

BROCHES GASTRONÓMICOS DEL MEDIO RURAL

Patrimonio, Sabores y Tradición en
CASTILLA-LA MANCHA



Castilla-La Mancha

*Entra en este QR si quieres saber más sobre los restaurantes premiados
con el Broche Gastronómico del Medio Rural*



*Broches Gastronómicos del Medio Rural: patrimonio, sabores y tradición
en Castilla-La Mancha*

Edita: Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
Coordinación de la obra: José María San Román Cutanda
Toledo, 2026
Edición no venal
Depósito legal: TO 24-2026

Esta Guía ha sido publicada gracias a la financiación para los *Broches Gastronómicos del Medio Rural* concedida a la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.



Castilla-La Mancha

¡Conoce los Broches Gastronómicos del Medio Rural!

José María San Román Águila

*Presidente de la Academia de Gastronomía de
Castilla-La Mancha*



La gastronomía es una de las expresiones más genuinas de la identidad de un pueblo. En ella se entrelazan la memoria, el territorio, los afectos y la historia compartida. En Castilla-La Mancha, ese legado encuentra en el medio rural su raíz más profunda, su latido más auténtico y su expresión más sincera.

Los Broches Gastronómicos del Medio Rural nacieron con el propósito de reconocer a quienes, desde la cercanía y el compromiso, han sabido preservar y dignificar una cocina que no se aprende únicamente en los fogones, sino en la vida misma: en las huertas, en los mercados, en las despensas, en las sobremesas largas y en los oficios transmitidos con paciencia y amor.

Esta guía no es solo un catálogo de premiados. Es, sobre todo, un mapa emocional de nuestra tierra. Un recorrido por sabores que cuentan historias, por manos que trabajan con respeto al producto, y por proyectos que entienden la gastronomía como cultura, como patrimonio y como futuro.

Desde la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha queremos rendir homenaje a todos ellos. A quienes cocinan con memoria, a quienes emprenden con raíces y a quienes demuestran que el medio rural no es pasado, sino una forma valiosa y necesaria de mirar hacia adelante.

Espero que puedan disfrutar de los ya cincuenta restaurantes que conforman la Red de Broches Gastronómicos del Medio Rural. Si su experiencia gastronómica les acerca al corazón de Castilla-La Mancha, habremos cumplido nuestra misión como Academia y como amantes de nuestra región.



Castilla-La Mancha

BROCHE GASTRONÓMICO
de
MEDIO RURAL



¿Qué son los Broches Gastronómicos?

Los Broches Gastronómicos del Medio Rural se constituyen como premio que concede la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha a restaurantes situados en poblaciones en zonas escasamente pobladas o en riesgo de despoblación por su defensa de la tradición y los productos gastronómicos castellano-manchegos. Es un premio de carácter totalmente gratuito, cuya concesión está enfocada a paliar las graves consecuencias de la despoblación rural y a incentivar el turismo, la cultura y el acervo gastronómico de nuestra región.

¿Cómo puedo presentarme?

Además de los criterios más concretos relacionados con diversos aspectos del restaurante, el criterio fundamental para poder concurrir a estos premios es el de encontrarse en uno de los municipios considerados en intensa o extrema despoblación de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 108/2021, de 19 de octubre, por el que se determinan las zonas rurales de Castilla-La Mancha, conforme a la tipología establecida en el artículo 11 de la Ley 2/2021 de 7 de mayo, de Medidas Económicas, Sociales y Tributarias frente a la Despoblación y para el Desarrollo del Medio Rural en Castilla-La Mancha.

¿Cuál es el premio de los Broches Gastronómicos?

Los Broches consisten en una pieza realizada en cerámica, siguiendo las técnicas artesanales tradicionales de Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo, cuya forma es la de un puchero tradicional con asas que, volteado, da como resultado la imagen de un gorro de cocinero. Asimismo, se concede una placa de cerámica del Broche Gastronómico del Medio Rural para colocar en la puerta del establecimiento galardonado, un diploma acreditativo de la concesión y se incluye el restaurante en la red de restaurantes 'Broches Gastronómicos del Medio Rural' creada por la Academia.

Albacete

La Posada de Peñarrubia
Restaurante Encinas de Yetas
Café-Bar Gabriel 'Las Mariquillas'
Balneario de Tus
Restaurante Montecristo
Restaurante +Ideas
Las Salegas del Maguillo
Restaurante Felipe II
Restaurante El Segoviano
Restaurante Los Olivos



SICUT ES SIC ES

La Posada de Peñarrubia

I Edición 2021 — Provincia de Albacete

Este restaurante situado en la Sierra del Segura, es un negocio familiar con treinta y cinco años de experiencia. Ofrece un trato muy cercano y una carta diversa, que va desde la cocina típica de la sierra hasta platos más novedosos, todos ellos de alta calidad elaborados con la mejor materia prima. Destacan la paletilla de cabrito celtibérico, las croquetas de cordero segureño y el arroz de ciervo con once tipos de setas. Cuenta con una nuestra amplia carta de vinos y licores en cuyas referencias se apuesta por los productos de nuestra región.

