

Guía de Restaurantes de Albacete y Provincia

ALBACETE DELEITA

www.turismoenalbacete.com



Todo paisaje se debe mirar con el paladar, los sabores como los colores de la tierra alimentan almas de antepasados y saciarán las nuestras.



Descarga esta guía en tu pc, smartphone o tablet.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete APEHT.
www.turismoenalbacete.com

Imprime:
www.graficasjunquera.com

Diseño y maquetación:
Báltico - www.balticostudio.com

I.M.P.C.H.

Depósito Legal: AB-398-2012

ALBACETE DE LEITA

Restaurants in Albacete and province
Designation of Origin, recipes, food products,
crafts, tours and wine tourism.

Observaciones: La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete no se hace responsable de los cambios producidos con posterioridad a la edición de esta guía. Se recomienda confirmar la vigencia de los datos. Nuestro agradecimiento a las instituciones y personas que han colaborado en la realización de esta guía. En caso de error u omisión, diríjase a turismo@apeht.es

Author's Note: The Albacete Provincial Association of Hotel Industry and Tourism Employers is not responsible for any changes occurring after the edition of this guide. It is recommended to confirm the validity of the data. We would like to express our gratitude to the institutions and people who have cooperated in the creation of this guide.





TABLA DE DISTANCIAS KILOMETRICAS DESDE ALBACETE CAPITAL

DISTANCES IN KILOMETRES FROM CITY

ALBACETE CAPITAL COMUNICACIONES

Por carretera

Desde Madrid A-31 Autovía de Alicante, AP-36 hasta La Roda y A-31.

Desde Alicante A-31 Autovía de Alicante .

Desde Murcia A-30: Autovía de Murcia.

Desde Jaén N-332.

Desde Ciudad Real N- 430 ,A-43 enlaza con la A-31

Desde Valencia A-35. N-322.

Desde Cuenca N-320 que enlaza con la N-301 en La Gineta

Taxi

- Radio Taxi Albacete 967522002

- Asociación provincial de auto-taxi 967220008

Autobús

Autobuses urbanos de Albacete 967521341

Estación autobuses Albacete 967216012

Por Tren: RENFE-AVE Vialia www.renfe.es

Estación de Renfe 902240202

Por Aviación

Aeropuerto de Albacete 902 404704 www.aena.es

ALBACETE CITY How to get here

By highway

From Madrid A-31 Alicante Highway, AP-36 and A-31.

From Alicante A-31 Alicante Highway.

From Murcia A-30: Murcia Highway.

From Jaén N-332.

From Ciudad Real N-430 and CM-42.

From Valencia A-35 , N-322.

From Cuenca N-320 which links to N-301 in Gineta.

Taxi

- Albacete Radio Taxi 967 522002

- Provincial Association of Car Taxi 967 220008

By train

For more information: www.renfe.es / 902 24 02 02

By plane

For more information: Airport Albacete / 902 40 47 04

Albacete	0	El Bonillo	69	Ossa de Montiel	90
Abengibre	46	Elche de La Sierra	96	Paterna del Madera	112
Aguas Nuevas	9	Férez	115	Peñascosa	85
Alatoz	46	Fuensanta	36	Peñas De San Pedro	33
Albatana	70	Fuenteálamo	66	Pétrola	44
Alborea	58	Fuentealbilla	44	Povedilla	91
Alcadozo	42	Golosalvo	37	Pozo-Cañada	25
Alcalá del Júcar	51	Hellín	60	Pozohondo	31
Alcaraz	81	Higuera	43	Pozo Lorente	33
Almansa	73	Hoya Gonzalo	31	Pozuelo	30
Alpera	68	Jorquera	41	Riópar	136
Ayna	60	La Gineta	19	Robledo	68
Balazote	28	La Herrera	28	Salobre	96
Balsa de Ves	76	La Recueja	44	San Pedro	35
Barrax	29	La Roda	36	Socovos	120
Bienservida	109	Letur	118	Tarazona de La Mancha	37
Bogarra	76	Lezuza	50	Tobarra	52
Bonete	48	Liétor	51	Valdeganga	25
Carcelén	51	Madrigueras	29	Vianos	90
Casas de Juan Núñez	28	Mahora	27	Villa de Ves	75
Casas de Lazar	43	Masegoso	55	Villalgorido del Júcar	49
Casas de Ves	63	Minaya	51	Villamalea	51
Casas Ibáñez	50	Molinicos	116	Villapalacios	100
Caudete	101	Montalvos	26	Villarrobledo	86
Cenizate	40	Montealegre del Castillo	59	Villatoya	69
Chinchilla de Montearagón	13	Motilleja	23	Villavaliante	38
Corralrubio	45	Munera	57	Villaverde de Guadalimar	153
Cotillas	156	Navas de Jorquera	36	Viveros	77
El Balletero	67	Nerpio	180	Yeste	132
Madrid	251	Ontur	65	Murcia	150
Valencia	191	Ciudad Real	219	Alicante	165

ALBACETE CAPITAL	8
MANCHA JUCAR CENTRO-Valle del Júcar	14
LA MANCHUELA-Valle del Júcar	20
CAMPOS DE HELLÍN	26
MONTEIBÉRICO CORREDOR DE ALMANSA	32
SIERRA DE ALCARAZ Y C. DE MONTIEL	38
SIERRA DEL SEGURA	44

ALBACETE	
Restaurante Don Gil	52
Restaurante Nuestro Bar	52
Restaurante Dalias Tapería	52
Restaurante Mesón El Lomo y Salones	52
Restaurantes McDonald's	53
Restaurante Parador de Albacete	53
Restaurante Gran Hotel Albacete	53
Restaurante El Callejón	53
Restaurante El Forno	54
Restaurante Estación Autobuses Cafetería	54
Restaurante La Alacena del	54
Hotel Beatriz y Salones	54
Restaurante Rincón Gallego II	54
Restaurante Álvarez	55
Restaurante Azabache	55
Restaurante Asador Concepción	55
Restaurante Casa Mario	56
Restaurante Certezas	56
Restaurante Casa Paco y Salones Sta. Isabel	56
Restaurante Casa Tape-Arte	56
Restaurante Caldereros	57
Restaurante De Pintxos Gastrobar Albacete	57
Restaurante El Corte Inglés	57
Restaurante Limonero	57
Restaurante Asador El Fogón	58
Restaurante El Horno de la Cruz	58
Restaurante Enrique y Francisco II y Salones	58
Restaurante El Quijote-Tejoqui	58
Restaurante Capricho	59
Restaurante La Fontana di Trevi	59
Restaurante El Alambique	59
Restaurante La Jaula	59
Restaurante La Taberna y Salones	60
Restaurante Nueva Zorrilla y Jardines Puerta Madrid	60
Restaurante La Tapería de José María	60
Restaurante L'Arruz	60
Restaurante L'Albufera Arrocería	61
Restaurante Los Molinos	61
Restaurante Mesón Las Rejas	61
Restaurante Parque La Pulgosa	61
Restaurante Posada Real y Salones	62
Restaurante El Rincón de la Cuba	62
Restaurante Pingüino	62
Restaurante Sexto Sentido Salones	62
Restaurante Trovador Tapería	63
Restaurante Asador La Posadica	63
Restaurante Aderezo Tapería	63
Restaurante Alfaro	63
Restaurante A Fuego Lento Tapería	64
Restaurante Bendix	64
Restaurante Barco de Ángel	64
Restaurante Birubi	64
Restaurantes Burger King	65
Restaurante Capri	65
Restaurante Campollano y Salones	65
Restaurante Cortijo El Águila	65
Restaurante Costa Verde II	66
Restaurante Paladar Gastrobar	66
Restaurante Cuerda	66
Restaurante El Barrio Tapería	66
Restaurante El Perol Tapería	67
Restaurante Garabato	67
Restaurante Enrique y Francisco I	67
Restaurante Jara Cervecería	67
Restaurante Casa Faustino	68
Restaurante La Alcazaba	68

Restaurante Kiko'PM	68
Restaurante Pensión La Alacena	68
Restaurante Mesón Museo Legionario	69
Restaurante La Chimenea	69
Restaurante El Nuevo Coto	69
La Manchuela Cervecería	69
Restaurante La Casona de La Espiga	70
Restaurante Pop&Rock Planet	70
Restaurante La Falla	70
Restaurante La Mancha Tapería	70
Restaurante St. Patrick's	71
Restaurante Los Moras	71
Restaurante La Tapería	71
Restaurante Leo	71
Los Llanos Merendero	72
Restaurante Rincón Castellano	72
Restaurante El Horno del Galeno	72
Restaurante Muelle Nuevo	72
Restaurante Noa-Noa	73
Restaurante Picos de Europa	73
Restaurante Paco La Zorrilla	73
Restaurante Pinares del Júcar	73
Rte. Los Delfines Tapería Marisquería	74
Restaurante Quitapenas	74
Restaurante Olga	74
Restaurante Santos y Jesús	74
Sexto Sentido Gastrobar	75
Restaurante Rioja	75
Restaurante Ricardos Tapería	75
Restaurante San Isidro Tapería	75
Restaurante Tribaldos Tapería	76
Restaurante Universidad y Salones	76
Restaurante Trinos	76
Restaurante Venta Las Perdices y Salones	76
Restaurante Varonetto Tapas y Pasta	77
Restaurante El Galguero	77
Restaurante El Colegial	77
Restaurante Los Martínez	77
Restaurante Hotel San Antonio	78
Restaurante Hotel Europa y Salones	78
Restaurante Jardines de Santa Isabel y Salones	78
Restaurante Hotel Florida y Salones	78
Restaurante Hostal Los Gabrieles	79
Restaurante Los Seis Hermanos	79

ALATOZ	
Restaurante Juan Carlos	82

ALCALÁ DEL JÚCAR	
Restaurante Casa El Moli	82
Restaurante Rambla	82
Restaurante El Cruce	82
Restaurante Hostal Avenjúcar	83

ALCARAZ	
Restaurante Asador Alfonso VIII	83
Restaurante J. M.	83
Restaurante Mirador S. de Alcaraz	83
Restaurante Rincón Manchego	84
Restaurante La Miel	84

ALMANSA	
Restaurante Maralba	84
Restaurante Casa Valencia	84
Casa Antonio Arrocería	85
Restaurante Davani	85
Restaurante El Bodegón	85
Restaurante Casandrés	85
Restaurante El Quijote	86
Restaurante Mesón de Pincelín	86
Restaurante Ramona y Salones	86
Restaurante Casa Jaime	86
Restaurante Casa Pepe Cervecería	87
Restaurante Carpe Diem	87
Restaurante El Segura	87
Restaurante Central Park Almansa	87
Restaurante El Rincón de Pedro	88
Restaurante Hogar del Productor	88

Restaurante Los Gabrieles	88
Restaurante Los Cuchillos	88
Restaurante La Kabylia Tapería	89
Restaurante Marietes de Almansa	89
Restaurante Mesón Castellano	89
Restaurante Juan y Miguel	89
Restaurante Casa Rogello	90
De Cuchara-Hotel Blu	90
Restaurante Manolin	90
Restaurante Señorío de Almansa Hotel Marquesado	90
Restaurante Hotel Los Rosales	91

AYNA	
Restaurante Casa Segunda	91
Restaurante El Goterón	91

BALAZOTE	
Restaurante El Retiro de Balazote	91
Restaurante Pensión La Paella	92

BARRAX	
Restaurante Pensión El Cruce	92

BIENSERVIDAD	
Restaurante Juvent	92
Restaurante Pensión Casa Paco	92
Restaurante Hotel Florida BienSERVIDA	93

BOGARRA	
Restaurante Hotel Vegasierra	93
Restaurante Los Cazadores	93

CASAS DE JUAN NÚÑEZ	
Restaurante Cuatro Caminos	93

CASAS DE VES	
Restaurante Complejo La Fuente	94

CASAS IBÁÑEZ	
Restaurante Las Vegas y Salones Maruja	94
Restaurante LaLola	94
Restaurante Veramar	94
Restaurante Hotel Aros	95
Restaurante Hotel Los Romanos y Salones	95

CAUDETE	
Restaurante Asador Góndola	95
Restaurante Cafestore Caudete	95
Restaurante Los Mirenos	96
Restaurante H. El Lengüetero	96
Restaurante Hostal Los Ángeles	96

CENZIMATE	
Restaurante Cruzmar Micaela	96

CHINCHILLA DE MONTEARAGÓN	
Restaurante Dalia	97
Restaurante Mesón Montearagón	97
Restaurante Emporium	97
Restaurante Gran Ruta	97
Restaurante Hostal El Volante y Salones.	98
Restaurante Los Chorizos	98
Restaurante H. Peñón y Eventos	98
Restaurante Los Manzanos	98
Restaurante Victoria II	99

CORRAL RUBIO	
Restaurante Rincón de Blas	99
Restaurante Cagüela	99

ELCHE DE LA SIERRA	
Restaurante Hotel Moreno y Salones	99

EL BONILLO	
Restaurante Fonda Santiago	100
Restaurante Rincón de Héctor	100
Restaurante El Puchero Catering	100
Restaurante Campo de Golf La Lagunilla El Bonillo	100
Salones Los Siete Hermanos	101
Restaurante Hosp. Casa Emilia	101

FUENSANTA	
Restaurante VillaManolita	101

FUENTE ÁLAMO	
Restaurante Enoturismo Mainetes	101
Restaurante La Bodega	102
Restaurante Hotel Encarna	102

FUENTEALBILLA	
Restaurante Casa Amador	102

LA GINETA	
Restaurante Los Chopos y Salones	102
Restaurante Garysol II	103
Restaurante La Cocinilla	103
Restaurante Los Abades La Gineta	103
HELLÍN	
Hotel Restaurante Emilio	103
Restaurante Taberna El Albero	104
Restaurante Los Serranos	104
Restaurante El Galgo	104
Hotel-Restaurante Reina Victoria y Salones	104
Restaurante Hostal Avenida - Justo I	105
Restaurante Juanito	105
Restaurante Hostal La Tobarreña	105
MINATEDA	
Restaurante Hostal Pascual y Salones	105
HIGUERUELA	
Restaurante Salón Mateo	106
Restaurante La Posada Higuera	106
LETUR	
Restaurante Mesón El Labrador	106
MADRIGUERAS	
Restaurante Paulino	106
MAHORA	
Restaurante Hotel Cervantes	107
Restaurante Pensión Maxi	107
MINAYA	
Restaurante Hostal Antolín	107
MOLINICOS	
Restaurante Los Olivos-Molinicos	107
MONTEALEGRE DEL CASTILLO	
Restaurante Ana	108
Restaurante Casa Sabina	108
MUNERA	
Restaurante Bodas de Camacho	108
NERPIO	
Restaurante Camping Las Nogueras	108
LAGUNAS DE RUIDERA - OSSA DE MONTIEL	
Restaurante Albamanjón	109
Restaurante Moreno	109
OSSA DE MONTIEL	
Restaurante El Horno de Constanza. Pizzería	109
Restaurante El Quijote Casa Victorino	109
Restaurante Montesol	110
Restaurante Hostal Galatea	110

PATERNA DEL MADERA	
Restaurante Hostal El Mirador	110
Restaurante Hostal Almenara	110
PEÑAS DE SAN PEDRO	
Restaurante Parada de los Angeles	111
PÉTROLA	
Restaurante San Juan Pétrola	111
PEÑASCOSA	
Restaurante Camping Peñascosa	111
POZO LORENTE	
Restaurante La Perdiz	111
POZO CAÑADA	
Restaurante Pensión Manchego	112
Restaurante Pensión Rosendo	112
RIÓPAR	
Restaurante El Laurel Dorado	112
Restaurante Puerta del Arco	112
Restaurante Los Pinos	113
Restaurante Río Mundo	113
Restaurante Asador Emilio	113
Restaurante San Juan Riópar	113
Restaurante Hostal Los Bronces	114
Restaurante Hostal Sierra de La Mancha	114
Restaurante Venta Laminador	114
ROBLEDO	
Restaurante Hotel Venta Bonanza	114
LA RODA	
Restaurante Hotel Juanito	115
Restaurante Los Morunos	115
Restaurante Juanito y Salones	115
Restaurante Rincón Manchego	115
Restaurante Segis Mesón	116
Restaurante La Báscula	116
Restaurante Casa Juanmi	116
Restaurante Hotel Flor de la Mancha	116
SAN PEDRO	
Restaurante Montecristo	117
REOLID	
Restaurante Balneario Esperanza	117
Restaurante Balneario de Benito	117
TARAZONA DE LA MANCHA	
Restaurante Mesón las Tinajas	117

TOBARRA	
Restaurante Frontera Catering y Eventos	118
Restaurante Hostal La Parrilla	118
Restaurante Casa Antonio Tobarra	118
Restaurante Hostal el Coto de Tobarra	118
Restaurante Motel La Luna y Salones	119
VALDEGANGA	
Restaurante Los Murcias	119
Restaurante El Jardín del Olivo	119
Restaurante Hotel Cristina-Enea y Salones	119
VIANOS	
Restaurante Ángel	120
VILLALGORDO DEL JÚCAR	
Rte. Hostal Rincón de Tello	120
VILLAPALACIOS	
Restaurante Pensión Rodenas	120
Restaurante Pensión San Cristobal	120
VILLARROBLEDO	
Restaurante Los Viñedos	121
Restaurante Mesón Casa Ángel	121
Restaurante Cañas	121
Restaurante Casa Lorenzo y Salones	121
Restaurante Hotel Ideal	122
VILLAVERDE DE GUADALIMAR	
Restaurante Complejo Las Salegas del Maguillo	122
VILLATOYA	
Restaurante Baños de la Concepción	122
VILLAVALIENTE	
Restaurante Los Pichis	122
VILLAMALEA	
Restaurante San Agustín Pastelería	123
YESTE	
Restaurante Las Brasas	123
Restaurante Casa Marce y Salones	123
TUS-YESTE	
Restaurante Balneario de Tus	123

ENOTURISMO	124
JORNADAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS	128
GUIA DE SERVICIOS	140

PICTOGRAMAS/ICONS



Restaurante
Restaurant



Hotel - Restaurante
Restaurant - hotel



Categoría
Category



Sello de Calidad Q
Touristic Q for Quality

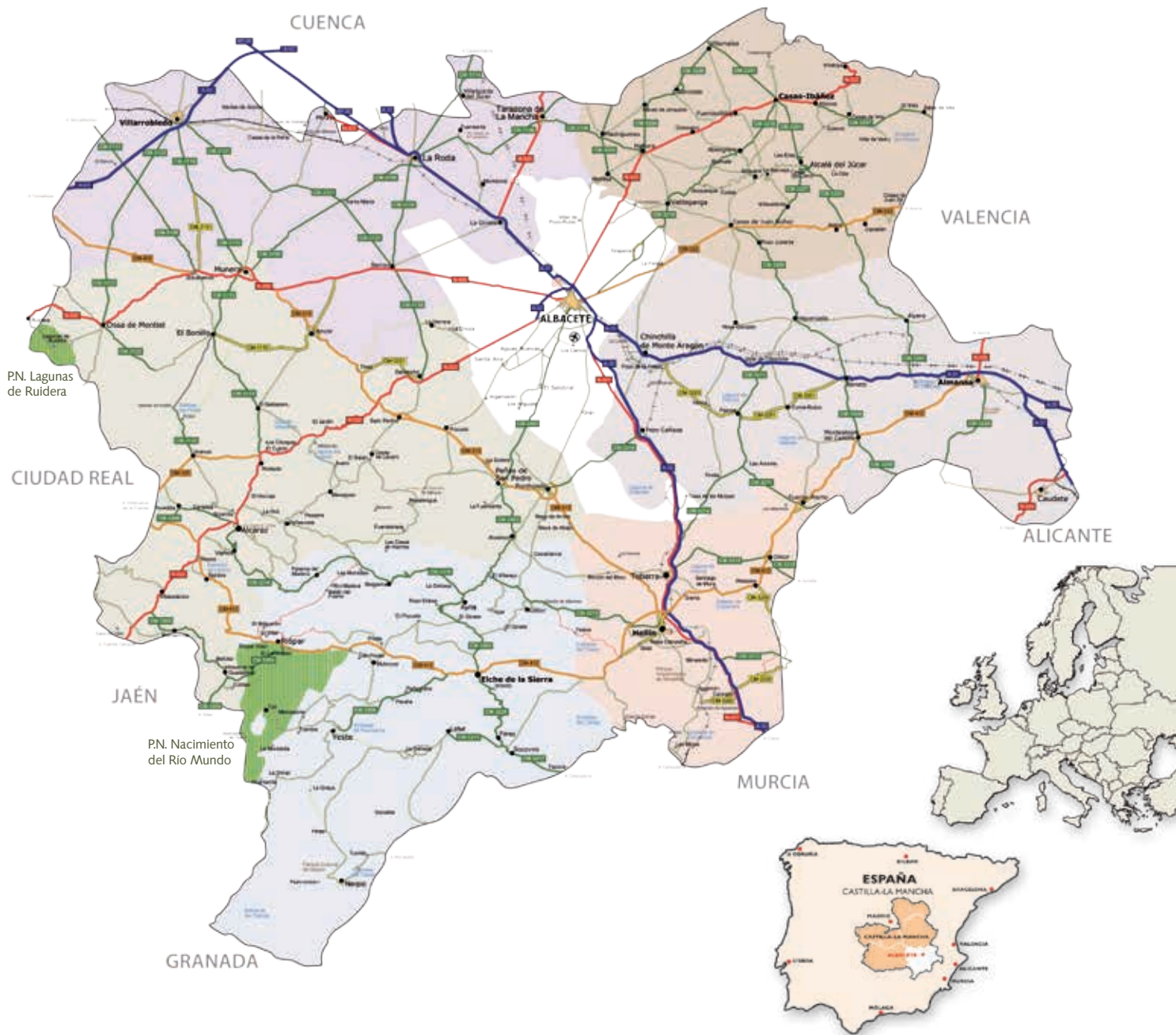


Estrella Michelin
Estrella Michelin

SERVICIOS GENERALES EN EL ESTABLECIMIENTO / GENERAL SERVICES IN ESTABLISHMENT

 Céntrico <i>Downtown</i>	 Bar-Cafetería <i>Bar-Cafe</i>	 Admite tarjetas <i>Credit Cards</i>	 Hilo Musical <i>Music</i>	 Televisión <i>Television</i>	 Teléfono <i>Phone</i>	 Calefacción <i>Central Heating</i>	 Aire acondicionado <i>Air conditioning</i>
 Acceso a Internet <i>Internet acces</i>	 Wi-Fi <i>Wi-Fi</i>	 Servicio Catering <i>Catering service</i>	 Admite animales <i>Pets allowed</i>	 Tienda regalos <i>souvenirs shop</i>	 Jardín <i>Garden</i>	 Parque Infantil <i>Children playground</i>	 Salón Privado <i>Private hall</i>
 Acceso Minusválidos <i>Access handicapped</i>	 Parking <i>Parking</i>	 Vinoteca <i>Wine cellar</i>	 Terraza <i>Terrace</i>	 Carta en Idiomas <i>Languages</i>	 Eventos <i>Events</i>	 Premios <i>Awards</i>	

MAPA DE LA PROVINCIA DE ALBACETE



Nuevas tendencias y la cocina tradicional

New trends and traditional cuisine

La Mancha is the mother of the Spanish cuisine and even Spanish. The Gastronomy of Albacete, the fruit of **territory, history, products, and customs of its people**, is simple and wise.

The province of Albacete is **located southwest** of the Castilla la Mancha. Situated between Valencia and of Murcia orchards and green gardens, Jaen and Granada's mountains, Cuenca and Ciudad Real plains, various influences from our nearby neighbors converge in our cuisine. Given the diverse geography of Albacete (La Mancha plains, rugged mountains, fertile valleys and orchards), the typical dishes and stews are as diverse as its landscape.

Our cuisine is **historically** influenced by Arabs, Jews or Christians habits, but many people place think it was born since "Don Quixote" was written, as it is in this book where some of the dishes on which has our culinary culture has been building up were mentioned for the first time.

Our cuisine brings together various **products of the highest order**: a good deal of legumes, vegetables, excellent meat, superb fruit, etc. that will delight every palate, even the most demanding ones.

Albacete is the crossroads where the binomial of **traditional cuisine and innovative cuisine converge**, being this last one the result of the creative culinary excellence created by professionals who combine our eating habits with new methods to result in leading-edge cuisine. We must move forward by creating new dishes that should start from what is already set up.

Tourism and gastronomy are closely linked in Albacete, and behind every traveler or tourist there is someone with the need to eat, and when they taste our dishes many will try again because we eat very well in Albacete, both in the capital and its province.

La Mancha es la madre de la cocina castellana y aun de la española. La gastronomía de Albacete, fruto de su **territorio, su historia, sus productos y las costumbres de sus gentes**, es sencilla y sabia.

La provincia de Albacete **está localizada al Sudoeste** de la comunidad de Castilla-La Mancha. Situada entre la huerta murciana y la valenciana, la sierra jienense y granadina, La Mancha ciudadrealeña y la conquense, en nuestra cocina convergen múltiples influencias gastronómicas vecinas. Al ser tan variada la geografía albaceteña (llanuras manchegas, agrestes sierras, fértiles valles y huertas), los platos y guisos típicos resultan tan diferentes como sus paisajes: (de la provincia de Albacete, los guisos resultan tan diferentes como sus paisajes: la mancha, la sierra, el llano, el valle o la huerta.

Nuestra cocina es una cocina **históricamente** mestiza influida por los hábitos árabes, judíos y cristianos, aunque muchos sitúan su verdadero nacimiento en El Quijote, donde por primera vez aparecen algunos de los platos sobre los que ha ido edificándose nuestra cultura culinaria.

En nuestra cocina se dan cita variados **productos de primer orden**: una buena oferta de legumbres, verduras y hortalizas, excelentes carnes, magníficas frutas, etc., que hacen las delicias de todos los paladares, aun de los más exigentes.

Albacete sigue el rumbo del binomio **cocina tradicional y cocina innovadora**, esta última fruto de las creativas excelencias culinarias de los profesionales que combina nuestras costumbres alimenticias con nuevos métodos, dando lugar como resultado una cocina de vanguardia. Hay que avanzar creando nuevos platos que deben arrancar de lo ya establecido.

En Albacete, turismo y gastronomía están íntimamente unidos, ya que detrás de cada viajero o turista hay alguien que tiene que comer y, cuando prueba cocina albaceteña, repite; muchos repiten porque en Albacete se come bien tanto en la capital como en la provincia.



Gran manzana manchega, urbe plena de vida, acogedora de cuerpos y almas.

Albacete is located southeast of the Plateau of Castile, particularly in the historical region of La Mancha de Montearagón.

The town of Albacete, is the largest in the province, with more than 170,000 inhabitants, making it the largest population in the whole Castilla - La Mancha.

Albacete's cuisine is very traditional and rural, in the same way as listed in the Quixote. It is one of the most universal and ancient at the same time, and thanks to new restaurateurs, it is among the most innovative and creative.

Among our cuisine's most outstanding dishes we must highlight the **gazpachos manchegos**. It can be cooked in many different ways: with game, with snails "serranos", with vegetables "viudos", with "collejas" (wild green sprouts), saffron milk caps, wild asparagus "trigueros", etc.. The visitor can also taste other traditional dishes such as: **migas ruleras** (made with breadcrumbs), beans with partridge, **atascaburras** (with mashed potatoes), the **ajomataero** (with mashed liver) or **manchego lamb stew**. For dessert you can not miss the typical delicatessen of Albacete: **hojuelas**, **bread rolls**, **figs in syrup**, **mantecados** (scones) or **suspiros**.

Of course, we have excellent wines to go with all this food. Denomination of origin **Almansa**, **Jumilla**, **La Mancha**, **Manchuela** and **Wines of Pago**.

albacete
A la carta



Teatro Circo, Albacete

Albacete se encuentra al Sureste de la meseta Central, concretamente en la comarca histórica de La Mancha de Montearagón.

El municipio de Albacete es el más extenso de la provincia y cuenta con más de 170.000 habitantes, siendo la de mayor población en toda la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

La cocina de Albacete capital es la cocina de sus pueblos y es la cocina de Don Quijote, una de las cocinas más universales y antiguas y, a la par, gracias a nuestros restauradores, de las más **vanguardistas e innovadoras**.

Uno de los platos más destacados de nuestra gastronomía son los **gazpachos manchegos**. Los podemos encontrar cocinados de muy diferentes maneras, con carne de caza, con caracoles serranos, viudos, con collejas, con niscalos, con patatas, con cebollas, con espárragos trigueros, etc. También pueden degustar otros platos: **las migas ruleras, unas judías con perdiz, un atascaburras, el ajo mataero o la caldereta hecha a base de cordero manchego**. Como postre no pueden faltar las **“delicias de Albacete”**: **hojuelas, pancillos, higos en almíbar, pan de calatrava, suspiros**.

Todo ello regado con unos buenos vinos de la tierra con denominaciones de origen como Almansa, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Vinos de La Tierra de Castilla o los vinos de Pago.



Pasaje Lodaes, Albacete

productos con denominación

Designation of Origin

Several gastronomic tours through Albacete are based in our genuine products, those with Designation of Origin (DO). Traditional produces that have been able to remain throughout time in our landscape preserving our cultural and gastronomic values and creating wealth and employment at the same time. In order to publicize the city of Albacete and its municipality, several short routes have been designed, in order to link close enclaves and create synergies among them while promoting the tourism.

Several products with D.O. are present in the municipality of Albacete, such as cheese, lamb, olive oil, saffron, onions, honey, wine or game meat.

“Rutas gastronómicas por Albacete capital” toman como hilo conductor lo más auténtico de nuestros productos, las materias con Denominación de Origen (DO), materias primas de toda la vida que han sido capaces de permanecer en el paisaje conservando nuestros valores culturales y gastronómicos, a la vez que creando riqueza y empleo.

Con el fin de dar a conocer la ciudad de Albacete capital y su término municipal, se ha diseñado una serie de rutas de corta duración enlazando enclaves relativamente cercanos y produciendo sinergias entre ellos, a la vez que se impulsa el turismo.

Productos con Denominación de Origen con presencia en el término municipal de Albacete: el queso, el cordero, el azafrán, el aceite, y también la cebolla, la miel, el vino y la caza.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

En 1999 las Cortes de Castilla-La Mancha aprobaron la Indicación Geográfica **Vinos de la Tierra de Castilla** para los caldos que se elaboran con uvas producidas en esta comunidad autónoma. El objetivo de la iniciativa es facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los de mesa, buscándose una salida estratégica a esta gran cantidad de vino producido, 10 millones de hectólitros.





Judías con perdiz

GAZPACHOS MANCHEGOS CON CARNE DE CAZA

Ingredientes: una liebre, un conejo de campo, una perdiz (o pollo de corral), ¼ setas de cardo, torta de gazpacho, sal, agua, aceite, laurel (tomillo o romero), una cabeza de ajos, un pimiento y un tomate natural. Un litro de agua.
Elaboración: hacemos un sofrito con los ajos, el pimiento y el tomate; le añadimos la carne de perdiz, el pollo y el conejo, previamente troceada. Lo ponemos a cocer y cuando la carne esté cocida, le añadimos las setas de cardo, pimienta, romero, tomillo y la torta de gazpacho troceada. Se rectifica de sal y lo servimos como en algunas localidades sobre una torta de gazpacho.

GAZPACHOS MANCHEGOS WITH GAME MEAT

Ingredientes: 1 Hare, 1 wild rabbit, 1 partridge (or chicken), ¼ oyster mushrooms, gazpacho bread, salt, water, oil, bay leaves, (thyme or rosemary) 1 head of garlic, pepper and 1 tomato. 1 liter of water.

Preparation: Fry the garlic, peppers, tomatoes and add the meat, chicken and rabbit, previously chopped. Add the water and put it to boil. When the meat is cooked, we add the oyster mushrooms, pepper, rosemary, thyme and chopped gazpacho bread. Correct with salt and serve it over a gazpacho bread.

JUDIAS CON PERDIZ

Ingredientes: cinco puñados judías blancas, dos perdicés, tres cebollas, ajos, pimienta, pimentón, laurel, dos cucharadas de vinagre, sal y aceite.

Elaboración: poner las judías en remojo. En una cazuela se ponen las perdicés, las cebollas, los ajos, el laurel, los granos de pimienta, pimentón, aceite y sal. Se dejan dorar y se añade el vinagre, el agua y las judías. Se dejan cocer a fuego lento hasta que el caldo espese.

BEANS WITH PARTRIDGE

Ingredientes: 5 handfuls of beans, 2 partridges, 3 onions, garlic, pepper, paprika, bay leaves, 2 tablespoons vinegar, salt and oil.

Preparation: Put the beans to soak. In a saucepan put the partridges, onions, garlic, bay leaves, peppercorns, paprika, oil and salt. Cook until brown and add the vinegar, water and beans then allow to simmer until the stew thickens.



Gazpachos Manchegos

RABO DE TORO

Ingredientes: 1 kg de rabo de toro, dos cebollas, cuatro zanahorias, un tomate, ajo, laurel, pimienta negra, vino blanco, agua, aceite y sal.

Elaboración: en una cacerola se pone aceite a calentar y se añade el rabo de toro, dando vueltas continuamente hasta que esté dorado. Después se añade la cebolla picada, el tomate cortado y las zanahorias, salteando todo. A continuación añadimos ajos sin piel, tomate picado, hojas de laurel, pimienta negra y un chorreón de vino blanco, cubriendo todo con agua y lo dejamos cocer hasta que dé la grasa. Le quitamos la grasa y espesamos la salsa resultante. El rabo de toro se consigue cuando la carne se despegue perfectamente del hueso. Se puede acompañar de patatas paja.

OXTAIL

Ingredientes: 1 kg oxtail, 2 onions, 4 carrots, 1 tomato, garlic, bay leaves, black pepper, white wine, water, oil and salt.

Preparation: In a pan, put oil to heat and add the oxtail turning constantly until brown. Then add the chopped onion, chopped tomato and carrot, saute everything. Add garlic, peeled, chopped tomatoes, bay leaves, black pepper and a dash of white wine, cover everything with water and cook until the fat comes off. Remove the fat and thicken the resulting sauce. The oxtail stew is ready when the meat comes off the bone perfectly. It can be served with chips.

CUERVA MANCHEGA

Ingredientes: Un litro vino, cuatro onzas azúcar, agua, corteza de limón, fruta (peras, melocotón manzana o plátano).

Elaboración: En una cuervera se deposita azúcar y un poco de agua y se disuelve. Añadimos el vino, la corteza de limón y los pedacitos de fruta.

CUERVA MANCHEGA

Ingredientes: 1 liters wine, 4 ounces sugar, water, lemon peel, fruit (but, peach apple or banana)

Preparation: Put sugar and some water in the bowl (Cuervera) and dissolve. Add wine, lemon peel and the sliced fruit.



Queso manchego



Azafrán de La Mancha



Cerámica artesanal



FOOD PRODUCTS AND CRAFTS

Shopping in Albacete is like stepping into a dense network of large and small traditional shops and modern shopping malls where visitors can buy a souvenir, especially handicraft: **knives and cutlery from Albacete, wineskins, ceramics, leather goods, miniatures, glass, floral art, embroidery, tanning and taxidermy works, undershirts and traditional costumes.** Other typical agri-food products of exceptional quality you can enjoy are: **wine, cheese, saffron, sausages, snacks, nuts (sweet or salted), sweets, chocolates, quesicos de La Mancha,...**

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES:

Ir de compras en Albacete es adentrarse en una tupida red de grandes y pequeños comercios, tradicionales y modernos; también puede llevarse algún recuerdo de su visita, sobre todo si se trata de artículos decorativos y de artesanía: **navajas y cuchillería de Albacete, botas de vino, cerámica, marroquinería, miniaturas, vidrio, arte floral, bordados, curtidos-taxidermista, refajos y trajes tradicionales.** Otros productos típicos de excepcional calidad que podrá degustar son: **vinos, quesos, azafrán, aperitivos, frutos secos (snacks dulces o salados), embutidos, bombones "quesicos de la mancha", etc.**

COMERCIO ESPECIALIZADO COMPRAS / SPECIALIZED TRADE SHOPPING

Mercado de Carretas

Plaza Carretas, s/n, Albacete - 967 212 569

Mercado de Villacerrada

C/ Baños, 2, Albacete - 967 508 857

Quesos y vinos Dehesa de los Llanos

Ctra Peñas, km 9,9 - www.dehesadelosllano.es

Quesos Señorío de Motilleja

Pl Campollano C/ B-6- 967 242 058

Fomento Queso Manchego

Pol. Ind. Romica C/ K, 02006 ALBACETE- 967 254 515

Azafranes Antonio Sotos

C/Ricardo Castro, 4 - www.antoniosotos.com

La casita de los Bombones

Pl Romica- www.lacasitadelosbombones.com

Otras tiendas delicatessen:

Mantequerías La tienda

C/Concepción, 7- www.mantequeriaslatienda.com

La Alacena manchega

C/Isaac peral, 13 - www.albashopping.com

El rincón del Gourmet

C/Virgen de las maravillas, 6 www.turincondelgourmet.com

El Corte Inglés- Avenida España, 30- www.elcorteingles.es

La Fidelidad- Paseo Circunvalación - www.lafidelidad.com

Envero Delicatessen - www.enverodelicatessen.com

+ información

Asociación Provincial de Artesanos de Albacete.:

www.artesanosdealbacete.com

APRECU Asociación Provincial de

Empresas Cuchillería y afines

www.cibercuchilleria.com

Amós Núñez cuchillero

Plaza del altozano, 6 - www.cuchilleriaamos.com

Cuchillería Pastor

C/ Tesifonte Gallego, 14 - www.pastorcuchilleria.com

Cuchillería Arcos

Avda Gregorio Arcos, s/n - www.cuchillosarcos.com/

Artesanía Jayma

Ctra Ayora, 1 - www.artesianiamagica.com

Alfarería Jesús Carcelén

Santiago Rusiñol, 56 - www.alfareriajesuscarcelen.es

Encuadernación Pergamino

C/ Pérez Galdós, 53 - 967 221294

Taller de Vidrio Luis Machi

C/ Pascual Suarez .19 - www.luismachi.es

Taller indumentaria Abuela Santa Ana

C/ Pedro Coca, 3 - www.indumentariasantana.com



Perdiz Roja

TAPAS TOURS. THE MINI CUISINE: Eating Tapas in Albacete.

Considered by many as a **miniature cooking**, tapas are outstanding in Albacete City, where they have rooted in an extraordinary way thanks to the efforts of the Provincial Hotel Management and Tourism Employeys (APEHT). However, we can find them across the whole province.

Tours: City Centre and Outlying Dsitrics.

Puchero (stewpot) Routes in Albacete City and Province.

This route offers the visitor the chance to test our traditional pots, vindicating the traditional cuisine and its flavors.

OTHER TOURS:

Saffron Rose Routes.

THE SAFFRON ROSE FESTIVAL IN SANTA ANA

Is held during the last days of October or early November and offers several cultural events of La Mancha linked to the saffron.

Route: Albacete-Santa Ana.

Other possible locations for these Saffron Routes are: **Minaya and Alcalá del Jucar.**

MYCOLOGIC CUISINE ROUTE OF ALBACETE AND PROVINCE

MANCHEGO LAMB ROUTE

Tour: Dehesa de los Llanos Estate

MANCHEGO CHEESE ROUTE

Within the town of Albacete there are several industrial and artisanal cheese factories.

Tour: Dehesa de los Llanos Estate

THE HUNTING AND RED PARTRIDGE ROUTE

Red-legged partridge (*Alectoris rufa*), is native to southwestern Europe and especially the lands of Castilla la Mancha and Albacete where, since ancient times, it has been the flagship among the game birds.

Tour: Dehesa de los Llanos Estate.

RUTAS / TOURS GASTRONÓMICAS

RUTAS DE LAS TAPAS: LA MINI COCINA. DE TAPAS POR ALBACETE

Consideradas por muchos como **Cocina en Miniatura**, aunque se dan en toda la provincia destacan de un modo especial en Albacete capital, donde han arraigado de un modo extraordinario gracias al impulso de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (APEHT). Rutas: zona centro y periféricas de Albacete

RUTAS DEL PUCHERO Albacete capital y provincia

Esta ruta permite probar los pucheros de toda la vida, consiguiendo recuperar la cocina tradicional y sus sabores.

OTRAS RUTAS:

RUTA DEL AZAFRAN. FESTIVAL DE LA ROSA DEL AZAFRÁN DE SANTA ANA

Celebrado durante los últimos días de octubre o primeros de noviembre, ofrece diversas manifestaciones culturales manchegas vinculadas con el azafrán.

Ruta : Albacete -Santa Ana

Otras posibles localidades son : **Minaya- Alcalá del Jucar**

RUTA DE LA COCINA MICOLOGICA de ALBACETE Y PROVINCIA

RUTA DEL CORDERO MANCHEGO

Ruta : finca Dehesa de los LLanos

RUTA DEL QUESO MANCHEGO

Dentro del término municipal de Albacete existen varias fábricas industriales y artesanales de quesos.

Ruta : finca Dehesa de los LLanos

LA RUTA DE LA CAZA Y LA PERDIZ ROJA

La perdiz roja (*alectoris rufa*) es natural del Sudoeste de Europa y muy especialmente de las tierras de Castilla-La Mancha y de Albacete capital, donde desde tiempo ancestral ha sido el ave de caza emblemática.

