

La intención de la muestra gastronómica de Farcama es mantener la apuesta por la calidad que se introdujo el pasado año. Se ofrecerá un buffet a un precio de 13 euros y un menú degustación que costará 35 euros

queso manchego. Y es que la intención de Raimundo Vidales, asiduo participante en la muestra, es "introducir nuevos platos y dar un toque regional a los que normalmente tenemos en la carta".

El domingo participará otro de los restaurantes toledanos con más solera de cuantos se dan cita en Farcama: 'La Alacena'. Honorio Muñoz, jefe de cocina del hotel Beatriz donde se encuentra este restaurante, explica que la participación en Farcama "es interesante porque es un esca-



Las restaurantes intentan trasladar la calidad que ofrecen en sus establecimientos a la mesa de Farcama.

La Alacena' y 'La Montería', según Honorio Muñoz, jefe de cocina del hotel Beatriz, ofrecerán un menú equilibrado "para que la gente salga satisfecha porque habrá tomado productos de calidad y en cantidad"

parate por el que pasa mucha gente". Muñoz se muestra especialmente satisfecho con el giro que se dio a la muestra el pasado año, pues así los clientes tienen más posibilidades de apreciar la calidad del restaurante que prepara el menú. El jefe de cocina afirma que la innovación de los platos es una de las premisas que les guía cada año al asistir a Farcama. De hecho, asegura que "creo que somos los primeros que vamos a presentar una carrillada de cerdo ibérico en la muestra". Este será uno de los platos que ofrezca el domingo día 5 'La Alacena', junto a un ajo blanco con aceite de berros y uvas y un sorbete de limón y cava. En la misma jornada participará otro establecimiento toledano, 'La Montería', que ofrecerá un arroz con caza menor y una ensalada de trucha asalmonada en escabeche al perfume de vinagre de jerez. Todos estos platos componen el

menú degustación que se completará con un postre, helado de yogur griego sobre rejillas de chocolate negro dos salsas. Honorio Martín insiste en que el menú que ofrecerán 'La Alacena' y 'La Montería', que regenta Miguel Ángel Domínguez, "será equilibrado para que la gente salga bien, no salga con sensación de pesadez de estómago. Y satisfecha porque ha tomado productos de calidad y en cantidad". Otro de los restaurantes que forma parte de la cadena del Hotel Beatriz, 'Almena', interviene este año por primera vez el domingo, día 12. Honorio Muñoz asegura que "los platos son más atrevidos, como es la cocina de este restaurante. Vamos a ofrecer gazpacho de marisco con frutas rojas y ensalada de verduras frescas naturales con ventresca de bonito". El menú de esta jornada se completará con los platos cocinados por 'La Posada de la Cal', de Orgaz, que

ofrecerá cama de pisto con huevos fritos y una carrillada de cordero lechal sobre cama de patatas panadera. Como novedad, se presentará un helado de aceite de oliva y delicias de manzana sobre Pedro Ximénez.

El sábado 11, otro dos prestigiosos restaurantes toledanos, 'El Pórtico' y 'Venta de Aires', serán los encargados de preparar el menú degustación. **Emeterio Hernando**, propietario de 'El Pórtico', presentará anchoas maceradas al vinagre de blanco, aceite de arbequina y manitas de ibéricos con caracoles y un sorbete de vainilla con canela. Este restaurador, también asiduo a Farcama asegura que su presencia en la muestra se basa en su idea de hacer promoción de su establecimiento y "estar siempre al lado del pueblo llano". Además, le gusta cambiar las recetas, al igual que hace con la carta de su restaurante, que en la noche de los viernes y los sábados se transforma en el salón de las tapas. "Ofrecemos tapas distintas, con precios que oscilan entre 1,50 y 4,50 euros y está teniendo mucha aceptación". La oferta gastronómica del sábado 11 se completará con la tradicional cocina de 'Venta de Aires', que presentará crema de cangrejos, perdiz estofada y soufflé alaska. Miguel Ángel