

TENDENCIAS

La gastronomía de Guadalajara muestra de nuevo sus 'Secretos'

Un total de 22 establecimientos de la capital, vuelven a ofrecer todo el talento de sus cocinas, en unos menús creados especialmente para la cita, al precio unitario de 25 euros



Dos de los Secretos Gastronómicos que ofrece el restaurante Miguel Angel a los alcarreños.

Texto: BORJA TORRE

Guadalajara, como buena ciudad española, gusta mucho del buen comer. Muchos son los establecimientos que cuentan con su propia forma de entender la gastronomía, de la que disfrutan todos sus clientes, a lo largo del año. Por ello, desde el Ayuntamiento de Guadalajara vuelven a promover los *Secretos Gastronómicos*, una iniciativa, a la que los amantes del buen yantar, no pueden resistirse en ninguna de sus ediciones.

En total, son 22 los establecimientos hosteleros, que a lo largo del pasado fin de semana y también durante el próximo (12, 13 y 14 de abril) ofrecen unos menús muy especiales, creados especialmente para la cita. El coste, el mismo para todos, 25 euros incluyendo también el pan, la bebida, el postre y el propio IVA. Igualmente, recibirán un obsequio recordatorio del evento, nada mejor que un tarro de miel de La Alcarria, como adalid de nuestra gastronomía. "Esta iniciativa nació en 2010 con la pretensión de aunar gastronomía y cultura, y constituye no sólo un aliciente para nuestros vecinos y visitantes, sino una oportunidad de promoción para los restaurantes que participan", explicaba el alcalde Antonio Román.

Las propuestas, tantas y tan diversas como restaurantes. Tanto los que disfrutan

de los platos clásicos de toda la vida, como los que optan por la innovación en la cocina, tienen menús perfectos para ello. Sólo hay que ver, comparar y elegir el que más guste. Además, ante un precio tan económico respecto al servicio que se recibe, se puede repetir salida en un mismo fin de semana.

Esta cita, se celebra cada año en dos ocasiones, una en primavera y otra en otoño, mejorando en cada momento los datos anteriores. Así, en primavera de 2012 participaron 21 establecimientos y se dispensaron 1.750 menús. Por su parte, en otoño de ese mismo año, participaron 14 restaurantes y se ofrecieron 4.150 menús. Este incremento de los datos, es el que anima tanto al Ayuntamiento como a los restaurantes participantes a continuar con la iniciativa, un escaparate perfecto para nuestros maestros cocineros.

Y para acompañar...

En esta edición, los *Secretos Gastronómicos* vienen con sus propias melodías gracias a Monumentos con Letra y Música. Ya este fin de semana, el grupo Xistras ofrecieron música medieval en la capilla Luis de Lucena el sábado y música renacentista en el palacio de la Cotilla. Este próximo domingo, día 14, se repetirá la cita medieval, para la que hay que inscribirse previamente en el teléfono 949887099 o en el correo turismo@aytoguadalajara.es.

Restaurantes Participantes

AC GUADALAJARA



Avda/ del Ejército, 6 (949248570)

- ♦ Salmorejo de cerezas y virutas de jamón.
- ♦ Lomos de mero en salsa de sidra.
- ♦ Corazón de ibérico en salsa de mango.
- ♦ Postre.

AROMAS



C/ Luis de Lucena, 5 (949210713)

- ♦ Alcachofas rehogadas en salsa de almendras.
- ♦ Escalope de lubina confitado con judías verdes.
- ♦ Perdiz de monte vestida de ibérico en escabeche de módena.
- ♦ Biscuit de dulce de leche y miel con chocolate.

CASA PALOMO



C/ San Miguel, 5 (949230632)

- ♦ Entrantes para compartir: croquetas de boletus, ensalada de perdiz escabechada, espárragos rellenos, habitas tiernas salteadas.
- ♦ Carrillada de ternera estofada.
- ♦ Bizcocho borracho.

DUBLIN HOUSE



P/ Mayor, 17 (669812210)

- ♦ Aperitivo: migas serranas.
- ♦ Pisto alcarreño o revuelto de setas de la tierra con patata panadera.
- ♦ Bacalao al estilo alcarreño o cordero asado.
- ♦ Bizcocho borracho y natillas al caramelo de miel.

EL BODEGÓN



Avda/ Venezuela, 17 (949222789)

- ♦ Escabeche casero de pollo de corral alcarreño con cebollitas.
- ♦ Arroz con setas de la tierra y gambas.
- ♦ Milhojas de lubina sobre cama de puerros o rabo de toro al vino.
- ♦ Leche frita a la miel de La Alcarria.

EL BOTÁNICO



P/ de San Roque, S/N (949212263)

- ♦ Aperitivo: croquetas de trucha.
- ♦ Judiones con rabo estofado.
- ♦ Bacalao Ariza con miel de la Alcarria o cabrito asado al estilo El Botánico.
- ♦ Tarta alcarreña.