C/ San Bernabé, 21
02486 Peñarrubia
Albacete
967 41 46 64



Restaurante Encinas de Yetas

I Edición 2021 — Provincia de Albacete

Restaurante reconocido por la elaboración de platos propios de la cocina tradicional de la Sierra del Segura, que puede verse muy de cerca a través de sus amplios ventanales. Aromas y sabores de otros tiempos cocinados hoy, entre los que destacan la olla de habichuelas con pantalones, el estofado de jabalí, la olla de trigo, los andrajos, la olla de alubias morunas con trigo, el potaje de garbanzos con guiscanos y los asados de cordero serrano, así como dulces caseros tradicionales.

Pob. Yetas, 21, 02536
Yetas de Abajo
Albacete
687 81 30 68



Café Bar Gabriel ‘Las Mariquillas’

I Edición 2021 — Provincia de Albacete

Restaurante familiar que va por su tercera generación situado junto a un coto de pesca fluvial. Su entorno dispone de rutas de senderismo y cicloturismo. Predomina la cocina tradicional propia de la zona con amplio reconocimiento de arroces, el asado de cordero preparado con paletilla y patatas de El Salobral, así como una selecta carta de los mejores postres y dulces caseros de la zona. Todo ello, acompañado de su magnífica bodega, en la que predomina la oferta de productos de reconocido prestigio de la DO Almansa, la DO Jumilla y la DO Mancha.

Casa de las
Mariquillas,
B-4, km. 1, 5
02150 Valdeganga
967 52 01 50



Balneario de Tus

I Edición 2021 — Provincia de Albacete

El Balneario de Tus se encuentra dentro del Parque Natural de Los Calares del Mundo y de la Sima. Desde 1926 el balneario lo gestiona una empresa familiar de la zona que va por la tercera generación. Algunos de los guisos y platos típicos son el potaje de garbanzos, judías con perdiz, gazpacho manchego, arroz con caracoles, migas con caldo valiente, olla de aldea o potaje bochero. Todos ellos con claras raíces de la cocina tradicional de la zona. La carta de vinos da especial importancia a los vinos de la región y en especial a los de Albacete.

Carretera Tus, Km 12,
02485, Yeste
Albacete
967 43 68 17



Restaurante Montecristo

I Edición 2021 — Provincia de Albacete

Este restaurante emplea fundamentalmente alimentos como verduras y hortalizas del terreno, cordero lechal de La Mancha, caracoles, cebolla, ajo morado, azafrán o melón. Todos ellos, con origen en Castilla-La Mancha. En su carta se incluyen distintos platos de cordero manchego, tales como paletillas de lechal al horno, chuletillas de lechal a la brasa, entre otros. Del mismo modo, la bodega de este restaurante cuenta con un interesante apartado de vinos de la tierra con denominación de origen.

Paseo la Libertad, 14
02326 San Pedro
Albacete
967 36 44 55



Restaurante +Ideas

II Edición 2022 — Provincia de Albacete

Restaurante situado en la Sierra de Higuieruela, su especialidad reside en la llamada “cocina de Km0”. Utiliza los productos locales y los hace interactuar con los comensales, utilizando trampantojos imposibles y juegos donde el comensal es el protagonista, transformando platos y recetas tradicionales con una visión mas moderna y adaptada a la gente joven. Los gazpachos, arroces, todo lo que tenga que ver con el cerdo y varios dulces típicos manchegos aparecen en la carta. Su bodega cuenta con vinos de la DO Jumilla y de la DO Almansa.

Av. de la Libertad, 3
02694 Higuieruela
Albacete
661 93 81 18



Las Salegas del Maguillo

II Edición 2022 — Provincia de Albacete

Restaurante en el corazón de la vertiente atlántica de la Sierra de Alcaraz. Su cocina es elaborada diariamente y al momento, de manera tradicional, casera y a veces artesanal, intentando fusionar la gastronomía serrana con elaboraciones más sofisticadas, con la utilización de productos y vinos de la zona, en acendrado compromiso con la economía circular. Destacan de este restaurante sus ya conocidas jornadas micológicas gastronómicas, que se han hecho sello distintivo de la cocina de otoño de su provincia.

Carretera CM-3204
Riópar-Siles, Km 11
02460 Villaverde de
Guadalimar
660 24 96 92



Restaurante Felipe II

III Edición 2023 — Provincia de Albacete

Establecimiento tradicional situado en pleno corazón de la *Suiza Manchega* conocido tanto por su ambiente acogedor como por su cocina regional de calidad. El restaurante pone en valor los sabores de la gastronomía castellano-manchega con platos típicos de la zona como gazpacho manchego, migas, ajoarriero o atascaburras, además de guisos con carnes de caza, arroces, pescados y mariscos. La carta de vinos destaca por una amplia selección de referencias de la tierra manchega para encontrar el maridaje perfecto con los platos tradicionales.

Av. Manuel Carrera, 9
02125 Ayna
Albacete
967 29 50 83



Restaurante El Segoviano

IV Edición 2024 — Provincia de Albacete

Mesón tradicional que destaca por su cocina regional en un ambiente acogedor y familiar. Su oferta culinaria combina tradición y producto local, con menús que incluyen platos caseros, carnes a la brasa y especialidades manchegas. Apuesta por ingredientes de la zona de la Sierra de Alcaraz y la Mancha, con carnes asadas, platos caseros y guisos tradicionales propios de la gastronomía albaceteña. Su carta de vinos incluye vinos locales idóneos para maridar con los sabores intensos de sus asados y sus platos caseros.