Ruta : finca Dehesa de los LLanos





Mancha Jicar-Centro

“Ribera dorada donde soberana reina la amapola y los molinos hacen girar la tierra”

Valle del Júcar



Campos manchegos

Vinas en ManchaJúcar

This region's cuisine, given its strategic location **between the provinces of Albacete, Cuenca and Ciudad Real**, gathers different food cultures providing it a great singularity. The **Manchego cheese and lamb** production is very important in this region. Leveraging the vast hunting resources of the area, the typical **gazpacho manchego, the marinated partridge and beans with game** are very valued. During the summer, the “mojes” made with tomato and roasted peppers and also the **pisto manchego**. And to end with, a well deserved dessert as the now famous **“Miguelitos” from La Roda**. Also relevant are the **fried pancakes, “rollos”, “hojuelas”, “orejetas”, sweet rice and fried milk**.

This region, with relevant importance in the Wine Industry, is part of the **Denomination of Origin “La Mancha”**.

La cocina de esta comarca, precisamente por darse **entre las provincias de Albacete, Cuenca y Ciudad Real**, recoge diferentes culturas gastronómicas que la dotan de gran singularidad.

Muy importante en esta comarca es la producción de **queso y de cordero manchegos**. Aprovechando los enormes recursos cinegéticos de la zona, son muy apreciados **los gazpachos manchegos, el pisto con conejo y liebre, la perdiz en escabeche o las judías con carne de caza**. Para la época estival: **los mojes de tomate, de pimientos asados y el pisto manchego**. En cuanto a postres, merecido final, tienen los ya famosos **Miguelitos de La Roda**. También son relevantes las **tortas fritas, los rollos, las hojuelas, las orejetas, el arroz dulce y la leche frita**.

Comarca de gran importancia vitivinícola, forma parte de la **Denominación de Origen La Mancha**.

Productos con denominación designation of origin

MANCHEGO CHEESE

The product of a harsh climate and A rustic and arid vegetation. Manchego cheese is not a random product, but the result of the need to preserve the ewe milk production.

DO Manchego Cheese has special requirements like a production made with **manchego ewe's milk** and a maturation period of at least sixty days and maximum two years. Milk can be pasteurized or not.

Manchego cheese has a strong, greasy and oily flavor, with a good bouquet and aftertaste. Manchego cheese is undoubtedly the **most famous cheese in Spain**, unique in the world, both for its aroma and flavor as well as its nutritional quality.

A popular saying states that "Eating cheese and drinking good wine the way is made easily".

Manchego cheese is also found in other regions of the province: La Manchuela, Almansa, Campos de Hellín, Sierra de Alcaraz and Campo de Montiel.

Manchego Cheese Regulatory Board www.quesomanchego.es

MANCHEGO LAMB

The **manchego lamb meat** comes exclusively from **Manchego Sheep breed**. There are two types of Manchego sheep: white and black.

The Manchego sheep, offers a double productive aptitude: milk and meat. The breeding of these lambs is made in extensive, breast feeding them and supplemented with the natural pastures of La Mancha.

Their habitat in the province of Albacete includes the following counties: Albacete, Manchajúcar, Manchuela, Sacam, Campos de Hellín and Almansa.

Manchego Lamb Regulatory Board www.corderomanchego.org

D.O. MANCHA WINES

The DO Mancha is based on the Spanish largest natural region, encompassing part of the provinces of Albacete, Ciudad Real, Cuenca and Toledo, and representing the largest wine-growing association in the world.

Its area of over 191,000 hectares. produces a wide variety of wines, being the largest area dedicated to grow the Airen white variety; the vines are pruned very short, **creeping its branches grow full to retain as much soil moisture as possible**. Among the red grapes, the main one is the Cencibel, of high quality. Other grape varieties are Cabernet Sauvignon, Macabeo, Pardilla, Grenache, Merlot, Syrah and Moravia

Wines DO "La Mancha" Regulatory Board : www.lamanchado.es

ONION

The collective quality trade mark "Onion from La Mancha" focuses on the varieties "**Recas type**". Its features are: an intense copper color on the outside, almost perfectly round shape, large size, excellent preservation qualities and a high concentration of pyruvic acid. Onions are grown along 4 provinces of CLM: Albacete, Ciudad Real, Cuenca and Toledo.

PROCECAM (CLM Onion-Producers Association) www.procecam.es

Other products in this area with the label D.O. are also saffron, oil, game meat and honey.

QUESO MANCHEGO

Producto de un clima duro y de una vegetación árida y rústica. No es fruto del azar, sino de una necesidad: conservar la leche.

La DO Queso Manchego obliga a que su elaboración se realice con leche de **oveja de raza manchega** y con un periodo de maduración de al menos sesenta días y máximo dos años.

La leche puede estar pasteurizada o no.

El queso manchego es un queso de sabor fuerte, mantecoso y aceitoso, de buen buqué y retrogusto.

El queso manchego es sin duda el **queso más famoso de España**, único en el mundo tanto por su aroma y sabor como por sus cualidades alimenticias.

Comiendo buen queso y bebiendo buen vino se hace el camino.

El queso manchego también se da en otras comarcas: La Manchuela, Almansa, Hellín, Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel.

Consejo Regulador Queso Manchego www.quesomanchego.es



CORDERO MANCHEGO

La carne de cordero manchego procede exclusivamente de la raza **Manchega**.

La oveja manchega ofrece una doble aptitud de producción: leche y carne. La cría de estos corderos se realiza en régimen extensivo alimentándose de la leche materna completada con los pastos naturales de La Mancha. Hay dos tipos de oveja manchega: la blanca y la negra.

Su hábitat en Albacete comprende las siguientes comarcas: Albacete capital, Mancha-Júcar, La Manchuela, Sacam, Campos de Hellín y Almansa.

Consejo regulador DO Cordero manchego: www.corderomanchego.org



VINOS CON D.O. LA MANCHA

La D.O. Vinos de La Mancha se asienta sobre la comarca natural más grande de España, englobando parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, y constituyendo la mayor agrupación vitícola del mundo.

Su superficie de más 191.000 ha supone una amplia variedad de vinos dedicándose la mayor extensión al cultivo de la variedad blanca Airén; **sus cepas se podan muy cortas, creciendo rastreros sus sarmientos para retener al máximo la humedad del suelo**. Entre las uvas tintas, la principal es la Cencibel, de gran calidad. Otras variedades de uva son Cabernet Sauvignon, Macabeo, Pardilla, Garnacha, Merlot, syrah y Moravia

Consejo regulador Vinos DO "la Mancha": www.lamanchado.es



CEBOLLA DE LA MANCHA

La Marca de calidad colectiva "Cebolla de La Mancha" se centra en las variedades "**tipo Recas**". Sus características son color cobrizo intenso en el exterior, su redondez casi perfecta, su gran tamaño, sus cualidades de conservación y su alta concentración en ácido pirúvico. La cebolla se extiende en cuatro provincias de C-LM: Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

PROCECAM (Asociación Productores de Cebolla C-LM) www.procecam.es

Otro producto con D.O. en esta comarca es el azafrán y también el aceite, el ajo, la caza, la pesca y la miel.



Paletilla de cordero manchego

FRIED CHEESE WITH PEA GRASS FLOUR

Ingredients: Manchego cheese, flour (or bread crumbs) and olive oil.

Preparation: Cut the cheese into pieces (not too big) and is coated with the flour. Fry the cheese on both sides in olive oil until golden.

We can also coat the cheese in batter or add salt, garlic or aromatic herbs before frying it.

ROASTED MANCHEGO LAMB SHOULDER.

Ingredients: 1 lamb shoulder, 2 onions, pepper, 1 tomato, 2 potatoes, olive oil, La Mancha DO white wine, water, thyme, white pepper, 1 garlic clove and parsley.

Preparation: Place the sliced potatoes on a baking tray. Chop the onions, tomato and pepper and put them together with the potatoes. Afterwards, place the lamb shoulder already seasoned and add white pepper, garlic and chopped parsley. Then add some water, white wine and olive oil and we put in the oven until the meat is just right.

MIGUELITOS

Ingredients: 1200 gr flour, 650 cc water, 1kg fat especially for puff pastry, 25 gr. salt, 1 litre milk, 80 gr. cornsflour, 250gr. sugar, 4 egg yolks, one lemon's peel and two cinnamon sticks.

Preparation: Mix water, flour and salt until getting the appropriate elasticity. Stretch the pastry on the table with a rolling pin, then wrap the fat into the pastry and stretch again. Fold the pastry, cut into square pieces and cook 15 minutes at 220 degrees. Once cold, cut them in half and fill with pastry cream.

To prepare the cream, put the $\frac{3}{4}$ milk with sugar to heat.

In another bowl mix $\frac{1}{4}$ of the milk with the egg yolks and cornflour.

Bring the milk to boiling point then mix everything and stir until boiling again. Then remove and cool the cream down.

Fill the pastry with cream and sprinkle with icing sugar.

* This is one of the most popular desserts inside and outside our province; miguelitos are delicious.

QUESO FRITO CON HARINA DE ALMORTAS

Ingredientes: queso manchego, harina de almortas (o pan rallado) y aceite de oliva.

Elaboración: se corta el queso en trozos no muy grandes y se reboza con harina de almortas. Se pone a freír por los dos lados en aceite de oliva. Tiene que quedar dorado.

*Otra variante del queso frito consiste en rebozarlo previamente con huevo batido antes de freirlo. Puede echarse también sal y ajo o bien alguna hierba aromática.

PALETILLA DE CORDERO MANCHEGO AL HORNO

Ingredientes: una paletilla de cordero, dos cebollas, pimienta, un tomate, dos patatas, aceite de oliva, vino blanco DO Mancha, agua, tomillo, pimienta blanca molida, una cabeza ajos y perejil.

Elaboración: preparamos las patatas troceadas sobre una bandeja de horno. Troceamos la cebolla, el tomate y el pimienta y los colocamos junto con las patatas. Encima, ponemos la paletilla ya sazonada y le añadimos la pimienta blanca, el ajo y el perejil picado. A continuación le añadimos un poco de agua, vino blanco, aceite de oliva y lo metemos al horno hasta que la carne esté en su punto.

MIGUELITOS

Ingredientes: 1200 gr de harina, 650 cc de agua, 1 kg de grasa especial para hojaldre, 25 gr de sal, 1 litro de leche, 80 gr de maicena, 250gr de azúcar, 4 yemas de huevo, la corteza de un limón y dos ramas de canela.

Elaboración: amasar el agua, la harina y la sal hasta conseguir la elasticidad apropiada. Extender la masa encima de la mesa con un rodillo y envolver la grasa dentro de la masa y volver a estirar. Plegar la masa, cortarla en piezas y cocerlas 15 minutos a 220 grados.

Una vez frías, cortarlas por la mitad y rellenar de crema pastelera.

Para preparar la crema pastelera, ponemos $\frac{3}{4}$ de leche al fuego con el azúcar. En otro recipiente mezclamos $\frac{1}{4}$ de leche con las yemas y la maicena. Cuando la leche del fuego empiece a hervir mezclamos todo y removemos hasta que vuelva a hervir.

Rellenamos el hojaldre con la crema pastelera y espolvoreamos con azúcar glas.

*Este es uno de los postres que más popularidad tiene dentro y fuera de nuestra provincia, los miguelitos de La Roda son deliciosos.



Miguelitos

CRAFTS AND FOOD PRODUCTS

Within the line of commerce, in **La Roda** we can purchase local handicrafts among which we must highlight ceramics and especially the "cuerveras" also forged objects, antiques, chairs, occasional furniture and paintings. La Roda also produces wine, cheese, mushrooms, gazpacho bread and, above all, the tasting of the delicious "miguelitos" is a "must do" here.

At **Villarrobledo's** County Trade Centre we can buy from craft products such as jars, traditional furniture, wrought iron or costumes up to snacks, nuts and above all cheese and wine.

Other important regional handicrafts are chairs of all kinds (especially the cattail) and occasional furniture manufactured in **La Gineta**. **Barrax** specializes in honey, spirits and liqueurs production as well as and mattresses manufacturing.

In **Minaya**, the production of cheese, wine and saffron stand out. And **Villalgordo del Júcar** specializes in mushrooms growing.

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES

En el ramo del comercio, se pueden adquirir en **La Roda** productos de artesanía local, entre los que destaca la cerámica y de forma especial las "cuerveras"; también objetos de forja, antigüedades, sillas de enea, mobiliario o vino. También se produce queso, champiñón, tortas de gazpacho y sobre todo es obligado degustar los deliciosos "miguelitos".

En **Villarrobledo** podemos comprar desde productos derivados de la artesanía, como tinajas, muebles tradicionales, forja o disfraces, hasta aperitivos, snacks y, sobre todo, vinos y quesos.

En otras poblaciones de la comarca podemos encontrar productos artesanales, así en **La Gineta** producen todo tipo sillas (especialmente de enea) y muebles auxiliares; **Barrax** está especializado en producción de miel, aguardientes, licores y fábricas de colchones; en **Minaya** destaca por la elaboración de quesos, vinos y azafrán y en **Villalgordo del Júcar** cultivan champiñón.

Enotecas y comercio especializados compras / Wine bars and specialized trade shopping

Mercado de abastos de Villarrobledo.

Plaza de la Constitución, s/n · 967 140 078

Tiendas especializadas / Specializing shops

Enoturismo Bodegas Martínez Sáez

Villarrobledo · www.bodegasmartinezsaez.es

Miguelitos Ruiz

Zona Ind. Amanecer La Roda
www.miguelitos.es

Quesos Roda Noble la Desica

C/Campoamor, 33 · La Roda 967 570 083

Quesos Coqueya, S.A

Ctra. Barrax, s/n, Villarrobledo
967 141 450 · www.coqueya.com

Quesos Lactalis forlasa

Villarrobledo · www.forlasa.es

Quesos Pago de La Jaraba

C/ Molino Nuevo, 5 Villarrobledo
www.lajaraba.com

Quesos Campayo

Ctra Villarrobledo Minaya, km 9,2
www.quesoscampayo.com

Azafran de Minaya

Molineta, 19 - 2620 Minaya
www.azafrandeminaya.es

Miel y licores de Barrax

Ctra N-430 km 486, Barrax
www.apimancha.com

Artesanía Cebrián

Puerta de Cuenca, 38 La Roda
www.artesaniacebrian.es

Restauradora de Muebles Isabel Avendaño

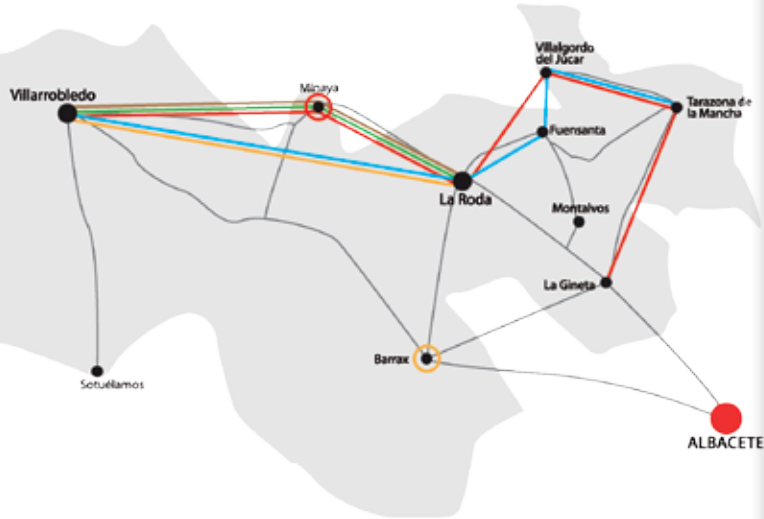
C/Pi y Margall, 36 La Roda 967 444 141



Artesanía tradicional

RUTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMICS ROUTES



ITINERARIOS GASTRONÓMICOS:

— RUTA DEL QUESO MANCHEGO POR MANCHA-JÚCAR CENTRO -VALLE DEL JÚCAR:
MANCHEGO CHEESE ROUTE AROUND CENTRAL MANCHA/JUCAR -JUCAR VALLEY:
La Roda, Minaya, Villarrobledo.

— RUTAS DEL CORDERO MANCHEGO / MANCHEGO LAMB ROUTES:
La Roda, Minaya, Villarrobledo.

— RUTAS DE VINO CON D.O. MANCHA / D.O. MANCHA WINES ROUTES:
Villarrobledo, Minaya, La Roda, La Gineta, Tarazona, Villalgordo.

— RUTA DEL ACEITE / OIL ROUTE:
Villarrobledo, La Roda, Fuensanta, Villalgordo, Tarazona de la Mancha.

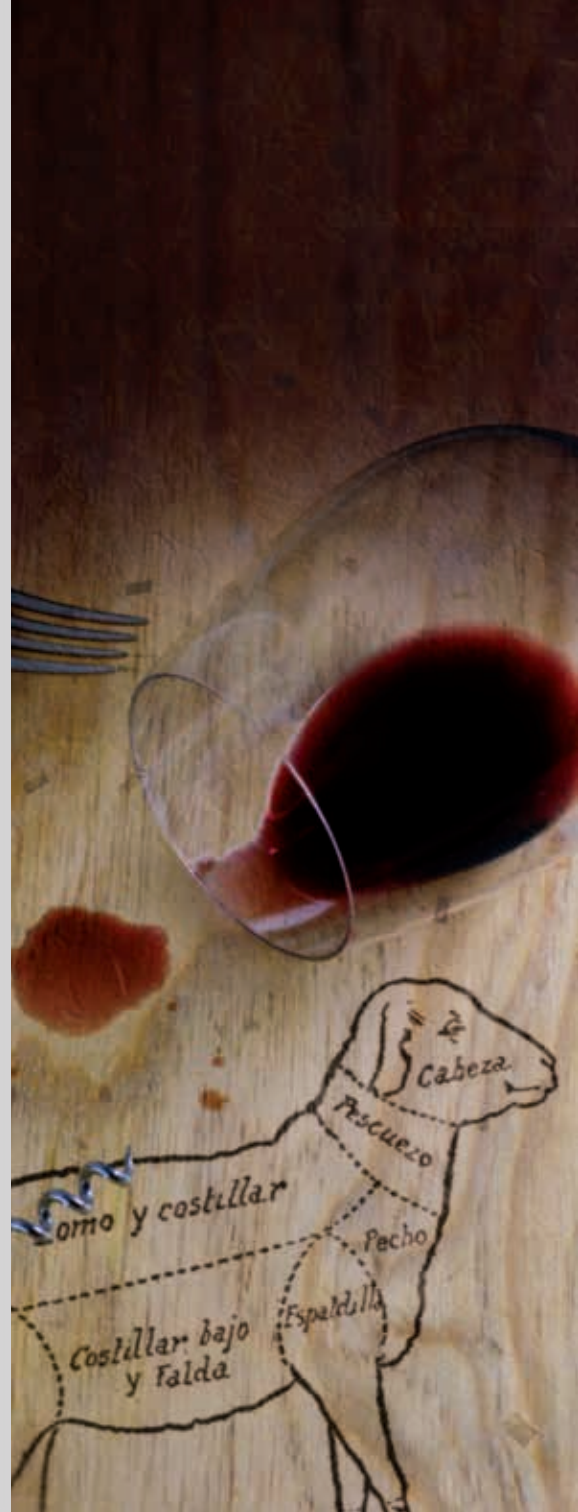
— RUTA DE LAS TAPAS / TAPAS ROUTES:
La Roda, Villarrobledo.

IGP Vinos de la Tierra de Castilla

RUTA DE LA CAZA / Hounting route: en toda la Comarca

○ Punto del azafrán / Home of saffron: Minaya

○ Punto de la miel / Home of honey: Barrax



Valle donde medra la vid y el Júcar serpentea entre paisajes de leyendas

La Manchuela



Río Júcar
Fotografía: www.antonioflores.org

Valle del Júcar

La Manchuela is located northeast of Albacete's province around rivers and Cabriel and Júcar.

This region's cuisine is closely linked to the traditional way of life: the traditional pig slaughtering, the green gardens, fishing and game meat.

Traditional dishes are: gazpachos manchegos, ajomataero, atascaburras, gachas (porridge), migas ruleras (with bread crumbs), lamb stew, moje (tomato summer salad), and desserts such as fritillas, suspiros or cinnamon cakes.

From its rivers, we can taste and enjoy: barbel, pike and especially crayfish.

The soil and climatic conditions favor the high quality of its wines. Therefore, this region wines hold the label **Designation of Origin "Manchuela"**.

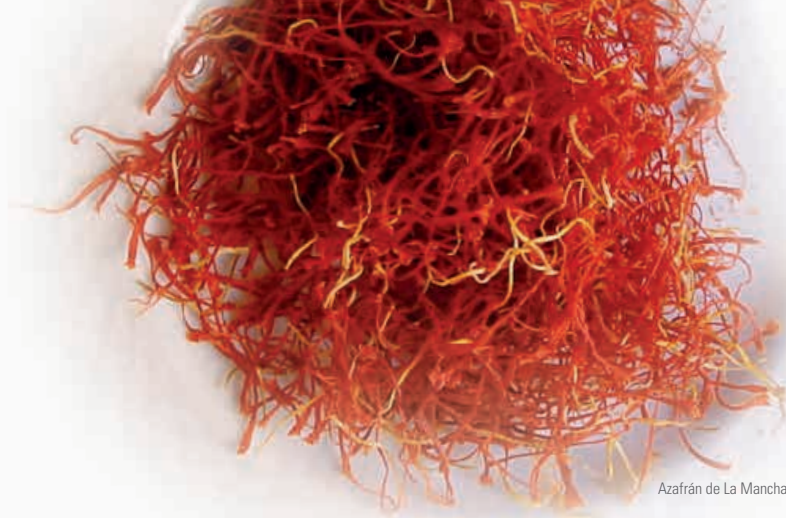
Se encuentra La Manchuela al **Noreste de la provincia de Albacete** alrededor de los ríos **Júcar y Cabriel**.

La gastronomía está muy relacionada con lo que ha sido la forma de vida tradicional: la matanza del cerdo, la huerta, la pesca y la carne de caza.

Platos tradicionales son: los **gazpachos manchegos**, el **ajo de mataero**, el **atascaburras**. las **gachas**, las **migas ruleras**, la **caldereta de cordero**, el **moje** y **dulces como las fritillas**, los **suspiros** o los **bizcochos de canela**.

De sus ríos podremos degustar barbos, lucios y, sobre todo, cangrejos de río.

Las condiciones edafoclimáticas favorecen la gran calidad de sus vinos, acogidos en esta comarca a la **Denominación de Origen Manchuela**.



Azafrán de La Mancha

productos con denominación designación of origin

22

SAFFRON

Saffron is a bulbous plant lilac and purple, covered with grey reticular membranes. Between October and November one to three flowers, known as "saffron rose", arise from each bulb.

Saffron with Denomination of Origin La Mancha is **always harvested here**. It is the world's most valuable spice due to its laborious process of harvesting and drying. The natural environment, the growing conditions and the production process consisting in drying the saffron using low heat toasting all give the final product an intense aroma, higher content of safranal and high coloring quality.

Nationwide, Castilla La Mancha is the leading region in the saffron industry, and the Albacete is the main producer province.

Saffron from La Mancha is **considered the best in the whole world**.

D.O.P. La Mancha Saffron www.doazafrandelamancha.com

WINE D.O. MANCHUELA

Located between the Júcar and Cabriel Rivers, southeast of Cuenca and northeast of Albacete, the vineyards grow on the plateau, in a dry climate under the relentless sun that gives way to the cool, moist winds from the Mediterranean during the nights. With such temperature contrast, the maturation period is long and the grapes are healthy when they reach full maturity. All this facts reveal an ideal area for growing different red varieties, mainly produced with Bobal or Cencibel varieties.

DO La Manchuela Wines www.do-manchuela.com

Other D.O Products reknown in this region are also cheese, lamb, oil, game meat, onion, honey.

AZAFRÁN DE LA MANCHA

El azafrán es una planta bulbosa de color lila y morado, recubierta de membranas reticulares de color grisáceo; de cada bulbo, entre octubre y noviembre, surgen de una a tres flores conocidas como rosa de azafrán.

El Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen es siempre **azafrán de cosecha**. Se trata de la especia más cara del mundo por su laborioso proceso de recolección y desecación. El medio natural, las condiciones de cultivo y el proceso de elaboración que consiste en desecado mediante tostado a fuego lento son responsables de que el producto tenga un intenso aroma, mayor contenido de safranal y gran poder colorante. A nivel nacional Castilla-La Mancha es la región líder y la provincia de Albacete es la principal productora de esta comunidad.

El azafrán de La Mancha **está considerado el mejor del mundo entero**.

DOP Azafrán de la Mancha www.doazafrandelamancha.com



VINOS D.O. MANCHUELA

Ocupan los pagos situados entre el Júcar y el Cabriel, al Sudeste de la provincia de Cuenca y al Nordeste de la de Albacete.

Los viñedos crecen en la meseta, en un clima seco bajo un rotundo sol que por las noches da paso a los vientos frescos y húmedos del Mediterráneo. Con ese contraste de temperaturas, el periodo de maduración es largo y la uva llega sana a la plena madurez, lo que la convierte en una zona idónea para el cultivo de variedades tintas y caldos elaborados principalmente con variedad Bobal o Cencibel.

DO Vinos de La Manchuela: www.do-manchuela.com



Otros productos con DO muy famosos en esta comarca son también el queso, el cordero, y también el aceite, la caza, la pesca, la cebolla o la miel.

POTATO SOUP WITH SAFFRON AND COD

Ingredients: ¼ Cod, 1 kg potatoes, 1 onion, 1 tomato, water, salt, cumin, paprika, 5 tablespoons olive oil, saffron.

Preparation: Desalt the cod putting it to soak in cold water overnight. Fry lightly the onion and tomato and add a dash of paprika. Boil the potatoes separately and half way add the chopped cumin, the cod and a few saffron strands and correct with salt if necessary.

PIG'S TROTTERS WITH GARLIC-OIL

Ingredients: 2 pig's trotters, 500 grams of beans, 500 grams of broad beans, 1 kg of potatoes, 3 fresh eggs (whites only), 2 garlic cloves, 1 / 4 litre of olive oil. For garlic-oil sauce: 1 / 2 litre of olive oil, 2 garlic cloves, 3 egg yolks, 1 medium cooked potato.

Preparation: The previous night, put the beans to soak and set aside. The trotters, once clean, are split into eight pieces, seasoned to taste and boiled. Remove from the fire halfway through the cooking and set aside.

Put the trotters and white beans in a pot, cover with water and boil for 30 minutes. Cut the potatoes into pieces and add them along with the green beans and the oil. Add 2-3 tbs of garlic-oil once everything is cooked and remove from the fire. Stir well and the stew is ready.

SUSPIROS (SIGHS)

Ingredients: 250 g egg white, 250 g sugar, 250 g blanched almonds and 1 lemon peel

Preparation: Grate the lemon peel. Grind the almonds, place them in a frying pan and roast stirring them occ.

Whisk the egg whites, adding some sugar at the beginning and twice more until stiff. Add the almonds to the meringue while whisking so that it remains stiff. Grease and flour a baking tray or plate and fill a pastry bag with the meringue. Place the mixture over paper wrappers and bake for 2 hours.

CALDO DE PATATAS CON BACALAO y AZAFRAN

Ingredients: ¼ de bacalao, 1 kg de patatas, una cebolla, un tomate, agua, sal, cominos, pimentón, cinco cucharadas aceite de oliva y azafrán de La Mancha.

Elaboración: se desala el bacalao poniéndolo en remojo durante toda la noche anterior. Sofreímos la cebolla y el tomate y le añadimos un poco de pimentón. A parte, ponemos a cocer la patata y, a media cocción de la misma, le añadimos el bacalao y los cominos picados y unas hebras de azafrán y se prueba de sal.

AJO-ACEITE CON MANITAS

Ingredients: dos manos de cerdo, 500 gr de judías blancas, 500 gr de judías verdes anchas, 1 kg de patatas, tres huevos frescos (sólo las claras), dos dientes de ajo, ¼ de l de aceite de oliva. Para la salsa ajo aceite: 1/2 de l de aceite de oliva, dos dientes de ajo, tres yemas de huevo, una patata mediana cocida.

Elaboración: la noche anterior se ponen las judías blancas en agua para que estén más tiernas y se reservan. Las manos de cerdo, una vez limpias, se parten en 8 cuartos y se ponen a cocer sazonadas al gusto. Cuando estén a media cocción se apartan y se reservan.

En una olla se depositan las manos de cerdo y las judías blancas, se cubren de agua y se ponen a cocer durante 30 minutos. Seguidamente se incorporan a la cocción las patatas partidas para guiso, las judías verdes y el aceite. Una vez que todo esté bien cocido se retira la olla del fuego y se le añaden 2 ó 3 cucharadas de salsa ajo aceite y se incorporan las claras de los huevos. Se mezcla todo bien y ya está dispuesto para servir

SUSPIROS

Ingredients: 250 gr de clara de huevo, 250 gr de azúcar, 250 gr de almendras peladas y la ralladura de un limón.

Elaboración: rallar la cáscara del limón. Moler las almendras en la trituradora, colocarlas en una sartén y tostarlas moviéndolas de vez en cuando para que no se quemem; dorarlas por igual.

Añadir la ralladura de limón a las almendras y tostarlas.

Montar las claras a punto de nieve, añadiendo un poco de azúcar al empezar y después en 2 veces más hasta que esté montada.

Añadir las almendras al merengue de forma envolvente para que las claras no se bajen. Engrasar y enharinar una plancha de horno o placa pastelera y rellenar la manga pastelera con la masa.

Añadir la mezcla sobre envoltorios de papel y hornear durante 2 horas.



Artesanía del vidrio



ARTISAN AGRI-FOOD PRODUCTS

In **Casas Ibáñez**, the most remarkable products from agri-food industry are rabbit meat products, snacks, sausages and wines.

Fuentealbilla, **Cenizate**, **Valdeganga** and **Villamalea** grow different varieties of mushrooms. **Madrigueras** produces wines, vinegar, penknives and knives. Roman scales are made here in the traditional way. Wine and Cheese are produced in **Mahora**.

In **Alcalá del Júcar**, noted for the carving of the stone, making sausages and saffron growing and selling.

The sausages and pickles are typical in **Valdeganga**. Fusing glass decoration - stained glass can be found in **Cenizate** and **Villamalea**, although the latter is also known for its wine, mushrooms and rabbit meat production.

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS-ARTESANALES

En **Casas Ibáñez** la oferta de la industria agroalimentaria que más destaca es la de los productos derivados de la cunicultura, aperitivos, snacks, embutidos o vinos.

En **Fuentealbilla**, **Cenizate**, **Valdeganga** y **Villamalea** cultivan setas y champiñones; en **Madrigueras** elaboran vinos y vinagre, fabrican navajas y cuchillos y han recuperado la elaboración de romanas; en **Mahora** elaboran queso y vino; y **Alcalá del Júcar** destaca por el tallado de la piedra, la elaboración de embutidos y cultivo y venta de azafrán.

Los embutidos y sus derivados se dan en **Valdeganga**; decoración en vidrio fusing-vidrieras, en **Cenizate** y **Villamalea**, aunque en esta última también destaca la elaboración de vinos, cultivos de setas y champiñones y la cunicultura.

MERCADO DE CASAS IBAÑEZ

Plaza de la constitución, s/n
967 460 003

Enoturismo:

Bodegas Vegetolosa
Casa Ibáñez www.vegetolosa.com

Azafrán de Alcalá del Júcar
www.azafranemanchegos.com

Quesos El Convento

Mahora · www.quesoselconvento.es

Vinagres Goyval

Madrigueras · www.goyval.com

Cuchillería Java

Madrigueras www.javacuchilleria.com

Cuchillería Martínez y Gastón

Madrigueras www.martinezygascon.net

Taller de Forja Ponce Navarro

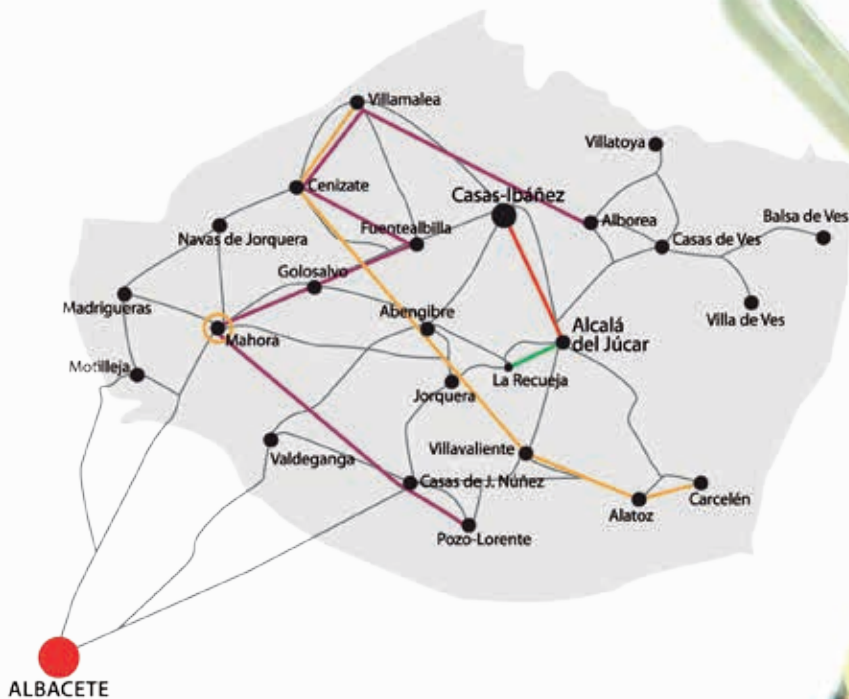
Alborea · forjaponcenaavarro.blogspot.es

Cristalerías A. López & Utiel, S.L.

Cenizate · www.artesaniadealbacete.com/utiel

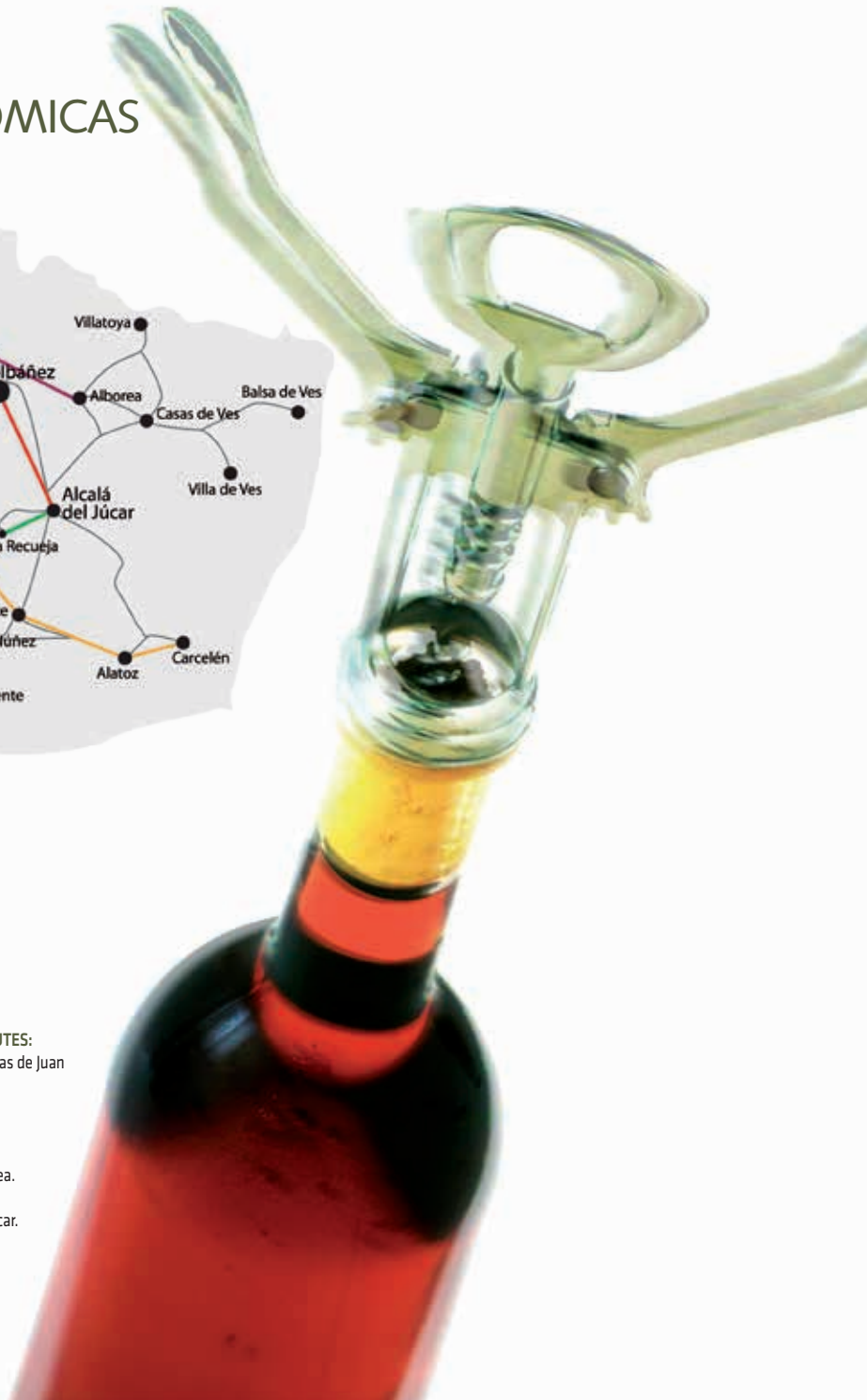
RUTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMICS ROUTES



ITINERARIOS GASTRONÓMICOS

- RUTA DEL AZAFRÁN / SAFFRON ROUTE:**
Alcalá del Júcar, La Recueja.
- RUTAS DE VINO CON D.O. MANCHUELA / DO MANCHUELA WINE ROUTES:**
Casas Ibáñez, Villamalea, Cenizate, Alborea, Fuentelabilla, Mahora, Casas de Juan Núñez, Pozo Lorente.
- RUTA DEL QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE ROUTE:** Mahora.
- RUTAS DEL ACEITE / OIL ROUTES:** Alatoz, Carcelén, Cenizate, Villamalea.
- RUTA DE LAS TAPAS POR LA MACHUELA:** Casas Ibáñez y Alcalá del Júcar.
TAPAS ROUTES AROUND LA MANCHUELA



Redobles de tambor resuenan por un atávico paisaje de romeros, frontera de fronteras

Comarca Campos de

Located in the **southeast** region of the province of Albacete, this region alternates its wide valleys filled with orchards and semi-arid plains (with impressive vineyards, olive groves and almond trees) with mountainous and damp southern area, surrounded by the rivers Mundo and Segura, where the landscape turns wild and the soils are fertile.

The mixture of cultures in a such a Crossroads, has provided this region with a unique rich cuisine.

Dishes such as **mojete**, **rin-ran**, **zarangollo**, **rice with rabbit and snails**, **encebollado**, **ajo mataero**, **gachas migas**, **atascaburras**, **hare or partridge gazpacho**, **bean stew**, **rabbit in patagorrina**, **panecitos stew** or **sweet panecicos**.

Hellín



Río Segura

Comarca ubicada al **Sureste** de la provincia de Albacete donde predominan desde amplios valles cultivados de frutales y llanuras semiáridas que basan su riqueza en impresionantes campos de viñedos, olivares y almendros, hasta las zonas montañosas y húmedas de su parte sur, bañadas por los ríos Mundo y Segura, donde el paisaje se hace agreste y los campos fértiles.

El mestizaje de culturas en una comarca de encrucijadas como ésta ha dado lugar a una singular riqueza gastronómica.

Destacamos platos como **mojete**, **rin-ran**, **zarangollo**, **arroz con conejo** y **caracoles**, **arroz con collejas**, **encebollado de toro**, **ajo mataero**, **gachas migas**, **atacaburras**, **gazpacho de liebre o perdiz**, **panecicos dulces**, **potaje de habichuelas**, **conejo en patagorrina** o **guisao de panecicos**.

Productos con denominación designation of origin

THE D.O. JUMILLA WINE

D.O. Jumilla is located in the southeast of Spain, between the northern region of Murcia (town of Jumilla) and part of Albacete's province (villages of Ontur, Tobarra, Albatana, Hellin, Montealegre and Fuente Álamo). It is a rough region, with vineyards extended over a plateau surrounded by mountains ideal for the growing of the D. O's main variety of grape.: **Monastrell** grape.

D.O. Jumilla Wines Regulatory Board: www.vinosdejumilla.org

D.O. CALASPARRA RICE

The Calasparra rice domain is made up by the river basin and Seas it passes through the municipalities of Calasparra and Moratalla, Murcia, and Hellin, Albacete. The D.O. Calasparra Rice is exclusively produced with varieties **Bomba** and **Balilla X Sollana**. Due to the mountainous area and sunny features the D.O Calasparra Rice has a peculiar taste and hardness, as its dehydrated beans require large amounts water and cooking time, but in consequence swell at higher rates than other rice, also achieving a higher yield of rice used.

DO Calasparra Rice Regulatory Board : www.docalasparra.com

CAMPOS DE HELLIN OILS

The total olive groves area for the production of protected oil, includes 6,000 hectares for a total of 5 municipalities and 18 districts which, given its peculiar orography, climate and soil conditions, constitute a distinct space in the area's landscape.

