

La cocina gallega se instala en el Hotel Beatriz de Toledo

El Restaurante Anticuuario celebra la segunda edición de una muestra gastronómica que se extenderá durante todo el mes de noviembre y que el año pasado cosechó un notable éxito

OSCAR SAN MARTÍN
Toledo

Hay cosas, dentro del mundo de la gastronomía, que deben apuntarse con palabras mayores. Una de ellas es la cocina de Castilla la Mancha que se asienta, en buena medida, en la caza, muestra que estará presente en el restaurante Anticuuario en el mes de febrero.

La Otra es la que ya está en marcha desde el pasado viernes y que no es otra que las jornadas de la Cocina Gallega y el Marisco que, por segunda vez, ha reeditado el restaurante del Hotel Beatriz de Toledo.

Justino Fernández, propietario del Hotel, nos hacía algunas reflexiones sobre el porqué de esta muestra "No se trata más que ofrecer a nuestros clientes lo que nos demandan. El año pasado estuvimos con la cocina gallega una semana y tuvimos excelentes resultados. Ha llegado el momento de extenderlas en el tiempo y comprobar si los resultados siguen siendo satisfactorios"

Lo cierto es que el restaurante Anticuuario ha tenido que hacer todo un esfuerzo para conseguir algunos de los productos que se ofrecen al público como nos

comentaba el primer jefe de cocina Honorio Muñoz "durante muchos días hemos estado pendientes de conseguir un buen Lacón para hacerlo con grelos y los ciertos es que hasta conseguir el auténtico nos ha costado un poco. Finalmente lo hemos conseguido en Madrid, como casi todo".

Las palabras de Honorio no estaban descaminadas porque a lo largo de la comida degustación ofrecida a los periodistas pudimos comprobar que el mejor "puerto de España" es Madrid. Lo decimos porque tanto los mejillones como las ostras, carabineros, nécoras o pulpo se consiguieron en la capital de España, concretamente en Mercamadrid donde los mejores productos de la mar llegan hasta allí con tan sólo horas después de haber sido pescados.

Por lo que se refiere a las especialidades que pueden degustarse en el Anticuuario durante este mes son muchas y todas centradas en la cocina gallega pero no solamente centradas en el marisco que es, algo así, como la gran estrella también podemos encontrar pescados exquisitos como el "rodaballo a la gallega" y en el apartado de carnes que



BUEN PROVECHO El pescado gallego, traído en el día, es uno de los atractivos de la muestra gastronómica.

podemos decir de aquellas que vienen de tierras de Galicia. Todas exquisitas.

Los postres tienen mucho que ver con los finales de comidas fuertes y succulentas y, de esta forma, encontramos sabrosas "tartas de Santiago", "filloas" y demás componentes que hacen las delicias de los paladares más "dulces".

Como todo esto hay que acompañarlo con bebidas sugerentes y que hagan un "feliz matrimonio" con la comida no faltarán en la degustación los "alvariños" ni los aguardientes de orujo seleccionado procedente de los alambiques gallegos más artesanos.

Se trata, en pocas palabras, de una experiencia culinaria que no puede dejarse pasar por alto y a unos precios, que esto siempre es importante, mas que razonables comparados con la oferta que se puede encontrar tanto en Toledo como en la capital de España. Productos de primera calidad, del día, cocinados siguiendo las más rancias tradiciones y que no dejarán de sorprendernos en el resultado final. En una palabra un éxito más del Hotel Beatriz y de su restaurante Anticuuario donde la cocina es un placer

¡ATENCIÓN AGRICULTORES Y GANADEROS!

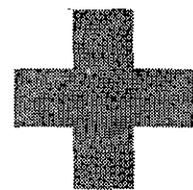


- ¿Conoce el negocio de explotación de granjas de avestruces?
- ¿Sabe que cada día existe más **demanda** sobre estas aves?
- ¿Sabe que del **avestruz** se comercializa todo?
- ¿Sabe que es un ave de **fácil adaptación al medio**?

VENTA DE REPRODUCTORES Y CRIAS DE AVESTRUDES

Solicite información en los teléfonos:
(91) 375.62.70 Sta. Ortiz
y 929-35.30.35

Hazte
socio
de la
Cruz
Roja



Esperamos
tu llamada