

Gastronomía en Toledo

RESTAURANTE LA

BOTICA. Plaza de Zocodover, 13 - Teléfono 22 10 45.

En el centro mismo de Toledo y en el gran marco de la Plaza de Zocodover, se encuentra el Restaurante La Botica, recientemente inaugurado con ambiente muy agradable y con un buen servicio, todo ello se complementa con una excelente elaboración en la cocina y la gran calidad de la materia prima.

Entre sus numerosos platos podemos citar la Lubina a la Botica, que se presenta napada al horno y en su propia salsa, Lengua Relleno de setas, champiñones y gambas, Merluza Botica en salsa con espárragos rebozados y almejas naturales, Perdiz a la Toledana, Entrecot al Roquefort y unos mariscos de primerísima

calidad. Dentro de los postres destacaríamos, Babadesa de Naranja, Kiwist en salsa de almendra, Sorbetes naturales y Tocinillos.

A destacar en este restaurante, la extensa bodega con vinos de la región, Zagarrón, Señorío de Guadianeja, Clavileño, Concibel, Señorío de los Llanos o grandes reservas, Vega Sicilia, Gran Coronas, Villardanza, Castillo de Igay, y Viña Tondonia del 70, en definitiva un lugar agradable y de buen yantar para el que se desplace a Toledo y a buen seguro que los propietarios del local hermanos Salamanca, colaborarán con su exquisita amabilidad para que así sea.

RESTAURANTE ASADOR

ADOLFO. Calle La Granada, 6 - Teléfono 22 73 21.

En el antiguo casco de Toledo y junto a la Catedral, se encuentra el Restaurante Asador Adolfo, con entrada por la calle Granada, 6 y Hombre de Palo, situado en un edificio del siglo XV, con un ambiente y decoración que nos transporta en el tiempo haciéndonos olvidar por unos momentos la velocidad de la vida actual.

A todo ello colabora su propietario Adolfo Muñoz, hombre joven y buen profesional que con su bien hacer y su excelente cocina nos proporciona una estancia aún más agradable.

Muchos y variados son los platos de degustación, en las entradas citaremos los pasteles de Puerro, Ca-

bracho, Perdiz, Conejo, Judías con Perdiz y los Revueltos. En los pescados destacaremos, El Salmón a la Cava, Lubina a la Sal, Besugo al Horno y unos mariscos de primera calidad. Dentro de las carnes el rey es el cordero asado en su propio jugo, todos estos platos están condimentados con hornos de leña que los da su punto definitivo.

Para acompañarlos, podemos hacerlo con un buen vino de la casa o con los excelentes vinos de la Región.

Los postres son variados, tartas, sorbete, mazapán y unos aguardientes de la casa, que recomendamos no se vayan sin saborearlos.

RESTAURANTE

(GRAN PETIT). Carretera Olias del Rey. Carretera Madrid-Toledo, Km. 60 - Teléfono 35 70 44.

Si la ciudad le abruma y desea comer a unos kilómetros de Toledo Olias del Rey (Km. 60 de la carretera Madrid-Toledo) y tan sólo a 7 Km. de la cual, se haya el Restaurant Gran Petit, ambientado al estilo castellano con amplios salones donde su propietario Marcelino Nuevo Fernández y su chef de cocina Fernando González, nos ofrecen la variedad y calidad de sus productos equiparables a cualquier restaurante de los mejores de la ciudad, combinándose con un buen servicio y con la acostumbrada amabilidad

de su propietario son aditivos que le haran pasar una estancia agradable.

Entre los platos que pueden degustar le recomendamos como entrada los Patés Caseros, Sopa de Pescado y unos excelentes espárragos. Los pescados son variados pero recomendamos especialmente, el Salmón al Champang y el Besugo a la Espalda; de las carnes, El Chuletón, Cordero Asado y la Perdiz a la Toledana.

Para acompañar estos platos recomendamos un vino Viña Berceo de la Casa.

A LA HORA DEL APERITIVO

Cafetería La Catedral. C/. Nuncio Viejo n.º 1.
Cafetería Toledo. Plaza de Zocodover n.º 13.
Restaurante Aurelio. Sinagoga, 6 y Plaza del Ayuntamiento, 8 (excelente cocina castellana).

UN PAR DE RECETAS

SOLOMILLO ZOCODOVER RESTAURANTE LA BOTICA

Se abada el solomillo con bacón, se dora un poco a la sartén, y a ese mismo aceite se le agrega charlata, jugo de carne y un mojado de chocolate, se le reduce con un poco de nata y se le añade cebolla francesa. Al servir se napa por encima. Se acompaña con una guarnición de champiñón, zanahorias y patatas fuente nuevo.

JUDIAS CON PERDIZ ASADOR ADOLFO

Ingredientes para 6 personas: 3 perdices, 4 cebollas, dos cabezas de ajo, laurel, bolitas de pimienta negra, un poco de tomillo, sal y pimienta. Se reoga la cebolla y los ajos con el aceite, cuando ha cogido un poco de color se añade 3 litros de agua y un litro de vino blanco, hechamos las perdices, las judías una rama de laurel, pimienta negra y tomillo cociéndolos a fuego lento. Cuando las perdices están blandas se sacan, se deshuesan y las volvemos a poner, dejando cocer unos minutos.