IGP Hellin Oils:
www.aceitecamposdehellin.es

Other well known DO products present in this region are also cheese or lamb.

D.O. VINO JUMILLA

La Denominación de Origen Jumilla está situada en el Sureste español, entre el norte de la región de Murcia (municipio de Jumilla) y parte de la provincia de Albacete -Ontur, Tobarra, Albatana, Hellín, Montealegre y Fuente Álamo-. Es una región agreste, donde las viñas se extienden en una altiplanicie rodeada de montaña e ideal para el cultivo de la uva más importante de la DO: la **uva Monastrell**.

Consejo regulador Do vinos de Jumilla: www.vinosdejumilla.org

D.O. ARROZ DE CALASPARRA



El coto arrocero de Calasparra está formado por la cuenca de los ríos Mundo y Segura a su paso por los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia, y Hellín, en Albacete. El arroz con DO Calasparra se elabora exclusivamente con las variedades **Bomba** y **Balilla X Sollana** en un área muy montañosa y soleada. Las características de calidad del arroz DO Calasparra se manifiestan en su sabor y dureza, al presentar unos granos deshidratados que requieren más cantidad de agua y tiempo de cocción, pero que en consecuencia hinchán en mayor proporción que los demás arroces, logrando también un mayor rendimiento del arroz empleado.

Consejo regulador DO arroz de Calasparra:
www.docalasparra.com



I.G.P. ACEITES CAMPOS DE HELLÍN

La zona de producción destinada a la elaboración del aceite protegido engloba una superficie de olivar de 6.000 hectáreas para un total de 5 municipios y 18 pedanías, que por sus peculiaridades orográficas, climatológicas y edafológicas, constituyen un espacio diferenciado.

Marca IGP Aceite de Hellín:
www.aceitecamposdehellin.es



Productos con DO muy famosos en esta comarca son también el queso y el cordero.



Mojete manchego

MOJETE MANCHEGO

Ingredients: 1kg ripe tomatoes, 1 onion, 4 boiled eggs, 250gr of tuna or bonito in oil, black olives, IGP Hellin oil and salt.

Preparation: Chop the previously peeled tomatoes and the onion. Add flaked tuna. Put olive oil and salt to taste and stir.

Garnish with slices of hard-boiled eggs and the black olives.

Serve cold.

* This dish is ideal for those hot summer days. It should always be served with lettuce and broad beans.

MOJETE MANCHEGO

Ingredientes: 1 kg de tomates maduros, una cebolla, cuatro huevos duros, 250 gr de atún en aceite o bonito, olivas negras, aceite de oliva y sal.

Elaboración: cortar los tomates previamente pelados y la cebolla en trozos pequeños. Añadir el atún desmenuzado. Poner aceite de oliva y sal al gusto y remover. Decorar con los huevos duros partidos en rodajas y las olivas negras.

Sírvase frío.

* Es un plato ideal para los calurosos días de verano.

Como acompañamiento no pueden faltar ni las lechugas ni las habas.

RICE WITH FREE RANGE CHICKEN AND MOUNTAIN SNAILS (SERRANOS)

Ingredients: 1 free range chicken, DO Calasparra rice, mountain snails, garlic, pepper, tomato, olive oil, saffron and salt.

Preparation: Fry the previously cut up into pieces chicken. Fry lightly in olive oil the chopped clove of garlic, tomatoes and peppers previously, and when it is ready add to the chicken. Add water and salt and cook until chicken is tender and. At this end, add the rice, the mountain snails, a few saffron strands and a splash of white wine, then cook for about 20 minutes.

ARROZ CALDOSO CON POLLO DE CORRAL Y CARACOLES SERRANOS

Ingredientes: un pollo de corral, arroz DO Calasparra, caracoles serranos, ajos, pimienta, tomate, aceite de oliva, azafrán y sal.

Elaboración: sofreímos el pollo previamente troceado. Sofreímos en el aceite de oliva una cabeza de ajos, el tomate y el pimienta, previamente troceados, y cuando esté listo se lo añadimos al pollo.

Añadimos agua y sal y lo dejamos cocer hasta que el pollo esté en su punto.

*Añadimos al final el arroz, los caracoles serranos, unas hebras de azafrán y un chorrito de vino blanco; dejamos cocer unos 20 minutos.

SWEET PANECICOS

Ingredients: 6 eggs, 250 gr of bread crumbs, honey, cinnamon sticks, pine nuts, orange peel, lemon peel, olive oil.

Preparation: Beat the eggs and mix with the bread crumbs. Make a small balls bread-shaped and fry in hot olive oil. Meantime, prepare the syrup, putting in a pot two litres of water to heat with the honey, orange peel, lemon rind, pine nuts and cinnamon. Add the fried panecicos and allow to cook for half an hour.

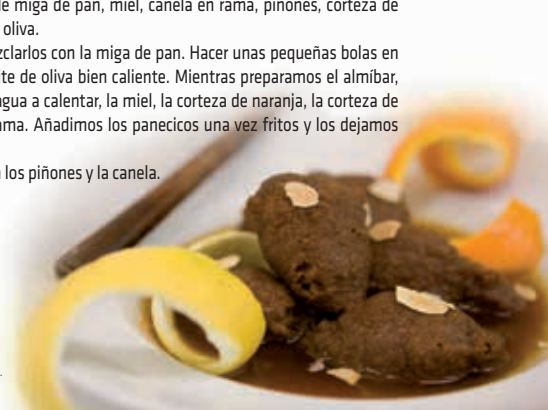
* Serve cold and decorated with pine nuts and cinnamon.

PANECICOS DULCES

Ingredientes: seis huevos, 250 gr de miga de pan, miel, canela en rama, piñones, corteza de naranja, corteza de limón, aceite de oliva.

Elaboración: batir los huevos y mezclarlos con la miga de pan. Hacer unas pequeñas bolas en forma de panes y freírlas en el aceite de oliva bien caliente. Mientras preparamos el almíbar, ponemos en una olla dos litros de agua a calentar, la miel, la corteza de naranja, la corteza de limón, los piñones y la canela en rama. Añadimos los panecicos una vez fritos y los dejamos cocer durante media hora.

*Los servimos fríos y decorados con los piñones y la canela.





Artesanía del Tambor

ARTISAN-FOOD PRODUCTS

It is said that **Hellín** has always been famous for the production of handicrafts such as drums, religious carvings, ceramics, embroidery and esparto although nowadays it is also known for its full-bodied wines D. O. Jumilla, oils, cold meats and sausages, fruits, canned foods and especially nougats and "candies".

The neighboring **Tobarra** has specialized in drum craftsmanship but we can also buy wines, canned foods, candies nougats or sausages. In **Fuentealamo**: Wine and cheese are produced here.

Albatana produces wines and sweets and **Ontur** produces fruits and wines.

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS-ARTESANALES

Dicen que **Hellín** ha sido siempre conocido por la elaboración de productos artesanos como tambores, tallas religiosas, cerámica, bordados y, en tiempos, las elaboraciones de esparto, aunque hoy en día también son conocidos sus recios vinos de la D O Jumilla, aceites, embudidos, frutales, conservas y, sobre todo, los turrone y los "caramelitos".

En la vecina **Tobarra** se han especializado en la artesanía del tambor, aunque también se pueden comprar vinos, conservas o embudidos; en **Fuente Álamo** se elaboran vinos y quesos; dulces típicos de **Albatana** y en **Ontur**, producción y exportación de productos frutícolas.



D.O. Arroz de Calasparra

Mercado de Hellín

Plaza Del Mercado, Hellín: 967 300 638

Enoturismo Mainetes

Fuentealamo · www.enoturismomainetes.com

Turrone y Caramelos de Hellín

S.L- Avd. Libertad, 121 · www.laelisa.com

Caramelos La Pájara

C/ A (Pol. Ind. San Rafael), 36
www.carameloslapajara.com

Quesos Cerrón

Crta de Almansa s/n, Fuentealamo
www.quesoscerron.com

Tambores Roman

Tobarra: www.tamboresroman.com

RUTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMICS ROUTES

ALBACETE

Pozo-Cañada

Fuente-Álamo

Ontur

Tobarra

Albatana

Hellín

ITINERARIOS GASTRONÓMICOS

- RUTA DE VINO CON D.O. JUMILLA / WINE ROUTE D.O. JUMILLA: Ontur, Tobarra, Albatana, Hellín, Montealegre y Fuente Álamo.
- PUNTO DE LA D.O. ARROZ DE CALASPARRA / DO CALASPARRA RICE ROUTE: Hellín.
- RUTAS DEL ACEITE / OIL ROUTES: Hellín, Tobarra, Ontur, Fuente Álamo.
- RUTA DE LAS TAPAS / TAPAS ROUTES: Tobarra y Hellín.



Monte ibérico Corredor de Almansa

Llanuras



Viñedos en el Corredor de Almansa

In the rich and varied cuisine of this region of Almansa, we will find the tough winter and tasty dishes that help to cope with the season's cold temperatures, the typical products of the traditional pig slaughter and the **mojes** and **pistos** served cold in summertime.

Most of the recipes are prepared with game meat as **gazpacho manchego**, **ajo mataero** on the days of pig slaughter, **pisto manchego**, the **moje** and also the **rice with snails**.

As for desserts, **pumpkin cakes**, **grape juice rolls**, **chocolates** and **Almansa delights** made with egg yolk.

The region's excellent wines, with two denominations of origin, are essential to go with every meal. **D.O. "Almansa"** and the **D.O. "Jumilla"**.

En la rica y variada gastronomía de esta comarca de Almansa predominan los recios y sabrosos platos de invierno que ayudan a soportar las frías temperaturas de esta estación: los productos típicos de la matanza; en la temporada de estío, los **mojes** y **pistos** que se sirven fríos.

La mayoría de las recetas de los platos están elaboradas con carne de caza como los **gazpachos manchegos**; de la época de la matanza, el **ajo mataero**; el **pisto manchego**; el **moje** y el **arroz con caracoles**. En cuanto a los postres, destacar las **tortas de calabaza**, los **rollos de mosto**, los **bombones** y las **delicias de Almansa** hechas con yema de huevo.

Imprescindibles en la buena mesa son los excelentes vinos de esta comarca, que cuenta con dos denominaciones de origen: **Denominación de Origen Almansa** y la **Denominación de Origen Jumilla**.



Atalaya manchega que otea el mediterráneo mientras cultiva viñedos de historia

Productos con denominación *designation of origin*



Uvas



Queso manchego

D.O. Almansa Wine

The production area of the Denomination of Origin "Almansa" is located east of the province of Albacete.

The wines of the Appellation of Origin "Almansa" are characterized by a very high color intensity, sturdy but soft wine, ruby red colored, broad palate marked essence .. The most common are red varieties: Grenache Tintorera, Monastrell, Cencibel,. They also produce white wines with varieties Meseguera and Airén. DO Almansa Regulatory Board www.vinosdealmansa.com

D.O. Jumilla Wine

D.O. Jumilla is only present in this region at the municipality of Montealegre del Castillo. The main grape variety is the red Monastrell as well as Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon and Cencibel or Airén and Macabeo among the white varieties. The resulting red wines are very well made wines, wide, with an intense color and complex aromas of great personality.

DO Jumilla Wine Regulatory Board www.vinosdejumilla.org

Other well known DO products from this region are cheese, lamb, game meat or oil.

D.O. VINO DE ALMANSA

La zona de producción de la Denominación de Origen vinos de Almansa se sitúa al Este de la provincia de Albacete.

Los vinos de la Denominación de Origen Almansa se caracterizan por la intensidad de color muy alta, vinos recios pero suaves, de color rojo rubí, amplio extracto y marcado paladar. Las variedades tintas más extendidas son: Garnacha, Tintorera, Monastrell y Cencibel. Producen también vinos blancos con las variedades de Meseguera y Airén.

Consejo Regular Vino D.O. Almansa: www.vinosdealmansa.com



D.O. VINO DE JUMILLA

La DO Jumilla está presente en esta comarca aunque sólo en el municipio de Montealegre del Castillo. La principal variedad de la zona es la tinta Monastrell, además de Garnacha tintorera, Cencibel y Cabernet Sauvignon, entre las tintas, y las blancas, Airén y Macabeo. Se elaboran vinos tintos jóvenes, vinos muy bien constituidos, amplios, de intensa coloración y aromas complejos de gran personalidad.

Consejo Regulador vino de Jumilla: www.vinosdejumilla.org



Productos con DO muy famosos en esta comarca son el queso y el cordero, también la caza o el aceite

MIGAS RULERAS (SHEPHERD'S BREAD CRUMBS)

Ingredients: bread crumbs, one head of garlic, ñoras (red dried peppers), olive oil.

Preparation: Put the crumbled bread to soak in water. In a pan, fry the whole garlic and the peppers. Drain well the bread crumbs and add to the garlic and peppers, frying until well brown.

* The dish can be served with grapes, fried peppers, bacon, black pudding, salted sardines, chorizo...and even chocolate!

MIGAS RULERAS o de pastor

Ingredientes: miga de pan duro, una cabeza ajos, ñoras y aceite de oliva.

Preparación: poner el pan duro en remojo y desmigajado. En una sartén freímos los ajos enteros y las ñoras. Escurrimos bien la miga de pan y la añadimos a los ajos y las ñoras; se fríe hasta que las migas estén bien doradas, "hasta que rulen".

*Las podemos servir con uva, con pepino, con pimientos fritos, con torreznos, con morcillas, con sardinas saladas, con chorizos y hasta con chocolate.



Ajo mataero D.P.A.



Migas ruleras

AJO DE "MATAERO" OR AJOPRINGUE

Ingredients: ¼ pork liver, homemade bread crumbs, bacon, pork offal, a head of garlic, paprika, black pepper, cinnamon, cloves, pine nuts, 8 tablespoons oil, 2 tomatoes and salt.

Preparation: Cut the liver, fry and leave aside, then mash into the mortar. Fry the bacon along with pork offal and leave aside. In a skillet, heat the olive oil, to which we add the bread crumbs and the crushed garlic. Stir constantly while we add the paprika and hot water, then the remaining spices together with chopped liver and salt to taste. Let simmer until we obtain the perfect greasy texture. Garnish with pork offal, bacon and pine nuts.

* This is a typical plate and attached to the day of traditional pig slaughter, and formerly it was only prepared during this date.

AJO DE "MATAERO" O AJOPRINGUE

Ingredientes: ¼ de hígado de cerdo, miga de pan casero, panceta, asadura de cerdo, una cabeza de ajos, pimentón, pimienta negra molida, canela, clavo, piñones, ocho cucharadas de aceite, dos tomates y sal.

Preparación: se trocea el hígado, lo freímos y lo dejamos a parte, para después picarlo en el mortero. A continuación, se sofríe la panceta junto con la asadura de cerdo y se reserva.

En una sartén, calentamos el aceite de oliva, al que le añadimos la miga de pan y el ajo previamente machacado, se le da vueltas mientras le añadimos el pimentón y el agua caliente y sin dejar de remover le vamos añadiendo el resto de especias junto con el hígado picado y la sal al gusto.

Lo dejamos cocer a fuego lento hasta que dé la pringue y lo decoramos con la asadura de cerdo, la panceta y los piñones.

*Este es un plato típico y unido al día de la matanza, antiguamente solo se hacía en esta fecha.

LIBRICOS

Ingredients: 1 kg flour, fried oil, Water, honey, lemon, cinnamon, almonds.

Preparation: Mix the flour, fried oil and water to make a soft dough. With the resultin dough and a special mold we must create wafers.

Put the honey, lemon, cinnamon and chopped almonds to boil. Once cooked and using a brush, the wafers are smeared with the mixture and piled until we produce the libricos (books)

LIBRICOS

Ingredientes: 1 kg de harina, aceite frito, agua, miel, limón, canela y almendra.

Preparación: con harina, aceite frito y agua se hacen una masa que esté blanda. Con un molde especial se hace las obleas con esta masa.

Se pone a cocer miel con limón, canela y almendra picada y con una brocha se untan las obleas y se ponen unas encima de otras en forma de libricos.



Artesanía del calzado C.T. Almansa

AGRI-FOOD PRODUCTS - CRAFT PRODUCTS

Although **Almansa** historically emphasized the manufacture of cowbells, today this town is mainly associated with the production of **quality footwear**, also highlighting its industrial ceramics, metal industry, textile, upholstery or furniture. However you can also buy wine, canned foods.

In the past, **Alpera** was renowned for the bellows production but currently it is a wine producing location.

In **Caudete** the traditional production of **firearms (blunderbuss and muskets)** replicas has remained through the time as well as the costume making for the various parades of Moors and Christians along with **wine production, canned foods, pastries and local typical sweets**.

Ceramics and stone carving, handicrafts for which **Chinchilla** was renowned, have given way to others such as cutlery or wine.

Mercado de Almansa

Pl. Salvador Allende, s/n

Mercado de Alpera

Pº de la Constitución

Mercado de Montealegre del Castillo

C/Generalísimo, 27

Enoturismo

Bodegas Piqueras

Almansa · www.bodegaspiqueras.es

Conservas El Cortijo

Pl "El Mugerón", Almansa
www.conservas-elcortijo.com

Tabucos El Rojo y Mabel

C/Corona De Aragon, 5, Caudete

Ruta outlet del Calzado en Almansa

967 34 47 71 · turismoalmansa@hotmail.com

Casa Gourmet Bernardo Almansa · 967 340 530

Artisanos del Tacón

Pl Mugerón, Almansa · www.taconesalmansa.com

El Alfar de Yinyila

C/ Arenal, 80, Chinchilla de Montearagón

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS- PRODUCTOS ARTESANALES

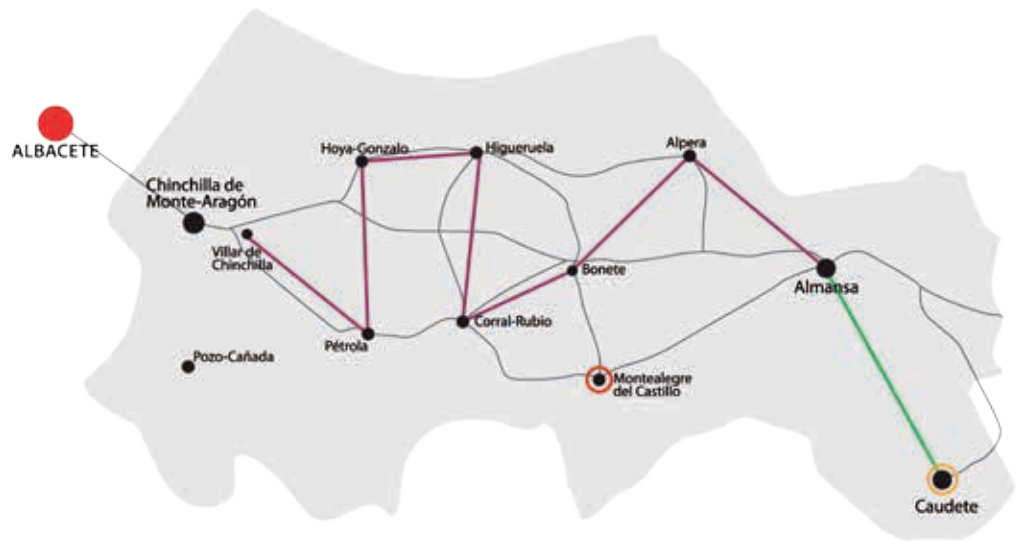
Aunque históricamente **Almansa** destacó en la fabricación de **cencerros**, actualmente se asocia fundamentalmente a la producción de **calzado de calidad**. También destaca su cerámica industrial, industria del metal, textil, tapicera, fabricación de muebles; no obstante, también se pueden comprar vinos y conservas.

En **Alpera**, **Higueruela** y **Hoya-Gonzalo** destacan en la elaboración de vino.

En **Caudete** todavía perdura la reproducción de **armas de fuego, arcabuces y trabucos**, y la confección de trajes para las diferentes comparsas de moros y cristianos, junto con la elaboración de **vinos, conservas, repostería y los dulces típicos caudetanos**.

La cerámica y el tallado de la piedra, productos artesanales por los que era conocida **Chinchilla**, han dado paso a otros, como vinos, cuchillería, etc.





RUTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMICS ROUTES

ITINERARIOS GASTRONÓMICOS

- **RUTA DEL VINO CON D.O. ALMANSA / D.O. ALMANSA WINE ROUTE:**
 Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola y la pedanía de El Villar de Chinchilla.
- **RUTA DEL VINO CON D.O. JUMILLA / D.O. JUMILLA WINE ROUTE:**
 Montealegre.
- **PUNTO DE ACEITE / OIL ROUTE:**
 Caudete
- **RUTA DE LAS TAPAS / TAPAS ROUTES:**
 Almansa y Caudete
- HUNTING ROUTE / CAZA en toda la Comarca**



Quijana tierra que rezuma versos de agua y adelanta con gracia la abrupta sierra

Sierra de Alcaraz y

Lagunas de Ruidera

Sierra de Alcaraz and Campo de Montiel Region is located in at the southwest of Albacete, constituting a historic “land of encounters” for La Mancha with Andalucía or Levant. Cervantes experts have placed in Munera the famous **Bodas de Camacho**, and the entire **Quijote** is a handbook of typical regional cuisine.

This very important hunting area has a large population of red partridge around Munera and Ossa de Montiel, decreasing towards **Sierra de Alcaraz**, where it is easier to find wild boars or Spanish ibex.

La Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel está ubicada en el **Suroeste** de la provincia de Albacete, constituyendo a lo largo de la historia “**tierra de encuentros**” con Andalucía o Levante.

De su tradición gastronómica los expertos cervantinos han situado en Munera **las Bodas de Camacho** y en **El Quijote** todo un manual de la cocina típica de esta comarca.

Es esta comarca de gran importancia cinegética y cuenta con una gran densidad de perdiz roja en las zonas de Munera y Ossa de Montiel, que va disminuyendo hacia las **sierras de Alcaraz** donde es más fácil encontrar jabalí o macho montés.

Campo de Montiel



Productos con denominación designation of origin

OIL

The extra virgin olive oil is produced just the olive fruit juice.

The Olive Tree (scientific name, *Olea europaea*), long-lived evergreen tree, has a broad crown and thick, twisted and often very short trunk.

The extra virgin olive oil is entirely vegetable fat of a high energy value that evolves over the time. Olive oil is a source of benefits and one of the flagships of the so called "Mediterranean diet".

Sierra de Alcaraz Oils. www.aceitecasa.es www.almazaraalcaraz.com

BALAZOTE'S GARLIC

Castilla la Mancha is the main producer of garlic in Spain. Its growing in Albacete is concentrated in Balazote and surrounding towns.

Purple Garlic has a strong smell and a spicy and stimulating taste ideal for natural flavoring. It is often used in certain Mediterranean Cuisine dishes such as the *atacaburras*, ajo mataero, ajopringue, garlic soup or migas ruleras (shepherd's crumbs)

Pedroñeras Purple Garlic Regulatory Board: www.igpajomorado.es

GAME MEAT

Regarding game meat, Albacete's province is a main reference nationwide.

The most important game species find this territory an ideal place to raise and settle. The whole region offers the perfect habitat for small game as the partridge, wood pigeon, the wild rabbit, hare, quail and dove but also for big game. Among all the species, the **red partridge**, by its features, is the queen along our fields and it justifies itself a whole hunting day.

D.O. PAGO WINES

Reknown quality wines produced in determined neck of woods (pagos) of our territory are very special designations of origin which are intended to protect certain unique wines, born of a close relationship between vineyard and winery, featuring exceptional quality recognized by both specialists and the consumer.

D.O. Pago Guijoso. www.sanchez-multiterno.com

D.O. Finca Élez

Other D.O. products very famous in this region are saffron, cheese, lamb and also onion.

ACEITE

El aceite de oliva virgen extra es simplemente zumo de fruta del olivo.

El olivo (*olea europaea*), árbol perennifolio, longevo, que alcanza hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, retorcido y a menudo muy corto.

El aceite virgen extra es en su totalidad grasa vegetal de un alto valor energético que evoluciona con el tiempo. Es fuente de beneficios y uno de los símbolos máximos de la llamada "dieta mediterránea".

Aceites Sierra de Alcaraz www.aceitecasa.es www.almazaraalcaraz.com



Asociación Sierra de Alcaraz
Sierra de Alcaraz

I.G.P. AJO MORADO

Castilla-La Mancha es la principal productora de ajos de España. Su cultivo en la provincia de Albacete se concentra en Balazote y alrededores.

El Ajo Morado presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante.

El ajo se emplea en la cocina como un saborizante natural. Posee un aroma y un sabor característico que suele acompañar ciertos platos de la cocina mediterránea como son el *atacaburras*, el ajo mataero, el ajo pringue, la sopa de ajo o las migas de pastor.

CRIGP Ajo morado de las Pedroñeras: www.igpajomorado.es



CARNE DE CAZA

La provincia de Albacete es un referente de primer orden en caza. Las especies cinegéticas más destacadas encuentran en esta comarca un lugar ideal para criar y establecerse. El conjunto de su territorio ofrece el hábitat perfecto tanto para la caza menor de la perdiz roja, la paloma torcaz, el conejo de monte, la liebre, la codorniz, la tórtola, o diversas aves acuáticas como para la caza mayor. De todas ellas, la **perdiz roja**, por sus características, es la reina de los campos albaceteños, y motivo más que justificado para unas jornadas de caza.

D.O. VINOS DE PAGO

Los vinos de calidad reconocida producidos en pagos determinados de nuestro territorio son unas denominaciones de origen muy especiales en las que se pretende amparar a ciertos vinos singulares, nacidos de una estrecha relación entre viña y bodega, que cuentan con una calidad excepcional reconocida tanto por especialistas como por el consumidor.

La legislación admite la posibilidad de que una denominación de origen consista en el nombre de un lugar o pago vitícola que, por las características del medio natural, por las variedades de vid y sistemas de cultivo, produzca uva de la que se obtengan vinos de calidades distintas y propias mediante modalidades específicas de elaboración.

DO Pago Guijoso www.sanchez-multiterno.com

DO Finca Élez.

Productos con DO muy famosos en esta comarca son también el azafrán, el queso, el cordero y la cebolla.

PICKLED PARTRIDGE

Ingredients: 1 partridge, 2 bay leaves, peppercorns, a head of garlic, onion, vinegar, wine, D.O. Pago wine, water and olive oil.

Preparation: Heat the oil and lightly fry the partridge.

Add garlic, onion, bay leaves, white wine, vinegar, black pepper, water and salt. Allow to simmer as long as necessary until the meat is tender.

Serve cold.

* The province of Albacete is an area rich in game, so we can find many different ways of cooking the partridges, rabbits, hares, etc.

OLLA DE ALDEA (VILLAGE STEW)

Ingredients: 5 handfuls of white beans, one ham bone, salted belly pork, 1 pig tail, cardoon leaves, 3 potatoes, 2 black puddings, saffron and salt.

Preparation: Put the beans and bacon to soak the night before.

Put the beans with bacon, ham bone and pig tail to cook in a pot with water. After a while, add the chopped cardoon leaves, potatoes, black pudding and saffron. Season to taste and cook until ready.

* This has been the ultimate dish in every farmhouse, being one of the most essential and important dishes of our land.

MANCHEGO BUNS

Ingredients: 1 kg of lard, 1 and ¼ kg of white flour, 1½ cups of orange juice, 2 and 1 / 2 cups of white wine, one orange's grated peel and a handful of sugar.

Preparation: Put the lard in a bowl, add the grated peel of orange and the wine then mix, slowly adding the flour. The resulting pastry is left to stand overnight. The next day stretch the pastry with a rolling pin, cut in small pieces and place them in the oven. When the pastry turns into a yellow color take off the oven, cover in sugar and allow to cool down.

NUEGADOS

Ingredients: ½ kg popcorn, nuts, almonds and honey.

Preparation: Make popcorn. Roast the walnuts with the almonds and add to the popcorn. Put honey in a frying pan is and heat until it turns golden, then mix all the ingredients in the pan with the honey. Spread the mixture over a flat surface and cut in pieces when it cools down.



Perdiz en escabeche

PERDICES EN ESCABECHE

Ingredientes: una perdiz, dos hojas laurel, pimienta en grano, una cabeza de ajos, cebolla, vinagre, vino DO Pago y aceite de oliva.

Elaboración: calentamos el aceite y rehogamos las perdices. Añadimos los ajos, la cebolla, el laurel, el vino blanco, el vinagre, la pimienta negra, agua y sal.

Se pone a cocer a fuego lento el tiempo necesario.

Servir frío.

* La provincia de Albacete es una zona muy rica en caza, por lo que podemos encontrar infinidad de formas de cocinar las perdices, conejos, liebres, etc.

OLLA DE ALDEA

Ingredientes: 5 puñados de judías blancas, 1 hueso de jamón, 1 panceta salada, 1 mano de cerdo, hojas de cardo, 3 patatas, 2 morcillas, azafrán y sal.

Elaboración: la noche de antes ponemos las alubias y la panceta en remojo. En una olla ponemos a cocer las alubias con la panceta, el hueso de jamón serrano y el mano de cerdo. Cuando lleve un rato cociendo le añadimos las hojas de cardo en trozos, las patatas, la morcilla y el azafrán.

Sazonamos al gusto y dejamos cocer hasta que esté en su punto.

* Este ha sido el plato primordial de todas las casas de labranza, es uno de los guisos más esenciales e importantes de nuestra tierra.

MANTECADOS MANCHEGOS

Ingredientes: 1kg manteca de cerdo, 1 Kg y ¼ de harina blanca, un vasito y medio de zumo de naranja, dos vasos y medio de vino blanco, la ralladura de una naranja y un puñado de azúcar.

Elaboración: poner la manteca en un recipiente, añadir la ralladura, el vino y la naranja. Se mezcla todo añadiendo poco a poco la harina. La masa se deja reposar una noche. Al día siguiente estirar la masa con el rodillo, se cortan y se ponen en la lata del horno. Cuando cojan un color amarillo se sacan, se rebozan en azúcar normal y se dejan enfriar.

NUÉGADOS

Ingredientes: ½ kg de rosetas de panizo, nueces, almendras y miel.

Elaboración: se hacen rosetas de panizo, se tuestan nueces, almendras y se ponen a las rosetas. Se pone en una sartén miel a calentar hasta que se dore.

Se mezclan todos los ingredientes en la sartén con la miel. Se extiende esta mezcla y se corta cuando este frío.



Olla de aldea



Mimbre en Lezuza

ARTISAN AGRI-FOOD PRODUCTS

In the region of Sierra de Alcaraz and Campo de Montiel several food products stand out such as Manchego lamb, cheese, cold meats and sausages, oil and special mention must be made to **Balazote's** garlic trade and the wine and cheese production in Lezuza and **El Bonillo**. Also the sausages and derivatives production in **El Ballestero** and **Peñas de San Pedro** must be highlighted. Cheese and canned foods in **Ossa de Montiel**.

If the food industry is important, not least is the craftsmanship in this region. We can buy products from handicrafts to traditional textile, wood works,...

Alcaraz manufactures carpets, stone carving and pocket knives.

Casas de Lázaro specializes in traditional textiles: Underskirts for the regional costume.

In **Munera**, the manufacture of leather goods and hunting is most remarkable.

Wickerwork (baskets and furniture) in **Lezuza**.

Local herbs of **El Robledo** are ideal for cosmetic and medicinal use.

Other craftworks of the region are carpentry in **El Salobre** or railing works in **Villapalacios**.

Finally, the rag dolls and ceramics made in the **Masegoso** deserve to be mentioned.



Alfombras de Alcaraz

MERCADO DE EL BONILLO

Plaza del Mercado, s/n

Enoturismo:

Bodegas Sanchez Muliterno

El Bonillo · www.sanchez-muliterno.com

Quesos Vega Sotuelamos

C/Sotuelamos, s/n, El Bonillo · www.vegassotuelamos.com

Quesera Don Eusebio S.L.

Camino San Pedro, km 4, Ossa de Montiel 3 967 377 535

Queso Entremiso S.L

C/ Mayor, 27 El Bonillo · www.quesoecologicodeoveja.com

Quesos Cerro

La Yunquera-Lezuza: www.quesoscerro.es

Quesera Tiriez, S.L.

Belen, s/n Tiriez-Lezuza · 967 350 040

Conservas Coto la Dehesa

Avd. Libertad, 3, Ossa de Montiel www.cotoladehesa.com

Tienda / Shop

Cometelasierredealcaraz: Ctra. Jaén, 10, Alcaraz · www.cometelasierredealcaraz.com

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS-ARTESANALES

En la comarca Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel destacan productos agroalimentarios como el cordero, quesos, embutidos, aceites, etc. Especial atención merece el comercio del ajo en **Balazote** y la elaboración de vinos en **El Bonillo y Lezuza**. Cabe destacar la elaboración de embutidos y derivados en **El Ballestero y Peñas de San Pedro** y quesos y conservas en **Ossa de Montiel**.

Si importante es la industria agroalimentaria no menos es la artesanía en esta comarca, en la que se pueden adquirir productos derivados de la artesanía, textil tradicional, de la madera, etc.

En **Alcaraz** elaboran alfombras, tallado de la piedra y navajas; en **Casas de Lázaro**, el textil tradicional son los refajos manchegos; en **Munera**, la fabricación de productos de marroquinería y caza; cestos y mobiliario de mimbre, en **Lezuza**.

Para la cosmética y el uso de plantas medicinales se aprovechan las hierbas en **Robledo**.

Otros oficios artesanos son la carpintería de **Salobre** o la realización de rejas en **Villapalacios**.

Por último, destacar la fabricación de muñecos de trapo y cerámicas realizadas en **El Masegoso**.

RUTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMICS ROUTES

ITINERARIOS GASTRONÓMICOS

- **RUTA DEL DE ACEITE / OIL ROUTES:**
Alcaraz, Povedilla, Villapalacios, Bienservida, Villaverde, Munera, Peñas de San Pedro.
- **RUTAS DEL CORDERO MANCHEGO / MANCHEGO LAMB ROUTE:**
Alcaraz, Ossa de Montiel, Lezuza, Tiriez
- **PUNTO DEL AJO MORADO EN BALAZOTE / Balazote's purple garlic Route**
- **RUTA DE QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE ROUTE:**
Ossa de Montiel, Tiriez, El Bonillo, Munera y Lezuza.
- **RUTA DE SETAS / MUSHROOMS ROUTE:** Alcaraz y Villaverde.
- **RUTAS DE LA CAZA / HUNTING ROUTES:** Povedilla, Villapalacios, El Bonillo y El Jardín.
- **RUTA DE LOS VINOS DE PAGO / PAGO WINES ROUTE:** El Bonillo y Lezuza.
- PUCHERO ROUTE / RUTA DEL PUCHERO toda la Comarca**





Rio Segura

Sierra del Segura

Esta comarca debe su nombre al principal río que la riega, el Segura; aquí el paisaje cambia por completo y pasamos del más puro llano manchego a la más agreste sierra.

Aprovechan los lugareños los cauces de estos ríos para el cuidado de sus huertas de productos de gran calidad utilizados después para sus tradicionales ollas.

De la sierra se obtienen nuestras sabrosas carnes entre las que destacamos los provenientes de la caza como: **la liebre, el conejo, la perdiz y el jabalí.**

No puede faltar en la cocina serrana los productos derivados de la matanza del cerdo, como son sus **famosos jamones y embutidos.** Las truchas aquí podemos degustarlas de diversas formas al horno, fritas...

Encontramos también en estas tierras almendros, olivos y nogales, cuyos sus frutos son muy utilizados en la cocina.

This region is named after the main river that waters it, where the landscape changes completely going from the absolut wide manchego plains to the most rugged mountains. Locals take advantage of these rivers, channeling water for their gardens care, which produce high quality products used later in their traditional pots.

From its mountains, tasty meats are obtained among which we highlight game meat such as **hare, rabbit, partridge and wild boar**; also the products for the pig slaughter, such as its **famous hams and sausages**, cannot be ignored in the local kitchens.

Local trouts can be tasted in many different ways: baked, fried,...

We also find almond, olive and walnut trees whose fruits are very often used in the local cuisine.



Sierra henchida de vida, donde La Mancha descansa de su largo viaje.



Miel



Cordero segureño

Productos con denominación designation of origin

SEGUREÑO LAMB

Segureño Lamb is a breed which has adapted to life in Sierra del Segura and upland areas of the river banks. The general appearance of the Segureño Lamb is agile and graceful with a medium sized body and well proportioned head. Thin skin, without folds, that might appear pink or pigmented depending on the variety.

THE MUSHROOMS

Albacete has a wide variety of fungi and mushrooms that have become part of the local gastronomic wealth.

After proper training, or better yet accompanied by an expert in the matter to give us advice, the mushrooms turn out to be a delicious bite recommended on our autumn dishes.

The mushrooms are also a typical product of the province and especially of the SACAM Region.

Molinicos Mycological Museum (Micosacam)

HONEY

Honey is a food product produced by bees from the nectar of flowers, the bees collect, transform by combining with specific substances of their own, and leave to mature in honeycombs. But the consumption of other products such as pollen, royal jelly or wax is getting increasingly more important. The province has a large production of unifloral honey (lavender or rosemary) and various mixed flowers (lavender or rosemary mixed with other flowers).

Honey in Nerpio, Liétor and also in Barrax

Other D.O. products very famous in this region are: oil, lamb or game meat.

CORDERO SEGUREÑO

El cordero segureño es una raza de ganado ovino adaptada a la vida en la Sierra del Segura y las zonas altas de la ribera de río. El aspecto general del cordero segureño es ágil y grácil con un cuerpo de tamaño medio y cabeza proporcionada. Piel fina y sin pliegues, según la variedad su carne puede aparecer sonrosada o pigmentada

IGP Cordero Segureño



SETAS Y HONGOS

Albacete cuenta con una gran variedad de hongos y setas que han pasado a formar parte de la riqueza gastronómica local.

Después de un adecuado aprendizaje, o mejor aún acompañados por algún conocedor en la materia que nos oriente, la setas resultan ser un bocado recomendable en nuestros platos de otoño.

Las setas son también un producto de toda la provincia y especialmente de las comarcas Sierra del Segura y Sacam.

Museo Micológico de Molinicos

En Sacam

MIEL

La miel es un producto alimenticio producido por las abejas a partir del néctar de las flores que las abejas liban, transforman y combinan con sustancias específicas propias y dejan madurar en los panales de la colmena. No obstante, cada vez tiene más importancia el consumo de otros productos: polen, jalea real y cera.

La provincia cuenta con una gran producción de miel monofloral de espliego, romero y mil flores.

Destacan en la comarca la miel de Nerpio y Liétor y fuera de esta comarca también hay miel en otras poblaciones como Barrax.

Otros productos son el aceite, la pesca y la carne de caza.

Recetas / Recipes

ATASCABURRAS WITH NUTS

Ingredients: ¼ kg potatoes, 1 kg cod, 3 boiled eggs, olive oil, 2 heads of garlic, nuts.

Preparation: Boil the potatoes and the previously desalted cod. In a large mortar, mash the garlic and add the potatoes one by one mashing well until obtaining a fine paste, add the cod in very small pieces and then add the oil slowly, stirring constantly, in the same way as we do with the mayonnaise. Decorate with chopped hard-boiled egg and Nerpio peeled walnuts.

This dish can be served either cold or warm.

* The cod is an essential element in our food, this dish is traditionally eaten on snowy days.

MUNDO RIVER TROUTS

Ingredients: Trout, ham, streaky bacon, garlic, tomato, salt, oil.

Preparation: Heat the oil in a frying pan then fry the ham and bacon. Fill the trout with the fried ham and bacon and fry the trouts in the same oil. Separately, lightly fry the sliced garlic and tomato, add chopped parsley and a glass of wine. Once cooked add it to the trout and simmer for a few minutes.

* Trouts, along with cod, are the stars of our province's cuisine in regards to fish.

HOJUELAS OR FLOWERS WITH HONEY

Ingredients: 4 eggs, 1 glass of milk, ½ cup olive oil, ½ cup of anise, 250g of flour, sugar and cinnamon.

Preparation: Beat the eggs in a bowl, add the flour and stir well. Then add the anise, the oil, and milk and whisk all well.

Heat the oil in a frying pan, make small and thin pancakes and once the oil is hot, put them in the pan frying them by both sides. Take out of the pan and allow to cool for a few minutes.

* Served with honey once cooled.



Atascaburras

ATASCABURRAS CON NUECES

Ingredientes: ¼ kg de patatas, 1 kg de bacalao, tres huevos cocidos, aceite de oliva, dos ajos y nueces.

Elaboración: cocemos las patatas y el bacalao previamente desalado. En un mortero grande picamos los ajos y vamos añadiendo las patatas una a una, picándolas también hasta conseguir una pasta muy fina; se añade el bacalao desmigajado y se va añadiendo el aceite poco a poco sin parar de remover, como para ligar una mahonesa.

Se decora con el huevo duro picado y las nueces de Nerpio peladas.

Se puede tomar tanto frío como caliente.

*El bacalao es un elemento imprescindible en nuestra gastronomía, este plato es tradicional comerlo los días que nieva.

TRUCHAS DEL RÍO MUNDO

Ingredientes: truchas, jamón serrano, tocino, ajos, tomate, sal, aceite.

Elaboración: en una sartén calentamos el aceite y freímos el jamón y el tocino. Rellenamos las truchas con el jamón y el tocino ya fritos y en ese aceite freímos las truchas.