Paseo la Libertad, 5
02124 Alcadozo
Albacete
600 04 09 45



Restaurante Los Olivos

V Edición 2025 — Provincia de Albacete

Establecimiento gastronómico en pleno corazón de la Sierra del Segura, conocido por su ambiente rústico y acogedor, ideal para comidas familiares, de amigos o celebraciones. Destaca por las carnes a la brasa como el cordero segureño, tapas innovadoras y platos clásicos como migas, ajoarriero o guisos de temporada. La carta incluye una cuidada selección de vinos de la región que maridan perfectamente con los platos de carnes, guisos y tapas. Ofrece una experiencia gastronómica rica y variada que refleja los sabores de la tierra albaceteña.

Calle de la Granja, 5
02440 Molinicos
Albacete
661 87 28 76



Ciudad Real

Hospedería Santa Elena
Restaurante La Encomienda
Restaurante El Cazador
Hotel Sierra Madrona
Restaurante El Bosque
Restaurante El Coto de Quevedo
Mesón de Juan
Hermanos Medina
Villa Isabelica
Gastro Palacio de la Serna



SICUT ES SIC ES

Hospedería Santa Elena

I Edición 2021 — Provincia de Ciudad Real

Restaurante situado en el lado Sur de una de las plazas mayores consideradas de las más hermosas y artísticas de España. Está regentada la Hospedería por una familia de la localidad, emigrada a Barcelona en su día, que ha regresado a sus orígenes tras su adecuada formación, fomentando las visitas a la población, y dejando un gratísimo recuerdo entre sus comensales. Cuenta con un excelente menú de referencias tradicionales que complementa con una amplia carta de vinos de la región, así como una Sala de Catas alternativa.

Pl. Mayor, s/n,
13247 San Carlos
del Valle
Ciudad Real
923 63 00 26



Restaurante La Encomienda

I Edición 2021 — Provincia de Ciudad Real

Restaurante cercano al Convento de Calatrava. La aldea de La Alameda (dependiente de Villanueva de San Carlos), ya indica en su propio nombre la abundosa frondosidad vegetal y microclima de su entorno. En cuanto al restaurante, desde hace casi cuarenta años viene siendo regentado y atendido por su propietaria, que cuida hasta el límite su selección de platos y vinos de la región, en medio de un ambiente clásico y confortable, que le hace sin duda merecedor de un lugar preferente en el sector gastronómico.

Calle Alameda, 34
13379 La Alameda
Ciudad Real
926 87 91 69



Restaurante El Cazador

I Edición 2021 — Provincia de Ciudad Real

Restaurante en las estribaciones de los Montes de Toledo, en una de las zonas en mayor peligro de despoblación que viene funcionando desde hace casi cuarenta años, estando dirigido por el matrimonio que lo fundó junto a sus hijos y algunas empleadas locales en función de la demanda. Destacan su buena atención, su acogedor salón con chimenea y su amplia terraza exterior. Están enfocados en productos populares de la región, buenas carnes de caza, precios muy asequibles, y de necesaria y casi única presencia en la zona.

C/ Modesta Mateos, 11
13116 Santa Quiteria
Ciudad Real
926 78 52 32



Hotel Sierra Madrona

I Edición 2021 — Provincia de Ciudad Real

Enclavado entre el Valle de Alcudia y la intrincada Sierra Madrona, se erige este celebrado establecimiento, dirigido y atendido por el propietario y su familia. Atención familiar y personalizada desde hace décadas, con grandes platos basados en la caza y las setas de la zona, excelentemente maridados con los mejores vinos de nuestra tierra. Un lugar que ofrece una agradable coartada para visitar el montañoso sur de la provincia de Ciudad Real, contemplando al paso los antiguos baños que dieron nombre a Fuencaliente.

Carretera Nacional
420, Km. 102
13130 Fuencaliente
926 47 01 92



Restaurante El Bosque

I Edición 2021 — Provincia de Ciudad Real

A menos de media hora de Puertollano, y también de Ciudad Real, junto al Castillo de Caracul se encuentra Corral de Calatrava, cuna del Cardenal Antolín Monescillo y Viso, quien después sería Arzobispo de Toledo. Este restaurante está situado en lo más frondoso de su parque municipal, que ofrece un trato cordial y los platos más apetitosos de la gastronomía regional. El restaurante, con total dedicación familiar por más de tres décadas, acompañan a sus platos con nuestros mejores vinos a un precio más que razonable.

P.º Ángel Díaz del Castillo,
s/n
13190 Corral de Calatrava
669 24 20 77



Restaurante El Coto de Quevedo

II Edición 2022 — Provincia de Ciudad Real

Enclave histórico en Torre de Juan Abad gracias a la presencia de Quevedo. Allí, José Antonio Medina, criado en una casa de comidas de sus padres en el vecino pueblo de Puebla del Príncipe, ejerce con maestría su labor en los fogones y deja una profunda huella con una cocina creativa con productos manchegos y gran predicamento por la caza, además de ofertar una importante bodega con vinos regionales. El establecimiento cuenta desde 2021 con una estrella Michelin y Medina ha sido finalista del Concurso Nacional de Madrid Fusión.

