

## TOLEDO



El referente de la gastronomía castellano manchega en Toledo

**Adolfo**, el restaurante más emblemático de Toledo ha cumplido en 2019 cuarenta años de éxito gracias a la tenacidad, saber hacer y compromiso con la gastronomía castellano manchega de su alma mater, **Adolfo Muñoz**. A los 22 años abrió su primer negocio en el club de Tenis de Toledo y en 1979, junto a su mujer Julita, inauguró

### **Adolfo**

con una carta inspirada en el espíritu de renovación de la cocina de su tierra de finales de los 70 a la que refina y aligera el recetario. Hoy día Adolfo Muñoz es uno de los empresarios hosteleros más exitosos del panorama nacional y enseña de la alta cocina castellano manchega. Él y su familia dirigen también el restaurante Palacio de Cibeles en Madrid, los locales de tapas Colección Catedral de Toledo y Colección Cibeles de Madrid, el cigarral de Santa María de Toledo para eventos, la bodega de Pago del Alma, el hotel Casa Urbana Adolfo y la Escuela de Hostelería de Toledo.

El trabajo realizado en estas cuatro décadas le han valido reconocimientos como el Premio Nacional Alimentos de España, el **Premio Nacional de Gastronomía** y la Medalla de Oro al Mérito Turístico, entre otros.

El restaurante **Adolfo** está situado junto a la Catedral de Santa María, en pleno centro histórico, abarcando dos casas (una mudéjar del siglo IX y otra del siglo XII) y se distribuye en cuatro salones en los que destacan los estucos venecianos, artesanados policromados de los siglos XIII-XIV y bóveda del IX, así como cuadros, cerámicas y una librería con ejemplares únicos de gastronomía. Todo ello le confiere un agradable y elegante ambiente medieval castellano, ideal para disfrutar los platos de su renovado recetario de cocina castellano manchega. La dirección de la sala corre a cargo de su hija Verónica Muñoz.

### Cocina castellano manchega renovada



Su cocina es consecuencia del profundo conocimiento y respeto de las legumbres, las carnes, la caza, las verduras y los dulces autóctonos. Entre sus especialidades destacan la **perdiz roja de Toledo en diferentes texturas**

,  
**el jarrete y babilla de cordero lechal con wasabi y chile jalapeño**

,  
**el lechón asado a baja temperatura con calabaza confitada**

y  
**la oreja de lechón con infusión de arándanos y granadilla**

. Platos que parten de la tradición castellano manchega para ser renovados sabiamente y que varían según las estaciones y tendencias, y elaborados con técnicas actuales.

Esta temporada sobresalen también **los espárragos verdes de Camuñas con zamburiña y**

**ajo negro  
maracuyá**

y el **carpaccio de langostinos, granada y**

Elaboraciones que pueden disfrutarse a la carta o, algunas de ellas, en el Menú del Chef (76 € sin vino, 100 € con maridaje).

Entre los postres no faltan las revisiones de recetas clásicas (tanto dulces como saladas) de la cocina castellano manchega como la torrija saludable con helado de canela, las migas dulces, el falso pisto manchego o el mazapán de Adolfo.

## Bodega



Para Adolfo el maridaje de comida y vino es esencial, y por ello cuenta con una extraordinaria bodega situada en una antigua cava judía del siglo IX, muy cerca del restaurante. Allí guarda más de 26.000 botellas con alrededor de 3.000 referencias de prestigiosos vinos de todo el mundo y por supuesto españoles. El sumiller del restaurante, **Miguel Ángel Marcos**, nos descubre sus joyas entre las que se encuentran Petrus, Romanée Conti, Château Lafite, Dom Pérignon, diferentes Ribera de Duero, Rioja, Somontano, etc. con pequeñas y singulares producciones como los vinos

### **Pago del Ama**

, procedentes del viñedo con que cuenta el chef en el cigarral de Santa María, en el mismo Toledo.

Un lugar de visita obligada en una escapada a Toledo.

## Adolfo

Escrito por Pascual Hernández

---



### RESTAURANTE ADOLFO

(2 soles Guía Repsol)

**Dirección:** Hombre de Palo, 7. Toledo

**Teléfono:** 925 227 321/ 639 938 140

**Horario:** de 13:00 a 16:00 h. (todos los días) y de 20:00 a 24:00 h. (excepto domingos)

**Adolfo**

Escrito por Pascual Hernández

---

**Precio medio carta: 65 €**