Aparte hacemos un sofrito de ajos en láminas y tomate; le añadimos perejil picado y un vasito de vino.

Añadimos el majado a las truchas y dejamos cocer unos minutos a fuego lento.

*Las truchas junto con el bacalao son las estrellas, en cuanto a pescado se refiere, de la gastronomía de nuestra provincia

HOJUELAS O FLORES CON MIEL

Ingredientes: cuatro huevos, un vaso de leche, ½ tacita de aceite de oliva, ½ tacita de anís, 250 gr de harina, azúcar y canela.

Elaboración: en un cuenco se baten los huevos, se le añade la harina, se remueve bien, se le añade el anís, el aceite y la leche. Se bate todo bien. Calentamos aceite en una sartén, se forman tortitas finas que se echa al aceite y se le va dando vuelta con la caña; cuando la masa esté frita se sacan de la sartén.

*Al acabar se sirven con miel.

Hojuelas con miel



PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS-ARTESANALES

En toda la Sierra del Segura existe una incipiente industria agroalimentaria derivada de **productos ecológicos**: embutidos, aceites, frutos secos, encurtidos, panadería, repostería, mermeladas y hasta huevos y yogures ecológicos. La **artesanía de la zona** ha recuperado oficios antiguos y pone en el mercado artesanía de la piedra, muñequería, juegos infantiles, jabones, cerámicas, telares, tapices o artesanía del bronce.

En **Elche de la Sierra** elaboran embutidos, aceites, frutos secos, panadería, repostería, etc. y producen jabones, estufas, calzados, ebanistería, forja y artesanía de la piedra. **Letur** se han especializado en la elaboración de tarimones, arcones o cantareras, tallado de la piedra, repostería, quesos y yogures ecológico; en **Riópar**, bronce y artesanía de madera; en **Paterna del Madera**, embutidos; en **Férez**, encurtidos y vino; en **Molinicos**, pan, jamones, embutidos y aceite; en **Liétor**, las mieles y la restauración de arte; en **Yeste**, huevos, embutidos, repostería, licores y esencias; y en **Nerpio**, nueces, mermeladas, miel, dulces, alfombras y telares.

ARTISAN-FOOD PRODUCTS

Throughout Sierra del Segura, there is an incipient interest in the food industry derived from **organic products**: sausages, oils, nuts, pickles, bakery products, pastries, jams, and even organic eggs and yoghurts. The **region's craftsmanship** has recovered ancient trades, putting back on the market: the stone crafts, rag dolls crafts, playgrounds, soaps, ceramics, looms, tapestry or bronze craftsmanship.

Elche de la Sierra produces sausages, oils, nuts, bakery and pastry products. Soaps, stoves and shoes are also produced and woodwork, metalwork and stone handicrafts are made.

Letur has specialized in producing wooden platforms, large chests or pitchers but also in stone carving, pastry products, organic cheese and yoghurts.

Riópar manufactures brass and wood handicrafts. **Paterna del Madera** produces sausages. Pickles and wines in **Férez**. **Molinicos**: hams, sausages and oil. In **Liétor**: honey and art restoration. In **Yeste**: eggs, sausages, pastry products, liquors, essences. **Nerpio**: Nuts growing, production of jams, honey, candy, ceramics, carpets and fabrics.



Bronces



Telares artesanos

Tienda artesanía Elche de la Sierra
www.artesaniadelasierra.com

Artesanía Puerta del Arco
C/San Vicente, 23
www.puertadelarco.com

Artesanía La cueva del Mundo
Ctra CM- 412 Riópar
www.lacuevadelmundo.com

Tienda Los Telares
Plaza Mayor, Nerpio 967 430 490

Cosmética Artesana
www.pielsegura.com

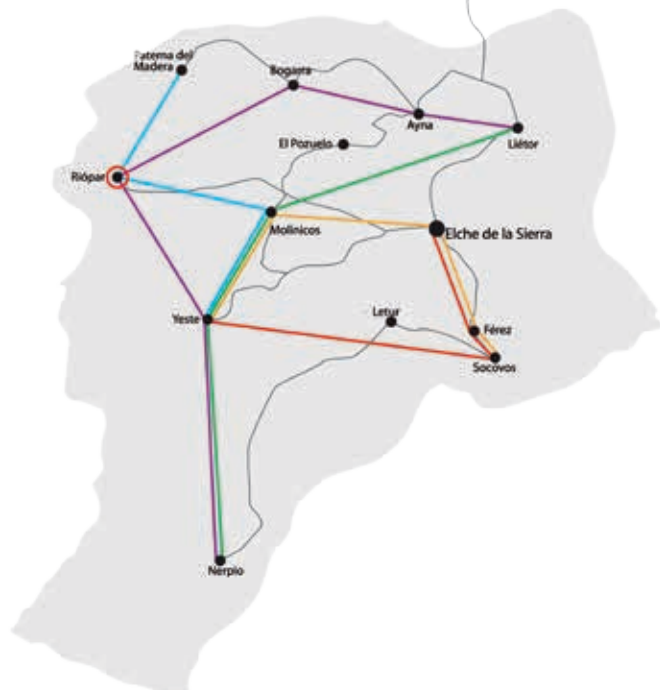
Panadería Ecológica Rincón de la Sierra
Villares-Elche de la Sierra 967 410 462

Quesos Artesanos de Letur
Ctra. Nerpio, s/n, Letur
www.elcanterodeletur.com

Hojuelas y Licores Los Calares de Yeste
967 431 041

Embutidos Maceo
www.maceo.es

ALBACETE



ITINERARIOS GASTRONÓMICOS

- RUTA DEL CORDERO SEGREÑO Y CABRITO CELTIBÉRICO / SEGREÑO LAMB AND CELTIBERIC KID ROUTE: Ayna, Bogarra, Liétor, Nerpío, Riópar y Yeste.
- RUTAS DE ACEITE / OIL ROUTES: Elche, Férrez, Socovos, Molinicos y Yeste.
- RUTA DE LA ALMENDRA / ALMOND ROUTE: Elche, Férrez, Socovos, Molinicos y Yeste.
- RUTA DE LA MIEL / HONEY ROUTE: Liétor, Molinicos, Yeste y Nerpío.
- RUTA DE SETAS / MUSHROOMS ROUTE: Molinicos, Riópar, Paterna y Yeste.
- RUTAS DE LA CAZA / HUNTING ROUTES: Riópar
- RUTA DE LAS TAPAS / TAPAS ROUTE: Riópar

RUTAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMICS ROUTES



Hay lugares que guardan secretos de siglos, donde
los fogones entonan melodías de gozo.

*R*estaurantes de *A*lbacete Capital





Restaurante Don Gil

Baños, 2 - 02004 **Albacete**
967 239785 • F/ 967 239813
www.restaurantedongil.com
administracion@restaurantedongil.com

H/ Open: 13.00-16.30/21.00-23.30 h.
C/ Closed: Domingo noche y lunes
• 15 días Agosto y 7 días Enero



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, creativa

Guisos Caseros: Judías con Perdiz, Gazpacho Manchego, etc , Arroces de mar y montaña, las mejores carnes rojas y deliciosos postres caseros.

Type of cuisine / La Mancha and signature cuisine.

Homemade Stews: Beans with Partridge, Gazpacho Manchego, etc. Seafood and Mountain Rices, the best red meats and homemade desserts.

Vinos/Wines 250 • Aforo/Capacity: 477 pax • B/ 20 pax • C/4 comedores de 38+45+70+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 22-25 €

PMC/Average Price: 40-50 €

Salones/Sala rooms

2 salones con aforo de 220-400 pax



Albacete
Provincia



Rte. Dallas Tapería

Pza. Maestro Chueca, 13 - 02002 **Albacete**
967 219219 • M/ 635 436801
www.elsecretodejavega.com
info@elsecretodejavega.com

H/ Open: 13.00-17.00/20.00-00.30 h.
C/ Closed: Lunes • Agosto



Tipo de cocina / regional, internacional

Arroz de pollo de corral, cochinillo, paletilla. Pulpo con ajoatao, mahonesa y aceite de pimentón. Salteado de Setas con ajetes tiernos y teja de jamón.

Type of cuisine / Regional and international cuisine.

Rice with free range chicken, suckling pig, lamb shoulder. Octopus with ajoatao, mayonnaise and paprika oil. Stir fried garlic sprouts with mushrooms and ham tile.

Vinos/Wines 364 • Aforo/Capacity: 104 pax • B/ 30 pax • C/2 comedores de 30 + 70 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 18 €

PMC/Average Price: 30-35 €



Rte. Nuestro Bar

Alcalde Conangla, 102
02002 **Albacete**
967 243373 • F/ 967 664678
www.nuestrobar.es
nuestrobar@nuestrobar.es
H/ Open: 13.30-17.00/21.00-00.00 h.
C/ Closed: Domingo noche • Julio



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, regional

Gazpacho Manchego. Cochinillo al horno. Judías con perdiz. Paletilla de lechal al horno. Codillos asados. Lubina al horno. Lomo de bacalao a la cazuela.

Type of cuisine / La Mancha and regional cuisine.

Gazpacho Manchego, Beans with Partridge, Roast Suckling Lamb Shoulder. Roast ham hock, Baked sea bass. Cod fillet casserole.

Vinos/Wines 180 • Aforo/Capacity 170 pax • Barra/Bar 60 pax
C/6 comedores de 12+15+25+30+35+40+45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €

PMC/Average Price: 22-30 €



Albacete Provincia



Rte. Mesón El Lomo y Salones

Ctra. Peñas, km 3,5 - 02049 **Albacete**
967 232650 • F/ 967 232650
www.mesonellomo.com
mesonellomo@mesonellomo.com
H/ Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: No



Tipo de cocina / tradicional manchega

Crema de perdiz, arroz caldoso con pollo de corral, gazpachos con caza, cordero manchego al horno de leña y a la brasa. Todo tipo de caldos y entrantes.

Type of cuisine / Traditional Manchego cuisine.

Partridge cream, rice with free range chicken, gazpacho with game, wood oven roasted or chargrilled Manchego lamb. All kind of starters and soups.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity 900 pax • Barra/Bar 100 pax • C/1 comedor de 100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 20-25 €

Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 85+120+500 pax



Rtes. McDonald's

Centro Comercial Los Llanos/
Mc Auto .Imaginalia/C.C. Vialia **Albacete**
967 502812 - 967 216496 - 967 521629
www.mcdonalds.es

H/Open: 11.30-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina rápida

Hamburguesas. Ensaladas. Tapas. Fritos. Postres.

Type of cuisine / Fast food.

Burgers. Salads. Tapas. Side Orders. Desserts.

Aforo/Capacity 190 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 190 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 3,65 - 5,20 €



Albacete Provincia

Rte. Gran Hotel Albacete

Marqués de Molins, 1 - 02001 **Albacete**
967 193 333 • F/ 967 193 332
www.abgranhotel.com
reservas@abgranhotel.com

H/Open: 13.00-15.30/20.30-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / mediterránea, vasca, tradicional, manchega

Gazpachos manchegos. Chuletilas de lechal. Potajes caseros. Carnes. Pescados.
Aperitivos variados. Postres caseros.

Type of cuisine / mediterranean, traditional, manchego, basque

Gazpacho manchego. Sirloin. Filet. Suckling lamb chops. Fish. Home made desserts.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity 270 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 55 pax



Salones Privados/Private meeting rooms

Salones con aforo de 260 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 17-25 €



Rte. Parador de Albacete

CN 301, Km. 251
02000 **Albacete**
967 010500 • F/ 967 243271
www.parador.es
albacete@parador.es

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, mediterránea

Gazpacho Manchego, Pisto, Perdiz, Paletilla de Cordero, Helado de Queso, Miguelitos de la Roda.

Type of cuisine / Manchego and Mediterranean.

Gazpacho Manchego, Pisto, Partridge, Lamb shoulder, Cheese Ice Cream, La Roda's Miguelitos.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity 560 pax • Barra/Bar 120 pax • C/2 comedores de 20+80 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 170 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 33 €
PMC/Average Price: 35-40 €



Albacete Provincia

Restaurante El Callejón

Guzmán el Bueno, 18
02002 **Albacete**
967 211138 • F/ 967 191008
www.restauranteelcallejon.com
restaurante@restauranteelcallejon.com

H/Open: 13.00-16.00/20.30-cierre.
C/Closed: Domingo noche • 20/7 al 20/8



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Judías con perdiz y Mousse de limón. Manzana caramelizada con foie. Taco de rape con tocino ibérico. Arroz con trufa natural. Lomo de buey a la brasa.

Type of cuisine / Trending and Regional cuisine.

Beans with partridge and lemon mousse. Caramelized apple with foie. Monkfish Slice with Iberico streaky bacon. Rice with natural truffle. Grilled Beef tenderloin.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity: 280 pax • Barra/Bar 30 pax • C/10 comedores de 8 a 90 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 8 a 90 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 28 €
PMC/Average Price: 45 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Restaurante Il Forno

Cava, 23 - 02001 Albacete
967 236766 - 967 502388
www.ilforno.es
albacete@ilforno.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional, internacional, italiana

Endivias Roquefort. Carpaccio de solomillo a las hierbas provenzales. Todo tipo de pastas y pizzas. Besugo a la espalda. Solomillo al Camembert. Entrecot a la pimienta

Type of cuisine / Regional, international, Italian.

Endive with Roquefort. Tenderloin carpaccio with aromatic herbs. All kinds of pastas and pizzas. Baked Gilthead Bream. Sirloin with Camembert sauce.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity: 170 pax • Barra/Bar 8 pax • C/2 comedores de 80+90 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 20 €

PMC/Average Price: 20-30 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 80 + 90 pax



Albacete Provincia

Rte. La Alacena del Hotel Beatriz y Salones

P. I. Campollano. Avda Autovia, 1
02007 Albacete

967 599330 • F/ 967 592041
www.beatrizhoteles.com
reservas.albacete@beatrizhoteles.com

H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes.

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Delicias del Chef. Carta de arroces. Platos de caza. Postres.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Chef's delis. Rices Menu. Game meat dishes. Desserts.

Vinos/Wines 200 • Aforo/Capacity: 180 pax • C/3 comedores de 120+180+250 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 30 €

PMC/Average Price: 35 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 20 a 600 pax



Rte. Estación Autobuses Cafetería

Federico García Lorca, 2
02001 Albacete
967 210660 - M/ 667 421936
E/ smrestaurante@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / casera, manchega

Gazpacho manchego. Judías con perdiz. Paella con verdura. Paletilla. Solomillo de ternera.

Type of cuisine / Homemade, Manchego.

Gazpacho Manchego. Beans with partridge. Vegetarian Paella. Lamb Shoulder. Veal Sirloin.

Vinos/Wines 10 • Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 100 pax • C/1 comedor de 77 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-15 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. Rincón Gallego II

Pza. San José, 2 / Tinte, 25
02002 Albacete
967 211494

H/Open: 13.00-16.30/21.00-00.00 h.
C/Closed: No.

Tipo de cocina / internacional, gallega

Mariscos, arroz caldoso con bogavante, centollo, buey de mar, bogavante, nécora, cigala, langosta, gamba, camarón, quisquilla, ostra, percebe...

Type of cuisine / International, Galician.

Seafood risotto with lobster, spider crab, crab, lobster, crayfish, king prawns, prawn, shrimp, oysters, barnacles ...

Aforo/Capacity: 100 pax • B/ 40 pax • C/1 comedor de 90 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 27-29 €

PMC/Average Price: 30-40 €

Salones/Sala rooms

Salón con aforo 90 pax





Restaurante Álvarez

Salamanca 12 - 02001 **Albacete**
967 218269 • F/ 967 214919
www.restaurantealvarez.com
info@restaurantealvarez.com

H/ Open: 13.00-16.00/21.00-23.30 h.
C/ Closed: Lunes • 3 semanas agosto y S. Santa



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina tradicional, actual

Ensalada de perdiz. Paletilla de lechal. Croquetas de boletus. Tapas de concurso. Gazpachos manchegos. Pasión de chocolate caliente.

Type of cuisine / Traditional, Modern.

Partridge salad, lamb shoulder, boletus croquettes. Contest top tapas. Gazpacho manchego. Hot Chocolate Passion.

Vinos/Wines 120 • Aforo/Capacity 101 pax • Barra/Bar 20 pax • C/3 comedor de 20+25+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 19 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Asador Concepción

Concepción, 5 - 02002 **Albacete**
967 524350
www.asadorconcepcion.com
info@asadorconcepcion.com

H/ Open: 13.30-16.00/21.00-23.00 h.

C/ Closed: Domingo noche, lunes y martes tarde. • Agosto

Tipo de cocina / regional, tradicional

Carnes rojas. Lechal al horno. Pescados. Platos de cuchara. Postres caseros.

Type of cuisine / Regional, traditional.

Red meats. Roast suckling lamb. Fish. Soups and stews. Desserts.

Vinos/Wines 280 • Aforo/Capacity 100 pax • C/4 comedores de 12+16+24+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 19 €

PMC/Average Price: 35-50 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 60 pax



Restaurante Azabache

Iris, 42
02005 **Albacete**
967 191060
www.azabachealbacete.com
info@azabachealbacete.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/ Closed: Lunes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional, internacional, vegetariana

Solomillo sobre costrón de pan tostado, coronado con foie y bañado con salsa clásica Arroces (especialidad arroz meloso de gamba roja) Paella de verduras. Pizzas.

Type of cuisine / Regional, international, vegetarian.

Sirloin on toasted bread croutons topped with foie and dressed with classic salsa. Rice (Specialty red shrimp risotto) Vegetarian Paella. Pizzas.

Vinos/Wines 100 • Aforo/Capacity 100 pax • Barra/Bar 30 pax • C/Comedores de 70 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15-18 €

PMC/Average Price: 20-30 €



RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Casa Marlo

Plaza Gabriel Lodares, 3
02002 **Albacete**
967 506475 • F/ 967 227739
marianmarlo@hotmail.com
www.restaurantemarlo.com
H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / creativa de autor

Manitas de cerdo deshuesado crujientes con salsa, bacalao confitado sobre chips de alcachofa. Ajoblanco con mojama, huevas de arenque y vinagre de Módena.

Type of cuisine / Signature cuisine.

Crispy boneless pork trotters with sauce, Crystalized cod on artichoke chips bed. Garlic cream with salted tuna, herring roe and balsamic vinegar.

Aforo/Capacity 200 pax • Barra/Bar 20 pax • C/4 comedores de 12+14+16+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 20-40 €
PMC/Average Price: 3€



Albacete Provincia

Rte. Casa Paco y Salones Sta. Isabel

La Roda, 21 - 02006 **Albacete**
967 220041 • F/ 967 500618
www.hotelsantaisabelalbacete.com

H/Open: 13.30-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde. • Agosto

Tipo de cocina / regional, de autor

Paletilla de lechal al horno estilo Casa Paco. Bolsita con bacalao fresco y verduras naturales. Perdiz brava escabechada al estilo de la abuela.

Type of cuisine / Regional, signature cuisine

Roast lamb shoulder Casa Paco style, Fresh cod and natural vegetables bag, marinated wild partridge grandmother's style.

Vinos/Wines 100 • Aforo/Capacity 180 pax • Barra/Bar 20 pax • C/3 comedores de 20+80+90 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
2 Salones con aforo de 100+400 pax

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 3€



Restaurante Certezas

Concepción, 33
02002 **Albacete**
967 616869 • M/ 601 261146
www.restaurantecertezas.com
reservas@restaurantecertezas.com
H/Open: 13.30-16.00/20.00-cierre.
C/Closed: Domingo noche.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Creativa y de autor

Crujiente de calamar. Tempura de verduras. Mero roca.

Type of cuisine / Creative and author

Crispy squid. Vegetables tempura. Grouper.

Vinos/Wines 60 pax • Aforo/Capacity 100 pax • C/5 comedores de 6+10+12+16+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 25 €
PMC/Average Price: 30-35 €



Albacete Provincia

Rte. Casa Tape-Arte

Gaona, 16
02001 **Albacete**
967 963089
www.tapeartealbacete.com
restaurantetapearte@hotmail.com
H/Open: 13.00-16.00/21.00-23.30 h.
C/Closed: Domingo noche.

Tipo de cocina / manchega, mediterránea, creativa

Gambas flambeadas. Cochinito al horno, gazpacho manchego, arroz con bogavante. Huevos escalfados con boletus y trufa negra, sushi de bacalao en tempura.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Flambé prawns. Roast suckling pig, gazpacho manchego, rice with lobster. Poached eggs with boletus and black truffles, cod sushi tempura.

Vinos/Wines 60 pax • Aforo/Capacity 50 pax • Barra/Bar 25 pax • C/2 comedores de 20+30 pax



Precios/Prices

PMC/Average Price: 30-35 €





Restaurante Caldereros

Caldereros, 13
02002 Albacete
967 610217 • M/ 669 486877
www.caldereros.es
caldereros@caldereros.es
H/Open: 13.30-16.00/20.30-cierre.
C/Closed: Domingo. • 1-20/08 - 4ª semana enero



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea, casera

Boletus fritos con ajetes, foie y huevo frito. Ajoaceite con manos de cerdo. Olla de aldea. Chuletillas de cerdo lechal con ajos tiernos.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Stir fried boletus with garlic sprouts, egg and foie. Ajoaceite with pig trotters. Olla de Aldea (Village's stew). Suckling pork chops with garlic sprouts.

Vinos/Wines 80 pax • Aforo/Capacity 70 pax • Barra/Bar 30 pax • C/2 comedores de 20+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 25 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. El Corte Inglés

Avenida de España, 30
02002 Albacete
967 198400 • M/ 679 954480

H/Open: 10.00-22.00 h.

C/Closed: Domingos.



Tipo de cocina / manchega, mediterránea

Queso manchego. Revuelto de morcilla con picatoste, olla de aldea, atascaburras, bacalao en lecho de pisto manchego, cordero asado en forma tradicional. Tortitas.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Manchego cheese. Scrambled black pudding and croutons, olla de aldea, atascaburras, cod filled on a pisto manchego bed, traditional roasted lamb. Pancakes.

Aforo/Capacity 68 pax • C/1 comedores de 68 pax • Barra/Bar 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 25 €



Rte. De Pintxos Gastrobar Albacete

Dionisio Guardiola, 5
02002 Albacete
967 235611
www.depintxosgastrobar.com
depintxos@gastrobar.e.movistar.es
H/Open: 12.30-16.30/20.00-00.30 h.
C/Closed: Domingo tarde y lunes.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / De fusión, de mercado

Esfera de txipirón con suave allioli. Risotto de hongos. Croqueta de boletus con caramelo de sidra. Platos de cuchara. Menú degustación.

Type of cuisine / Signature and fusion cuisine.

Baby squid with soft garlic mayonnaise. Mushrooms risotto. Boletus croquettes with cider caramel. Stews and soups menu. Tasting menu.

Aforo/Capacity 80 pax • Barra/Bar 40 pax • C/2 comedores de 10+40 pax



Precios/Prices

PMC/Average Price: 20 €



Albacete Provincia

Restaurante Limonero

Hermanos Falcó, 35
02006 Albacete
967 244814
restaurante_limonero@hotmail.com

H/Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Domingo noche y lunes. • Agosto



Tipo de cocina / mediterránea tradicional

Arroces, mariscos y algunos platos de la cocina manchega.

Type of cuisine / Traditional Mediterranean.

Rice, seafood and some regional dishes.

Vinos/Wines 300 • Aforo/Capacity 65 pax • C/3 comedores de 8+25+40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 20 €

PMC/Average Price: 30-40 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Asador El Fogón

Hellín, 25
02002 Albacete
967 505997 • M/ 678 510500
elfogonalbacete@gmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00 a cierre
C/Closed: Domingo noche y lunes



Tipo de cocina / Manchega internacional

Especialidades en carnes rojas a la brasa, carnes al plato y arroz caldoso.

Type of cuisine / International and Manchega

Specialties in grilled red meats. Stewed meats and creamy rice (meloso).

Aforo/Capacity: 53 pax



Salones/Sala rooms

1 salón con aforo de 15 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 16 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Enrique y Francisco II y Salones

Fería, 53
02004 Albacete
967 226535
restauranteseyf@ono.com
H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / regional, nacional

Gazpachos. Paletilla. Atascaburras. Migas ruleras. Arroz caldoso con caza. Perdiz en escabeche. Pan de calatrava. Natillas.

Type of cuisine / Regional, National.

Gazpacho Manchego. Lamb Shoulder. Atascaburras. Migas Ruleras. Rice with game meat stew. Marinated Partridge. Crème caramel. Custard.

Aforo/Capacity 373 pax • Barra/Bar 15 pax • C/3 comedores de 30+60+200 pax



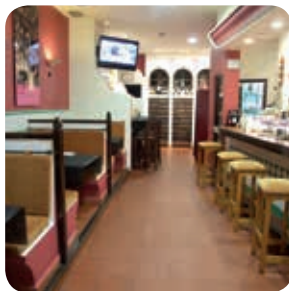
Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 300 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 20-30 €



Rte. El Horno de la Cruz

Cruz, 7
02001 Albacete
T.967 520552 • M/ 678 637 644
www.restaurantehormodelacruz.es

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche. • 15 días Agosto



Tipo de cocina / Manchega tradicional

Torreznos. Pulpo al horno. Bienmesabe. Judías con perdiz. Olla de aldea y todo tipo de arroces. Menú diario. Guisos por encargo.

Type of cuisine / Traditional Manchego.

Pork scratchings. Baked octopus. Bienmesabe (marinated and battered fish). Beans with partridge. Olla de aldea and kind of rices.

Aforo/Capacity 111 pax • Barra/Bar 20 pax • C/3 comedores de 20+30+80 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 80 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €

PMC/Average Price: 25-30 €



Rte. El Quijote-Tejoqui

Crta Jaén km 4,5 - 02006 Albacete
967 221084 • F/ 967 221084
www.restaurante-quijote-albacete.com
info@restaurante-quijote-albacete.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: 1-15 Julio.



Tipo de cocina / Cocina regional, mediterránea

Judías con perdiz, gazpachos, carnes a la brasa, pescados. Arroces y postres caseros.

Type of cuisine / Regional, Mediterranean cuisine.

Beans with partridge, gazpacho, grilled meats and fish. Rice and desserts.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity 300 pax • Barra/Bar 40 pax • C/2 comedores de 100+175 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 56+200 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 25-30 €



Restaurante Capricho

Dr. Francisco Gaspar Huelves, 1
02008 **Albacete**
967 278853

H/Open: 13.30-16.00/20.30 h. a cierre
C/Closed: Lunes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea, casera

Habichuelas gazpacho manchego arroces, capricho de chocolate postres caseros, Ensalada templada, delicias de queso, croquetas de chipirón.

Type of cuisine / Cuisine / Manchega, Mediterranean, homemade.

Stewed beans. Gazpacho Manchego. Rice. Warm salad. Cheese delicacies. Squid croquettes. Chocolate caprice. Homemade desserts.

Aforo/Capacity: 41 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Rte. El Alambique

Callejón San José s/n
02001 **Albacete**
967 615352 • M/ 667 455669

H/Open: 12.00-16.00/20.00 h. a cierre
C/Closed: No • 1 al 15 de agosto

Tipo de cocina / Manchega, casera, creativa

Torreznos, bacalao al horno con bechamel y espinacas. Pisto manchego, revueltos, Atascaburras y pasteles variados (puero, carne y marisco). Tarta de queso.

Type of cuisine / Manchega, homemade, creative.

Torreznos (pork scratchings). Baked cod with white sauce and spinach. Pisto manchego. Scrambled eggs. Atascaburras. Cheesecake.

Aforo/Capacity: 65 pax • Barra/Bar 20 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. La Fontana di Trevi

Tinte, 40 bajo
02002 **Albacete**
967 522223
www.lafontanaditrevi.com
info@lafontanaditrevi.com

H/Open: 13.30-16.30/20.00-00.30 h.
C/Closed: Lunes.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / internacional, italiana

Variedad de Ensaladas con sus salsas. Entrantes como Funghi di Bosco. Todo tipo de pescado. Pastas. Pizzas. Postres caseros como Tiramisu, Graixonera, Tarta de Queso.

Type of cuisine / International, Italian.

Funghi di Bosco, sea bass and sea bream cartoccio style, Provence style sirloin and mushrooms in gorgonzola style, fritata, lamb shoulder and tiramisu for dessert.

Aforo/Capacity 84 pax • C/1 comedor de 84 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €
PMC/Average Price: 20-30 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 30 pax



Albacete Provincia

Restaurante La Jaula

Crta Jaén Km 2,1
02006 **Albacete**
967 227833

H/Open: 13.00-16.00/20.00 a cierre.
C/Closed: Martes. • 18-30 de Septiembre

Tipo de cocina / Cocina regional

Gazpacho manchego. Asadillo. Ajomataero. Atascaburras. Paella. Fideguga. Rabo frito. Forro. Chusmarro. Chuletas.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Gazpacho Manchego. Roast peppers. Ajomataero. Atascaburras. Paella. Fideguga. Fried pork tail and face. Pork sirloin. Pork chops.

Aforo/Capacity 90 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 90 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-14 €
PMC/Average Price: 15-25 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. La Taberna y Salones

Avda. de España, 9
02006 Albacete
967 237407 M/ 616 221804
www.restaurantecocinamanchega.com
genaro.taberna@hotmail.com

H/Open: 07.30-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional

Gazpachos, judías con perdiz, migas ruleras, paletilla de lechal. Gran variedad de pescados frescos y carnes.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Gazpacho Manchego, beans with partridge, migas ruleras, lamb shoulder. Wide variety of fresh fish and meat.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity 90 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 90 pax



Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 250 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-15 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. La Tapería de José María

Santa Quiteria, 23 - 02002 Albacete
967 229537 • M/ 652 945195
www.lataperiadejosemaria.com
info@lataperiadejosemaria.com

H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingos noche a miércoles • Agosto



Tipo de cocina / Tradicional, tapas, creativa

Arroces de todo tipo. Guisos de la abuela. Repostería de diseño y autor.

Type of cuisine / Traditional, creative tapas, rice.

All kind of rice, traditional casseroles and stews, signatures pastry.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity 88 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 30+55 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Nueva Zorrilla y Jardines Puerta Madrid

Avda. Gregorio Arcos, s/n
02007 Albacete
967 242212 • M/ 664 309321
www.chhoteles.es
restaurantelazorrilla@yahoo.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.30 h.
C/Closed: No.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, nacional, internacional

Anchoas de Santoña. Ventresca de atún. Tarrina de Foie de pato con membrillo y Pedro Ximénez. Ensalada Gourmet de Salmón y pulpo con vinagreta.

Type of cuisine / Manchego, national and international.

Santoña anchovies, tuna belly, foie gras. Duck foie gras terrine with quince jelly. Gourmet Salmon and octopus salad with vinaigrette dressing.

Aforo/Capacity 150 pax • Barra/Bar 50 pax • C/1 comedor de 150 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 150+600 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 13-40 €



Albacete Provincia

Restaurante L'Arruz

Purísima, 1 - 02002 Albacete
967 210996 • F/ 967 244695
www.larruzalbacete.com
info@larruzalbacete.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingos noche.



Tipo de cocina / regional, mediterránea, tapas

Arroces secos, arroces melosos crêpes, ensaladas templadas, ibéricos, frituras, carnes, pescados, gratinados, los postres más golosos y una selecta carta de vinos.

Type of cuisine / Regional, Mediterranean, Italian.

Dry rice, risotto, crepes, warm salads, Iberian cured sausages and ham, fried foods, meats, fish, casseroles, gratinés, desserts for the sweetest teeth.

Vinos/Wines 70 • Aforo/Capacity 90 pax • C/3 comedores de 10+20+60 pax



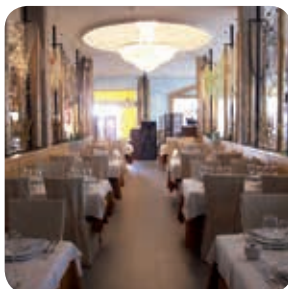
Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 90 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 14,90 €

PMC/Average Price: 25 €



Rte. L'Albufera Arrocería

P. I. Campollano, Avda 1ª, 11-15
02007 **Albacete**
967 592261 • M/ 669 723927

H/ Open: 13.00-17.30h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / *Cocina mediterránea*

Todo tipo de arroces y entrantes variados. Marisco cocido y frituras.

Type of cuisine / *Mediterranean cuisine*

All kinds of rice and various starters: Cooked seafood. Fried fish and seafood.

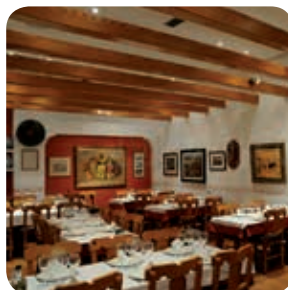
Aforo/Capacity 103 pax • C/1 comedores de 103 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-20 €

PMC/Average Price: 25-20 €



Rte. Los Molinos

Marques de Villoros, 16
02003 **Albacete**
967 231452

H/ Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
CS/ Domingo noche y lunes. • 1-22 Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / *regional de mercado*

Gazpachos manchegos, paletilla asada, solomillo al queso manchego, judías con perdiz, unos chopitos con habas y huevos fritos, merluza al azafrán, postres caseros.

Type of cuisine / *Fresh market regional cuisine.*

Gazpacho manchego, roast lamb shoulder, sirloin steak with manchego cheese, beans with partridge, baby squid with baby beans and fried eggs, hake with saffron.

Vinos/Wines 120 • Aforo/Capacity 70 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 17 €

PMC/Average Price: 30 €



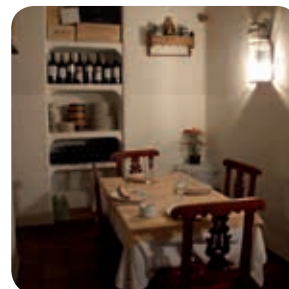
Albacete Provincia

Rte. Mesón Las Rejas

Dionisio Guardiola, 9
02002 **Albacete**
967 227242

www.mesonlasrejas.es
info@mesonlasrejas.es

H/ Open: 13.30-16.30/21.00-00.00 h.
C/ Closed: Domingo • 15-31 de Agosto



Tipo de cocina / *regional, de temporada*

Revuelto de migas ruleras, perdices en escabeche, milhojas de hígado con manzana lomos de lubina con verdura crujiente, milhojas de hígado y manzana al moscatel.

Type of cuisine / *Regional, seasonal.*

Scrambled shepherd's bread crumbs, marinated partridges, liver and apple mille-feuille with Moscatel sauce, sea bass filets loins with crispy vegetables.

Aforo/Capacity 44 pax • Barra/Bar 8 pax • C/2 comedores de 15+25 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 19 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Parque La Pulgosa

Interior del Parque Natural La Pulgosa
02006 **Albacete**

M/ 607 773000 • 967 616656

www.rteparquelapulgosa.com
rteparque@rteparquelapulgosa.com

H/ Open: 11.00 a cierre
C/ Closed: No.



Tipo de cocina / *manchega casera*

Paella. Gazpacho. Atascaburras. Ajomataero. Migas. Tiramisú. Tarta de queso.

Type of cuisine / *Home made manchego cuisine.*

Paella. Gazpacho Manchego. Atascaburras. Ajomataero. Migas. Tiramisu. Cheesecake.

Aforo/Capacity 200 pax • C/2 comedores de 100+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 12-20 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 100+100 pax

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Posada Real y Salones

Alcalde Conangla, 18
02001 Albacete
967 214 587 • M/ 639 611013
www.salonesposadareal.com
info@salonesposadareal.com
H/ Open: 12.00-16.00/20.30-23.30 h.
C/ Closed: Domingo noche y lunes.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / internacional de autor

Corazones de alcachofas gratinados, Canapé de avestruz en salsa pimienta roja, Sombreros de Porto Bello, Brocheta de mero y gamba en salsa azafrán.

Type of cuisine / International and signature cuisine.

Artichoke hearts au gratin, ostrich Canapé topped with red pepper sauce, Porto Bello hats, grouper and shrimp skewer with saffron sauce.

Aforo/Capacity 450 pax • Barra/Bar 30 pax • C/3 comedores de 20+30+55 pax



Salones/Sala rooms

Salón con aforo de 600 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 16 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Restaurante Pinguino

Madres de la Plaza de Mayo, 1
02002 Albacete
967 248349

www.restaurantepinguino.com

H/ Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.

C/ Closed: Domingos noche y miércoles • 1-15 Agosto



Tipo de cocina / regional de autor

Alcachofas y cardo con foie. Arroz caldoso con pollo y caracoles.

Type of cuisine / Signature regional cuisine.

Cardoon and artichokes with foie gras. Rice with free range chicken and mountain snails.

Aforo/Capacity 90 pax • C/2 comedores de 30+50 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 80 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 18-25 €

PMC/Average Price: 26-35 €



Rte. El Rincón de la Cuba

Paseo de la Cuba, 24
02005 Albacete
967 520460
www.rincondelacubaalbacete.es
info@rincondelacubaalbacete.es
H/ Open: 13.30-16.30/20.00-23.00 h.
C/ Closed: Domingo noche • 25 julio a 25 agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional mediterránea

Paletilla de cordero. Judías con perdiz. Arroces. Pescados. Solomillo al Oporto. Merluza a la vasca. Postres caseros.

Type of cuisine / Regional, Mediterranean.

Lamb shoulder. Beans with partridge. Rices. Fish. Sirloin with Porto sauce. Basque style Hake. Desserts.

Aforo/Capacity 95 pax • Barra/Bar 15 pax • C/3 comedores de 20+25+50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €

PMC/Average Price: 25-40 €



Albacete Provincia

Rte. Sexto Sentido Salones

Feria, 42
02005 Albacete
967 225915 - 967 237698 M/ 654 532006
www.gastrobarextosentido.com
info@gastrobarextosentido.com
H/ Open: 11.00-17.00/20.00-01.00 h.
C/ Closed: 1-15 de agosto



Tipo de cocina / regional, creativa

Cuajada de verdura de tallo, ajonegro caliente de hongos y carlota pochada chipie. Taco de foie en orza geleé de vino tinto y bizcocho de miel de arroe.

Type of cuisine / Regional, creative

Vegetable sprouts curd, Mushrooms and poached carrot hot ajonegro. Foie in lard steak. Red wine geleé and honey syrup sponge cake.

Aforo/Capacity 700 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 150 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15-18 €

PMC/Average Price: 19-25 €

Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 150+250+300 pax



Rte. Trovador Tapería

Octavio Cuartero, 62
02003 **Albacete**
967 615702
www.taperiatrovador.com
taperiatrovador@hotmail.es
H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde y lunes.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Atascaburras. Ajomataero. Lendrecillas. Arroz con foie. Arroz trufado. Arroz Xantarella. Arroz con bogavante. Croquetas de Changuro.

Type of cuisine / Manchega, Mediterranean.

Atascaburras. Ajomataero. Lendrecillas (sweet bread). Rice with foie. Xantarella Rice. Rice with truffles. Kangaroo croquettes.

Aforo/Capacity 45 pax • Barra/Bar 15 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11,5 €

PMC/Average Price: 18-25 €



Albacete Provincia

Rte. Aderezo Tapería

Mayor, 51
02002 **Albacete**
967 672329
www.aderezoalbacete.es
info@aderezoalbacete.es
H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes.



Tipo de cocina / regional

Calabaciones rellenos de jamón iberico. Ajomataero. Carne a la brasa. Pastel de puerros. Corazones de Alcachofa rellenos. Pimientos de Pequillo. Morcillas caseras.

Type of cuisine / Regional.

Courgettes stuffed with Iberian ham. Ajomataero. Grilled meat. Leek pastry. Stuffed artichoke hearts. Piquillo peppers. Home made black pudding

Aforo/Capacity: 76 pax • C/1 comedor de 20 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 15-25 €



Rte. Asador La Posadica

García Mas, 8 (frente a Plaza de Toros)
02003 **Albacete**
967 220336 M/ 627 573633
www.restaurantelaposadica.es
info@restaurantelaposadica.com
H/Open: 13.00-16.00/21.00 a cierre
C/Closed: Tardes de domingo, lunes, martes y miércoles. Abierto a mediodía.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, mediterránea, asador

Cuarto de lechazo al horno romano de leña con setas. Manitas gratinadas de cerdo. Espárragos de Navarra a la plancha con foie y queso de cabra.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean, steakhouse.

Wood oven Roast lamb quarter with wild mushrooms. Gratiné pig trotters. Grilled Navarra asparagus with goat cheese and foie.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity 64 pax • Barra/Bar 18 pax • C/3 comedores de 10+20+30 pax



Precios/Prices

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Restaurante Alfaro

Ctra de las Peñas, 81
02006 **Albacete**
967 230876



H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.

C/Closed: Lunes - Última semana julio y primera de agosto

Tipo de cocina / regional, internacional

Paellas de encargo, gazpachos manchegos, cochinillo, olla de aldea, empedrado, cocido.

Type of cuisine / Regional, international.

Paella by order, gazpacho manchego, roast suckling pig, olla de aldea, empedrado, cocido (chickpeas stew).

Aforo/Capacity 175 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 55 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-11 €

PMC/Average Price: 18-20 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. A Fuego Lento Tapería

Fernando Poo, 20 (Junto C.C. Carrefour)
02002 Albacete
967 964537 • M/ 687 511974
www.restaurantefuegolento.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: Tardes Domingo, lunes y martes
• 15 días Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Viera rellena. Manitas de cerdo rellenas de setas. Chuletetas de lechal. Solomillo de ternera nacional. Tarta de 3 chocolates Copa de la abuela.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Stuffed scallops. Pig trotters stuffed with wild mushrooms. Suckling lamb chops. National Veal Sirloin. 3 chocolates cake. Home made ice cream cup.