Paraje Las Tejeras Viejas
13344 Torre de Juan
Abad
649 84 29 01



Mesón de Juan

II Edición 2022 — Provincia de Ciudad Real

Restaurante ubicado en el Campo de Montiel, en el marco de las Lagunas de Ruidera y en una zona de alto valor cinegético y turístico. En pleno centro de Ruidera se ubica el Mesón de Juan, que abrió sus puertas en 1974. Hoy, casi medio siglo después, el establecimiento sigue manteniendo el buen sabor de la tradición de los grandes mesones castellanomanchegos. Cuenta con una amplísima oferta culinaria regional en la que destacan sus carnes a la brasa y una interesante oferta de vinos de la Comunidad Autónoma.

Av. Castilla la Mancha, 45
13249 Ruidera
Ciudad Real
926 52 80 56



Hermanos Medina

III Edición 2023 — Provincia de Ciudad Real

Restaurante tradicional y familiar ubicado en una pequeña localidad manchega de poco más de seiscientos habitantes. El establecimiento ofrece cocina casera manchega de toda la vida. Entre sus especialidades destacan las carnes elaboradas a la brasa con guarniciones generosas, así como platos de caza y recetas tradicionales como paté de perdiz o perdiz en escabeche, reflejo de la gastronomía de la comarca del Campo de Montiel. La carta de vinos incluye vinos manchegos que maridan bien con la cocina tradicional típica de la zona.

Av. Emigrantes, 2,
13342 Puebla del
Príncipe
Ciudad Real
649 842 901



Villa Isabelica

IV Edición 2024 — Provincia de Ciudad Real

Villa Isabelica ofrece una cocina española y mediterránea variada, con una carta amplia que combina entrantes clásicos (jamón ibérico, carpaccios, croquetas) con opciones más elaboradas como mariscos, pescados y carnes a la brasa. El uso de productos locales destaca en su carta. También destaca este restaurante por sus platos típicos manchegos como gachas, migas del pastor o revuelto de duelos y quebrantos, así como arroces y recetas de temporada. La carta de vinos incluye importantes referencias manchegas.

CR-504, Km. 5, 13380
Aldea del Rey
Ciudad Real
678 46 59 51



Gastro Palacio de la Serna

V Edición 2025 — Provincia de Ciudad Real

Este restaurante se caracteriza por una propuesta culinaria de cocina tradicional manchega con toques de autor, elaborada con producto local y creatividad, que combina técnicas actuales con recetas clásicas de la región. Los platos suelen incluir versiones modernas de recetas manchegas como bacalao con ajoarriero, lomo de cordero con espárragos trigueros o postres elaborados e innovadores, presentados con atención al detalle y calidad en el producto. Ofrece este restaurante especial atención a interesantes vinos de autor locales.

Calle Cervantes, 22
13432 Ballesteros de
Calatrava
Ciudad Real
926 84 22 08



Cuenca

Casa Palacio
Casas de Luján
Asador 'El Perula'
Restaurante 'El Vasco'
Restaurante 'La Torrá'
Mesón 'Sierra Alta'
Posada Real de Santa María
Hotel Restaurante 'La Muralla'
Restaurante 'La Cabaña'
La Hospedería



SICUTIES SIC'ES

Casa Palacio

I Edición 2021 — Provincia de Cuenca

Restaurante situado en una antigua casa palacio restaurada para hotel y restaurante desde el año 2001. En su carta, se combinan la comida de evolución con los productos de la tierra, uniendo la calidad de las materias primas con las técnicas más actuales de elaboración culinaria. Su cocina se basa en utilizar las materias primas de la región, el cordero y la caza, así como pescados, carnes y productos de huerta de temporada. Su bodega tiene como bandera la mejor oferta de vinos de la tierra, entre los que destacan los de la DO Uclés.

Calle Angustias, 2,
16452 Uclés
Cuenca
969 13 50 65



Casas de Luján

I Edición 2021 — Provincia de Cuenca

Restaurante afincado en una casa de campo junto al río Gigüela, que fue restaurada como hotel y restaurante. Destaca por su defensa de la cocina tradicional, en la que se utilizan productos de la tierra. Son de destacar entre sus ofertas gastronómicas las carnes a la brasa, el bacalao a la crema de ajos confitados y los menús de degustación. La bodega del restaurante cuenta con algunas referencias muy interesantes, entre las que predominan los vinos de las denominaciones de origen propias de la provincia.

Cm - 310 K. 64, 5
16430, Saelices
Cuenca
680 99 09 51



Asador 'El Perula'

I Edición 2021 — Provincia de Cuenca

Restaurante ubicado en una casa de campo restaurada en el corazón de la sierra conquense. Su carta pretende aunar la cocina tradicional con la innovación culinaria, valiéndose para ello de la cocina al vacío, de brasas y de otras técnicas, así como de productos de proximidad. Destacan por su búsqueda de un desarrollo creativo de las raíces culinarias de su zona, lo cual se demuestra en sus postres de elaboración propia con las últimas tendencias pasteleras. Cuenta con una bodega en la que los vinos de nuestra tierra toman un papel esencial.

