas, boêmios, cozinha de autor, criola e regional, excelentes churrascarias, coquetelaria internacional e o maior dos atributos, o calor e trato tão cordial que caracteriza o cidadão cordobés.

www.cordobaturismo.gov.ar | www.viajaracordoba.com.ar