Aforo/Capacity 99 pax • Barra/Bar 12 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 15-20 €

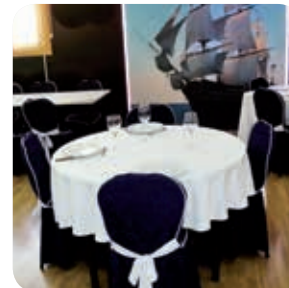


Albacete Provincia

Rte. Barco de Ángel

Casas Ibáñez, 37
02002 Albacete
967 214096 • M/ 670 819592

H/Open: 13.30-16.30/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingo • Agosto



Tipo de cocina / casera, manchega

Cordero al horno. Gazpachos manchegos. Ajomataero. Atascaburras. Callos caseros. Judías con perdiz. Bacalao frito con tomate. Paellas. Lomo de orza.

Type of cuisine / home made, manchego.

Roast lamb. Gazpachos manchegos. Ajomataero. Atascaburras. Home made tripe. Beans with partridge. Fried cod with tomato sauce. Paellas. Loin in lard.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 250 pax • C/2 comedores de 90+300 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-12 €

PMC/Average Price: 15-25 €

Salones/Sala rooms

1 salón con aforo de 300 pax



Restaurante Bendix

Avda Cronista Mateo y Sotos, 26
02006 Albacete
967 524398
www.restaurantebendix.com
info@restaurantebendix.com

H/Open: 13.30-16.00 h.
C/Closed: Domingo. • Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Gamba al ajillo, pulpo a la gallega, pimientos de piquillo relleno. Arroz a la marinera, albóndigas en salsa, revuelto de la casa.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Garlic prawns casserole, Galician style octopus, stuffed piquillo peppers. Rice with seafood, meatballs with sauce, house's stir fry.

Vinos/Wines 15 • Aforo/Capacity 120 pax • C/1 comedores de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-12 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Restaurante Birubi

Tejares, 16 - 02002 Albacete
967 521796 • M/ 676 557958
www.restaurantebirubi.com
birubi@restaurantebirubi.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes • 15 días Julio



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado, tradicional

Mero roca, bacalao confitado, solomillo al foie, jarrete cordero, carrilleras cerdo ibérico. Especialidades en arroces: Arroz a banda. Arroz con bogavante. Postres caseros.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Grouper, crystallized cod, sirloin with foie, lamb shank, Iberian pork cheeks. Specialty in rice: Rice a banda. Rice with lobster. Home made desserts.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity 30 pax • Barra/Bar 33 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMC/Average Price: 35 €



Rtes. Burger King

Tejeras, 11, CC Albacenter y CC Imaginalia
 02001 Albacete
 967 193149 - 967 213680 - 967 216609
www.burgerking.es
bkimaginalia@ono.com
bkalbacete@ono.com
 H/Open: 13.00-23.30 h.
 C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina rápida
 Hamburguesas. Ensaladas. Fritos. Postres.

Type of cuisine / Fast food.
 Burgers. Salads. Side orders. Desserts.

Aforo/Capacity 120 pax • C/1 comedores de 100 pax



Salones/Sala rooms
 1 salón con aforo de 30 pax

Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 3,5-8 €



Restaurante Capri

La Roda, 58
 02005 Albacete
 967 210016
 H/Open: 13.30-15.30/20.30-00.00 h.
 C/Closed: Semana Santa 15 días agosto y festivos.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina de mercado
 Mero a la brasa. Huevos estrellados. Huevos fritos con angulas. Empanadillas de la abuela. Canapé de tocino ibérico.

Type of cuisine / Fresh market cuisine.
 Grilled grouper. Fried eggs. Fried eggs with eels. Home made pies. Iberian bacon canapé.

Aforo/Capacity 80 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 40 pax



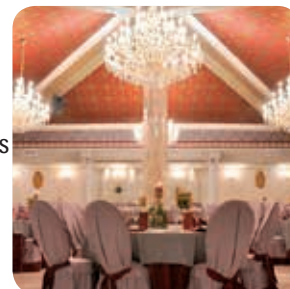
Precios/Prices
 PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Campollano y Salones

Polígono Campollano, Calle G, 42 Bajo
 02007 Albacete
 967 241714
www.campollanorestaurante.com
contacto@campollanorestaurante.com
 H/Open: 13.30-16.00 h.
 C/Closed: Sábado y domingo.



Tipo de cocina / casera manchega
 Gazpachos,paellas,sopas,pasta. Menú diario.

Type of cuisine / manchego homemade
 Gazpacho manchego, paella, soups, pasta.

Vinos/Wines 1 • Aforo/Capacity 420 pax • C/2 comedores de 50+150 pax



Salones/Sala rooms
 Salones con aforo de 400 pax

Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 9,5 €



Albacete Provincia

Rte. Cortijo El Águila

Crta Barrax, km 1,5
 02007 Albacete
 967 500978 • M/ 657 861 914
www.cortjoelaguila.es
info@cortjoelaguila.es
 H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
 C/Closed: Miércoles. •18/9 al 18/10



Tipo de cocina / Manchego, mediterránea, barbaocia
 Ensalada de la casa, lomo de orza, chuletas a la brasa, carnes a la barbaocia.

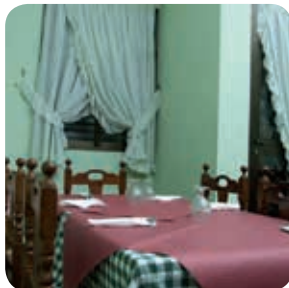
Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.
 House's salad, pork loin in lard, grilled steaks, barbecued meats.

Aforo/Capacity 132 pax • Barra/Bar 25 pax • C/2 comedores de 65-70 pax



Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 9 €
 PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Costa Verde II

Ctra Mahora N-322 km,1
02007 **Albacete**
967 522472

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo y sábados tarde.



Tipo de cocina / regional, nacional

Chuletas a la brasa, gazpachos y paletillas al horno. Cabezas al horno. Lubina a la espalda. Pan de Calatrava mouse.

Type of cuisine / Regional, National.

Grilled pork chops, gazpacho, Roast lamb shoulder. Roast lamb heads. Baked Sea bass. Pan de Calatrava Mousse (sponge caramel cream).

Aforo/Capacity 63 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 80 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 80 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8 €



Albacete Provincia

Restaurante Cuerda

Gracia, 8 - 02005 **Albacete**
967 215490
restaurantcuerda@hotmail.com
www.restaurantcuerda.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes-miércoles • Agosto



Tipo de cocina / Manchega, creativa

Bline manchego (compuesto de torta de gazpacho, bacalao, nata y azafrán). Miguelito Cuerda, albóndigas Cuerda, porky porky, turrón foie.

Type of cuisine / Manchego, creative.

Manchego bline (made with gazpacho bread, cod, double cream and saffron). Miguelito Cuerda, Cuerda meatballs, porky porky, foie's nougat.

Vinos/Wines 130 • Aforo/Capacity 60 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedores de 15+45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €

PMC/Average Price: 25-30 €



Rte. Paladar Gastrobar

Tejares, 3
02002 **Albacete**
967 247727 • M/ 620 982431
www.paladargastrobar.com
info@paladargastrobar.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00 h. a cierre.
C/Closed: Domingo noche



Tipo de cocina / Manchega, creativa y de autor

Todo tipo de tapas. Tallarines de sepia al oleo. Raviolis de carabinero con crema de coñac. Todo tipo de arroces (con conejo, a banda, con bogavante).

Type of cuisine / Manchega, creative and author.

Cuttlefish noodles with olive oil. Large red prawns ravioli with brandy cream. All kinds of tapas. Large variety of rice (rice with rabbit, a banda with lobster).

Aforo/Capacity: 150 pax



Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 20+50+80 pax

Precios/Prices

PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Rte. El Barrio Tapería

Lope de Vega, 26
02005 **Albacete**
967 600326 • M/ 620 260129
gerencia@elbarriotaperia.es

H/Open: 13.30-17.30/21.00-00.00 h.
C/Closed: Domingos noche y lunes.



Tipo de cocina / creativa manchega

Queso explosivo. Tortitas de camarón. Croquetas con salsa de miel y mostaza. Codillo con Coca Cola. Creps de salmón, piña y queso. Brochetas El Barrio. Almejas.

Type of cuisine / Manchego, creative.

Explosive cheese. Fried shrimp cakes. Croquettes with mustard and honey sauce. Hock of ham with Coca-Cola sauce. Salmon, pineapple and cheese pancakes.

Aforo/Capacity 50 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €

PMC/Average Price: 20 €



Rte. El Perol Tapería

Padre Romano, 10
02005 Albacete
967 244 558

H/Open: 12.30-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: Lunes tarde y Martes • V/ No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega creativa

Obleas con foie y huevo. Migas con jamon. Arroz meloso con manitas. Croquetas de espinacas. Queso a la plancha. Habitas con gambas. Arroz con bocas.

Type of cuisine / Manchego creative.

Wafers with foie gras and egg. Bread crumbs with cured ham. Rice and pig trotters stew. Spinach croquettes. Grilled Cheese. Prawn and baby beans casserole.

Vinos/Wines XX • Aforo/Capacity 50 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 20 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 25 €



Restaurante Garabato

Plaza del Altozano
02004 Albacete
967 219068 • M/630 421639
www.restaurantegarabato.com
reservas@restaurantegarabato.com

H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes. • V/ 15 dias Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Internacional: japonesa, nikei y macrobiótica

Cocapizza de duxell de boletus y tocino ibérico. Arroz al horno con garbanzos y costillas de orza. Carrillada de buey wagyu. Chocolate en siete texturas.

Type of cuisine / International, Japanese, Nikei and macrobiotic.

Boletus Dusell Cocapizza topped with Iberian bacon. Wood oven baked rice with chickpeas. Roasted ribs in lard. Wagyu beef cheeks. Seven textures chocolate.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity 200 pax • C/2 comedores de 80+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Enrique y Francisco I

Antonio Cuevas, 5
02006 Albacete
967 509911 - 967 226535
restaurantesyfi@ono.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / regional

Gazpachos. Paella. Paletilla. Atascaburras. Perdiz en escabeche. Arroz caldoso con caza. natillas caseras. Pan de calatrava.

Type of cuisine / Regional.

Gazpachos. Paella. Lamb shoulder. Atascaburras. Pickled Partridge. Rice with game meat. Home made custard. Pan de Calatrava.

Aforo/Capacity 60 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 comedores de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20-30 €



Albacete Provincia

Rte. Jara Cervecería

Vicente Alexandre, 6
02006 Albacete
967 613077 • M/ 672 068281

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: Domingo • Septiembre



Tipo de cocina / manchega mediterránea

Asadillo. Carrillada. Salsa de perdiz. Pan de Calatrava.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Roast peppers and meat. Cheeks. Partridge sauce. Pan de Calatrava.

Aforo/Capacity 40 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 15-18 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Casa Faustino

Pol. Ind. Campollano C/ C 18-24
 Centro Cívico
 02007 Albacete
 967 522511
 restaurantecasafaustino@hotmail.com
 H/Open: 13.30-16.30 h. / Abierto desde 07.30 h
 C/Closed: Domingos



Tipo de cocina / Manchega casera

Judías con perdiz. Gazpacho manchego. Arroz. Tarta de queso.

Type of cuisine / Homemade Manchega

Beans with partridge. Gazpacho Manchego. Various Rices. Cheesecake.

Aforo/Capacity: 180 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €



Restaurante Kiko'PM

García Mas, 10
 02005 Albacete
 967 618379



H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
 C/Closed: No

Tipo de cocina / regional

Sopas. Gazpacho manchego. Ternera a la jardinera. Lomo al horno. Pescados variados. Flan de la casa. Tiramisú.

Type of cuisine / Regional.

Soups. Gazpacho Manchego. Veal and vegetables stew. Roast pork loin. Various fish. House's caramel cream. Tiramisu.

Aforo/Capacity 35 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8-9 €
 PMC/Average Price: 12-15 €



Rte. La Alcazaba

Jesús de Nazareno, 6
 02002 Albacete
 967 612703
 cervecería.alcazaba@gmail.com
 H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
 C/Closed: Lunes • No



Tipo de cocina / manchega, mediterránea

Arcaliles con gambas, bravas alcazaba, delicias de cordero, fantasías de bacalao, tosta de foie alcazaba.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean

House's prawns, potatoes with bravas (spicy) sauce, lamb delis, cod fantasy, Alcazaba foie toast.

Aforo/Capacity 30 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
 PMC/Average Price: 15-30 €



Rte. Pensión La Alacena

Laurel, 5
 02006 Albacete
 967 244969 - M/ 678 108077
 restaurantelaalacena@hotmail.com



H/Open: 13.00-17.00/20.30-00.00 h.
 C/Closed: No

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Pescado fresco. Ternera de Ávila. Carne y tapas. Arroz.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean

Fresh fish. Avila beef. Meat and tapas. Rice

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity 50 pax • B/12 pax • C/2 comedores de 20+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
 PMC/Average Price: 20-30 €



Restaurante Mesón Museo Legionario

Hermandos Falcó, 23
02008 Albacete
967 049168
H/ Open: 13.00-16.30/20.30-00.00 h.
C/ Closed: Lunes



Tipo de cocina / Manchega casera

Ajomataero. Atascaburras. Oreja en salsa. Olla de aldea. Gazpachos manchegos. Potage de rellenos. Judías con perdiz. Guisado de costillas. Arroz con leche.

Type of cuisine / Homemade Manchega

Ajomataero. Atascaburras. Pork ear with sauce. Olla de aldea stew. Gazpacho manchego. Stew with stuffings. Beans with partridge. Ribs stew. Rice pudding.

Aforo/Capacity: 53 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 20+33 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €



Rte. La Chimenea

Demetrio Nalda, 3
02006 Albacete
967 511452 • M/ 637 756425
eloyvchimenea@gmail.com

H/ Open: 12.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: 25-31 de Julio.



Tipo de cocina / casera mediterránea, barbacoa

Ajo mataero. Caracoles. Atascaburras. Carne con ajos. Gazpachos manchegos. Habichuelas con oreja. Arroces. Chusmarro.

Type of cuisine / Home made Mediterranean.

Ajomataero. Snails. Atascaburras. Lamb with garlic stew. Gazpacho manchego. Beans with pig ears. Rice. Grilled pork loin. Barbecue in general.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 64 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 36 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5-13 €
PMC/Average Price: 15-25 €



Albacete Provincia

Rte. El Nuevo Coto

Carretera N-322, Km. 4,400
02006 Albacete
M/ 622 620926 - 600 621540

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/ Closed: No

Tipo de cocina / Cocina, casera, creativa

Gazpachos manchegos. Paellas. Judías con perdiz. Ajomataero. Atascaburras. Guisos manchegos.

Type of cuisine / Home made creative cuisine.

Gazpacho Manchego, Beans with partridge. Ajomataero. Regional stews. Paellas. Atascaburras. Stews.

Aforo/Capacity 158 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 100 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,5 €
PMC/Average Price: 12-20 €



Albacete Provincia

La Manchuela Cervcería

Carnicerías, 9
02001 Albacete
967 963425 • M/ 625 255254
patxi27_9@hotmail.com

H/ Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: No

Tipo de cocina / regional, nacional, tradicional

Torreznos. Fritura de pescado. Moje manchego. Variedad de tapas. Atascaburras. Lomo de orza. Pulpo crujiente. Secreto de ibérico brasa. Parrillada de carne y marisco.

Type of cuisine / National, traditional

Pork scratchings. Fried fish. Manchegan dip. Variety of tapas. Atascaburras. Marinated loin. Crispy octopus. Grilled Iberian pork fillet. Meat and seafood grill.

Aforo/Capacity: 96 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 96 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10,5 €
PMC/Average Price: 15-20 €



RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. La Casona de La Espiga

Pol. Ind. Campollano, Avenida III, 9
02007 **Albacete**
967 592598 • M/ 687 819832

H/Open: 14.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo y festivos.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Regional

Especialidad en arroces Gazpacho manchego Productos de temporada Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional

Specialty in Rice and Gazpacho Manchego. Seasonal products and grilled meats.

Aforo/Capacity 45 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 16-20 €



Albacete Provincia

Restaurante La Falla

Blasco Ibáñez, 43 - 02004 **Albacete**
967 610612
www.restaurantelafalla.com
lafalla@restaurantelafalla.com

H/Open: 13.30-16.30/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingos noche.



Tipo de cocina / manchega mediterránea

Arroz con bogavante. Frituras de pescado. Marisco fresco. Milhojas de bacalao.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Rice with lobster. Fried fish. Fresh seafood. Cod millefeuilles.

Aforo/Capacity 117 pax • Barra/Bar 15 pax • C/3 comedor de 12+40+80 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
PMC/Average Price: 18-25 €



Rte. Pop&Rock Planet

Concepcion, 22
02002 **Albacete**
967 670900
epereaperea@yahoo.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Carnes a la brasa. Cocido montañés. Rabo de toro. Pastas. Pescados. Guisos. Postres caseros.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Grilled meats. Mountain chickpeas stew. Oxtail stew.

Aforo/Capacity 198 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 80+90 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 80+90 pax
PMC/Average Price: 15-25 €



Albacete Provincia

Rte. La Mancha Tapería

Octavio Cuartero, 106
02004 **Albacete**
967 221682
www.restaurantelamancha.com
H/Open: 13.30-16.30/20.00 h. a cierre
C/Closed: Martes y miércoles tardes.



Tipo de cocina / manchega, mediterránea, casera, creativa

Hojaldres albaceteños. Atascaburras. Ajomataero. Ajoaceite con manitas de cerdo. Potage de garbanzos con relleno de bacalao. Gazpachos manchegos.

Type of cuisine / manchego, mediterranean, creative, home made.

Typical regional pastries. Atascaburras. Ajomataero. Pig trotters with ajoaceite. Chick peas and cod stuffings stew. Gazpachos Manchegos.

Aforo/Capacity 96 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
1Salón con aforo de 40 pax
PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. St. Patrick's

Pl. Periodista Antonio Andújar, 1
(esq. C/ Zapateros)
02005 Albacete
967 619722 • M/ 607 410463
www.stpatricksab.es

H/ Open: 12.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Bocatería, hamburguesería
Entrantes ensaladas. Hamburguesas, bocatería, sandwiches

Type of cuisine / Sandwiches, Hamburgers.
Starters. Salads. Burgers. Rolls. Sandwiches.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 80 pax



Precios/Prices
PMC/Average Price: 10-15 €



Restaurante Los Moras

Hermanos Falcó, 22
02002 Albacete
967 243382 - 967 218725

H/ Open: 13.00-16.00 h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega casera
Bufets. Ensaladas. Carnes Pescados. Pastas.

Type of cuisine / Manchego home made.
Paella. Gazpachos manchegos. Chickpeas stew. Serrano cured ham. Atascaburras. Lamb.

Vinos/Wines 10 • Aforo/Capacity 44 pax • Barra/Bar 33 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9 €



Albacete Provincia

Rte. La Tapería

Gaona, 9
02001 Albacete
967 216966
www.lataperia.com
lataperia@lataperia.com

H/ 13.00-16.30/20.30 h. a cierre.
C/ Closed: Domingo tarde. • V/ 1-15 Agosto



Tipo de cocina / casera creativa
Manitas de cerdo envueltas en redaño de cordero. Brochetas de ciervo con emulsión de romero. Taquitos de lomo de orza adobados.

Type of cuisine / Home made. Creative.
Pig's trotters with lamb coulis wrapping. Venison skewers with rosemary emulsion dressing. Marinated diced pork loin.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity 80 pax • Barra/Bar 80 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Albacete Provincia

Rte. Leo Cafetería

Alcalde Conangla, 4
02001 Albacete
967 219750

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: No



Tipo de cocina / manchega casera
Paella. Gazpachos manchegos. Cocido. Jamón serrano. Atascaburras. Cordero.

Type of cuisine / Manchego home made.
Paella. Gazpachos manchegos. Chickpeas stew. Serrano cured ham. Atascaburras. Lamb.

Aforo/Capacity 26 pax • Barra/Bar X pax • C/X comedores de XX pax



Precios/Prices
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Los Llanos Merendero

Crta. de las Peñas, km 3,1
02049 **Albacete**
967 226086 - M/ 690 635396
losllanos.restaurantesok.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes - 18-31/10 y 7-14/01



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional

Carnes a la brasa. Gazpacho manchego. Arroz. Atascaburras. Ajo mataero.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Grilled meats. Gazpacho Manchego. Rice. Atascaburras. Ajomataero.

Aforo/Capacity 100 pax • Barra/Bar 48 pax • C/2 comedores de 30+40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. El Horno del Galeno

Almansa, 5
02006 **Albacete**
967 616455

H/Open: 13.30-15.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo.



Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Costillas. Carrilladas. Muslos de pollo. Carnes al horno.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Ribs. Cheeks. Chicken thighs. Roast Meat.

Aforo/Capacity 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €

PMC/Average Price: 18-20 €



Rte. Rincón Castellano

Padre Pascual Suárez, 2
02002 **Albacete**
967 230057

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes noche y martes. • Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega casera

Atascaburras. Queso frito. Olla de aldea. Paletilla al horno. Arroz y carnes. Lomo en escabeche. Ajo mataero. Tarta de queso con arándanos.

Type of cuisine / Manchego home made.

Atascaburras. Fried cheese. Olla de Aldea. Roast lamb shoulder. Rice and meat. Pickled pork loin. Ajomataero. Cheesecake with blueberries

Aforo/Capacity 67 pax • Barra/Bar 12 pax • C/2 comedores de 20+35 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €

PMC/Average Price: 18-22 €



Albacete Provincia

Rte. Muelle Nuevo

Valladolid, 7
02006 **Albacete**
967 216226 • M/ 656 983905

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Miércoles. • 15/7 al 15/8



Tipo de cocina / regional casera

Gazpacho manchego. Paella. Calamares, bacalao rebozado, chorizos, morcilla, lomo orza, judías estofadas, ajoceite

Type of cuisine / Regional home made.

Gazpacho Manchego. Paella. squid, battered cod, chorizo, black pudding, pickled loin, beans stew, ajoceite.

Vinos/Wines 12 • Aforo/Capacity 60 pax • Barra/Bar 8 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 12-15 €



Restaurante Noa-Noa

Paseo de La Cuba, 33
02005 **Albacete**
967 210025 • 967 612320
www.restaurantetapas.sitew.com
joaquinnoanoa@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional

Gazpachos ,judías con perdz, ajomataero, carnes a la brasa, mariscos.

Type of cuisine / Regional

Gazpacho Manchego, beans with partridge, ajomataero, grilled meats, seafood.

Aforo/Capacity 100 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,8-10,5 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. Paco La Zorrilla

Avda Gregorio Arcos, s/n
02007 **Albacete**
967 217043

H/Open: 13.30-16.00 h.
C/Closed: Sábado tarde y domingo • 15 días Agosto



Tipo de cocina / manchega, casera

Serranitos. Suspiros. Ajomatero. Andrajos. Potages de pueblo. Guisado de costillas.

Type of cuisine / Manchego, home made.

Serranitos (loin , ham and roast peppers sandwich). Ajomatero.Andrajos. Regional stews. Rib Stew. Suspiros.

Aforo/Capacity 40 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Picos de Europa

Francisco Javier de Moya, 46
02006 **Albacete**
967 245086 • M/ 697 537370

H/Open: 13.30-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: 20 días Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / mediterránea

Montaditos de lomo ibérico. Canapes de anchoas del cantabrico. Judías con perdz, gazpachos,croquetas caseras,leche frita.

Type of cuisine / Mediterranean.

Iberian pork loin sandwiches. Cantabrian anchovies canapés. Beans with partridge, gazpacho manchego, homemade croquettes, fried milk.

Aforo/Capacity 76 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 20+25 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Albacete Provincia

Rte. Pinares del Júcar

PJ Urb. Pinares del Júcar,
02099 **Villar de Pozorubio Albacete**
967 580179

H/Open: Invierno/Winter 13.00-17.00 h.
H/Open: Verano/Summer 12.00-01.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / tradicional casera

Paellas, judías con perdz, gazpachos, lomo de orza. Atascaburras, Pescados variados. Entrecot.

Type of cuisine / Traditional home made.

Paella, beans with partridge, gazpacho, pork loin in lard. Atascaburras, Variety of Fish. Beef Sirloin.

Aforo/Capacity 200 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 200 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 200 pax
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Los Delfines Tapería Marisquería

Avda Arquitecto Julio Carrilero, nº 40
02005 Albacete

967 671541 • M/ 620241604
maxidelfin@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Mediterránea

Pescado frito de playa. Mariscadas variadas. Arroces variados. Fidegua.

Type of cuisine / Mediterranean.

Small fried sea fish. Large variety of seafood and rices. Fideua (noodles with sea-food).

Aforo/Capacity: 81 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 20+60 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,75 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Restaurante Olga

Martínez Gutiérrez, 22/ Fco. Pizarro, 1
02004 Albacete

967 228542 • T/ 967 510506

www.pollosasadosolga.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Lunes y martes • 15 días agosto



Tipo de cocina / regional, internacional, italiana

Asador de pollos, aperitivos. pollos asados, comidas por encargo. Servicio a domicilio.

Type of cuisine / Regional, International, Italian.

Chicken Grill: snacks. roast chicken, meals on request. Home Delivery.

Aforo/Capacity 120 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 120 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante Quitapenas

Guzmán el Bueno, 14

02002 Albacete

967 673010 • M/ 620 260127

H/Open: 13.00-16.00/20.30 - a cierre.

C/Closed: Domingo



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega creativa

Croquetas caseras. Pimientos de piquillo. Ensalada Quintapenas. Codillo al Horno. Chuletillas de cabrito lechal. Entrecot.

Type of cuisine / Manchego creative.

Home made croquettes, piquillo peppers, Quitapenas salad, Roast hock of ham. Suckling kid chops.

Aforo/Capacity 57 pax • Barra/Bar 17 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMC/Average Price: 25-35 €



Albacete Provincia

Rte. Santos y Jesús

P. I. Campollano Avda 85 nave 15b

02006 Albacete

617 373233

H/Open: 13.00-18.00/21.00-00.00 h.

C/Closed: Sábado y domingo noche.



Tipo de cocina / manchega

Bocadillos, tapas variadas y platos combinados. Olla de aldea. Cocido. Gazpacho manchego. Paellas.

Type of cuisine / Manchego

Sandwiches, tapas and combo platter. Cocido (chickpeas stew). Olla de aldea. Gazpacho manchego. Paella.

Aforo/Capacity 63 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,5 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Sexto Sentido Gastrobar

Tejares, 22 / Jesús de Nazareno, 4
02002 **Albacete**
967 247333 - M/661 778868
www.gastrobarsextosentido.com
info@gastrobarsextosentido.com
H/Open: 11.00-17.00/20.00-01.00 h.
C/Closed: 1-15 de agosto



Tipo de cocina / regional, creativa

Cuajada de verdura de tallo, ajonegro caliente de hongos y carlota pochada chipie.
Taco de foie en orza geleé de vino tinto y bizcocho de miel de arropé.

Type of cuisine / Regional, creative

Vegetable sprouts curd, Mushrooms and poached carrot hot ajonegro. Foie in lard steak. Red wine geleé and honey syrup sponge cake.

Aforo/Capacity 69 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedores de 60 pax



Precios/Prices

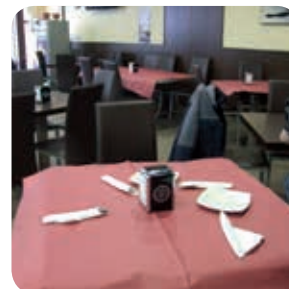
PMD/Set Menu Price: 15-18 €
PMC/Average Price: 19-25 €



Rte. Ricardos Tapería

Lepanto, 73 - 02003 **Albacete**
967 511959 • M/ 606 275500
www.cafebarricardos.es
info@cafebarricardos.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Martes • 21 en Julio



Tipo de cocina / manchega mediterránea

Manitas de cerdo en salsa.Higadillos y mollejas al ajillo.Lendrecillas.Ajomatero.
Lomo de orza.Oreja a la plancha.

Type of cuisine / Mediterranean.

Pig trotters with sauce. Garlic offal and sweetbreads casserole. Ajomatero. Pork loin in lard. Grilled pig ear.

Aforo/Capacity 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
PMC/Average Price: 12-20 €



Restaurante Rioja

Arquitecto Valdelvira, 54-56
02004 **Albacete**
967 236501

H/Open: 13.00-17.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: No.



Tipo de cocina / regional

Tapas variadas. Paella. Gazpacho manchego. Atascaburras. Ajomatero. Lomo de orza. Tostas. Nuevos platos.

Type of cuisine / Regional.

Paella. Gazpacho Manchego. Atascaburras. Ajomatero. Pork loin in lard.

Aforo/Capacity 127 pax • Barra/Bar 70 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-11 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. San Isidro Tapería

Arquitecto Julio Carrilero, 63
02005 **Albacete**
967 223014 • M/ 605 845979

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes tardes y domingo tardes



Tipo de cocina / regional, nacional

Cazuela mixta.Nevaditos .Berenjena rellena con jamon y beicon. Arroces, gazpachos, paletilla al horno. Todo tipo de arroces y asados.

Type of cuisine / Regional, National.

Mixed casserole. Ham and bacon stuffed aubergine. Rice, gazpacho manchego, Roast lamb shoulder. All types of rice and roasts.

Aforo/Capacity 40 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5-12 €
PMC/Average Price: 10-15 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Tribaldos Tapería

Paseo Pedro Simón Abril, 6
02003 **Albacete**
967 220893 • M/ 667 571155
www.restaurantetribaldos.com
info@restaurantetribaldos.com
H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / casera creativa

Revueltos. Ensaladas. Pinchos. Arroces. Platos de cuchara, etc.

Type of cuisine / Creative home made.

Scrambled eggs and stir fries, salads, skewers. Rice, soups and stews.

Vinos/Wines 100 • Aforo/Capacity 70 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 18 €

PMC/Average Price: 19-20 €

Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 30 pax



Albacete Provincia

Restaurante Trinos

Hermanos Pinzón, 6
02006 **Albacete**
967 231315

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: Lunes • 1-15 julio/18-25 sept



Tipo de cocina / casera, manchega

Rabo frito. Tigres. Brochetas. Gazpachos. Atascaburras. Ajomataero.

Type of cuisine / Regional, Manchego.

Fried pig tail, tiges (mussel croquettes), skewers. Gazpacho, atascaburras, ajomataero.

Vinos/Wines 14 • Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 30 pax • C/3 comedores de 32+40+120 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 21-30 €



Rte. Universidad y Salones

Avda. España, 71
02006 **Albacete**
967 508895 • F/ 967 236979
www.hoteluniversidad.com
reservas@hoteluniversidad.com
H/Open: 13.30-15.30/21.00-23.30 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Mediterránea, vegetal

Lentejas estofadas. Solomillo de ternera. Crema de perdiz con suspiros. Judías pintas con chorizo. Pierna de lechal guisada.

Type of cuisine / Mediterranean, Vegetarian.

Lentils Stew. Beef Fillet. Partridge Cream with suspiros. Red beans and chorizo stew. Lamb.

Aforo/Capacity 100 pax • C/3 comedores de 100+275+450 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €

PMC/Average Price: 25-30 €

Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 100+275+450 pax



Albacete Provincia

Rte. Venta Las Perdices y Salones

Ctra. Jaén Km 9
02006 **Albacete**
967 580092 • F/ 967 580717
www.ventalasperdices.com
H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: No



Cocina casera manchega / Regional market food

Perdiz en Escabeche. Judías con Perdiz. Lomo de Orza. Gazpacho Manchego. Pisto Manchego. Arroz caldoso

Type of cuisine / Home made Manchego.

Pickled Partridge, Beans with Partridge, pork loin in lard, Gazpacho Manchego, Pisto Manchego. Rice stew.

Aforo/Capacity 300 pax • C/2 comedores de 70+400 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €

PMC/Average Price: 20-25 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 400 pax



Restaurante Varonetto Tapas y Pasta

Arquitecto Julio Carrilero, 31
02005 Albacete
967 511192

H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes • 7/14-01, 24/31-08, 18/29-9



Tipo de cocina / internacional, italiana
Gastronomía italiana. Tapas. Pasta.

Type of cuisine / International, italian
Italian food, tapas, pasta.

Aforo/Capacity 92 pax • Barra/Bar 12 pax • C/2 comedores de 40+50 pax



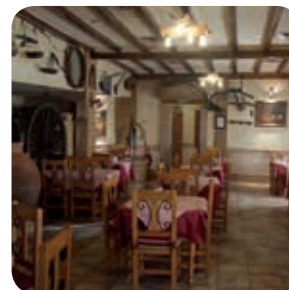
Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante El Colegial

San Marcos, 2
02140 El Salobral - Albacete
967 271404 • M/ 637 428534

H/Open: 13.30-16.30/20.30-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / manchega
Arroz con pollo de corral. Carne a la brasa. Gazpacho manchego. Carne a la piedra.

Type of cuisine / Manchego cuisine.
Rice with free range chicken. Grilled meat. Gazpacho Manchego. Stonegrilled meat.

Aforo/Capacity 125 pax • Barra/Bar 45 pax • C/1 comedor de 80 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 8,5 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. El Galguero

Monte, 8
02049 Aguas Nuevas - Albacete
967 273287 - M/658 952972

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Todas las tardes menos viernes y sábado
Semana Santa y 2 semanas verano.



Tipo de cocina / regional, nacional, barbaoca
Arroz caldoso. Gazpachos manchegos. Patatas con huevo. Paellas. Carnes a la brasa. Atascaburras. Ajomataero.

Type of cuisine / Regional, national, barbecue.
Rice stew. Gazpacho manchego. Fried potatoes and eggs. Paella. Grilled meats. Atascaburras. Ajomataero.

Vinos/Wines XX • Aforo/Capacity 80 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 80 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 12-15 €



Rte. Los Martínez

Pza. de La Constitución, s/n
02155 Tinajeros - Albacete
967 252067
www.restaurantelosmartinez.com
reservas@restaurantelosmartinez.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / regional, casera
Cudillo por encargo, arroz caldoso con conejo, gazpachos y patatas a lo pobre. Ajomataero, cosas de orza.

Type of cuisine / Regional home made.
Hock of ham, rice with rabbit, gazpacho manchego and patatas a lo pobre (fried eggs and potatoes) Ajomataero, larded products (chorizo, black pudding, loin).

Aforo/Capacity 80 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedores de 20+90 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 15 €
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES ALBACETE CAPITAL



Rte. Hotel San Antonio

San Antonio, 8 - 02001 Albacete
967 523535 • F/ 967 523130
www.hotelsanantonio.es
recepcion@hsanantonio.e.telefonica.net

H/ Open: 13.00-16.30/20.30-00.00 h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, casera

Virutas de jamón ibérico. Pisto manchego. Atascaburras. Croquetas de centollo.

Type of cuisine / home made.

Iberian ham shavings. Pisto manchego. Atascaburras. Crab croquettes

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity: 240 pax • Barra/Bar 60 pax • C/1 comedor de 80 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 100 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €

PMC/Average Price: 40 €



Rte. Jardines de Santa Isabel y Salones

Avda Gregorio Arcos, s/n //esquina con
Avda 5 Norte - 02007 Albacete
967 264680 • F/ 967 264605
www.hotelsantaisabelalbacete.com
recepcion@hotelsantaisabelalbacete.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: No

Tipo de cocina / regional de autor

Menús a consultar.

Type of cuisine / regional, author

Menus on request.

Vinos/Wines 180 • Aforo/Capacity 1400 pax • Barra/Bar 60 pax • C/1 comedor de 100 pax



Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 400+400+400 pax

Precios/Prices

PMC/Average Price: XX €



Rte. Hotel Europa y Salones

San Antonio, 39 - 02001 Albacete
967 241512 • F/ 967 523130
www.hoteleuropaalbacete.com
europaab@hoteleuropaalbacete.com

H/ 13.00-16.30/20.30-00.00 h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, casera

Virutas de jamón ibérico. Pisto manchego. Atascaburras. Croquetas de centollo.

Type of cuisine / Home made

Shavings of Iberian ham. Pisto manchego. Atascaburras. Spider crab croquettes.

Vinos/Wines 36 • Aforo/Capacity 800 pax • Barra/Bar 80 pax • C/1 comedor de 60 pax



Salones/Sala rooms

6 Salones con aforo de 50 a 800 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €

PMC/Average Price: 40 €



Rte. Hotel Florida y Salones

Ibáñez Ibero, 12 - Hernán Cortés, 14
02005 Albacete
967 550088 • F/ 967 229115
www.hotelflorida.es
informacion@hotelflorida.es

H/ Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/ Closed: No

Tipo de cocina / manchega, mediterránea

Arroz caldoso. Olla de aldea. Gazpachos manchegos. Distintos tipos de gachas. Variantes arroceras. Atascaburras. Ajo de Mataero. Moje. Perdiz escabechada.

Type of cuisine / Manchego, mediterranean

Rice stew. Olla de Aldea. Gazpachos Manchegos. Rice, bread crumbs and porridges menu. Ajomatayo. Moje. Pickled Partridge.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity 620 pax • Barra/Bar 35 pax • C/1 comedor de 60 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 200+325 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-15 €





Rte. Hostel Los Gabrieles

Autovía A-31 km, 65
02006 **Albacete**
967 215100 - 967 215161

H/Open: 13.00-16.00/21.00-23.30 h.
C/Closed: No.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, mediterránea, buffet libre
Ensaladas. Gazpacho. Paella cocido lentejas.

Type of cuisine / Manchega, Mediterranean
Buffet. Gazpacho Manchego. Paella. Chickpeas stew, lentils stew.

Aforo/Capacity 280 pax • Barra/Bar 70 pax • C/2 comedores de 60+150 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10-12,5 €



Albacete Provincia

Rte. Los Seis Hermanos

Autovía A-31 km 239
02008 **Albacete**
967 214630 • M/ 619 485629

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / manchega mediterránea

Conejo con tomate. magra con tomate. Costillas al horno. Gazpacho manchego. Judías blancas estofadas. Sopa de picadillo.

Type of cuisine / Mediterranean, Manchego
Rabbit with tomato sauce. Diced pork meat and tomato sauce stew. Roast ribs. Gazpacho Manchego. White beans stew. Mincemeat soup.

Vinos/Wines 5 • Aforo/Capacity 150 pax • Barra/Bar 50 pax • C/1 comedor de 100 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €





*R*estaurantes de la *P*rovincia de Albacete



RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante Juan Carlos

Plaza Mayor, 2
02152 Alatoz
967 402024

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes - Septiembre



Tipo de cocina / regional, manchega

Rabo oreja. Chuletas de cordero. Embutidos. Tapas variadas y platos combinados.

Type of cuisine / Regional, Manchego.

Pig tail and pig pear. Lamb chops, sausages, tapas and combo platters menu.

Vinos/Wines 5 • Aforo/Capacity: 35 pax • Barra/Bar 15 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €



Restaurante Rambla

Paseo Robles, 2
02210 Alcalá del Júcar
967 474064

www.hostalrambla.es
info@hostalrambla.es

H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: 2ª Quincena octubre y 2ª quincena diciembre



Tipo de cocina / manchega, mediterránea casera

Entrantes típicos de la Manchuela. Atascaburras. Pimientos de piquillo rellenos. Ajomataero. Gazpachos con perdiz. Alubias con perdiz. Cordero manchego a la brasa.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean home made.

Typical Manchuela starters. Atascaburras. Stuffed piquillo peppers. Ajomataero. Gazpacho with partridge. Beans with partridge, Grilled Manchego Lamb.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 6 pax • C/1 comedores de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-18 €

PMC/Average Price: 28-30 €



Restaurante Casa El Moli

Travesía de los Robles, 6
02210 Alcalá del Júcar
967 474127 M/ 618 886770
www.el-moli.info

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Lunes • Última semana septiembre y primera de octubre



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Manitas de cerdo con garbanzos. Arroz caldoso. Chuletas de lechal. Gazpacho manchego. Arroz caldoso con pollo campero. Delicias de la Mancha.

Type of cuisine / Regional and fresh market cuisine.

Pig's trotters with chickpeas. Rice stew. Suckling lamb chops. Gazpacho Manchego. Rice with free range chicken. La Mancha delis.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20 €



Restaurante El Cruce

Cooperativa, 10
02214 Las Eras-Alcalá del Júcar
967 473144

H/Open: 13.00-15.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: No.



Tipo de cocina / regional, internacional, italiana

Ajo mataero. Ajo arriero. Lomo escabechado. Sopa de boda. Gazpacho. Manchego. Paellas judías con perdiz. Tapas, mariscos, pescados, carnes a la brasa, cordero.

Type of cuisine / Regional, International, Italian

Ajomataero. Ajo arriero, pickled pork loin, wedding soup, Gazpacho Manchego. Paellas, beans with partridge, tapas, seafood, grilled meats, lamb.

Aforo/Capacity: 35 pax • Barra/Bar 42 pax • C/1 comedores de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 18-20 €



Rte. Hostel Avenjúcar

San Roque, s/n
02211 Tolosa-Alcalá del Júcar
967 474134
www.avenjucar.com
info@avenjucar.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea
Ensaladas. Gazpachos. cordero. migas.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean
Salads. Gazpachos. Lamb. Migas.