C/Virgen del Socorro 34
16879 El Tobar
Cuenca
626 36 87 31



Restaurante 'El Vasco'

I Edición 2021 — Provincia de Cuenca

Fue en 1920 cuando Balbina y Silvestre inauguraron una pequeña Casa de Postas. En 1945, su hija Juliana y su yerno Esteban adquirieron el negocio y lo convirtieron en el restaurante 'El Vasco'. En su carta destacan los platos de cocina tradicional elaborados con una cuidada selección de productos de la tierra. La bodega de este restaurante mantiene una oferta donde caben tanto los vinos nacionales como los vinos de tierra. Su carta ofrece platos aptos para vegetarianos, opciones veganas y, por supuesto, opciones sin gluten.

Autovía del Este
km.94
16420 Villarrubio
Cuenca
969 13 53 70



Restaurante ‘La Torrá’

I Edición 2021 — Provincia de Cuenca

Este restaurante se encuentra en un entorno natural fantástico donde destacan las Chorreras del río Cabriel. Mantiene un perfil tradicional, entre cuyas especialidades destacan las carnes a la brasa y la cocina típica de Cuenca, con particular hincapié en el morteruelo, el ajoarriero y los platos con verduras recogidas de su propia huerta. En su bodega, los vinos de Castilla-La Mancha son una constante que siempre resulta sugerente al comensal y que nos ofrece un interesante viaje por el maridaje de la tradición gastronómica y enológica de la provincia.

C. Cuenca, 74
16372 Enguídanos
Cuenca
969 34 46 06



Mesón ‘Sierra Alta’

II Edición 2022 — Provincia de Cuenca

Este restaurante está situado en Vega del Codorno, lugar donde se encuentra el nacimiento del río Cuervo. Paraje de especial belleza por las formas que adquiere el agua en su manantial. Su carta recoge una interesante diversidad de platos típicos conquenses, así como innovaciones por medio de las cuales se incorporan a la gastronomía regional elementos culinarios de importancia como la caza, la trufa o los boletus de la producción local. Ofrece una carta de vinos selecta, en la que destacan los vinos de las DO La Mancha y Tierra de Castilla.

Paraje Prado del Salobral,
s/n,
16150 Vega del Codorno
969 28 32 36



Posada Real de Santa María

II Edición 2022 — Provincia de Cuenca

Restaurante situado en el conocido municipio de Santa María del Campo Rus, cuenta en su carta con platos como el morteruelo conqueso, el ajoarriero, las croquetas de cocido, la sopa castellana, la sopa de cocido, las alcachofas con jamón, los guisantes con jamón, los huevos fritos con jamón o con chorizo casero, así como la tortilla de jamón o similar, las migas y las tablas de quesos de producción local. Además, los postres típicos de temporada son muy interesantes. Tanto como su bodega, en la que los vinos de la zona tienen un papel predominante.

Av. Dr. Espejel, 5
16621 Santa María del
Campo Rus
969 19 63 05



Hotel Restaurante La Muralla

III Edición 2023 — Provincia de Cuenca

Restaurante ubicado en Cañete que ofrece una cocina tradicional española y manchega, con especial atención a platos típicos de la zona, con raciones generosas y sabores caseros. Los visitantes resaltan la calidad de la comida, incluyendo especialidades con cordero, guisos tradicionales y carnes elaboradas con productos locales. También se menciona una selección de vinos de la tierra que acompaña bien los platos, haciendo del lugar una buena opción tanto para comidas completas como para celebraciones o encuentros familiares.

Carretera Valdemeca, 20
16300 Cañete
Cuenca
969 34 62 99



Restaurante 'La Cabaña'

IV Edición 2024 — Provincia de Cuenca

Restaurante con encanto situado en Alarcón, una villa histórica muy conocida por sus murallas y su impresionante ubicación sobre el río Júcar. El local es una parada gastronómica muy recomendada tanto para quienes visitan el entorno como para viajeros de paso entre Madrid y Valencia. Ofrece una cocina tradicional manchega con toques mediterráneos, centrada en productos de la tierra, recetas de toda la vida y sabores caseros, pero con presentaciones cuidadas y creativas que realzan los ingredientes locales. Su bodega es muy fiel a su tierra.

C/ Conde Alvaro de Lara,
50, 16214 Alarcón
Cuenca
969 330 373



La Hospedería

V Edición 2025 — Provincia de Cuenca

Este restaurante se encuentra en una conocida hospedería de El Provencio, que le da el nombre. En su oferta gastronómica, su carta nos habla de cocina mediterránea, española y manchega tradicional, con platos elaborados con productos locales y un estilo que combina tradición con toques contemporáneos, así como alternativas vegetarianas, sin gluten y veganas disponibles bajo petición. El restaurante acompaña sus platos con una interesante selección de vinos de la región, lo que permite disfrutar de maridajes típicos de La Mancha

