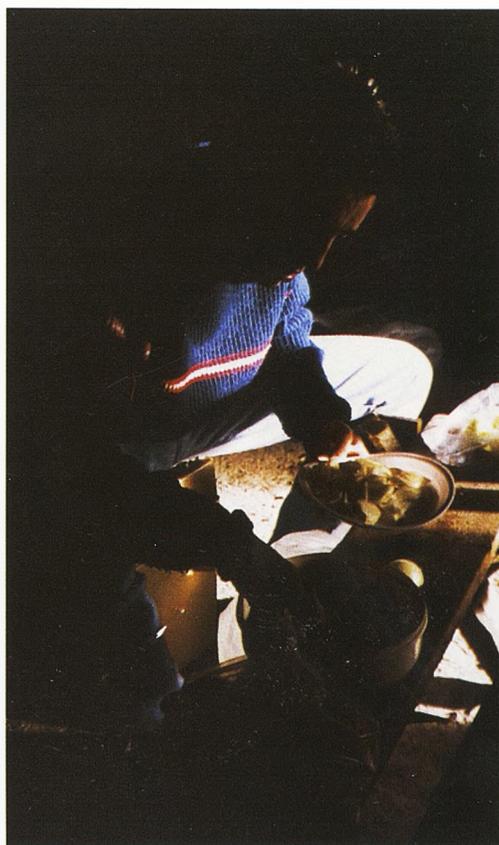


pueblo en el que sus vecinos no desfilen detrás de una cruz para conmemorar el Pasión, Muerte y Resurrección de Cristo.

Si lo que se quiere es acercarse a tradiciones sin parangón, únicas, basta con ir a 'La Endiablada' de **Almonacid del Marquesado** los días 2 y 3 de febrero, a 'El Vítor' en **Horcajo de Santiago** para la Inmaculada Concepción, a las Fiestas de Moros y Cristianos de **Valverde de Júcar** y **Valera de Abajo** en enero, a 'Los Danzantes' en **Belinchón** o a las romerías de **Mota del Cuervo**, **San Clemente**, **Tinajas**, **Priego** o **Valdeolivas**.

### *Por su gastronomía*

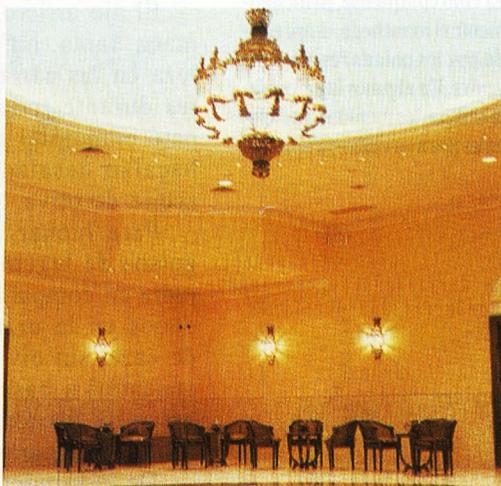
El morteruelo, guiso ya tópico que lleva implícito el nombre de Cuenca allí por donde va, es el símbolo más difundido de la cocina provincial. Elaborado a base de carne de liebre, perdiz, hígado de cerdo, codillo de jamón, gallina, miga de pan y especias, es integrante habitual de cualquier menú que pretenda representar dignamente a nuestra gastronomía.



Luisma Calvo

La gastronomía típica de Cuenca es muy variada. El morteruelo es el plato rey, sin olvidar el ajo arriero, las gachas, los productos de la orza o los asados de carne.

## Salón Latino



Salón situado en la carretera de Madrid (N-320) a la entrada de la ciudad, junto al Campus Universitario, al centro comercial y al hospital Virgen de la Luz. Dispone de tres salones diáfanos en una sóla planta, con sistema panelable que permite la comunicación entre ellos. La capacidad de las salas oscila entre 300 y 500 personas, por lo que son idóneas para la celebración de **Banquetes, presentaciones, conferencias, congresos...**

Avda. de los Alfares, s/n. Telf. y fax: 969 23 24 34 - CUENCA