

Álvaro Peregil abre su segundo bar

14 de Diciembre de 2008 | Autor: [Joapif](#)

Una gran noticia salta a la palestra de la hostelería sevillana, Álvaro [Peregil](#) ha abierto un nuevo bar a pocos metros de su primer bar, la antigua Goleta.

Para los que no sepan quién es Alvarito [Peregil](#) tenemos que comentar que es hijo del cantaor Pepe [Peregil](#), famosísimo en [Sevilla](#) por sus saetas y su taberna “Quitapesares” en la plaza Jerónimo de Córdoba, de donde han salido personajes como el Risitas.



Pero bueno, dejando de lado sus raíces debemos comentar que en el nuevo bar, algo más grande (algo que no era imposible) y con un estilo un poco diferente, podemos seguir degustando las bondades del anterior tanto en bebida como en [comida](#).

Teniendo en cuenta que la familia de Álvaro proviene de la vinícola localidad de Manzanilla, provincia de Huelva, en sus [bares](#) podemos regar nuestras gargantas con deliciosos vinos, dulces, olorosos, de naranja, de fresa, moscatel... así como los archiconocidos botellines de Cruzcampo. En el tema de comidas no encontraremos grandes platos cuidados en su estética, pero tampoco es lo que buscamos, en su nuevo local podemos encontrar las mismas famosas tapas del anterior como los montaditos de carne mechá, chorizo picante, pringá, así como sus Findegüadis, la Tortilla Cándida, el Islote [Peregil](#)... además de unas riquísimas novedades, la brocheta de pescado (pídanla porque es de lo mejor) o el huevo estrellado (una especie de revuelto con chorizo) que es para que se te caigan dos lagrimones de lo rico que está.



En definitiva, el nuevo bar de Álvaro conserva el sabor del [antiguo](#) (que sigue abierto y a pleno rendimiento) con las mejoras que dan un local más grande y una revisión y ampliación de la [carta](#) de tapas, por no hablar de su ubicación a los pies de la [Giralda](#) en el barrio con más sabor de la [Sevilla](#) intramuros.