



Restaurante

La Rebotica

En la localidad serrana de Cardenete, a poco más de media hora de la capital, se encuentra el restaurante La Rebotica. En una antigua y rústica casona tradicional, adaptada para su nuevo uso, la antaño casa de boticaria es en la actualidad uno de los restaurantes con más encanto de la provincia de Cuenca. Sus gruesas paredes de piedra, vigas y entramados de madera, sótano (hoy reconvertido en bodega), y un sinfín de pequeños detalles, convierten a este establecimiento en visita indispensable para los amantes del buen gusto y del buen comer.

Su cocina, basada en los productos y en los sabores más tradicionales de la comarca, aúna el gusto por la tradición junto con algunos platos más innovadores.

De su amplia carta, destacar el mojete de bacalao y pimientos con aceite de oliva de la Manchuela, la ensalada de ventresca de bonito con canónigos y verduras silvestres o la tabla de embutidos curados de caza, entre los entrantes fríos.

De los entrantes calientes, cabe señalar, el plato de matanza al estilo de Cardenete, el morteruelo, el pisto manchego, el lomo de orza con pimientos asados o los revoltillos de setas y espárragos trigueros con ajetes tiernos, sin olvidar las deliciosas habitas tiernas salteadas con panceta al aroma de la hierbabuena.

Entre los guisos más elaborados, la ensalada de bajocas (alubias) con chorizo y oreja de cerdo o el potaje de garbanzos de

Semana Santa, amén del potaje serrano, las tradicionales gachas, el gazpacho de pastor o el guiso de trigo (arroz castellano).

Y como segundos platos, podremos elegir entre los más succulentos pescados: truchas del Cabriel a la serrana, lubina a la espalda o rodaballo al cava; o las carnes más sabrosas: cabrito frito con ajetes tiernos, manitas de cerdo en salsa, cochifrito, estofado de jabalí al aroma del tomillo, caldereta de ciervo, perdiz al chocolate codornices en escabeche o pato marinado, entre otros.

Y todo ello regado con vino de las mejores denominaciones de origen: Rioja, Ribera del Duero, Cádiz, Utiel – Requena, Toro, Navarra, Rueda, Somontano, Ribeiro, Rias Baixas, y con una especial dedicación a los caldos castellano – manchegos en general y de Cuenca de una forma más específica (Mancha, Valdepeñas, Manchuela y Ribera del Júcar).

De la carta de postres, entresacamos algunas exquisiteces que harán la delicia de los más golosos: frambuesas con zumo natural de naranja, queso tierno con membrillo y miel de la Sierra, requesón con frutas del bosque, flan de anís con sorbete de helado de mandarina o brochetas de frutas al vino dulce son sólo algunas sugerencias. Se completa esta carta de postres con los ricos dulces típicos de la zona (alajú o mantecados), además de vinos de postre y una completa carta de infusiones naturales con las hierbas más digestivas y aromáticas del entorno: té de río, té de roca, hierbabuena, tomillo, menta, mejorana o poleo.



C/ Iglesia, 27 - Tlfnos.: 969 348 024 y 629 571 015 - CARDENETE (Cuenca)