Calle Tostado, s/n
16670 El Provencio
Cuenca
969 049 004



Guadalajara

Mesón Despeñalagua
Restaurante 'Abuela Maravillas'
Restaurante 'Casa Parri'
Restaurante 'Ballesteros'
Restaurante 'Maná'
Qrica Taberna
El Cenador de las Monjas
Restaurante 'Bajá'
Restaurante 'El Rincón de la Espe'
Restaurante 'Corrinche'



SICUT ES SIC ES

Mesón Despeñalagua

I Edición 2021 — Provincia de Guadalajara

Este restaurante es de los más antiguos del pueblo, debiendo su nombre a un precioso salto de agua del Pico Ocejón. Su cocina es tradicional, casera y con materia prima de la zona donde destacan las carnes de ternera y cordero criados en la Sierra, así como los quesos, miel y demás productos de temporada, sobre todo frutas del valle y hortalizas para conformar ensaladas, entrantes y primeros platos. Su chuletón y su tarta de queso con miel son un reclamo. Su bodega cuenta con algunas referencias cuidadas, con presencia de vinos de la tierra.

Calle Enmedio, 10
19224 Valverde de
los Arroyos
Guadalajara
949 30 74 49



Restaurante 'Abuela Maravillas'

I Edición 2021 — Provincia de Guadalajara

Restaurante situado a poco más de un kilómetro de Recópolis. Ofrece cocina tradicional elaborada con productos de cercanía tanto en carnes como en frutas, hortalizas, plantas aromáticas, quesos y postres con miel de la Alcarria. Entre sus platos más destacados se encuentran: ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel de la Alcarria, pisto manchego, atascaburras con miel de la Alcarria y pistachos, ajoblanco con virutas de jamón, lasaña melosa de corzo con trufa de verano. Su bodega mantiene algunas cuidadas con presencia de vinos de la tierra.

Plaza Diputación, 1
19119
Zorita de los Canes
Guadalajara
949 37 51 12



Restaurante ‘Casa Parri’

I Edición 2021 — Provincia de Guadalajara

Además de ofrecer alojamiento, este restaurante, ubicado en el centro urbano de la pequeña localidad de Poveda de la Sierra y cerca del espectacular Salto de Poveda, ofrece una cocina tradicional basada en productos de la tierra entre los que destacan: judías pintas de matanza, migas de pastor, ensalada con trufa blanca, queso con trufa y miel, pisto manchego con huevos de corral y carnes de cordero y de vaca a la brasa y al horno. Todo ello, maridado con vinos de la región y en las entrañas de un entorno natural absolutamente incomparable.

Calle Real s/n
19463 Poveda de la Sierra
Guadalajara
949 81 72 23



Restaurante ‘Ballestero’

I Edición 2021 — Provincia de Guadalajara

‘Ballestero’ cuenta con una cocina con excepcional materia prima de proximidad. Cocina tradicional con buenos productos donde el cabrito de la sierra asado es sin duda la seña de identidad. Entre sus platos destacan los torreznos del alma, las migas del pastor, el bombón de morcilla, el cabrito asado con ensalada verde, los espárragos trigueros a la plancha con mermelada de tomate y la torrija caramelizada con helado. Su bodega cuenta con sendas referencias de vinos provinciales y regionales que cierran una gran experiencia gastronómica.

C/Comercio, 3
19230 Cogolludo
Guadalajara
949 85 50 34



Restaurante 'Maná'

I Edición 2021 — Provincia de Guadalajara

Este restaurante ofrece un menú diario y carta con una variedad de platos en los que los productos de temporada y de proximidad forman una parte esencial en su elaboración. El servicio es bueno y la variedad de los platos, centrados en las carnes de cordero y vacuno de procedencia alcarreña y de la Sierra de Guadalajara, así como los productos de hortaliza de la Vega del Matayeguas, son un pilar esencial. Posee una bodega bien surtida en el interior en la que podemos encontrar variadas referencias provinciales y regionales.

C/Atanzón, 16
19152 Aldeanueva de
Guadalajara
609 02 00 49



Qrica Taberna

II Edición 2022 — Provincia de Guadalajara

Qrica Taberna es conocido por su cocina casera con ligeros toques de creatividad en algunos de sus platos, siempre con la base de los productos de proximidad y temporada. La carne de ternera y cordero de proximidad, así como la miel de la Alcarria, el queso de Orea, la trufa y la hortaliza fundamentan esta cocina valiente. El pisto, los huevos con trufa, los asados, los torreznos y las legumbres, son sus principales apuestas. En cuanto a los vinos, mantiene referencias regionales en su apuesta por la proximidad, que han sido bien escogidas.

C/ Ntra. Sra. de la Hoz, 28
19341 Corduente
Guadalajara
641 17 90 62



El Cenador de las Monjas

II Edición 2022 — Provincia de Guadalajara

El Cenador de las Monjas está situado en el corazón de la comarca de La Alcarria, en las antiguas dependencias del convento de San José. Su cocina es tradicional en la base, elaborada en la ejecución y presentación y con gran presencia de productos de proximidad. Gestionan sus dueños una huerta en la vega del río Arlés, cuyos productos usan en los diferentes platos, destacando entre ellos las gachas manchegas. Caza, ternera, quesos de la Alcarria y los productos de temporada junto a una bodega es abundante, de calidad y muy de la región.

