

# Adolfo será el anfitrión de las Jornadas Gastronómicas de sabor Ibérico

LA TRIBUNA | TOLEDO

[redacciontoledo@diariolatribuna.com](mailto:redacciontoledo@diariolatribuna.com)

El próximo miércoles 20 de abril a la 13.15 horas el restaurante Adolfo (Pasaje Callejón Hombre de Palo) acogerá la presentación de las Jornadas Gastronómicas dedicadas al sabor ibérico. Esta iniciativa se enmarca dentro del programa de Toledo Capital Española de la Gastronomía 2016, el mes de abril está destinado al jamón y coincidiendo con ello, la ciudad acogerá unas jornadas gastronómicas dedicadas al sabor ibérico de bellota para las que diferentes restaurantes de la provincia han diseñado menús especiales protagonizados por productos derivados del cerdo ibérico, tanto curados como carnes.

Las jornadas incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet en establecimientos que cuenta con Estrella Michelin. La iniciativa pretende acercar a los toledanos y a los muchísimos visitantes que recibe Toledo a diario, de las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

En el acto estarán presentes los chefs de los establecimientos participantes: restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios, restaurante Adolfo, Colección Catedral, restaurante Locum, restaurante Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara, restaurante La Ermita y restaurante Hierbabuena.

Cada uno de ellos ha diseñado un menú ibérico y habrá propuestas para todos los gustos. Desde las más creativas que apuestan por la fusión como la Pluma Ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes o la Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, con judía de mar en escabeche; a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el Corte de presa ibérica y patata violeta, con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos o Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada.

Tras la presentación de prensa, los asistentes podrán disfrutar de una degustación de productos ibéricos de Guijuelo y probar el menú propuesto por el chef Adolfo Muñoz.

Los menús completos se podrán consultar tanto en las webs y redes sociales de los restaurantes como en la web de Ibéricos FISAN [www.fisan.es](http://www.fisan.es) patrocinador de las jornadas gastronómicas. FISAN, firma de ibéricos de Guijuelo que ha puesto a disposición de los cocineros y hosteleros toledanos sus productos para que pudieran experimentar.