Aforo/Capacity: 40 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €



Rte. Asador Alfonso VIII

Padre Pareja, 1 / Plaza Mayor, 1
02300 Alcaraz
967 380 152 • M/ 617 753763
www.alfonsoviii.com
info@alfonsoviii.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: 10 días Julio y 10 días Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / manchega, mediterránea, casera
Gazpacho manchego. Atascaburras. Migas. Ajopringue. Carne a la brasa. Lomo de buey a la brasa. Solomillo de ternera. Embutidos caseros.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean, home made.
Gazpacho Manchego. Atascaburras. Migas. Ajopringue. Grilled meat. Grilled Beef Loin Beef tenderloin or fillet, homemade sausages.

Aforo/Capacity: 180 pax • Barra/Bar 80 pax • C/1 comedor de 45 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 180 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Restaurante J. M.

CR N-322 km 79
02300 Alcaraz
967 380055 - M/ 653 893974

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Martes • 1 semana Octubre
y 1 semana Septiembre



Tipo de cocina / regional, casera
Judías estofadas con boletus. Gazpacho manchego con bogavante. Caracoles. Ajo mulero. Pisto manchego. Migas manchegas.

Type of cuisine / Regional home made.
Beans with boletus stew. Gazpacho Manchego with lobster. Snails. Ajo mulero. Pisto manchego. Shepherds Crumbs.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 20+70 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Albacete Provincia

Rte. Mirador S. de Alcaraz

Granada, 1 / Padre Pareja s/n
02300 Alcaraz
967 380017 • M/ 690 692283
www.alcarazmirador.com
info@alcarazmirador.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes y domingos tarde



Tipo de cocina / Manchega, casera
Duelos y quebrantos. Gazpacho manchego. Perdiz en escabeche. Migas de pastor. Atascaburras. Judías con perdiz. Caldereta de ciervo.

Type of cuisine / Manchego, home made.
Duelos y Quebrantos, Gazpacho Manchego, Pickled Partridge. Shepherd's crumbs. Atascaburras. Beans with partridge. Deer casserole.

Aforo/Capacity: 65 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 comedores de 30 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 50 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 15 €
PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Rincón Manchego

Ctra. N-322, Km. 304
02340 El Jardín - Alcaraz
967 390120

H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: 2ª quincena septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional

Lomo de orza. Gazpachos, Judías estofadas, Guisado de cordero. Jamón y queso, Estofado tenera.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Loin in lard. Gazpachos Manchegos, baked beans, lamb stew. Ham and cheese. Beef Stew

Vinos/Wines 15 • Aforo/Capacity: 28 pax • Barra/Bar 8 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
PMC/Average Price: 15-18 €



Restaurante La Miel

Carretera de Jaen nº 7
02340 El Jardín - Alcaraz
967 390004 • M/ 620 958957
edulamiel@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Miércoles • 1-15 de Julio

Tipo de cocina / regional, casera

Magra con tomate. Costillas. Chorizos. Sopa de cocido. Judías con perdiz. Gazpacho. Tortilla de patatas. Morcillas. Productos de la orza.

Type of cuisine / Regional, home made.

Diced pork meat and tomato sauce casserole. Ribs. Black pudding, Chorizo. Cocido soup. Beans with partridge Gazpacho Manchego. Spanish Omelet.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 16 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 15-20 €



★
Estrella
Michelin



Restaurante Maralba

Violeta Parra, 5
02640 Almansa
967 312326
www.maralbarestaurante.es
restaurantemaralba@gmail.es

H/Open: 13.30-16.00/21.00-23.00 h.
C/Closed: Domingo noche, lunes noche y martes
• 10 días noviembre



Tipo de cocina / manchega, creativa

Ajopringue manchego con pan tostado. Chips de boquerones. Pielés crujientes de bacalao con alioli suave. Pimiento seco frito con patatas al montón.

Type of cuisine / Manchego, creative.

Manchego Ajopringue on toast. Anchovies chips. Cod crispy skins with smooth garlic mayonnaise. Deep fried dried potatoes and dried peppers.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity: 60 pax • C/3 comedores de 18+25+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 35 €
PMC/Average Price: 36-50 €



Rte. Casa Valencia

Avda. Circunvalación, 20
02640 Almansa
967 311652
www.restaurantecasavalencia.es
info@restaurantecasavalencia.es

H/Open: 13.15-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde y lunes • Julio

Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Paletilla de lechal al horno. Pescados y arroces. Gazpachos. Mariscos de Santa Pola. Chopitos y calamares fritos en su tinta. Sopa castellana. Carnes rojas.

Type of cuisine / Regional cuisine, home made.

Roast lamb shoulder. Fish and Rice menu. GazpachoManchego. Santa Pola's seafood. Fried squid and baby squid with their own ink. Castile soup. Red Meat.

Aforo/Capacity: 74 pax • Barra/Bar 25 pax • C/3comedores de 8+24+54 pax

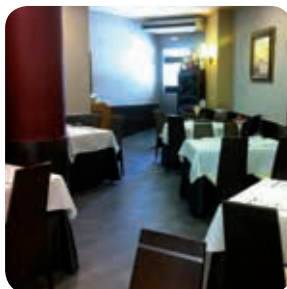


Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 16 €
PMC/Average Price: 35 €



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 60 pax



Casa Antonio Arrocería

Corredera, 106
 02640 **Almansa**
 967 016 773 • M/ 659 139982
 www.casaantoniorestaurant.com
 restaurantecasaantonio@gmail.com
 H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
 C/Closed: Domingo noche y lunes
 • 2ª quincena Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / de mercado

Jamón ibérico, Ajo arriero, Vieiras salteadas con boletus, Chipirones con habas, Sepia a la plancha, Cazuela de gambas, Arroces de todo tipo. Selección de carnes.

Type of cuisine / Fresh market.

Iberian Ham, Ajo arriero scallops sauteed with boletus, baby squid with beans, grilled cuttlefish, prawns casserole, Rice Menu.

Aforo/Capacity: 40 pax



Precios/Prices
 PMC/Average Price: 25-50 €



Restaurante El Bodegón

Corredera, 128
 02640 **Almansa**
 967 310637 • M/ 677 543030
 bodealm@terra.es

H/Open: 13.00-17.30/20.00-00.00 h.
 C/Closed: Domingos tarde y martes: 3-27 de Julio

Tipo de cocina / regional, internacional

Lomo de orza, jamon y ensalada de perdiz in escabeche. Arroces. Gazpachos manchegos. Cochinito asado. Paletilla de cabrito al horno. Bacalao al ajo arriero.

Type of cuisine / Regional, international.

Loin in lard, ham, pickled partridge salad. Rices. Gazpacho manchego. Roast suckling pig. Roast lamb shoulder. Ajoarriero style Cod.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 40 pax • C/2 comedores de 10+68 pax



Salones/Sala rooms
 Salones con aforo de 50 pax

Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 15-25 €
 PMC/Average Price: 26-40 €



Restaurante Davani

Aniceto Coloma, 23
 02640 **Almansa**
 967 340938 • M/ 666 418106
 www.restaurantedavani.es

H/Open: 13.30-16.00/21.00-23.00 h.
 C/Closed: Lunes • 1 quincena de Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, nacional

Lomo de orza. Ensalada de perdiz. Surtido de ibéricos. Gazpacho manchego. Arroz con bogavante. Cabrito a la manchega. Rape marinera. Paellas. Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional, national cuisine.

Loin in lard, partridge salad, Iberian products Assortment. Gazpacho Manchego. Rice with lobster. Manchego style kid. Monkfish with seafood sauce. Paella. Grilled meat.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity: 45 pax • Barra/Bar 20 pax • C/comedores de 40 pax



Salones/Sala rooms
 Salones con aforo de 40 pax

Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 10-24 €
 PMC/Average Price: 25-30 €



Restaurante Casandrés

Paseo la Libertad, 2
 02640 **Almansa**
 967 016373 - M/ 634 895280
 www.restaurantecasandres.es
 casandres@restaurantecasandres.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
 C/Closed: Domingos tarde y lunes • 15 días

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Lentejas. Cocido. Potaje de verduras. Guisado de costillas. Habichuelas con chorizo. Relleno. Gazpacho Manchego. Gazpacho Marinero. Arroz caldoso. Paellas.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean

Lentils stew. Cocido. Ribs stew. Beans and chorizo stew. Stuffings. Gazpacho Manchego. Seafood Gazpacho. Rice stew.

Aforo/Capacity: 85 pax



Precios/Prices
 PMD/Set Menu Price: 9 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante El Quijote

P.I. El Mugrón 3 fase C/Hosteleros, 4
02640 **Almansa**
967 318328

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega

Cocido.Potaje de verdura.Paella de marisco.Guisado de costillas.Patatas a la riojana. Caldereta del Quijote.Champiñón con jamón. Gazpacho manchego.

Type of cuisine / Manchego cuisine.

Cocido.Vegetable stew.Vegetables Paella, ribs stew, Rioja style potatoes. Quijote stew, mushrooms with ham. Gazpacho Manchego.

Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 25 pax • C/3 comedores de 40+50+150 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. Ramona y Salones

Corredera, 104
02640 **Almansa**
967 340035 • F/ 967 313130
www.salonesramona.com
salonesramona@salonesramona.com

H/Open: 13.00-16.00/20.30-23.00 h.

C/Closed: Domingo y lunes tardes y martes • 15 días enero



Tipo de cocina / regional, casera

Aroces caldosos. Asados. Cochinitos al horno. Paletilla. Gazpacho manchego. Asado de cordero lechal. Judías con perdis. Escabeches.

Type of cuisine / Regional, home made.

Rice stews. Roasts. Roast suckling pig. Lamb shoulder. Gazpacho Manchego. Roast suckling lamb, beans with partridge and pickled meats.

Aforo/Capacity: 55+2200 pax • Barra/Bar 35 pax • C/1 comedor de 35 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 24 €

PMC/Average Price: 35-50 €

Salones/Sala rooms

4 Salones con aforo de 35 a 2200 pax



Rte. Mesón de Pincelín

Las Norias 10
02640 **Almansa**
967 340007 • F/ 967 345427
www.pincelin.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Domingo noche y lunes • 2ª semana de enero y 3ª de agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Guisos de la Señora Josefa. Gazpachos Manchegos. Ensalada de Perdiz. Carrillada de Buey. Judías pochas con chorizo y oreja. Lomitos de bacalao fresco con tomate.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.

Mrs Josefa's stews are outstanding. Partridge salad, Beef Cheeks. Haricot beans with chorizo and pig ear. Fresh cod loins with crystallized tomatoes.

Vinos/Wines 360 • Aforo/Capacity: 135 pax • Barra/Bar 16 pax • C/4 comedores de 8+20+40+50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 36 €

PMC/Average Price: 42 €



Albacete Provincia

Rte. Casa Jaime

P.I. El Mugrón - C/ Tejares, 15-18 II Fase.
02640 **Almansa**
967 312344 • M/ 670 971643
www.casajaime.es
rte.casajaime@gmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Domingo noche y lunes



Tipo de cocina / manchega, mediterránea, casera, barbacoa

Gazpachos manchegos, todo tipo de arroces, solomillo de buey, paletillas y piernas de lechazo. Lubina, dorada, bacalao al hojaldre. Carnes gallegas a la brasa.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, Mediterranean home made.

Gazpacho manchego, all kinds of rice dishes, beef tenderloin, suckling lamb shoulders and legs. Sea bass, bream, cod pastry. Galician meats speciality.

Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 130 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-15 €

PMC/Average Price: 24-30 €



Rte. Casa Pepe Cervecería

Corredera, 54
02640 **Almansa**
967 343333 • M/ 685 954923

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes tarde y martes • 20 días septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina casera

Pulpo a la gallega.Queso frito.Rabo de cerdo.Lacome.Calamar a la andaluza.Lomo de orza. Gazpachos. Paellas.

Type of cuisine / Home cooking.

Galician style octopus. Fried cheese, fried pig tail. Lacon (ham).battered squid.Rabo of the andaluza. Loin in lard. Gazpacho Manchego. Paella.

Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 23 pax • C/1 comedor de 32 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-18 €
PMC/Average Price: 19-25 €



Restaurante Carpe Diem

Medizabal, 69
02640 **Almansa**
967 016425 • M/ 691 563600

H/Open: 13.30-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Barbacoa diaria.Pulpo a la gallega.Churrasco.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, Mediterranean.

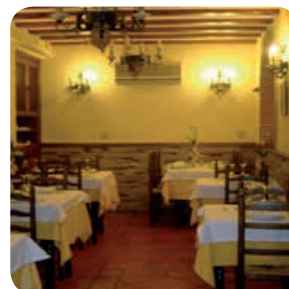
Daily barbecue. Galician style octopus. Grilled tenderloin.

Aforo/Capacity: 30 pax • Barra/Bar 15 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,5 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante El Segura

Antonio Machado, 3
02640 **Almansa**
967 310612

www.elsegura.com
info@elsegura.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes • 1-23 de Octubre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / regional, casera

Gazpacho manchego, Pelotas de relleno .Arroz caldoso. Todo tipo de paellas y arroces con distintas variedades. Paletilla y cochinillo al horno. Cabrito con ajos. Chuletón.

Type of cuisine / Regional, home cooking.

Gazpacho Manchego, Stuffing balls. Rice stew. All varieties of paellas and rice. Roast lamb shoulder and suckling pig. Kid with garlic casserole. Beef steak.

Aforo/Capacity: 44 pax • Barra/Bar 12 pax • C/1 comedor de 32 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20-25 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 60 pax



Restaurante Central Park Almansa

Gustavo Adolfo Bécquer, 9
02640 **Almansa**
967 016 805

H/Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Internacional mexicana, Tex-Mex

Hamburguesita, Taquitos dorados,Nachos supreme, Fajitas rancheras

Type of cuisine / International, mexican cuisine, Tex mex

Little burgers, Golden little cubes, Nachos supreme, Ranch-style fajitas.

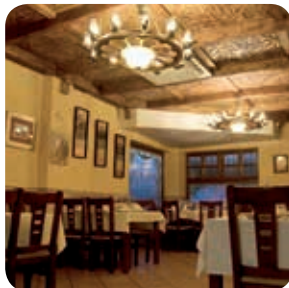
Aforo/Capacity: 56 pax • Barra/Bar 56 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,5 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. El Rincón de Pedro

Valle Inclán, 6
02640 **Almansa**
967 310107 • M/ 650 207030
www.elrincondedepedro.es
contacto@elrincondedepedro.es
H/Open: 13.00-16.00/21.00-23.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes • 15 días agosto



Tipo de cocina / manchega, mediterránea

Arroz con bogavante. Gazpachos manchegos. Carrillada de cerdo ibérico. Codillo de cordero. Gambas rojas de Santa Pola y gran variedad de los mejores ibéricos del país.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean.

Rice with lobster. Gazpacho manchego. Iberian pork cheeks. Roast lamb hock of ham. Santa Pola red prawns and variety of the best Iberian products.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedores de 30+50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 25-30 €



Rte. Los Gabrieles

Crta. Madrid, 7
02640 **Almansa**
967 341625 • M/ 667 538427
restaurantelosgabrieles@gmail.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Domingo

Tipo de cocina / Manchega

Gazpacho manchego. Estofado judias con oreja. Codillo de cerdo. Garbanzos con chorizo. Chuletas de cordero. Tarta de queso. Tarta de cuajada y almendras.

Type of cuisine / La Mancha cuisine

Gazpacho Manchego. Stewed beans with pork ear. Pork knuckle. Chickpeas with chorizo. Lamb chops. Cheesecake. Curd and almond tart.

Aforo/Capacity: 100 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
2 salones con aforo de 40+60 pax

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Hogar del Productor

Cervantes, 14
02640 **Almansa**
967 341132 • M/ 667 537589

H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes • Septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional

Ajo mataero. Atascaburras. Calamares rebozados. Gazpacho manchego. Arroces. Embutidos caseros. Paletilla de cabrito al horno. Pelotas de relleno.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Ajo mataero. Atascaburras. Battered squid. Gazpacho Manchego. Rice. Homemade sausages. Roast lamb shoulder. Stuffing balls.

Vinos/Wines 12 • Aforo/Capacity: 102 pax • Barra/Bar 18 pax • C/1 comedores de 40 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 60 pax
PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Rte. Los Cuchillos

Del Campo, 76-78
02640 **Almansa**
967 340037 - M/ 687 711491
restauranteloscuchillos@gmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Miércoles • 3 semanas en Agosto

Tipo de cocina / regional, asador

Gazpacho manchego. Carne frita con ajos. Arroz con punticas. Arroz con carne y cacaroles. Productos de "la orza".

Type of cuisine / Regional cuisine, grill.

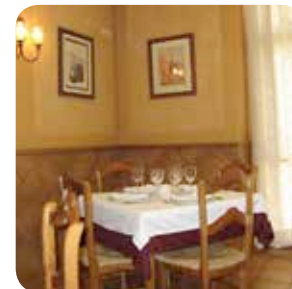
Gazpacho Manchego. Fried lamb with garlic. Rice with wild vegetables. Rice with meat and snails. Products of pig slaughter in lard.

Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 40 pax • C/2 comedores de 40+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20-30 €





Rte. La Kabylia Tapería

San Juan, 15
02640 **Almansa**
M/ 651 988548
lakabylia@hotmail.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/ Closed: Domingo noche y lunes • 10 Días Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina tradicional, de mercado con toques creativos
Viera con crema de avellana y cacao. Bombón foie al chocolate blanco y trufa. Sombrero de setas con salsa Málaga virgen.

Type of cuisine / traditional cuisine, fresh market with a creative touch
Scallops with hazelnut and cocoa cream. Foie bombon with white chocolate and truffle sauce. Mushroom hat with Malaga Virgen sauce.

Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 40 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 70 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12,5-16 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Marietes de Almansa

Del Campo, 54
02640 **Almansa**
967 016710 • M/ 675 654461

H/ Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/ Closed: Lunes • 15 días Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Piruletas de langostino caseras. Croquetas de boletus y perdiz. Gazpachos .Patatas revolconas. Arroz caldoso con hojas de cardo. Gachas migas.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.
Home made king prawns lollipops. Boletus and partridge croquettes. Gazpachos Manchegos. Revolconas style potatoes. Rice with cardoon leaves. Gachas migas.

Aforo/Capacity: 47 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 8-10 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Rte. Mesón Castellano

Paseo de la Libertad, 10
02640 **Almansa**
M/ 676 340449
www.meson-castellano.es
reservas@meson-castellano.es

H/ Open: 13.00-16.30/21.00-23.30 h.
C/ Closed: Domingo tarde



Tipo de cocina / Manchega, casera, creativa
Revuelto de morcilla. Timbal de manita de cerdo con foie. Milhojas de cordero con berenjena. Paletillas de cordero lechal. Gazpachos manchegos. Migas ruleras.

Type of cuisine / Manchego home made, creative.
Scrambled eggs with black pudding. Pig trotters timbale with foie. Lamb and aubergine millefeuilles. Suckling lamb shoulder.

Vinos/Wines 80 • Aforo/Capacity: 80 pax • C/2 comedores de 30+70 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 70 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 25-30 €



Albacete Provincia

Rte. Juan y Miguel

Pº de la Libertad, 21-bajo
02640 **Almansa**
967 343600
www.restaurantejuanymiguel.es
contacto@restaurantejuanymiguel.es

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Miércoles • 1-15 de Agosto



Tipo de cocina / tradicional, manchega y moderna
Gazpacho manchego. Lomo de orza. Muslo de pollo en escabeche. Codillo de cordero. Arroces. Carnes al horno. Piernas de cordero y de cabrito. Paellas para llevar.

Type of cuisine / Tradicional, Manchego and modern.
Gazpacho Manchego. Loin in lard. Marinated chicken thighs. Lamb hock of ham. Roast meats. Lamb and kid legs. Paellas to take away.

Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 100 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE

R



Rte. Casa Rogelio

C/Violeta Parra Esquina C/Galileo s/n
02640 **Almansa**

967 340016 • F/ 967 310954

www.casarogelio.com

rogelio-63@hotmail.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/ Closed: Domingo noche y martes • 10 días
enero, 10 días agosto y 10 días noviembre

Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Gazpachos manchegos puestos en torta. Paletilla de lechal al horno. Arroces. Carnes rojas a la piedra. Lomo de orza. Merluza plancha o romana. Lubina o Dorada.

Type of cuisine / Manchego and Mediterranean cuisine.

Gazpacho Manchego served on gazpacho bread. Roast lamb shoulder. Rices. Stonegrilled red meat. Loin in lard. Grilled or battered hake. Sea Bram or Sea Bass.

Vinos/Wines 100 • Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 30+90+120 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 120 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11-25 €

PMC/Average Price: 26-30 €

R



Albacete Provincia

Restaurante Manolín

Industria, 44

02640 **Almansa**

967 344452 • M/ 665 787747

www.restaurantemanolin.net

info@restaurantemanolin.net

H/ Open: 13.45-16.00/20.30-23.00 h.

C/ Closed: Martes • 1ª quincena Septiembre y Semana Santa

**Tipo de cocina / Cocina manchega**

Tapas variadas. Paella. Potaje. carnes y pescados. Gazpacho manchego. Guisados. Patatas Riojana. Arroz caldoso. Bacalao rebozado. Carnes y pescados.

Type of cuisine / Manchego cuisine.

Variety of tapas. Paella. Stews. Meat and fish. Gazpacho Manchego. Casseroles. Rioja style potatoes. Rice stew. Battered cod.

Aforo/Capacity: 89 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 50 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 9-10,5 €

PMC/Average Price: 18-20 €

H



De Cuchara-Hotel Blu

Avda. de Ayora, 35

02640 **Almansa**

967 340009 • F/ 967 318639

www.hotelblu.es

angel@hotelblu.es

H/ Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.

C/ Closed: Domingo noche y lunes.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina tradicional con toques de autor

Arroz de pollo de corral, trufa negra y queso manchego. Paletilla de lechal con jugo de carne y pisto manchego. Gazpachos manchegos.

Type of cuisine / Traditional cuisine with a signature cuisine touch.

Rice with free range chicken, black truffle and manchego cheese. Lamb shoulder with gravy and pisto manchego. Gazpacho Manchego.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity: 140 pax • C/4 comedores de 8+12+32+80 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 100 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-20 €

PMC/Average Price: 25-35 €

H



Albacete Provincia

Rte. Señorío de Almansa
Hotel Marquesado

Avenida de Madrid, s/n

02640 **Almansa**

967 344 700 • F/ 967 311 560

www.hotelmarquesadodealmanasa.com

reservas@hotelmarquesadodealmanasa.com

H/ Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h. - C/ Closed: No

**Tipo de cocina / Cocina mediterránea, manchega**

Asado de cordero manchego con patatas puente. Pate de perdiz casero. Pimientos de piquillo relleno de merluza. Pudding de verduras. Surtido de orza.

Type of cuisine / Mediterranean cuisine, Manchego

Roast lamb with potatoes. Home made partridge live paté. Piquillo peppers stuffed with cod. Vegetables pudding. Products of pig slaughter in lard.

Aforo/Capacity: 150 pax • C/2 comedores de 100+200 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 8,5-12 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Hotel Los Rosales

Vía Circunvalación, 12
02640 **Almansa**
967 340000
www.hotellosrosales.com
informacion@hotellosrosales.com

H/Open: 13.00-16.30/21.00-23.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Ajomatero. Atascaburras. Bacalao arriero. Judías con perdiz. Asado de cordero manchego. Gazpacho manchego.

Type of cuisine / Manchego, Mediterranean.

Ajomatero. Atascaburras. Arriero style cod, gazpacho manchego, beans with partridge. Roast manchego lamb.

Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 80 pax • C/1 comedor de 200 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 15-30 €



Albacete Provincia

Restaurante El Goterón

Moral, 52
02125 **Ayna**
967 295165

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes • 1 semana en Julio



Tipo de cocina / Cocina tradicional

Cordero a la brasa con patatas fritas al monton, Chorizos, Morcillas, Careta de cerdo, Lomo de orza, Brochetas, Callos, Rabo frito, Carne con ajos.

Type of cuisine / Traditional cuisine.

Grilled lamb with fried baker's potatoes, chorizo, black pudding, fried pork face, Loin in lard, Skewers, tripe, fried pig tail and fried meat with garlic.

Aforo/Capacity: 74 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 74 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 13-20 €



Rte. Casa Segunda

Industrias, 7
02125 **Ayna**
967 295039 • M/ 607 560049
esteban.ayna@gmail.com

H/Open: 10.00-16.00 h. (Sólo fines de semana y festivos)
C/Closed: de lunes a viernes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina tradicional, casera

Patatas al montón con cordero. Carnes a la brasa. Cordero a la brasa. Huevos fritos. Embutidos caseros.

Type of cuisine / Traditional cuisine, home made.

Deep fried potatoes and diced lamb. grilled meats. Grilled lamb. Fried eggs. Homemade sausages.

Vinos/Wines 5 • Aforo/Capacity: 56 pax • C/1 comedor de 56 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 16 €



Albacete Provincia

Rte. El Retiro de Balazote

Antonio Machado, 45
02320 **Balazote**
967 360039

H/Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes • Octubre



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Calamares de la casa. Gazpachos manchegos. Judías con perdiz. Atascaburras. Ajoharina. Cordero asado. Mariscos. Pescados. Arroz.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.

House's Squid. Gazpachos Manchegos. Beans with partridge. Atascaburras. Ajoharina.

Aforo/Capacity: 116 pax • Barra/Bar 48 pax • C/1 comedor de 68 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 20-30 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Pensión La Paella

Carretera Jaén km 34
02320 **Balazote**
967 583110

H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.30 h.
C/Closed: Domingo tarde • 15 días Septiembre
y 15 días en Febrero.



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Paellas.Olla.Gazpachos manchegos. Judías con perdiz. Ajomatero. Atascaburras.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.

Paellas.Olla de Aldea.Gazpachos Manchegos. Beans with partridge. Ajomatero. Atascaburras.

Aforo/Capacity: 120 pax • C/2 comedores de 80+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €



Rte. Pensión El Cruce

Crta. de Albacete, 57
02639 **Barrax**
967 365080

www.elcrucedebarrax.com
info@elcrucedebarrax.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Judías estofadas.Gazpachos manchegos.Atascaburras.Paellas .Fideguga.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.

Gazpachos Manchegos.Atascaburras.Paellas. Beans stew. Fideguga

Aforo/Capacity: 75 pax • Barra/Bar 65 pax • C/1 comedor de 75 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €



Restaurante Juvent

Calzada, 12 /Dr. Cuerda Menéndez, 8
02360 **Bienservida**
967 394325 • M/ 667 728276
www.bienservida.net/juvent
hosteleriajuvent@gmail.com

H/Open: 13.30-15.30/20.00-23.00 h.
C/Closed: Lunes



Tipo de cocina / Cocina manchega

Ajopringue.Gazpachos manchegos. Migas de pan. Anchoas caseras. Potaje. Atascaburras."Conejo al príncipe".

Type of cuisine / Manchego cuisine

Ajopringue, gazpacho manchego. Bread crumbs. Home made anchovies. Vegetable stew. Atascaburras. Prince style rabbit.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 90 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 90 pax

PMC/Average Price:15-20 €



Rte. Pensión Casa Paco

Calzada,13
02360 **Bienservida**
967 394327
marta138@gmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina casera

Lomo de orza con ajo atao, calamares a la romana, rabos de cerdo fritos, patatas bravas.Galianos.Potaje de garbanzos con bacalao. Ajo pringue, embutido de orza.

Type of cuisine / Home made cuisine.

Loin in lard with ajoatao. Battered squid, fried pig tails, bravas style potatoes Gazpachos Galianos.Chickpeas and cod stew, ajopringue, pig slaughter products.

Aforo/Capacity: 24 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 10-15 €



Rte. Hotel Florida Bienservida

Avda. Dr. Cuerda Menéndez, 1
02360 **Bienservida**
967 394345 - 967 395714
www.hotelflorida.es
informacion@hotelflorida.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Gazpachos manchegos. Distintos tipos de gachas. Variantes arroceras. Atascaburras. Ajo de Mataero. Moje. Queso frito.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean cuisine.

Variety of gachas. Gazpachos manchegos. Rices menu. Atascaburras. Ajo mataero. Moje. Fried cheese.

Aforo/Capacity: 40 pax • C/1 comedores de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-12 €



Albacete Provincia

Rte. Los Cazadores

Alcaraz, 8
02130 **Bogarra**
967 291094

H/Open: 13.15-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes • Julio



Tipo de cocina / Manchega mediterránea

Menudancias .Rabo. Patatas bravas. Migas. Ajomataero. Gazpachos. Arroz. Caldos.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.

Fried offal and sweetbread. Fried pig tail. Bravas style potatoes. Migas. Ajo mataero. Gazpacho. Rice. Soups.

Aforo/Capacity: 28 pax • Barra/Bar 5 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 12-18 €



Rte. Hotel Vegasierra

Casas de Haches S/N Urb vegasierra
02139 **Bogarra**
M/ 680 144554 - 619 737609
www.vega-sierra.es
info@vega-sierra.com

H/Open: 14.00-16.00/21.00-23.00 h.
C/Closed: Miércoles o jueves



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera

Mejillones a la vinagreta. Jamón en aceite. Rabo de cerdo. Olla de aldea. Migas ruleras. Pisto manchego. Atascaburras. Gazpachos manchegos.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, Mediterranean, home made.

Mussels Vinaigrette.. Pig tail. Ham in oil. Olla de aldea. Migas ruleras. Pisto Manchego manchego. Atascaburras. Gazpachos Manchegos.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 35 pax • C/2 comedores de 35+80 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 18 €

PMC/Average Price: 20-35 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 150 pax



Albacete Provincia

Rte. Cuatro Caminos

Avenida Albacete, 55
02151 **Casas de Juan Núñez**
967 406030

H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes y Jueves tarde • 1-20 Julio



Tipo de cocina / Cocina regional

Cocido manchego, habichuelas con perdiz, arroz caldoso. Rabo frito, queso frito, embutidos de la zona, lomo de orza. Gazpacho manchego. Codillos en salsa.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Cocido Manchego (chickpeas and meat stew), beans with partridge, rice stew. Fried pig tail, fried cheese, local sausages loin in lard.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 20+32 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 10-12 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 75 pax

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Complejo La Fuente

Carretera de Villatoya, km 10
02212 Casas de Ves
967 475023
www.lafuentecomplejoturistico.es
reservas@lafuentecomplejoturistico.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Manchega, mediterránea

Gazpachos manchegos, arroces y carne a la brasa. Tapas. Postres variados.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean

Gazpacho manchego, rice menu and grilled meat.

Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 60 pax • C/2 comedores de 50+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Restaurante LaLola

Mayor, 8
02200 Casas Ibáñez
967 460410
lalolarestaurante@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00/21.00-23.30 h.
C/Closed: Domingo noche • 1-15 Septiembre



Tipo de cocina / manchega, creativa, de autor

Escabeches y alcachofas con foie. Ensalada de caza, Arroces secos, melosos y caldosos. Cochinillo.

Type of cuisine / Manchego, creative, signature cuisine.

Pickled meats and artichokes with foie. Game meat salad, dry, sticky and stewed rice. Suckling pig.

Vinos/Wines 70 • Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Restaurante Las Vegas y Salones Maruja

Alcalde Juan Tenes, 7
02200 Casas Ibáñez
967 461054 - M/630 581738
www.chhoteles.es
hotelcanitas@hotelcanitas.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Anchoas de Santoña. Micuit de pato. Tabla de quesos manchegos. Judías con perdiz. Caldo de patata y nízcalo. Caldo de patata con liebre. Gazpacho manchego.

Type of cuisine / Regional, home made cuisine.

Santoña anchovies. Duck Micuit. Manchego cheese selection. Beans with partridge. Milk cap mushrooms and potatoes stew. Potatoes and hare stew.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 142 pax • Barra/Bar 12 pax • C/2 comedores de 60+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 30 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 300+600 pax



Albacete Provincia

Restaurante Veramar

San Jorge, 3
02200 Casas Ibáñez
967 460 405
restauranteveramar@gmail.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.30 h.



Tipo de cocina / Cocina manchega

Queso frito. Gazpacho manchego en puchero de barro. Morteruelo. Paellas Mixtas. Habichuelas con perdiz. Tarta de queso con arándanos.

Type of cuisine / La Mancha cuisine.

Fried cheese. Gazpacho Manchego cooked in clay pot. Morteruelo. Mixed paella. Beans with partridge. Cheesecake with blueberries.

Aforo/Capacity: 125 pax • C/comedores de 100 pax



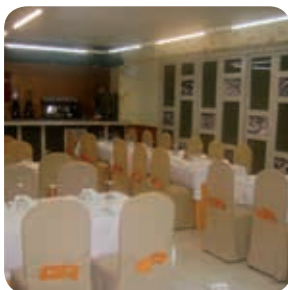
Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-15 €

PMC/Average Price: 20-25 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 100 pax



Rte. Hotel Aros

Carretera Albacete, 15
02200 Casas Ibáñez
967 461013 - 967 461157
www.hotelaros.com
info@hotelaros.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Lomo de orza. Pinchos caseros. Habichuelas con perdiz. Gazpachos manchegos. Arroces.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Loin in lard. Home made skewers. Beans with partridge. Gazpacho manchego. Rices.

Aforo/Capacity: 150 pax • Barra/Bar 50 pax • C/1 comedor de 40 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 150+200 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 22 €



Rte. Asador Góndola

Corona de Aragon, 17
02660 Caudete
965 826231- 965 827871

H/Open: 13.30-17.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, italiana

Especializado en cocina casera a la brasa e italiana.carnes asadas.trestina.Pizzas caseras.

Type of cuisine / Manchego style and Italian cuisine.

Specialty in home cooking grilled and Italian food. Roast meats. Home made pizzas.

Aforo/Capacity: 110 pax • Barra/Bar 12 pax • C/2 Comedores de 30+30 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 70 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Rte. Hotel Los Romeros y Salones

Carretera de Albacete, 69
02200 Casas Ibáñez
967 460979 - F/967 462056
www.losromeros.com
info@losromeros.com

H/Open: 13.00-16.00 h.
C/Closed: Agosto



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Lomo de orza. Ajo arriero. Embutidos caseros. Gazpacho manchego. Sopa cubierta. Caldereta de cordero.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Loin in lard. Ajoarriero. Homemade sausages. Gazpacho Manchego. Covered Soup. Lamb casserole.

Aforo/Capacity: 300 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €



Albacete Provincia

Rte. Cafestore Caudete

A-31, Km. Km167'5.Alicante(Ctra N-330,
km 71'4) - 02660 Caudete
965 979226
www.cafestore.es

H/Open: 24 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina nacional

Arroces. Ensaladas. Paella mixta, cordero al horno ,ensalada de piquillo, carnes manchegas.Chuletas de cordero. Tortillas. Dulces caseros.

Type of cuisine / National cuisine.

Rices. Salads. Mixed paella, roast lamb, piquillo peppers salad, local meats. Lamb chops. Omelets. Home made desserts.

Aforo/Capacity: 40 pax • C/2 comedores de 20+30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,95 €

PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Los Mirenos

Plaza del Carmen, 2
02660 Caudete
965 825423
altovin@gmail.com

H/Open: 13.00-16.00/19.30-00.00 h.
C/Closed: Miércoles • 15 días Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Paellas de pollo y conejo. Kebab. Gazpacho manchego. Asados.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.

Chicken and rabbit paella. Kebab. Gazpacho Manchego. Roasts.

Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 Comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Albacete Provincia

Rte. Hostal Los Ángeles

Avenida Valencia, 1
02660 Caudete
965 827600 • M/ 667 863791
www.hostalcaudete.com

H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera, creativa

Carrillada estofada al vino tinto con setas. Bacalao confitado con patatas laminadas. Pulpo a la gallega. Pil pil de setas. Gazpacho. Paella. Patatas ibéricas. Arroces.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home made, creative.

Braised cheeks in red wine with wild mushrooms. Crystallized cod with baker's potatoes. Galician style octopus Gazpacho Manchego, mushrooms in pil pil sauce.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8,5-12 €

PMC/Average Price: 18-25 €



Rte. H. El Lengüetero

Avda. de Valencia, 116
02660 Caudete
965 825580 - 965 827031
www.lenguetero.com
correo@lenguetero.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Domingo tarde.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Queso manchego al romero, atascaburras, ajo arriero, filete atun con salsa americana. Gazpacho manchego. Arroz caldoso con caza y caracoles. Cabrito al horno.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine

Manchego cheese with rosemary, atascaburras, ajoarriero, tuna steak in American sauce. Gazpacho Manchego. Rice with game meat and snails. Roast kid.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 350 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 Comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,72 €

PMC/Average Price: 20-30 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 350 pax

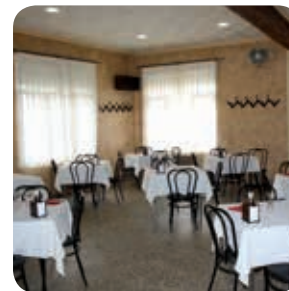


Albacete Provincia

Rte. Cruzmar Micaela

La Manga, 5
02247 Cuzate
967 482009

H/Open: 13.30-15.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina casera

Rabo frito. Calamar a la romana. Sepia. queso frito. Potages. Paellas. Gazpachos manchegos.

Type of cuisine / Home made cuisine.

Fried pig tail. Buttered squid, cuttlefish, fried cheese. Vegetables Stews. Paellas. Gazpachos Manchegos.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 50 pax • C/1 comedor de 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 10-20 €



Restaurante Dalia

Plaza de la Mancha, 8
02520 Chinchilla de Montearagón
967 260436 • M/ 616 482815
www.restaurantedalia.com
restdalia@telefonica.net
H/ Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Lunes • 1ª quincena Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional

Ajoacete con Pata. Azotabarbas. Olla de aldea. Arroces caldosos con Pollo de corral o Conejo de campo. Gazpachos Manchegos. Judías con Perdiz.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Ajoacete with pork leg. Azotabarbas. Olla de aldea. Rice stew with free range chicken or wild rabbit. Gazpacho Manchego. Beans with Partridge.

Vinos/Wines 150 • Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 20+20 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante Emporium

Arenal, 69
02520 Chinchilla de Montearagón
967 260410 M/ 695 381880
www.restaurantemporium.es
emporium@restaurantemporium.es
H/ Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/ Closed: Martes tarde • 28/08 al 20/09



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, nacional

Atascaburras. Ajo mataero. Migas ruleras. Cordero al horno. Arroz caldoso pollo campero, judías con almeja. Gazpacho manchego. Tarta de queso.

Type of cuisine / Manchego cuisine, national.

Atascaburras. Ajo mataero. Migas ruleras. Roast lamb. Free range chicken rice stew, Beans with clams. Gazpacho Manchego. Cheesecake.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity: 170 pax • Barra/Bar 10+50 pax • C/2 comedores de 70+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9-15 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Mesón Montearagón

Arenal, 35
02520 Chinchilla de Montearagón
967 260597 - 967 260414 M/ 667 465738

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Lunes tarde y martes • 2ª quincena Agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Lomo en escabeche. Arroz caldoso. Gazpachos manchegos. Judías estofadas con perdiz. Carne al montón. Paletillas y codillos al horno. Postres caseros.

Type of cuisine / Regional home made cuisine.

Pickled Loin. Rice stew. Gazpacho manchego. Baked beans with partridge. Fried meat casserole. Roast shoulders and hocks of ham. Home made desserts.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 98 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 36+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-15 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante Gran Ruta

Autovia A-31 km 86
02520 Albacete - Chinchilla
967 260559 - M/677 433599

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/ Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Lomo de orza. Magra con tomate. Tajadas de tocino. Paella. Cocidos. Gazpachos. Lentejas estofadas. Pan de calatrava. Arroz con leche. Tarta de queso.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home made.

Loin in lard. Diced pork meat with tomato sauce. Pork scratchings. Paella. Cocidos. Gazpachos Manchegos. Lentils Stew. Pan de calatrava. Rice pudding. Cheesecake.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10,8 €
PMC/Average Price: 15-20 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Hostel El Volante y Salones.

Autovía A-31 Zona Chinchilla / Calle Levante, 46
02520 Chinchilla de Montearagón
967 260059 F/ 967 260113

H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Gazpacho manchego. Chuletas a la brasa. Paellas. Atascaburras. Ajo mataero. Judías con perdiz.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, Mediterranean

Gazpacho Manchego. Grilled chops. Paella. Atascaburras. Ajo mataero. Beans with partridge.

Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 60 pax • C/2 comedores de 25+40 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 50 a 250 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €



Rte. H. Peñón y Eventos

Avda de Levante, 14
02520 Chinchilla de Montearagón
967 260058 • M/ 647 019796

H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: 15 días septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Lomo en escabeche. Arroz caldoso. Gazpachos manchegos. Judías estofadas con perdiz. Ajomataero. Atascaburras. Carne al montón.

Type of cuisine / Regional home made cuisine.

Pickled Loin. Rice stew. Gazpacho manchego. Beans with partridge. Ajomataero. Atascaburras. Fried meat casserole.

Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 65 pax • C/1 comedor de 50 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 250 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Los Chorizos

Marques de La Calzada, 45
02156 La Felipa - Chinchilla
967 262078 - 967 262032

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes • Agosto



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Gazpachos manchegos. Arroz caldoso. Ajomataero. Atascaburras.

