

# CAPITAL DEL SABOR IBÉRICO DE BELLOTA

**>Ocho restaurantes toledanos ofrecerán hasta el domingo menús con productos derivados del cerdo. Nigiri de jamón, carcamusa de bellota, tartar de solomillo, ensalada de presa y panacota de jamón son algunas de las propuestas**



Los cocineros de los establecimientos participantes destacaron «lo fácil» que es trabajar con el cerdo por su calidad. / V.B.

I. G. VILLOTA / LT | TOLEDO  
[igarciavillota@diariolatribuna.com](mailto:igarciavillota@diariolatribuna.com)

Toledo será estos días la capital del sabor ibérico gracias a unas jornadas gastronómicas organizadas por el sector privado, desde hoy jueves hasta el domingo. Seis establecimientos toledanos ofrecerán menús especiales elaborados con derivados del cerdo con precios que oscilan entre los 23 y los 110 euros y que van desde las tapas y pinchos creativos hasta opciones gourmet con menús degustación completos.

La iniciativa se enmarca dentro del programa de Toledo Capital Española de la Gastronomía 2016 que este mes tiene al queso y al jamón como protagonistas.

El objetivo, explicaron los organizadores, es acercar a los toledanos y visitantes las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la cocina nacional.

Los establecimientos participantes son el restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios de El Torrico, con Estrella Michelin, Adolfo, Colección Catedral, Locum, Al-



Uno de los platos que se podrá degustar en estos días. / V.BALLESTEROS

fileritos 24, el Asador Palencia de Lara, La Ermita y Hierbabuena, los últimos siete ubicados en Toledo capital.

Cada uno de ellos ha diseñado un menú ibérico con propuestas para todos los gustos que van desde nigiri de jamón, a la carcamusa de bellota, el tartar de solomillo, la ensalada de presa o la panacota

de jamón.

Hay platos muy creativos que apuestan por la fusión como la pluma ibérica a la brasa con mojo asiático, la papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, y otros que buscan potenciar la calidad de la materia prima como el corte de presa con patata violeta y berenjena de Almagro o

el solomillo en salsa de ciruelas.

Los menús se pueden consultar en la web de la empresa Fisan, firma de ibéricos de Guijuelo (Salamanca), patrocinadora de las jornadas. El director de la marca, Javier Sánchez, agradeció la colaboración de la hostelería toledana en la organización y destacó la calidad gastronómica que atesora el producto: «Del cerdo se aprovecha todo».

Una idea en la que incidieron los cocineros de los establecimientos participantes, quienes destacaron «lo fácil» que resulta trabajar con este producto por su calidad.

El Estrella Michelin José Carlos Fuentes, de Valdepalacios, desgranó que su menú representa la fusión de la comida castellano-manchega con la asiática. Adolfo Muñoz del restaurante Adolfo insistió en que la clave está en «molestar lo menos posible» al producto, mientras que Esther López de Hierbabuena apuntó que «no hace falta volvernos locos». Por su parte, Tomás Palencia del Asador Palencia de Lara recaló la importancia de los «sabores de casa».