Travesía de Ines, 1
19100 Pastrana
Guadalajara
949 37 01 01



Restaurante 'Bajá'

III Edición 2023 — Provincia de Guadalajara

Restaurante Bajá es un restaurante conocido en la pedanía de Pelegrina (perteneciente al municipio de Sigüenza, Guadalajara), ubicado en un entorno espectacular junto al Barranco del Río Dulce y bajo el castillo medieval del pueblo. Destaca por sus carnes a la brasa y por sus productos locales de alta calidad. Su carta está centrada en carnes de ternera y vacuno, elaboradas al punto justo, acompañadas por verduras y productos de temporada. Muchos de sus platos, salsas y postres se elaboran caseros desde cero con ingredientes km 0.

C/ Castillo, 7
19268 Pelegrina-Sigüenza
Guadalajara
630 75 73 23



Restaurante ‘El Rincón de la Espe’

IV Edición 2024 — Provincia de Guadalajara

‘El Rincón de la Espe’ es un restaurante con fuerte carácter local y gastronómico situado en Albalate de Zorita (Guadalajara), muy valorado por su cocina regional artesanal y su ambiente familiar. En cuanto a su oferta gastronómica, podemos encontrar en su carta cocina creativa y de temporada basada en productos locales de alta calidad, con riffs creativos sobre platos manchegos y combinaciones actuales (como ensalada de caza, bacalao confitado o codorniz al ajillo). Todo ello, acompañado de una bodega regional muy bien posicionada por la crítica.

Calle Nueva Sierra CX, 200
19119 Albalate de Zorita
Guadalajara
649 91 30 69



Restaurante ‘Corrinche’

V Edición 2025 — Provincia de Guadalajara

Este restaurante, situado en la pequeña localidad de Alcoroches, es especialmente conocido por su cocina castellana, carnes a la parrilla y platos de mercado. Ofrece una propuesta de carnes a la brasa, productos de temporada y platos bien ejecutados dentro del estilo tradicional español, pero con técnicas modernas. Es un entorno moderno y elegante, con un enfoque en la experiencia de parrilla y grill cuya experiencia se ve mejorada gracias a las referencias provinciales de su bodega, que es fiel a la tradición gastronómica de la región.

C/ Diagonal Larga, 21
19310 Alcoroches
Guadalajara
949 83 62 04



Toledo

El Rincón del Cojo

Casa Dáviro

Valdolázar

La Alameda de Navahermosa

Casa Wimba

Restaurante 'Los Granados'

Restaurante 'Casa Apelio'

Restaurante 'El Andén'

Restaurante 'Sartenilla'

Salones Antonio



SICUT ES SIC ES

El Rincón del Cojo

I Edición 2021 — Provincia de Toledo

La carta de este restaurante destacan recetas tradicionales propias del lugar, con especial atención a los asados en su horno de leña propio. En la preparación de los platos que ofrecen se utilizan en especial las carnes y productos de la DOP “Montes de Toledo”. Son su especialidad los asados en su horno propio de asar en el que destaca, por encima de todo, la elaboración del cordero y lechazo. En la carta de vinos encontramos un protagonismo razonable de vinos de La Mancha y de bodegas próximas al restaurante.

C/ Calvo Sotelo, 20
45460 Manzaneque
Toledo
925 34 47 76



Casa Dáviro

I Edición 2021 — Provincia de Toledo

Restaurante cuya oferta gastronómica apuesta por una cocina tradicional con toques de autor. Destaca por las preparaciones de puchero, cociones largas, guisopos, marmitas, reducciones, confitados y estofados, así como de productos de la huerta y carne de caza. Todo ello, elaborando recetas clásicas con raíces de la tierra. Recupera productos de los productores locales para transformarlos en nuevos platos. Cuenta con una bodega variada y seleccionada, en la que tienen especial relevancia los vinos de Castilla-La Mancha y la limítrofe Extremadura.

C/ San Alonso de
Orozco, 40
45560 Oropesa
Toledo
652 98 25 75



Valdolázar

I Edición 2021 — Provincia de Toledo

Valdolázar se sitúa en Los Navalucillos (Toledo). En la carta destacan las preparaciones de asados y carnes al horno originarias de la provincia. En la variedad de la carta siempre se encuentran los productos de cercanía como la ensalada de perdiz, las judías con perdiz, el cabrito de la zona en diversas presentaciones, la caldereta de cordero o la ternera morena de la tierra o la carne de caza mayor, con especial atención a la de venado. La carta de vinos cuenta con una cantidad suficiente de vinos de la región. Algunos de ellos, de gran calidad.

Carretera a Robledo del
Buey (CM-4155) km 9,9
45130 Los Navalucillos
Toledo
607 94 40 58



La Alameda de Navahermosa

I Edición 2021 — Provincia de Toledo

Destacan de este restaurante recetas tradicionales propias del lugar, pero también cuenta con una magnífica carta de pescados y mariscos. Las recetas principales son preparadas en su mayoría con productos de proximidad. En especial, las carnes y productos de la DOP “Montes de Toledo”. Apuesta por la cocina tradicional, si bien aplican criterios innovadores y rompedores que resultan muy acertados y que van unidos a presentaciones a veces sorprendentes. En la carta de vinos encontramos un protagonismo razonable de vinos de la región.

