

# Las tendencias gastronómicas a domicilio en Sevilla del 2024

## Bacao se hace eco de la información que aporta El Español sobre las tendencias que están dominando la gastronomía española en 2024

Bacao, un restaurante de cocina mediterránea en Sevilla en el centro con expertos en cocina mediterránea en Sevilla, se hace eco de la información aportada por el periódico El Español sobre las tendencias gastronómicas más pedidas en España en el año 2024. Sobre todo, la información se centra en los platos más pedidos por los sevillanos a domicilio.

La gastronomía española sigue conquistando los corazones de los sevillanos, según un reciente estudio sobre las tendencias de pedidos a domicilio en la ciudad realizado por expertos en reparto a domicilio. La tortilla de patatas y la paella, dos de los platos más emblemáticos de la cocina nacional, no son en Sevilla los platos más pedidos, para sorpresa de los expertos. Según estos estudios, los sevillanos eligen de forma mucho más destacada los serranitos, un bocadillo típico de la ciudad. Según los datos analizados, en el 2023 se repartieron por Sevilla 57.000 serranitos. Este fenómeno subraya un fuerte apego a las tradiciones culinarias andaluzas, incluso en un contexto donde la oferta gastronómica a domicilio se diversifica cada vez más.

El estudio, que analiza el comportamiento de los usuarios de servicios de delivery, muestra que el segundo plato más pedido es el salmorejo. La tercera posición es para el gazpacho, que ocupa una posición destacada entre las preferencias de los sevillanos. Estos resultados reflejan una tendencia hacia la comodidad sin renunciar al sabor y la autenticidad que ofrecen estas recetas tradicionales.

Otras recetas que piden los sevillanos para el servicio a domicilio son los montaditos de piripis, otro bocadillo tradicional sevillano. En cuanto a los postres, dos clásicos como las torrijas y el tocino de cielo son los preferidos por los hispalenses. Con todos estos datos, los gustos de los sevillanos muestran un apego especial a las recetas tradicionales.

### Datos de contacto:

Bacao  
Bacao  
954222606

Nota de prensa publicada en: [Sevilla](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)