C/Corcheros, 2
45150 Navahermosa
Toledo
925 41 03 81



Casa Wimba

I Edición 2021 — Provincia de Toledo

Casa Wimba es una apuesta clara por la cocina tradicional. Algunos de sus platos estrella están preparados en base a recetas tradicionales hechas con castaña. Los postres, caseros, cuentan con toques innovadores. En la carta destacan las preparaciones de puchero, coccciones largas, guisos y uso de recetas tradicionales propias del lugar. Destacan el cordero talaverano, el cerdo ibérico, así como las croquetas de castañas en temporada. De las cerca de setenta referencias de vino con que cuenta la carta, una gran parte de ellas es de vinos de la región.

Plaza de España, 2
45640 El Real de San Vicente
Toledo
615 19 45 73



Restaurante ‘Los Granados’

II Edición 2022 — Provincia de Toledo

Restaurante ubicado en la población toledana de Buenaventura. Una gran parte de los vinos de la carta son de la región y se aconseja en función de la comida elegida y los gustos del comensal. En su carta se encuentra carne de razas autóctonas, destacando la carne de vacuno avileño por su natural cercanía, el cordero talaverano o el cerdo ibérico. También destaca el empleo de alimentos de cercanía, canales cortos o venta directa. En la carta destacan las preparaciones de puchero, coccciones largas, guisos y uso de recetas tradicionales propias del lugar.

C/ Barranca, 19
45634, Buenaventura
Toledo
925 87 50 30



Restaurante ‘Casa Apelio’

II Edición 2022 — Provincia de Toledo

Los Premios regionales de Gastronomía “Miguel de Cervantes 2016” reconocieron la excelente gastronomía, innovación y la calidad, siempre unida a la tradición, del restaurante Casa Apelio. Su cocina, muy arraigada al territorio, está basada en productos regionales y derivados de la caza, todo ello regado con los mejores caldos manchegos. Abundan en su carta los vinos de la región y las carnes de la zona, destacando las de caza. También destaca el empleo de alimentos de cercanía, canales cortos o venta directa, que se utilizan en sus platos.

C. Real Arriba, 1 45470
Los Yébenes
Toledo
925 32 04 19



Restaurante ‘El Andén’

III Edición 2023 — Provincia de Toledo

Restaurante en el corazón de La Jara toledana con más de dos décadas de experiencia, que ofrece cocina casera tradicional con platos sencillos pero sabrosos, tapas y raciones acompañadas de buenos vinos y cervezas. Entre lo habitual en su carta, podemos encontrar tapas variadas, torreznos, croquetas, carnes y guisos tradicionales. Es frecuente encontrar en su bodega referencias de vinos manchegos de denominaciones cercanas como la DO La Mancha, la DO Ribera del Júcar y la DO Almansa, que ofrecen un maridaje razonable al menú.

Calle Bernabé Galanda,3
45660 Belvís de la Jara,
Toledo
925 85 87 98



Restaurante ‘Sartenilla’

IV Edición 2024 — Provincia de Toledo

Restaurante tradicional muy apreciado en los Montes de Toledo, conocido por su cocina casera, sabores de caza y ambiente acogedor ideal tras una ruta por la naturaleza o una visita al municipio. La cocina del Sartenilla se basa en recetas tradicionales castellanomanchegas, con especial foco en carnes de caza como venado y jabalí, preparados de diversas formas (a la plancha, guisados, adobados), así como platos monteños clásicos. La calidad de sus productos, muchos de ellos de proximidad, es uno de los aspectos más elogiados de este restaurante.

Avenida Ciudad Real, 19
45127 Las Ventas con Peña
Aguilera
Toledo
925 41 80 19



Salones Antonio

V Edición 2025 — Provincia de Toledo

En el municipio toledano de Lagartera, cuna y solar del encaje español, Salones Antonio no es un restaurante tradicional con servicio diario al público, sino más bien un complejo para eventos y celebraciones con un fuerte componente gastronómico, donde se presta especial atención a la restauración durante banquetes, cócteles y celebraciones especiales. Oferta cocina de mercado y tradicional española adaptada a eventos, así como recetas propias de su comarca. Son especialmente recomendable sus carnes rojas y sus vinos de la región.

Carretera Antigua de
Extremadura, Km 150,
45560 Lagartera
Toledo
925 430 643



Los Broches Gastronómicos del Medio Rural nacen con la vocación de reconocer y dignificar una forma de entender la cocina que hunde sus raíces en la tierra, en la memoria colectiva y en el saber transmitido de generación en generación. Esta publicación recoge los nombres de quienes han sido distinguidos por los valores que dan sentido a su labor, por hacer la gastronomía más comprometida en los rincones más despoblados de nuestra región.

En cada Broche se encierra una manera de habitar el territorio, de interpretar los productos, de conservar técnicas ancestrales y de proyectarlas hacia el futuro con respeto y creatividad. Son, ante todo, custodios de un patrimonio vivo: el de la gastronomía rural de Castilla-La Mancha.

Porque en cada receta hay una historia.

En cada plato, un paisaje.

Y en cada Broche, un compromiso con la identidad.



Castilla-La Mancha