Type of cuisine / Manchego cuisine, homemade.

Gazpacho manchego. Rice stew. Ajomataero. Atascaburras.

Aforo/Capacity: 84 pax • B/Bar 50 pax • C/1 comedor de 100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

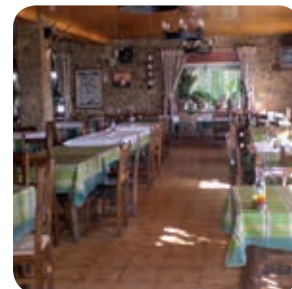
PMC/Average Price: 15 €



Rte. Los Manzanos

Autovía A-31 km 280
02695 Villar de Chinchilla - Chinchilla
967 288040 • M/ 617 449928
www.restaurantelosmanzanos.com
info@restaurantelosmanzanos.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Gazpachos manchegos. Judías estofadas. Chuletas a la brasa. Carne con ajos. Quesos y embutidos caseros.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Gazpacho manchego. Baked beans. Grilled chops. Fried meat with garlic. Cheese and homemade sausages.

Aforo/Capacity: 150 pax • C/2 comedores de 50+100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 12-25 €



Restaurante Victoria II

Autovía A-31 Carretera N-430, Km. 551
02695 Villar de Chinchilla - Chinchilla
967 288149
www.restaurantevictoriaab.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Gazpacho manchego. Atascaburras. Ajomataero. Carnes a la brasa. Postres.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.
azpacho Manchego. Atascaburras. Ajomataero. Grilled meats. Desserts.

Aforo/Capacity: 350 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 25 €



Rte. Rincón de Blas

Plaza José Antonio, 2
02693 Corral Rubio
967 286463

H/Open: 13.00-15.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: 1-10 Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional
Espárragos con huevo en la sartén. Gazpachos manchegos. Ajo mataero. Setas con jamón. Chipirones. Rabo frito. Cocido madrileño. Potages. Gazpachos.

Type of cuisine / Regional cuisine.
Asparagus with eggs pan. Gazpacho manchego. Ajo mataero. Mushrooms with ham. Baby squid. Fried pig tail. Madrid style Cocido. Vegetable Stews.

Aforo/Capacity: 75 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 25 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 36 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 8 €
PMC/Average Price: 15-20 €

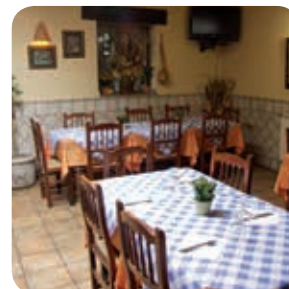


Albacete Provincia

Restaurante Cagüela

Avda. Escuelas, 12
02693 Corral Rubio
967 286467 • M/ 650 756252

H/Open: 13.30-15.30/20.30-23.00 h.
C/Closed: 1-20 de Septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado
Gazpachos. Carnes a la brasa. Arroz caldoso. Paellas. Ajo mataero. Lomo de orza. Queso frito. Atascaburras.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.
Gazpacho manchego. Grilled meats. Rice stew. Paella. Ajo mataero. Loin in Fried Cheese. Atacaburras.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 30 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 40 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 8,5 €
PMC/Average Price: 12-15 €



Albacete Provincia

Rte. Hotel Moreno y Salones

Bolea, 44- 02430 Elche de la Sierra
967 410262 • F/ 967 410438
www.hotelmoreno.es
hotelmoreno@hotelmoreno.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: 15 días Julio



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Asados de carne. Ajopringue. Ajoharina. Migas. Judías con perdiz. Atascaburras. Ajomataero. Olla de aldea. Potaje. Guisos caseros. Pan de Calatrava.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.
Roast beef, Ajopringue, ajoharina, bread crumbs, beans with partridge. Atascaburras. Ajomataero. Olla de aldea. Porridge. Homemade casseroles. Pan de Calatrava.

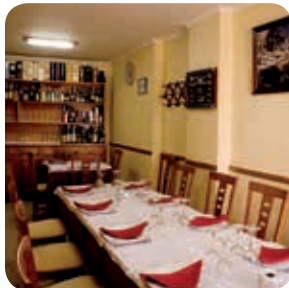
Aforo/Capacity: 111 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedores de 40+70 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 440 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Fonda Santiago

Contreras, 4
02610 El Bonillo
967 370017 • M/ 635 519457
www.fondasantiago.com
fondasantiago@telefonica.net
H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes • 16/6 a 15/7



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, casera, de mercado

Revuelto de setas con huevo. Habitas tiernas con chipirón. Tabla de quesos manchegos. Gazpachos manchegos. Migas ruleras. Perdiz escabechada.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home made, fresh market.

Scrambled eggs with wild mushrooms. Baby squid and baby beans casserole. Manchego cheese selection. Gazpacho manchego. Shepherd's bread crumbs.

Vinos/Wines 120 • Aforo/Capacity: 60 pax • C/2 comedores de 20+40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 35 €



Albacete Provincia

Rte. El Puchero Catering

Real, 57
02610 El Bonillo
967 370332 • M/ 637 435421
www.cateringelpuchero.com
comidaselpuchero@hotmail.com
H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, Casera

Gazpachos. Potaje. Fidegua. Garbazos con chorizo. Sopa de picadillo. Cabezas de cordero asadas. Costillas de cerdo.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, Home made cuisine.

Gazpacho Manchego. Porridge. Fidegua. Chickpeas and chorizo stew. Minced meat soup. Roasted lamb heads. Pork ribs.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 110 pax • Barra/Bar 10 pax • C/ comedores de 100 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5-15 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Rincón de Héctor

Calderas, 2
02610 El Bonillo
967 370582 • M/ 619 574682
www.elrincondehector.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina creativa, manchega

Platos de caza. Tapas típicas. Pizzas artesanales. Chuletón de ternera. Gambas al ajillo. Merluza con gambas. Patatas americanas. Revuelto de chanquetes.

Type of cuisine / Creative and Manchego cuisine.

Game meat. Typical tapas. Artisanal pizzas. Beef steak. Garlic prawns casserole. American style potatoe. Hake with prawns. Scrambled eggs with whitebait.

Aforo/Capacity: 44 pax • Barra/Bar 36 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 20-30 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 40 pax



Albacete Provincia

Rte. Campo de Golf La Lagunilla El Bonillo

Crta El Bonillo - Ossa de Montiel km 2
02610 El Bonillo
M/ 664 496131 - 687 516400

H/Open: 13.00-17.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Según temporada



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Conejo campestre. Chorizos y morcillas. Huevos escondidos. Judías con chorizo. Garbanzos a la castellana.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Chorizos, wild rabbit, black pudding. Hidden eggs. Beans with chorizo. Castile style Chickpeas casserole.

Aforo/Capacity: 60 pax • B/Bar 30 pax • C/1 comedor de 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Salones Los Siete Hermanos

San Cristóbal, 44
02610 **El Bonillo**
967 370116

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina regional
Menús a consultar.

Type of cuisine / Regional cuisine.
Menus on request.

Aforo/Capacity: 500 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 500 pax



Rte. VillaManolita

Plaza Mayor, 1 / Paseo Libertad, 1
02637 **Fuensanta**
967 447848 • M/ 667 614416
www.villamanolita.com
info@villamanolita.com

H/Open: 13.30-16.30/20.00-23.30 h.
C/Closed: De lunes a jueves



Tipo de cocina / Cocina de autor, de mercado

Atún rojo con tomate. Huevos de corral con gulas y trufa. Cordero asado. Gazpachos. Costillares a la miel. Manitas de cerdo.

Type of cuisine / Signature cuisine, fresh market.

Bluefin tuna with tomato sauce. Free range scrambled eggs with eels and truffles. Roast lamb. Gazpacho Manchego. Honey Roast Ribs. Pig's feet.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity: 60 pax • C/2 comedores de 20+40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 20 €
PMC/Average Price: 35 €

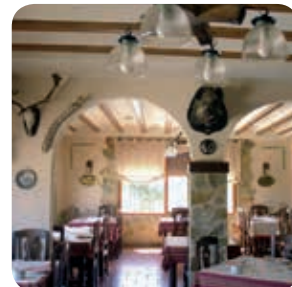


Albacete Provincia

Rte. Hosp. Casa Emilia

Ctra. El Bonillo-Munera, Pj. Cerro Enmedio
02610 **El Bonillo**
M/ 607 808179 - 637 939459
www.hospederiacasaemilia.es
info@hospederiacasaemilia.es

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: 15 días Septiembre



Tipo de cocina / Cocina manchega

Croquetas caseras de jamón. Chupitos de habitas baby. Pates. Queso frito. Cocotxa. Perdiz en escabeche. Rabo de toro. Crema de perdiz. Cordero al horno. Gazpachos.

Type of cuisine / La Mancha cuisine.

Home made ham croquettes. Shots of baby beans. Pork liver Pates. Fried cheese, hake cheeks (Cocotxas). Pickled Partridge. Oxtail stew. Partridge cream. Roast lamb.

Aforo/Capacity: 60 pax • C/ 1 comedor 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-15 €
PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Enoturismo Mainetes

Carretera CM-3211, Km. 28,6 Pj Mainetes
02651 **Fuenteálamo**
967 104102 • M/ 615 404662
www.enoturismomainetes.com
enoturismomainetes@yahoo.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Lunes a jueves



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Gazpacho Manchego. Arroces caldosos y gazpachos, y los entrantes como pimientos de piquillo rellenos, croquetas de boletus, atascaburras, platos de caza.

Type of cuisine / La Mancha, home made cuisine.

Gazpacho Manchego. Stewed rices, starters such as stuffed piquillo peppers, boletus croquettes, atascaburras, game meat dishes.

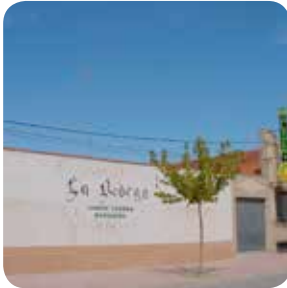
Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 240 pax • Barra/Bar 40 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15-20 €
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante La Bodega

Ctra. de Almansa, 19
02651 **Fuenteálamo**
967 321094

H/Open: Sábado/Saturday 20.00-01.00 h.
Domingo/Sunday 12.00-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: de lunes a viernes • 15 días Julio



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado
Sepia. Calamar. Carne a la brasa. Embutidos.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.
Cuttlefish. Squid. Grilled meat. Sausages.

Vinos/Wines 5 • Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 40 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 200 pax

Precios/Prices
PMC/Average Price: 12-20 €



Albacete Provincia

Rte. Hotel Encarna

Jorge Juan, 51 / Pza. España, 29
02651 **Fuenteálamo**
967 321680 - 967 321040
miguelcuestagarcia@me.com

H/Open: 13.00-16.00 h.
C/Closed: No

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Gazpachos. Alubias con perdiz. Arroz con caracoles. Atascaburras. Ajo mataero. Cochinillo al horno de leña. Churrasco de cordero. Cabrito a la plancha.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean cuisine.
Gazpacho. Beans with partridge. Rice with snails. Atascaburras. Ajo mataero. Wood roast suckling pig. Lamb barbecued steak. Grilled Kid.

Aforo/Capacity: 100 pax



Precios/Prices
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Casa Amador

Ctra. Albacete, 9
02260 **Fuentealbilla**
967 472024
www.restaurantecasamador.com
amador@restauranteamador.com

H/Open: 13.30-15.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Jueves • 1-15 Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, tradicional
Carnes a la brasa. Comidas de temporada basadas en la matanza del cerdo. Gazpacho manchego. Conejo.

Type of cuisine / Regional, traditional cuisine.
Grilled meats. Seasonal meals based on fresh pig slaughterer's products Gazpacho Manchego. Rabbit.

Vinos/Wines 25 • Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 12-15 €



Albacete Provincia

Rte. Los Chopos y Salones

Autovía A-31 km 229 salida 55-56
02110 **La Gineta**
967 276000 - 967 276068 M/ 669 597419
www.restauranteloschopos.com

H/Open: 13.00-16.00/20.20-23.00 h.
C/Closed: No

Tipo de cocina / Cocina regional, mediterránea, de autor. Buffet, barbacoa
Buffet diario basado en la dieta mediterránea. Gastronomía típica manchega. Gazpacho manchego, judías con perdiz, pierna de cordero en horno.

Type of cuisine / Regional, Mediterranean and signature cuisine. Buffet
Mediterranean Daily buffet. Typical La Mancha gastronomy. Gazpacho Manchego, beans with partridge, roast amb leg.

Aforo/Capacity: 700 pax • Barra/Bar 150 pax • C/3 comedores de 50+110+220 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 700 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9,9-13 €
PMC/Average Price: 15-25 €



Restaurante Garysol II

A-31 Km. 61 Autovía de Levante
02110 **La Gineta**
967 276121
www.restaurantegarysol2.es

H/Open: 24 h.
C/Closed: No.



Tipo de cocina / Cocina regional

Chuletilas de lechal. Paletilla manchega. Carnes a la brasa. Pisto manchego. Judías con perdiz. Revuelto de espárragos trigueros.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Lamb chops. Manchego lamb shoulder. Grilled Meats. Pisto manchego. Beans with partridge. Scrambled eggs with wild asparagus.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 180 pax • C/ 3 comedores de 30+50+100 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 180 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20-30 €



Rte. La Cocinilla

A-31 km 229 salida 55-56
02211 **La Gineta**
696 378761

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo (invierno) Miércoles (verano)



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Aroz caldoso con pollo de corral. Judías con perdiz. Potaje de rellenos. Gazpachos manchegos. Judías pintas con arroz.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Rices. Home pots. Stews with partridge, Beans with rice. Gazpachos manchegos.

Aforo/Capacity: 44 pax • Barra/Bar 30 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12,9 €

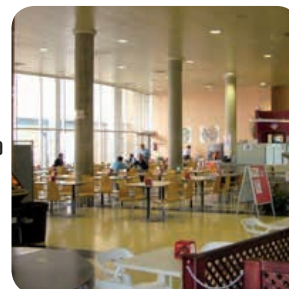


Albacete Provincia

Rte. Los Abades La Gineta

Autovía A-31, Km. 52
02110 **La Gineta**
967 276434
www.restaurantesexit.com
exitlagineta@restaurantesexit.com

H/Open: 24 h.
C/Closed: No.



Tipo de cocina / Cocina mediterránea, bocatería, Self service.

Huevos estrellados. Pinchos morunos. Ensaladas. Chuletas de cordero. Lentejas. Cocidos. Arroces y guisos caseros.

Type of cuisine / Mediterranean cuisine, sandwiches.

Self service. Fried eggs. Kebabs. Salads. Lamb chops. Lentils and Chickpeas stews. Rices and other homemade stews.

Vinos/Wines 10 • Aforo/Capacity: 350 pax • Barra/Bar 50 pax • C/1 comedor de 300 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10,90 €

PMC/Average Price: 12-20 €



Albacete Provincia

Hotel Restaurante Emilio

Ctra de Jaén, 23
02400 **Hellín**
967 301580 • F/ 967 304775
www.hremilio.com
reservas@hremilio.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera, creativa

Gazpacho manchego. Judías con perdiz, Zarangollo. Arroz con conejo y caracoles. Lomo de orza. Paletilla lechal, Ajo de matanza. Carnes a la brasa. Atascaburras.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, homemade, creative.

Gazpacho Manchego. Beans with partridge, zarangollo. Rice with rabbit and snails. Loin in lard. Roast lamb, ajo mataero. Grilled meats. Atascaburras.

Vinos/Wines 180 • Aforo/Capacity: 1200 pax • Barra/Bar 55 pax • C/1 comedor de 99 pax

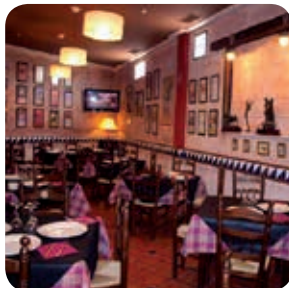


Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €

PMC/Average Price: 25-30 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Taberna El Albero

Libertad, 127 bajo
02400 Hellín
967 302731
www.cerveceriamesonelalbero.com
albero_999@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes noche



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina mediterráneo, de mercado

Chuletón de ternera. Solomillo. Dorada y lubina salvaje a la plancha. Olla de aldea. Judías con perdiz. Lentejas con chorizo.

Type of cuisine / Mediterranean cuisine, fresh market.

Veal Steak. Sirloin. Grilled wild Sea bream and Sea bass. Olla de aldea. Beans with partridge. Lentils with sausage.

Aforo/Capacity: 160 pax • Barra/Bar 60 pax



Salones/Sala rooms

3 Salones con aforo de 12+25+90 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-15 €

PMC/Average Price: 30-35 €

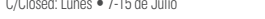


Restaurante El Galgo

Avda. Constitución, 75
02400 Hellín
967 304498

www.restaurantegalgo.com
restaurantegalgo@gmail.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes • 7-15 de Julio



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional

Paella mixta. Cordero al horno. Gazpachos. Arroces con caracoles serranos. Cocido casero. Merluza a la romana. Migas ruleras. Atatacuburras. Pisto manchego. Postres.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Paella. Roast lamb. Gazpacho. Rice with mountain snails. Home made Cocido Battered Hake. Shepherd's bread crumbs. Desserts.

Aforo/Capacity: 75 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 60 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 60 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Los Serranos

Avda. La Libertad, 143
02400 Hellín
967 301225 - M/653 664214

H/Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo • 25/9 a 6/10



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, barbacoa

Gazpachos, judías con perdiz, arroz caldoso, merluza a la cazuela. Lomo de orza. Estofado de rabo de toro. Gazpachos viudos. Judías con perdiz. Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Gazpacho Manchego, beans with partridge, rice stew, hake casserole. Loin in lard. Oxtail stew, Vegetarian Gazpachos (Viudos). Beans with partridge.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 15 pax • C/comedores de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 18-20 €



Hotel-Rte. Reina Victoria y Salones

Federico Coullat Valera, 3
02400 Hellín
967 300250 • F/ 967 300566

www.hotelreinvictoriahellin.com
info@hotelreinvictoriahellin.com

H/Open: 14.00-16.00/21.00-22.30 h. - C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, buffet (domingos y festivos)

Torreznos. Paletilla de cabrito al horno. Ajomatazón. Arroz con conejo y caracoles. Migas ruleras con caldo valiente, Ajiharina con niscalos, Ajo mataero.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, home made cuisine, buffet.

Pork scratchings. Roast lamb shoulder. Ajomatazón. Rice with rabbit and snails. Migas ruleras in soup, Ajiharina with milk cap mushrooms, ajo mataero.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity: 300 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 70-170 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 70+160 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-14 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Restaurante Hostel Avenida - Justo I

Avenida Poeta Mariano Tomás, 52
02400 Hellín
967 300329
www.hostalavenidajusto.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo



Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado
Potajes. Arroz con conejo y caracoles Gazpacho. Paella.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.
Soups. Rice with rabbit and snails. Gazpacho Manchego. Paella.

Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 20 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Hostel La Tobarreña

Libertad, 11
02400 Hellín
967 300120
tobarrena@telefonica.net

H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Gazpacho manchego. Arroz con conejo y caracoles. Pan de calatrava y flanes .

Type of cuisine / Manchego and Mediterranean cuisine.
Gazpacho Manchego. Rice with rabbit and snails. Pan de Calatrava and caramel creams.

Aforo/Capacity: 75 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 35 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 120 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 14 €



Restaurante Juanito

Autovía A-30, salida 69
02499 Minatada-Hellín
967306161 - 967 304659
www.restaurantejuanitohellin.com
info@restaurantejuanitohellin.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Sábado • 2ª quincena Agosto



Tipo de cocina / Cocina regional
Lomo de orza gazpachos, Gazpacho manchego. Arroz caldoso.

Type of cuisine / Regional cuisine
Loin daggerboard gazpacho, gazpacho manchego. Rices.

Vinos/Wines 10 • Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 150 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €



Rte. Hostel Pascual y Salones

Autovía A-30, salida 69 Área el Tolmo km 322
02499 Minatada-Hellín
967 301091- 967 306233
www.hostalrestaurantepascual.es
restaurante_pascual@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.30/20.00-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Gazpachos manchegos. Piernas asadas. Arroz caldoso. Pierna de cordero, cabrito de Jumilla y arroces.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine
Gazpacho manchego. Roasted lamb legs. Rice stews. Jumilla suckling kid. Rice menu.

Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 120 pax • C/1 comedor de 200 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 300 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Salón Mateo

Avda. Constitución, 21
02694 Higuera
967 287126 • M/ 600 434809

H/Open: Según evento
C/Closed: Según evento



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, manchega
Según eventos.

Type of cuisine / Manchego cuisine
Menu according to events.

Aforo/Capacity: 350 pax • C/Comedores de 350 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 350 pax

Precios/Prices

PMC/Average Price: 25 €



Albacete Provincia

Rte. La Posada Higuera

La Posada, 1
02694 Higuera
967 285 013 - 967 287 290
www.laposadadehiguera.com
mateominguez@hotmail.com

H/Open: 13.00-16.30/20.00-23.30 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Solomillo de ternera. Atascaburras. Potaje de alubias con cardos. Ajomataero. Atascaburras. Arroz con punticas. Chuletas de lechal y de cordero manchego.

Type of cuisine / La Mancha, and Mediterranean cuisine.
Beef fillet. Atascaburras. Bean and cardoon stew. Ajomataero. Atascaburras. Rice. Suckling lamb and manchego lamb chops.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 70 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 12-15 €



Rte. Mesón El Labrador

Avenida Juan Pablo II, 21
02434 Letur
967 426 058

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes • 10 días Enero



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Olla. Gazpachos manchegos. Migas. Potaje. Caldereta. Gachas. Atascaburras. Cordero y carnes de caza. Perdiz. Jabalí. Trucha.

Type of cuisine / Regional and fresh market cuisine.

Olla de aldea. Gazpacho manchego. Shepherd's bread crumbs. Porridge. Stews. Porridge. Atascaburras. Lamb and game meats (partridge, wild boar) and fish.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedor de 20+24 pax



Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 60 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €



Albacete Provincia

Restaurante Paulino

Virgen, 33
02230 Madrigueras
967 484062

H/Open: 13.00-15.30 h.
C/Closed: Noches salvo festivos
y fin de semana • Agosto



Tipo de cocina / Cocina regional

Lomo de orza. Cordero a la plancha. Gazpachos. Paella. Brochetas. Queso frito. Espárragos. Moje manchego. Entrecot a la brasa.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Loin in lard. Grilled Lamb. Gazpacho. Paella. Skewers. Fried cheese. Wild asparagus. Mojr manchego. Grilled Sirloin.

Aforo/Capacity: 45 pax • Barra/Bar 12 pax • C/1 comedor de 45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Hotel Cervantes

Paseo Cervantes, 19
02240 **Mahora**
967 494264 • M/ 609 624636
www.actiweb.es/hotelcervantesmahora
hotelcervantesmahora@hotmail.com
H/Open: 13.30-15.30/20.30-23.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera
Ensalada de beicon. Croquetas caseras. Patatas al alioli. Revuelto de la casa. Lomo al funghi. Pechugas al curri. Postres caseros.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, home made cuisine.
Bacon salad. Homemade croquettes. Garlic mayonnaise potatoes. House's scrambled eggs. Pork loin with funghi sauce. Chicken breasts in curry sauce. Desserts.

Aforo/Capacity: 60 pax • C/1 comedor de 60 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 60 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Hostal Antolín

Carretera N-301, Km. 195,5
02620 **Minaya**
967 450042 • F/ 967 450075

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.30 h.
C/Closed: 15 días en Octubre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional
Gazpachos manchegos. Judías estofadas. Caldereta de cordero. Arroces.

Type of cuisine / Regional cuisine.
Gazpacho manchego. Baked beans. Lamb stew. Rices.

Aforo/Capacity: 190 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 60+110 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 400 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 25-30 €



Albacete Provincia

Rte. Pensión Maxi

Joaquín Blume, 26
02240 **Mahora**
967 494263

H/Open: 13.30-16.00 / 20 h. a cierre.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina regional
Sopa. Judías verdes .Revuelto. Chuletas.Lomo .Mero.Merluza.

Type of cuisine / Regional cuisine.
Soup. Green beans. Scrambled Eggs. Lamb chops Pork loin. Grouper. Hake.

Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 45 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 12-15 €



Albacete Provincia

Rte. Los Olivos-Molinicos

La Granja, 15
02440 **Molinicos**
M/ 661 872876
restaurantelosolivasmolinicos@hotmail.es
www.restaurantelosolivos.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera, barbacoa
Migas.ajopringue.Gazpachos machegos .Carne a las brasa. Cocido. Asados y paellas por encargo. Natillas. Cuajadas. Postres caseros.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, homemade, barbecue.
Migas.ajopringue.Gazpachos machegos. Grilled meat. home made desserts.

Aforo/Capacity: 156 pax • Barra/Bar 20 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 150 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9-12 €
PMC/Average Price: 13-20 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante Ana

Algezares, 1
02650 Montealegre del Castillo
M/ 608 747412

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Domingo noche y lunes



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Pulpo a la gallega. Patatas bravas. Manitas de cerdo en salsa. Gazpacho manchego. Paella. Consome con relleno.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Galician style Octopus. Bravas style potatoes. Pig's feet with sauce. Gazpacho Manchego Paella. Stuffings soup.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 12 pax • C/1 comedor de 50 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 60 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Casa Sabina

Marqués, 13
02650 Montealegre del Castillo
967 336 575

H/Open: 13.30-16.00/21.00-00.00 h.

C/Closed: Martes



Tipo de cocina / Cocina tradicional, manchega

Carnes a la brasa, platos típicos manchegos: atascaburras, ajo de mataero, gazpachos manchegos, ajoaceite.

Type of cuisine / Traditional La Mancha cuisine.

Grilled meats, typical regional dishes: atascaburras, ajo mataero, gazpacho manchego, ajoaceite.

Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 8 pax • C/2 comedores de 40+60 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 120 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Bodas de Camacho

Iglesia, 1
02612 Munera
967 375013 • F/ 967 375014
www.hospederiabodasdecamacho.com
correo@hospederiabodasdecamacho.com

H/Open: 13.00-16.00 h.

C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, creativa, de autor

Crepes crujiente de pollo con setas. Tosta de foie con cebolla caramelizada y reducción de cocacola. Chuletillas de lechal fritas con ajos.

Type of cuisine / Creative, signature cuisine.

Chicken and mushrooms crispy crepes. Foie with caramelized onions toast with coca-cola topping. Suckling lamb chops fried with garlic.

Aforo/Capacity: 250 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 120 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 400 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 25 €



Rte. Camping Las Nogueras

Paraje Loma de Amurrio
02530 Nerpio
967 575115 • M/ 605 778070
www.campingdenerpio.com
info@campingdenerpio.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/Closed: Miércoles



Tipo de cocina / Cocina Manchega, casera

Migas con caldo valiente, olla de pantalones, guisos de manzana, andrajos, atascaburras, cabrito con ajos tiernos.: Pan Casero, Nueces, Esencias, Mermeladas.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Bread crumbs in soup, stews and slaughter casseroles. Andrajos, atascaburras, kid with garlic sprouts. Homemade Bread, walnuts, essences, Jams.

Aforo/Capacity: 280 pax • Barra/Bar 60 pax • C/3 comedores de 20+60+200 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 200 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20 €



Rte. Albamanjón

Laguna San Pedro, 16
02611 Lagunas de Ruidera-Ossa de Montiel
926 699048 • M/ 607 723834
www.albamanjon.net
hotel@albamanjon.net

H/Open: 14.00-16.00/20.30-22.30 h.
C/Closed: Martes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Escabeches y guisos de caza, productos de la raza, asadillos y revueltos quijotescos, carnes de cordero lechal seleccionadas preparadas en caldereta, a la miel o asadas.

Type of cuisine / Manchego cuisine, home made.

Pickled and stewed game meats, pig slaughter products in lard, roast peppers and meats, quixotic scrambled eggs, Selected suckling lamb meat casserole.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity: 32 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 26 €
PMC/Average Price: 36-40 €



Rte. El Horno de Constanza. Pizzería

De Canal,32 Urbanización Ossa Menor
02611 Lagunas de Ruidera-Ossa de Montiel
967 377520 • M/ 600 433210
www.lagunasderuiderayelquijote.es
info@lagunasderuiderayelquijote.es

H/Open: 13.30-16.30/20.00-23.00 h.
C/Closed: Noches en invierno



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Lomo de bacalao confitado. Croquetas, Atascaburras, Gazpacho Manchego, Migas Ruleras, Entrecot, costillas a la miel, bacalao al ajo confitado.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Crystallized cod fillet, croquettes, atascaburras, Gazpacho Manchego, Shepherd's bread crumbs, sirloin, honey roast ribs, honey, Cod fillet with crystallized garlic.

Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 5 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-35 €



Restaurante Moreno

Crta de Las Lagunas de Ruidera.
Pje la Redondilla
02611 Lagunas de Ruidera-Ossa de Montiel
926 699043 • M/ 686 597279

H/Open: 13.00-17.00/20.30-23.30 h.
C/Closed: 15 de diciembre a 15 de enero

Tipo de cocina / Cocina regional, casera, mediterránea

Lomo de orza. Pisto manchego. Queso manchego. Ensalada de perdiz. Carnes a la brasa. Asados en horno de leña. Cordero lechal.

Type of cuisine / Regional, home made, Mediterranean cuisine.

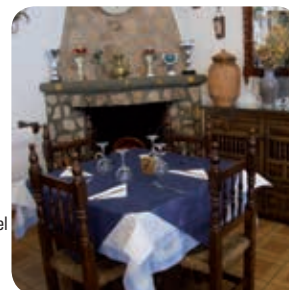
Pork loin in lard. Pisto manchego manchego. Manchego cheese. Partridge salad. Wood oven Roast Meats Grilled suckling lamb.

Aforo/Capacity: 95 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13,5 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Rte. El Quijote Casa Victorino

Paraje Laguna Redondilla
02611 Lagunas de Ruidera-Ossa de Montiel
926 699064-967 377159 • M/ 617 206623

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Invierno de lunes a viernes. Una semana septiembre.

Tipo de cocina / Cocina regional, nacional

Migas. Judías con perdiz. Gachas de matanza. Galianos. Conejo al ajillo. Pisto manchego. Patatas a lo pobre. Carne en caldereta. Paellas.

Type of cuisine / Regional, national cuisine.

Migas. Beans with partridge. Slaughter's porridge. Gazpacho Galiano. Rabbit with garlic casserole. Pisto manchego. Baker's fried potatoes. Meat stew. Paella.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 100 pax

PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante Montesol

Pje Laguna Tomilla Baño Las Mulas
02611 Lagunas de Ruidera-Ossa de Montiel
926 699077 • M/ 607 516816

H/Open: 13.00-17.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Según temporada • 15 días septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional, nacional, creativa

Platos de caza. Arroz caldoso. Higado de pato con queso fresco y cebolla confitada con salsa de arándanos al Oporto. Revuelto de boletus con salsa de pasas.

Type of cuisine / Regional, national, creative cuisine.

Game meat dishes, good rice stews, duck liver paté with cheese, crystallized onion and Port wine cranberry sauce, scrambled eggs with boletus in raisins sauce.

Aforo/Capacity: 150 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 150 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 150 pax

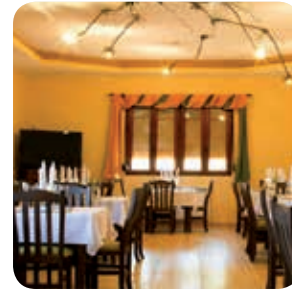
PMD/Set Menu Price: 15 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Hostal Galatea

C/ Escudero Guadiana, 2 PJ Ossa Menor
02611 Ossa de Montiel
967 990000 • M/ 605677501
info@hotelgalatea.net
www.hotelgalatea.net

H/Open: 13.00-16.00/20.00 h. a cierre
C/Closed: Martes



Tipo de cocina / Manchega , Mediterránea ,Casera , Creativa

Bacalao al ajo confitado, cordero manchego, quesos, escabeches de caza.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine, creative

Cod with garlic confit, Manchegan lamb, cheese, pickled game.

Aforo/Capacity: 48 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 55 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 55 pax

PMD/Set Menu Price: 20 €
PMC/Average Price: 25 €



Rte. Hostal El Mirador

Deposito 1/ Paseo de Francho S/N
02136 Paterna del Madera
967 293719 • M/ 620 849241
www.hotelruralelmirador.com
reservas@hotelruralelmirador.com

H/Open: 13.00-16.00/21.00-23.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera, creativa

Codillo al horno.Ragut de ciervo, solomillo de jabalí.Judías con perdiz. Carrillada de ibérico. Perdiz en escabeche. Revuelto de setas. Guisado de costillas. Cordero.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home, creative.

Roast hock of ham. Deer ragut, wild boar tenderloin, beans with partridge. Iberian cheeks. Pickled Partridge. Scrambled eggs with mushrooms. Ribs stew. Lamb.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 60 pax

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 15 €



Rte. Hostal Almenara

Avenida Libertad, 1
02136 Paterna del Madera
967 293779 • M/ 636 354954
www.hostalrestaurantealmenara.com
hr.almenara@hotmail.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: 1-20 de Septiembre



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Arroz al horno.Guisado de costillas.guisado de trigo.Rabos.Orejas.Landrecillas. Magra .Lomo escabechado.Estofado de toro.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Oven baked rice Ribs stew. Wheat stew..Fried pig tail, ear, offal and sweetbread. Diced fried pork meat. Pickled loin. Beef stew.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 35 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-16 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Parada de los Ángeles

Plaza Mayor, 6
02212 Peñas de San Pedro
967 298 225

H/Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes tarde • 15 días Septiembre



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Arroz caldoso. Gazpachos manchegos. Embutidos... todos ellos hechos con leña. Pan cocido en horno de leña.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Rice stew. Gazpacho manchego. Sausages ... all made in wood oven. Wood oven baked bread.

Aforo/Capacity: 86 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedor de 20+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8-20 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Camping Peñascosa

Ctra de Bogarra km 1
02313 Peñascosa
967 382521 - M/ 639 371789
www.campingpenascosa.com
informacion@campingpenascosa.com

H/Open: 13.00-15.30/20.00-21.30 h.
C/Closed: En invierno de Lunes a Jueves

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera

Forno.chusmarro. costillas adobadas, chorizo, morcillas, caldereta cordero, codillo al horno. Embutidos.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, home made, creative

Pig face, grilled tenderloin. marinated ribs, chorizo, black pudding, lamb stew, roast hock of ham, sausages.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 34 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 13-15 €



Rte. San Juan Pétrola

Fuenteálamo, 40
02692 Pétrola
967 286138

H/Open: 13.00-16.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Paellas caseras. Carne a la brasa. Gazpachos manchegos. Potaje de garbanzos. Ajomataero. Arroz caldoso con pollo.

Type of cuisine / Regional cuisine, home made.

Homemade paella. Grilled meat. Gazpacho manchego. Chickpea stew. Ajomataero. Rice and chicken stew.

Aforo/Capacity: 350 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 120 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-16 €
PMC/Average Price: 20 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 350 pax



Restaurante La Perdiz

Tomás Jiménez, 12
02154 Pozo Lorente
967 406 465

H/Open: 13.30-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Lunes y Jueves tarde - 1-21 septiembre

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Cambrito al Horno, Perdiz en Escabeche "autóctona", Arroz Caldoso, Paella, Arroz al Horno, Gazpacho Manchego. Fideua. Judias con Perdiz. Cochinitillo al Horno.

Type of cuisine / Mediterranean cuisine.

Roast kid, pickled native partridge, rice stews, paella, oven baked rice. Gazpacho Manchego. Fideua.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-25 €

Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 60 pax

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Pensión Manchego

Avda de la Concordia, 74
02510 **Pozo Cañada**
967 250035 - 967 251093

H/Open: 13.00-16.30/20.00-23.00 h.
C/Closed: Sábado tarde



Tipo de cocina / Cocina mediterránea, manchega

Gazpachos manchegos. Migas ruleras. Judías blancas. Sopa de marisco.

Type of cuisine / Mediterranean and La Mancha cuisine

Gazpacho manchego. Shepherd's bread crumbs, white beans stew, seafood soup.

Aforo/Capacity: 60 pax • C/1 comedores de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Rte. Pensión Rosendo

Avenida Concordia, 113
02510 **Pozo Cañada**
967250080 - 967 250 009

H/Open: 13.00-17.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Jueves y Sábado tarde • Febrero



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Gazpachos manchegos. Arroz caldoso. Judías con perdiz. macarrones. Chuletas de cordero.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Gazpacho Manchego. Rice stew. Beans with partridge, macaroni, lamb chops.

Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 70 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 12 €



Rte. El Laurel Dorado

Ctra. Río Mundo, Km 0 - nº1 Bajo
02450 **Riódar**
967 435304 • M/ 659 979417
www.laureldorado.com
info@laureldorado.com

H/Open: 09.00-17.30 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Manchega, casera y de autor

Especialistas en carnes de primera a la brasa, crujiente de chistorra, crujiente de verduras, cordero segureño a la brasa de leña, ajopringue, atascaburras.

Type of cuisine / Manchega, homemade and author

Specialties in top-quality grilled meats. Chistorra in crispy pastry. Vegetables crispy pastry. Charcoal-grilled Segureño Lamb. Ajopringue. Atascaburras.

Aforo/Capacity: 100 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 25 €

Salones/Sala rooms

1 salón con aforo de 60 pax



Rte. Puerta del Arco

San Vicente, 23
02450 **Riódar**
967 435 049 - M/ 667 764467
www.puertadelarco.com

H/Open: 13.30-16.00/20.00-23.00 h.
C/Closed: Lunes excepto festivos y T/A. - 7/11 al 04/4



Tipo de cocina / Cocina tradicional

Ajomataero. Atascaburras. Platos de caza. Migas con tropezones. Ajoharina. Potaje de trigo raspao. Cordero segureño.

Type of cuisine / Traditional cuisine.

Ajomataero. Atascaburras. Game meat dishes. Bread crumbs with meat cuts. Ajoharina. Wheat Stew. Segureño Lamb.

Aforo/Capacity: 200 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11,5 €
PMC/Average Price: 20 €

Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 50+70 pax



Restaurante Los Pinos

Ctra Cm-3204, km 1
02450 **Riópez**
967 435308 - 967 435373
www.lospinosderiopor.com
info@lospinosderiopor.com

H/Open: 13.00-17.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: de lunes a jueves tardes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / *Cocina manchega, casera, creativa, de autor*
Paletilla de cordero lechal. Trucha del río Mundo. Biscuit glacé de turrón. Tarta de queso. Crujiente de pisto valdepeñero. Alcachofas rellenas.

Type of cuisine / *La Mancha cuisine, home made, signature cuisine.*
Suckling lamb shoulder. Mundo River trout. Nougat's glacé biscuit. Cottage cheese-cake. Crispy Valdepeñas Pisto. Stuffed Artichokes.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 80 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 280 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 11,5 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Restaurante Río Mundo

Jardines, 3
02450 **Riópez**
676 481359

H/Open: 13.30-16.00/20.00-22.30 h.
C/Closed: Martes



Albacete Provincia

Tipo de cocina / *Cocina regional, nacional*
Gazpacho manchego, pisto manchego, sopa castellana. Olla de pueblo. Albóndigas caseras. Ajomataero. Tarta de chocolate.

Type of cuisine / *Regional cuisine, national.*
Gazpacho Manchego, pisto manchego, Castile soup.

Aforo/Capacity: 60 pax • Barra/Bar 10 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €



Rte. Asador Emilio

M. Galindo Arjona, 9 / Esquina Toledo, 2
02450 **Riópez**
967 435352 • M/ 667 538730

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes noche y Miércoles
7 días septiembre

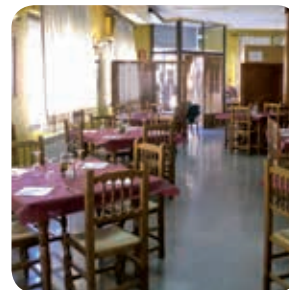
Tipo de cocina / *Cocina regional, asador*
Carne a la brasa. Gazpacho manchego. Migas. Olla de aldea. Magra con ajos. Sangre frita. Oreja. Pinchos morunos. Queso manchego. Embutido ibérico.

Type of cuisine / *Regional cuisine, barbecue.*
Grilled meat. Gazpacho Manchego. Migas. Olla de aldea. Diced fried meat with garlic. Fried blood Pig ear. Meat skewers. Manchego cheese. Iberian sausages.

Aforo/Capacity: 65 pax • C/2 comedores de 40+80 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. San Juan Riópez

Maestro Galindo Arjona, 10
02450 **Riópez**
967 435285 • M/ 636 618558
www.restaurantesanjuanriopor.com

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.
C/Closed: Miércoles • 24 de junio a 7 de julio

Tipo de cocina / *Cocina regional, de mercado*
Judías con perdiz. Trucha con jamón. Gazpacho manchego. Atascaburras. Ajo pringe. Estofado de jabalí y ciervo. Pan de calatrava. Especialidad en carne de caza.

Type of cuisine / *Regional cuisine, fresh market.*
Beans with partridge. Trout with ham. Gazpacho Manchego. Atascaburras. Ajopringue. Wild boar and deer stew. Pan de Calatrava. Game meats.

Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 80 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 9,5-11 €
PMC/Average Price: 15-18 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Hostel Los Bronces

Haza de San Luis, 11
02450 **Riôpar**
967 435033 • F/ 967 435090
www.hostallosbronces.com
H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No

**Tipo de cocina / Cocina manchega**

Ajopringue. Ajomataero. Atascaburras. Gazpachos manchegos. Gachas migas. Croquetas caseras. Olla de habichuelas pintas. Carnes a la brasa. Pizzas caseras.

Type of cuisine / La Mancha cuisine.

Ajopringue. Ajomataero. Atascaburras. Gazpacho manchego. Gachas migas (porridge bread crumbs)

Aforo/Capacity: 150 pax • Barra/Bar 45 pax • C/2 comedores de 40+80 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 100 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Venta Laminador

Ctra. CM-412 Km 201
02450 **Riôpar**
967 435910 - 967 435479 • 675 593 004
www.ventalaminador.es
ventalaminador@hotmail.com
H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Ajo-pringue, gazpacho manchego, pescados frescos (lubina, dorada, emperador, merluza...), carnes a la brasa.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Ajopringue, Gazpacho Manchego, fresh fish (sea bass, sea bream, swordfish, hake...), grilled meats.

Aforo/Capacity: 50 pax • C/2 comedores de 45+50 pax



Salones/Sala rooms
1 Salón con aforo de 100 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10-12,5 €
PMC/Average Price: 15-20 €

Restaurante Hostel
Sierra de La Mancha

Valencia, 55 / Buena Vista, 41
02450 **Riôpar**
967 435 130 • M/ 667 614123
www.chorrosriomundo.com
H/Open: 13.30-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes • Desde Noviembre a Marzo

**Tipo de cocina / Cocina manchega**

Gazpacho manchego. Judías con perdiz. Sopa castellana.

Type of cuisine / Manchego style.

Gazpacho Manchego. Beans with partridge. Castile Soup.

Aforo/Capacity: 70 pax



Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 10-12 €



Rte. Hotel Venta Bonanza

Carretera N-322, Km. 289
02340 **Robledo**
967 388 262 • 967 388260

H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.30 h.
C/Closed: No

Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Variiedad en tapas. Gazpachos manchegos. Carne a al brasa. Trucha en salsa. Jamón al horno. Potaje de bacalao. Conejo al chilindrón. Tiramisú.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Variety of tapas. Gazpachos Manchegos. Grilled meat. Trout in sauce. Roast gammon. Cod stew. Rabbit casserole. Tiramisu.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 60 pax • C/1 comedor de 90 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 300 pax

Precios/Prices
PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 20 €



Rte. Hotel Juanito

Mártires, 15
02630 La Roda
967 548 041 • F/ 967 548146
www.hoteljuanito.com
hoteljuanito@hoteljuanito.com

H/Open: 13.30-16.30/21.00-23.30 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina tradicional, manchega, mediterránea

Paletillas de cordero lechal manchego asado en la sartén - Gazpachos Manchegos - Judias con Perdiz - Bacalao Asado con ajos tiernos - Leche frita con crema de Anís.

Type of cuisine / Traditional, La Mancha and Mediterranean cuisine

Pan roast Manchego suckling lamb shoulder. Gazpacho Manchego. Beans with Partridge. Baked cod with garlic sprouts. Fried milk with anise cream.

Vinos/Wines: 250 • Aforo/Capacity: 170 pax • Barra/Bar 70 pax • C/1 comedor de 100 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 170 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 15-30 €

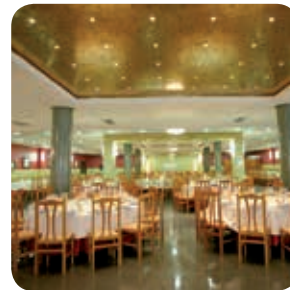


Albacete Provincia

Rte. Juanito y Salones

CR N-301 Km 209
02630 La Roda
967 441512 • M/ 639 475776
www.restaurantjuanito.com
restaurant@restaurantjuanito.com

H/Open: 13.00-16.15/20.30-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina tradicional, manchega

Judias con perdiz, perdiz en escabeche ó estofado, lomo de orza en adobo, pisto manchego, paletilla de cordero asada al horno, puding de frutas, pan de Calatrava.

Type of cuisine / La Mancha traditional cuisine.

Beans with partridge, pickled or stewed partridge, marinated tenderloin, pisto manchego, roast lamb shoulder, fruit pudding, Pan de Calatrava.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 1100 pax • Barra/Bar 135 pax • C/comedores de 160 pax



Salones/Sala rooms

2 Salones con aforo de 350+866 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10,80 €

PMC/Average Price: 25-30 €



Rte. Los Morunos

Mártires, 158
02630 La Roda
967 444065
www.restaurantelosmorunos.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde • 2ª quincena agosto



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera, creativa

Pastel de puerros. Crepes de carne. Almeja marinera. Salsa de setas. Rabo de toro estofado. Ensalada de ahumados, los pimientos de piquillo rellenos de carne confitada.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean, home made, creative cuisine.

Leek pie. Meat crepes. Clam. wild mushrooms sauce. Oxtail stew. Smoked fish and meat salad, piquillo peppers stuffed with crystallized meat.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 50 pax • C/3 comedores de 20+50+100 pax



Salones/Sala rooms

4 Salones con aforo de 40+40+60 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 30-40 €



Albacete Provincia

Rte. Rincón Manchego

Autovía de Levante, Km. 207
02630 La Roda
967 444002

H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes • Unos días en Agosto



Tipo de cocina / Cocina regional

Carnes a la brasa. Churrascos. Chuletas de cordero. Lechal manchego. Conejo. Pollo a la brasa. Tarta de queso.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Grilled meats. Steaks. Lamb chops. Suckling Manchego Lamb. Rabbit. Grilled chicken. Cheesecake.

Aforo/Capacity: 44 pax • Barra/Bar 12 pax • C/ comedores de 44 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 20-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante Segis Mesón

Ramon y Cajal, 35
02630 La Roda
967 548541

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera
Calamar rebozado. Pastel de puerros y gambas. Papas a lo pobre con beicon y crema de queso. Rollete de Maruja. Revuelto de paté con setas y hongos.

Type of cuisine / La Mancha, and Mediterranean home made cuisine.
Leek and prawn pie. Battered squid, rebozado. Baker's style potatoes fried with bacon and cheese cream. Maruja's wrap. Scrambled eggs with liver paté.

Vinos/Wines 10 • Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 10 pax • C/comedores de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Rte. Casa Juanmi

Mártires, 131
02630 La Roda
967442503

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Carne frita de cordero con ajos. Lomo de orza. Atascaburras. Sepia. Calamar a la plancha.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean cuisine.
Fried lamb with garlic. Loin in lard. Atascaburras. Cuttlefish. Grilled squid.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 70 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 140 pax

PMD/Set Menu Price: 11 €
PMC/Average Price: 15-20 €



Restaurante La Báscula

Pol. Ind. El Salvador - Avda. Il Local 19
02630 La Roda
967 548360 • M/ 661 837168
labascula.restaurante@yahoo.es

H/Open: 13.00-16.00/19.00-00.00 h.
C/Closed: Sábado tarde y domingo • Semana Santa



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera
Solomillo en escabeche. Cordero estilo aranda. Rollitos de salmón con salsa en roquefort. Lomo de atun con salsa de setas. Solomillo mechado.

Type of cuisine / La Mancha, Mediterranean home made cuisine.
Aranda style lamb, pickled pork fillet. Salmon and Roquefort sauce wraps. Tuna loin with mushroom sauce. Stuffed tenderloin.

Vinos/Wines 15 • Aforo/Capacity: 76 pax • Barra/Bar 70 pax • C/2 comedores de 94 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 120 pax

PMD/Set Menu Price: 9,5 €
PMC/Average Price: 15-25 €



Rte. Hotel Flor de la Mancha

Alfredo Atienza, 139
02630 La Roda
967 440555
www.flordelamancha.com

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Judías estofadas. Perdiz escabechadas. Gazpacho manchego. Pisto con huevo.

Type of cuisine / Regional cuisine, home made.
Baked beans. Pickled partridge. Gazpacho Manchego. Pisto with egg.

Aforo/Capacity: 150 pax • Barra/Bar 30 pax • C/2 comedores de 40+80 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 250 pax

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Restaurante Montecristo

Paseo de la Libertad, 14
02326 **San Pedro**
967 358288

www.restaurantemontecristo.es
rtmontecristo@terra.es

H/Open: 13.30-16.00/20.30-23.00 h.

C/Closed: Martes • Enero



Tipo de cocina / Cocina regional

Paletillas de lechal al horno. Carnes rojas y pescados frescos. Perdiz roja. Mariscos de Huelva. Cuisos tradicionales. Repostería casera.

Type of cuisine / Regional cuisine.

Roast lamb shoulders. Red meat and fresh fish. Red partridge. Seafood from Huelva.

Vinos/Wines 100 • Aforo/Capacity: 300 pax • Barra/Bar 30 pax • C/4 comedores de 40+50+60+100 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 400 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9,5 €

PMC/Average Price: 30-35 €



Rte. Balneario Esperanza

Ctra. CM-412, Km 172
02316 **Reolid - Salobre**
967 382673 - 967 382683

www.balneariodelaesperanza.com
informacion@balneariodelaesperanza.com

H/Open: 13.00-16.00/20.30-22.00 h.

C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Ensaladas. Gazpacho manchego. Paella.

Type of cuisine / La Mancha, and Mediterranean cuisine.

Salads. Gazpacho Manchego. Paella

Aforo/Capacity: 250 pax • Barra/Bar 60 pax • C/2 comedores de 80+200 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €



Rte. Balneario de Benito

Carretera Vieja del Salobre, s/n

02316 **Reolid - Salobre**

967 380410 • 967 382060

www.balneariodebenito.es

info@balneariodebenito.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.30 h.

C/Closed: 23 de diciembre a 1 de febrero

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea, casera

Ensaladas. Paella, Gazpacho manchego y Guiso de salmón.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, Mediterranean, home made.

Salads. Paella, Gazpacho Manchego and Salmon Stew.

Aforo/Capacity: 460 pax • Barra/Bar 80 pax • C/3 comedores de 40+80+250 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 300 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 16 €

PMC/Average Price: 25 €



Rte. Mesón las Tinajas

Pedrería, 10A

02100 **Tarazona de la Mancha**

967 481256 • M/ 636 784796

H/Open: 13.00-16.00/20.00-23.00 h.

C/Closed: lunes a jueves • 20/7 al 20/8



Tipo de cocina / Cocina regional, tradicional, casera

Secreto de ibéricos. Mesoneritos. Chuleta de ternera. Cordero. Secreto de ibéricos. Lubina. Tinajillas. Gazpacho manchego. Barbacoa.

Type of cuisine / Regional cuisine, traditional, home made.

Iberian secreto. Mesoneritos. Veal T Steak. Lamb. Sea bream, Tinajillas. Gazpacho Manchego. Barbecue.

Vinos/Wines 5 • Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 10 pax • C/2 comedores de 45+45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €

PMC/Average Price: 15-25 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Rte. Frontera Catering y Eventos

Peñas, 57
02500 **Tobarra**
967 325669 • F/ 967 250427
www.restaurantefrontera.com
info@restaurantefrontera.com
H/Open: 13.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Domingo noche y lunes • 1/21 Octubre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Foie con turrón de patatas y dos confituras. Pichón relleno de foie. Carpaccio de cebón con espuma de hongos y tubérculos. Milhojas de foie, salmón ahumado.

Type of cuisine / Fresh market and regional cuisine.

Foie with potatoes nougat and two jams. Pigeon stuffed with foie. Tenderloin Carpaccio with truffles and mushrooms foam. Foie gras millefeuilles.

Vinos/Wines 90 • Aforo/Capacity: 200 pax • Barra/Bar 30 pax • C/3 comedores de 25+70+150 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 400 pax

PMD/Set Menu Price: 10-18 €

PMC/Average Price: 30 €



Rte. Hostel La Parrilla

Avda. de la Guardia Civil, 231
02500 **Tobarra**
967 325097 • M/ 667 612005
laparrilladetobarra@hotmail.com
H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo • 27 diciembre a 10 enero



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, manchega, casera, asador

Gazpacho. Arroces. Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional cuisine, La Mancha, home made, Barbecue.

Gazpacho. Rices. Grilled meats.

Vinos/Wines 25 • Aforo/Capacity: 32 pax • Barra/Bar 30 pax • C/comedores de 74 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 13 €

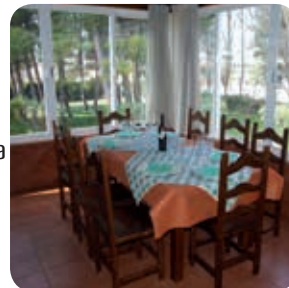
PMC/Average Price: 18-25 €



Albacete Provincia

Rte. Casa Antonio Tobarra

Pio XII, 12 - Paraje de La Granja
02500 **Tobarra**
967 328263 M/658 824822
casaantoniotobarra@gmail.com
H/Open: 13.30-16.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Invierno tardes de lunes a viernes y Domingo • Septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional, nacional

Gazpachos. Alubias estofadas. Cocido. Caldo de Bacalao. Chuletas de cordero, reuelto de gorinera (panceta, lomo y embutido). Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional, National cuisine.

Gazpacho. Baked beans. Cocido. Cod soup, lamb chops, mixture of pig slaughter products (bacon, pork loin and sausage) and potatoes with fried eggs.

Aforo/Capacity: 120 pax • Barra/Bar 12 pax • C/2 comedores de 50+70 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10-12 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. Hostel el Coto de Tobarra

Avda Guardia Civil, 172
02500 **Tobarra**
967 325303 • M/ 654 566342
www.elcotodetobarra.es
elcotodetobarra@hotmail.com
H/Open: 13.30-15.30/20.30-23.00 h.
C/Closed: Miércoles



Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Ensalada de Perdiz. Paletilla de lechal asada. Perdiz en escabeche. Gazpacho manchego con perdiz. Carnes a la parrilla. Arroz con perdiz, conejo y caracoles.

Type of cuisine / Manchego cuisine, Mediterranean.

Partridge Salad. Roast lamb shoulder. Pickled Partridge. Gazpacho Manchego with partridge. Grilled meats. Rice with partridge, rabbit and snails.

Aforo/Capacity: 63 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms

1 Salón con aforo de 60 pax

PMD/Set Menu Price: 10 €

PMC/Average Price: 35 €



Rte. Motel La Luna y Salones

Paraje El Vahillo S/N
02500 Tobarra
M/ 615 969821 - T/ 967 329158
irene.luna@hotmail.com
H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Según eventos.



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea
Según evento

Type of cuisine / Manchego style and Mediterranean.
Menu according to events.

Aforo/Capacity: 50 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 400 pax



Albacete Provincia

Rte. El Jardín del Olivo

San Juan, 2
02150 Valdeganga
967 400012
eljardindelolivo@gmail.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Lunes • 2ª quincena Septiembre

Tipo de cocina / Cocina manchega, mediterránea

Tapas variadas. Todo tipo de arroces. Carnes. Pescados. Parrillada Manchega. Cochinillo asado Don Quijote (por encargo) . Paella.

Type of cuisine / La Mancha and Mediterranean cuisine.

Manchego style grill (chorizo, black pudding, spicy sausage, pork ribs, fried potatoes and pisto manchego). Roast suckling pig Don Quijote style. Paella.

Aforo/Capacity: 100 pax • Barra/Bar 20 pax • C/2 comedores de 30+50 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 70 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Restaurante Los Murcias

Federico García Lorca, 44
02150 Valdeganga
967 400 054

H/ Open: 13.00-16.30/20.00-00.00 h.
C/ Closed: Lunes noche • 24-08 al 06-09



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Suela de jamón. Queso frito. Gazpachos manchegos. Arroz caldoso. Paella. Carnes al horno. Carrillada. Codillo. Lubina. Queso frito. Flan de queso.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.

Fried pig face, ham sandwich. Fried cheese. Gazpacho manchego. Rice stew. Paella. Grilled meats. Cheeks. Hock of ham. Sea bream.

Vinos/Wines 35 • Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 10+20 pax • C/ comedores de 60 pax



Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 94 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 21 €



Albacete Provincia

Rte. Hotel Cristina-Enea y Salones

Camino Viejo de Albacete s/n
02150 Valdeganga
967 400 343 • F/ 649 958484
www.hotelcristinaenea.es
reservas@hotelcristinaenea.es
H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.

C/ Closed: Domingo noche, lunes y martes mediodía y 24 Diciembre

Tipo de cocina / Cocina vasca

Ensalada de gulas y salmón, tortilla de bacalao, hojaldre de puerros, bacalao al txakoli, chuletón de ternera. Merluza Koskera.

Type of cuisine / La Mancha and Basque cuisine.

Pickled chicken salad, cod omelet, leek pastry, cod with txakoli, veal T steak, loin in lard, gazpacho manchego, rice stew.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity: 150+450 pax • C/comedores de 150 pax



Salones/Sala rooms
4 Salones con aforo de 20+80+150+450 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15 €
PMC/Average Price: 20-25 €



RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE

R

**Restaurante Ángel**

Plaza Mayor, 2
02460 **Vianos**
967 380262 - 967 280294
www.marquenoturismorural.com
info@marquenoturismorural.com
H/Open: 14.00-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional

Judías con perdiz. Estofado de jabalí o ciervo. Rabo de toro. Gazpacho Manchego. Gachas Con Setas. Ajo Mulero. Patatas Fritas Con Pimientos. Guisado De Morcilla.

Type of cuisine / Regional cuisine

Beans with partridge. Braised wild boar or deer. Oxtail stew. Gazpacho Manchego. Porridge with mushrooms. Ajomulero. Fried potatoes with peppers.

Aforo/Capacity: 40 pax • Barra/Bar 20 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 40 pax

Hs



Albacete Provincia

Rte. Hostal Rincón de Tello

Chiquita, 20
02636 **Villalgordo del Júcar**
967 455141
www.hotelruralrincondetello.com
H/Open: 13.00-16.00/20.00-22.30 h.
C/Closed: 15 días Septiembre

**Tipo de cocina / Cocina manchega**

Gazpacho manchego. Caldo moreno con liebre. Arroz con conejo. Pisto manchego. Gachas. Carnes a la brasa. Postres caseros.

Type of cuisine / La Mancha cuisine.

Gazpacho Manchego. Caldo Moreno (liver stew with hare). Rice with rabbit. Pisto manchego. Porridge. Grilled meats. Desserts.

Aforo/Capacity: 125 pax • Barra/Bar 35 pax • C/2 comedores de 45+80 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 8-10 €
PMC/Average Price: 18-25 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 80 pax

P

**Rte. Pen. San Cristobal**

Carretera N-322, Km. 259
(Ctra. Córdoba-Valencia, KM 258)
02350 **Villapalacios**
967 398003

H/Open: 13.00-15.30/20.00-00.00 h.
C/Closed: Martes • 20/9 al 20/10



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina manchega

Judías con perdiz. Cocido. Ajomatanza. Gazpachos manchegos. Carnes a la brasa.

Type of cuisine / La Mancha cuisine.

Beans with partridge. Cocido. Ajomataero. Gazpacho manchego. Grilled meats.

Aforo/Capacity: 125 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 60 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 10 €

P



Albacete Provincia

Rte. Pensión Rodenas

Carretera N-322, Km. 259
02350 **Villapalacios**
967 398134

H/Open: 13.30-15.30/20.30-22.30 h.
C/Closed: Miércoles • 20/9 al 15/10

**Tipo de cocina / Cocina manchega, casera**

Migas manchegas . cordero en salsa . venado . jabalí . embutidos caseros. Sopa de cocido. Gazpachos manchegos. Arroz caldoso.

Type of cuisine / La Mancha home made cuisine.

Migas Manchegas, lamb stew., venison. wild boar. homemade sausages. Cocido soup. Gazpacho manchego. Rice stew.

Aforo/Capacity: 139 pax • Barra/Bar 40 pax • C/1 comedor de 100 pax

**Precios/Prices**

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 10-18 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 80 pax



Rte. Los Viñedos

Crta de las Mesas / Avda. del Oeste, s/n
02600 Villarrobledo
967 140927 - 967 137108

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: No



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado

Lomo en escabeche. Queso frito. Paletilla de lechal. Carne a la piedra. Judías con perdz. Tiramisú casero.

Type of cuisine / Regional cuisine, fresh market.

Pickled Loin. Fried cheese. Lamb shoulder. Stonegrilled meat. Beans with partridge. Homemade tiramisu.

Vinos/Wines 50 • Aforo/Capacity: 180 pax • Barra/Bar 30 pax • C/2 comedores de 80-120 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Albacete Provincia

Restaurante Cañas

Calderón de la Barca, 7
02600 Villarrobledo
967 146370 - 967 143157

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: Tardes de lunes a jueves



Tipo de cocina / Cocina regional

Gachas. Atascaburras. Carnes. Mariscos. Bacalao en salsa. Pan de Calatrava.

Type of cuisine / Regional Cuisine.

Porridge, atascaburras, meats, seafood, cod fillet in sauce, Pan de Calatrava.

Vinos/Wines 60 • Aforo/Capacity: 50 pax • Barra/Bar 15 pax • C/1 comedor de 50 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 9 €
PMC/Average Price: 20-30 €



Rte. Mesón Casa Ángel

Clavel, 37
02600 Villarrobledo
967 143832 - 630 937345

H/Open: 14.00-17.00/20.00-00.30 h.
C/Closed: Martes tarde y miércoles • Septiembre



Albacete Provincia

Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Perdz escabechada. Gazpachos manchegos. Judías con perdz. Chorizos. Morcillas. Lomo de orza. Pescados al horno. Carnes a la brasa.

Type of cuisine / Regional cuisine, home made.

Pickled Partridge. Gazpacho manchego. Beans with partridge. Chorizo. Black pudding. Loin in lard. Baked fish. Grilled meats.

Aforo/Capacity: 80 pax • Barra/Bar 15 pax • C/2 comedores de 40+60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €
PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia

Rte. Casa Lorenzo y Salones

CR-N310 km138 (Autovía A-43 Salida 132)
02600 Villarrobledo
967 142352 • F/ 967 145842

www.casalorenzo.es
info@casalorenzo.es
H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Morteruelo ,Asadillo de Piminetos, Queso Frito, Lomo de Orza, Judías con Perdz, Pisto Manchego, Ajo Arriero, Gazpachos Manchegos, Perdz en Escabeche.

Type of cuisine / La Mancha, home made cuisine.

Morteruelo, roast peppers, fried cheese, Loin in lard, beans with partridge, Pisto Manchego, ajo arriero, gazpacho manchego, pickled partridge.

Vinos/Wines 40 • Aforo/Capacity: 240 pax • Barra/Bar 80 pax • C/2 comedores de 50+170 pax



Precios/Prices

Salones/Sala rooms
Salones con aforo de 500 pax
PMD/Set Menu Price: 12,90 €
PMC/Average Price: 20-35 €

RESTAURANTES PROVINCIA ALBACETE



Restaurante Hotel Ideal

Resa, 6
02600 Villarrobledo
967 140009
www.villahotel2000.com

H/Open: 13.00-16.00/21.00-00.00 h.
C/Closed: Domingo tarde



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Paletillas de lechal. Judías con perdiz. Pisto manchego. Perdiz escabechada. Gazpacho manchego. Lomo de orza. Arroces.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home made.

Suckling lamb shoulder. Beans with partridge. Pisto manchego. Pickled Partridge. Gazpacho Manchego. Loin in lard. Rice menu.

Aforo/Capacity: 150 pax • C/4 comedores de 10+20+30+40 pax



Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 125 pax

Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 11,5 €

PMC/Average Price: 20-25 €



Albacete Provincia



Rte. Baños de la Concepción

Carretera N-322, Km. 423
02215 Villatoya
967 470036 • F/ 967 470088
www.balneariodelaconcepcion.es
info@balneariodelaconcepcion.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h. - C/Closed: 21 de diciembre al 15 de enero

Tipo de cocina / Cocina regional, bufet

Ensalada de la huerta. Gazpachos manchegos. Judías con perdiz. Arroz con verduras. Ajomataero. Atascaburras. Paellas. Carnes y pescados. Patatas con bacalao.

Type of cuisine / Regional cuisine, buffet.

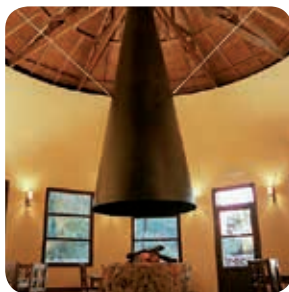
Green garden's salad. Gazpacho manchego. Beans with partridge. Rice with vegetables. Ajomataero. Atascaburras. Paella. Meat and fish, potatoes with cod stew.

Aforo/Capacity: 350 pax • Barra/Bar 100 pax • C/1 comedor de 350 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 18 €



Rte. Complejo Las Salegas del Maguillo

Ctra. CM 03204 Riópar-Siles Km 11
02460 Villaverde de Guadalmir
M/ 669 510 005 - 660 249692
www.lassalegasdelmaguillo.es
contacto@lassalegasdelmaguillo.es

H/Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/Closed: No



Tipo de cocina / Cocina manchega, casera

Olla de riza. Ajo aceite. Arroz con ajofaifas.

Type of cuisine / La Mancha cuisine, home made.

Olla de riza. ajoaceite, rice with ajofaifas.

Aforo/Capacity: 90 pax • Barra/Bar 30 pax • C/1 comedor de 60 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 15-18 €



Albacete Provincia



Restaurante Los Pichis

13 de Diciembre, 2
02154 Villaviente
967 401466

H/Open: 13.30-16.00/20.30-00.00 h.
C/Closed: Lunes • 7 días en septiembre



Tipo de cocina / Cocina regional, casera

Magra con tomate. Gazpachos. Fidegüa. Tarta de sardinas con jamón. Magra con ciruelas. Cordero asado. Cocido. Patatas bravas. Caracoles.

Type of cuisine / Regional home made cuisine.

Diced pork meat and tomato sauce casserole. Gazpacho Manchego. Fideua. Sardines and ham pie. Diced pork meat with prunes casserole. Roast lamb.

Vinos/Wines 30 • Aforo/Capacity: 64 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 64 pax



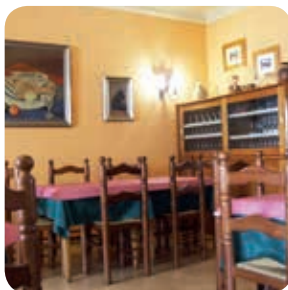
Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 8-10 €

PMC/Average Price: 11-20 €

Salones/Sala rooms

Salones con aforo de 84 pax



Restaurante Las Brasas

Ctra. de Hellín, 5
02480 Yeste
967 431172 • M/ 659 074362

H/ Open: 13.30-15.30/20.00-22.30 h.
C/ Closed: Domingo - 20-30 de agosto



Tipo de cocina / Cocina regional

Albondigas caseras. Magra con tomate. Lengua. Revuelto de la casa. Trucha en escabeche. Migas. Lomo de orza. Caldereta de cordero. Postres caseros.

Type of cuisine / Regional cuisine

Homemade meatballs. Diced pork meat and tomato sauce casserole. Tongue. House's scrambled eggs. Pickled Trout. Migas. Loin in lard. Lamb stew. Desserts.

Aforo/Capacity: 65 pax • Barra/Bar 20 pax • C/1 comedor de 45 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10 €
PMC/Average Price: 20 €



Rte. Casa Marce y Salones

Ctra. de Hellín, 9 / Ctra. de Hellín, km 28,5
02480 Yeste

967 431346 • M/ 627 684851
www.laalberquillarural.net
www.laalberquillabodas.net

H/ Open: 13.30-16.00/20.00-23.00 h.
C/ Closed: Lunes

Tipo de cocina / Cocina regional, nacional

Potaje bochero. Trucha ahumada. Pechuga rellena de morcilla. Lomo en escabeche. Carne de Ciervo. Torta de manteca de chicharrones con nata y caramelo.

Type of cuisine / Regional, national cuisine.

Boche's Stew. Smoked trout. Chicken breast stuffed with black pudding. Pickled Loín. Deer meat. Lard tort with butter cream and caramel.

Vinos/Wines 20 • Aforo/Capacity: 70 pax • Barra/Bar 25 pax • C/1 comedor de 75 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12-15 €
PMC/Average Price: 23 €



Rte. Balneario de Tus

Carretera Yeste - Tus, km. 13 (pedanía Tus)
02485 Tus - Yeste
967 436817 - M/ 616 960939
www.balneariodetus.com
informacion@balneariodetus.com

H/ Open: 13.00-16.00/20.00-00.00 h.
C/ Closed: 5 de noviembre al 1 de febrero



Tipo de cocina / Cocina mediterránea, manchega

Migas con caldo valiente. Arroz con conejo y caracoles. Gazpacho manchego con caza. Fritorio de calabaza. Andrajos con bacalao. Potaje Bochero. Hojuelas.

Type of cuisine / Mediterranean, Manchego style.

Bread crumbs with soup. Gazpacho valiente. rice with rabbit and snails. Gazpacho manchego with game. Stir fried squash. Tripe with cod. Boche's stew. Hojuelas.

Aforo/Capacity: 180 pax • Barra/Bar 60 pax • C/1 comedor de 180 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 12 €



Rte. San Agustín Pastelería

Plaza de la Concepción, 2
02270 Villamalea
967 483 096 - 609 418 550

H/ Open: 13.30-16.30/20.30 h. a cierre
C/ Closed: 7 días en agosto

Tipo de cocina / Cocina regional, de mercado, mediterránea

Champañón dulce. Gazpachos manchegos. Caldereta cordero. Conejo al montón.

Type of cuisine / Regional cuisine, mediterranean

Sweet mushrooms Manchegan gazpachos Lamb stew Poor man's rabbit.

Aforo/Capacity: 140 pax • Barra/Bar 10 pax • C/2 comedores de 70+70 pax



Precios/Prices

PMD/Set Menu Price: 10,5-15 €





Enoturismo

Wine tourism



Enoturismo

Wine tourism

Bodegas Piqueras

P.I. El Mugron C/ Zapateros 11 PO box 84
02640 Almansa
967 341482 · F/ 967345480
info@bodegaspiqueras.es
www.bodegaspiqueras.es

Nueva bodega ha sido inaugurada en el 2002 y cuenta con 7.000 m² de instalaciones entre las que destacan: una nave de crianza de 1.500 m² para 3.000 barricas, un nuevo equipo de vinificación y una gran sala.

Servicios:

- Visita a la bodega con degustación de vinos.
- Visita viñedos.
- Recepciones y sala catas.



This new winery was first opened in 2002 and has 7.000 m² of facilities among which the aging cellar stands out with its 1,500 m² containing 3000 barrels, temperature and humidity control, a new vinification equipment and a large reception and tasting room.

Servicios:

- Winery tour with wine tasting included.
- Vineyards tour
- Tasting room visit.

Bodega Vegetolosa

Paseo de la Cañada, 26
02200 Casas Ibáñez
967 461331 - 617 379328
info@vegetolosa.com
www.vegetolosa.com

Bodega Familiar acogida a la Denominación de Origen Manchuela, con una tradición vitivinícola de tres generaciones. Producimos vinos de calidad de nueva generación con estilo y sello de autor. Estas condiciones permiten la elaboración de unos vinos ecológicos armoniosos y elegantes, con colores atractivos, aromas afrutados y un paso por boca persistente.

Servicios:

- Visita a la bodega con degustación de vinos.



This family winery hosts the D.O. Manchuela Designation of Origin, with a winemaking tradition along three generations. We produce new generation stylish signature quality wines. The secret of Familia Vega Tolosa SA Pago Wines is its microclimate and lands.

These facts allow the production of a harmonious and elegant organic wines, with colorful, fruity aromas and a lingering palate.

Servicios:

- Winery tour with wine tasting included.

Bodegas y Viñedos

Sánchez Muliterno

Ctra El Bonillo a Ossa de Montiel - km 11
(Finca El Guijoso) 02610 El Bonillo
967 370750 - 967 193 222
bodegas@sanchez-muliterno.com
www.sanchez-muliterno.com

Se encuentra en pleno corazón de la Ruta de Don Quijote de la Mancha. Dentro del propio Pago contamos con infraestructura para recibir visitas de clientes con cocinas, comedor, e incluso casas rurales para alojarse.

Servicios:

- Curso de cata diferentes niveles.
- Dispone de Sala de Reuniones para grupos, incentivos y eventos.
- Servicio de comidas con menú típico de la zona, sólo para grupos.
- Visita guiada a la Bodega y viñedos con degustación de un vino (10:00 a 18:00 h con cita previa).



Is in the heart of Don Quixote de la Mancha's Route. Our facilities can host customers visits: we have kitchen, dining room, and guest house facilities. The Winery's tasty and traditional cooking is made by cooks with broad experience in the area's traditional cuisine.

Servicios:

- Tasting course at different levels.
- Meeting Room available for groups, incentives and events.
- Meals with typical local menu, for groups only.
- Guided tour around the winery and vineyards with a wine tasting (10:00 to 18:00, with previous appointment).

Enoturismo Mainetes

Paraje Los Mainetes s/n (a 2 km de Fuenteálamo)
02651 Fuenteálamo
967 104102-615 404 662
enoturismomainetes@yahoo.es
www.enoturismomainetes.com

Realizamos visitas a bodega todos los días incluidos fines de semana con catas comentadas y cursos de cata, siempre con cita previa.

La Bodega ofrece la posibilidad de alojarse en nuestro Hotel Enoturismo Mainetes, así como servicio de Restaurante, Spa, con tratamientos de vinoterapia y Flotarium y Piscina con sales de magnesio

- Servicios:
- Visita a bodega de lunes a domingo mañana y tarde previa.
 - Visita y cata de vinos 10 €.
 - Degustaciones, sala de catas, curso de catas.
 - Tienda.



We have daily winery tours, including weekends, with guided tastings and wine tasting courses, always with previous appointment, as well as a Wine Museum and other services such as restaurant and accommodation.

The Winery offers the opportunity to stay in our MainetesWine Tourism Hotel, as well as other facilities such as its restaurant, spa treatments and wine therapy, Flotarium and magnesium salts pool.

Servicios:

- Winery Tour, from Monday to Sunday, morning and previous afternoon. 10 euros, includes visit and wine tasting.
- Wine tasting, vineyards tour, tasting room, tasting course, shop.

Bodegas Martínez Sáez

Finca San José Crta Villarrobledo-Barrax.
km 14,8 02600 Villarrobledo
967 443088 - 659958784
F/967 44 02 04
avida@bodegasmartinezsaez.es
www.bodegasmartinezsaez.es

La bodega se terminó de construir en 2001 y está equipada con las más modernas instalaciones. Entre sus objetivos actuales se encuentra alcanzar la designación Vinos de Pago y también ofrecer actividades turísticas como la visita guiada de la bodega y los viñedos, la realización de catas comentadas o un servicio de restauración.

Servicios:

- Visita guiada a la bodega (de lunes a viernes mañana y tarde. Precio visita 6€.)
- Curso de iniciación a la Cata, con visita guiada a la bodega y al viñedo.



The winery was finally built in 2001 and is equipped with modern facilities. Among its current targets, the winery pretends to achieve the Designation of Origin Pago Wines and also to offer tourist activities such as winery and vineyards guided tours, guided wine tastings and a restaurant service.

Servicios:

- Winery guided tour (Monday to Friday, morning and afternoon. Price visit 6 €.) Introduction to wine tasting, with guided winery and the vineyard tour.

Jornadas y Eventos Gastronómicos de Albacete y Provincia

Enero

17 de enero San Antón

Comida popular

ALCALÁ, MAHORA, ALPERA, CASAS DE JUAN NUÑEZ, ALCARAZ, TARAZONA, otros Municipios

Realización de distintas comidas (arroz de matanza, ajo mataero...) que gustan junto a la matanza típica del cerdo.

17 de enero San Antón

Cocina típica

VILLAMALEA. LA RODA

En la plaza de Villamalea se cocina comida típica.

En La Roda reparto de la típicas guijas y cuerva.

17 de enero San Antón

Panes de San Antón

BALSA DE VES

Se comen panes con anises por encima.

17 de enero San Antón

Atascaburras

NAVAS DE JORQUERA

El sábado más próximo a esta fecha se prepara atascaburras para los vecinos.

23 de enero San Ildefonso

Gazpachada-Atascaburras

VILLAVALIENTE

Elaboración de gazpachos manchegos y atascaburras para tomar posteriormente en convivencia.

Finales de Enero

Matanza popular del cerdo

PATERNA DEL MADERA

Se realiza una matanza popular entre los vecinos, y después se comen productos de esa matanza. Musica tradicional

28 de enero de al 4 de febrero

Concurso de huevos fritos

BALAZOTE

Jornadas de convivencia, concurso de huevos fritos con su posterior degustación.

Observaciones: La información la presente publicación está actualizada a fecha de su publicación. Se recomienda confirmar la vigencia de las fechas y eventos que el usuario considere esenciales. Para cualquier error u omisión de contenido póngase en contacto con: turismo@apeht.es.

The information contained in these pages is provided by the municipalities in the province of Albacete. For any detected errors and content requests, please contact the following email address: turismo@apeht.es as this information will be periodically updated.

Febrero

1 febrero de, San Ignacio

Comida popular

ALCARAZ

Todos los visitantes y habitantes degustan una comida popular, siendo normalmente gazpachos manchegos o caldereta.

Alrededor del 3 de febrero, San Blas

Reparto rollo de San Blas

ELCHE DE LA SIERRA. JORQUERA

Reparto de la tipicos rollos de San Blas

Alrededor del 3 de febrero, San Blas.

Gazpachos Manchegos

BALAZOTE

Degustación de los gazpachos manchegos.

5 Febrero

Carne a la caldereta

POVEDILLA

Degustación de carne de cerdo, patatas y caldereta

3 fines de semana Febrero

Jornadas del puchero

ALBACETE y PROVINCIA

Más de 150 restaurantes de Albacete capital y provincia, nos deleitan el paladar con sus propuestas culinarias en forma de puchero, con cocina tradicional como potaje, garbanzos con matanza, oreja de cerdo con garbanzos, etc.

Carnavales

Mercadillo de carnaval

LA RODA

Reparto de fritillas, guijas, vino y paella popular

Marzo

Febrero-marzo

Jueves Lardero

ALBACETE y PROVINCIA

Tradicional merienda donde se sale al campo





Febrero-marzo Miércoles de ceniza

Sardinas asadas. Entierro de la sardina

EL BONILLO. MUNERA.

Se asan sardinas en la plaza de la localidad.

Febrero-marzo Miércoles de ceniza

Romería

OSSA DE MONTIEL

Comidas populares, durante la romería.

Domingo de marzo

Gazpachada-Atascaburras

NERPIO

Durante todo el día se concentra en el municipio cuadrillas de música tradicionales llegadas de la provincia de Albacete y limítrofes a estas. Durante la hora de comer tiene lugar una comida popular, donde el plato principal son las migas.

19 marzo fiesta patronal de San José

Gazpachos manchegos

CASAS DE LÁZARO

Preparación de gazpachos manchegos y su posterior degustación.

Abril

22- 24 de abril Fiesta de San Jorge

Gazpachos manchegos

MADRIGUERAS. GOLOSALVO.

El día de San Jorge, los habitantes realizan gazpachos manchegos.

25 de abril San Marcos

"Hornazo"

FUENTEALAMO, MONTALVOS, MONTEALEGRE, POVEDILLA, CORRALRUBIO.

Las familias se van a comer al campo el "hornazo" que es una torta de aceite con chorizo de orza y un huevo duro.

30 de abril, Los Mayos

Chocolatada

MOTILLEJA

En el centro cultural o en la plaza mayor y en carnavales se celebra una chocolatada con tortas de manteca.

Mayo

1 de mayo

Romería de Sotuélamos

EL BONILLO

Tradicional comida campestre, especialmente migas y gachas.

1 fin de semana de mayo, Santa Mónica

Comida popular

BALAZOTE

Degustación de arroz.

1 y 3 de mayo

Comida de romería de los Santos San Felipe y Santiago

SOCOIVOS

Romerías, Santa misa y más tarde se finaliza con comida en el campo.

1-3 mayo

Comida Campestre

HELLIN

Merienda en el campo y degustación aguamiel y habas.

1-3 de mayo Cruz

Rollos de mayo

BALSA DE VES

Se degustan los famosos rollos de mayo

3 de mayo Día de la Cruz

Merienda entre vecinos

POZO LORENTE

Se ofrece el típico rollo a los vecinos.

9 Mayo

Romería

FUENSANTA

Degustación rollo de San Gregorio, cuerva

8 -10 de mayo Fiestas patronales

Gazpachada popular

ABENGIBRE

Realización de gazpachos manchegos.

15 de mayo San Isidro

Gachas

EL BONILLO

Degustación de gachas.

15 de mayo San Isidro

Romería

MUNERA

Se preparan gachas, caldereta... productos típicos de la zona.

15 de mayo San Isidro Labrador

Gazpachos manchegos

ALCADOZO

Se preparan los típicos gazpachos manchegos, que puede degustar todo el pueblo.

15 de mayo Romería de San Isidro

Comida típica

CASAS DE JUAN NÚÑEZ

Se cocina carne que se tomará con vino.

15 de mayo San Isidro.

Gazpachos manchegos, Arroz o paella

LA HERRERA y otros muchos Municipios.

Se hacen gazpachos manchegos o arroz para degustar entre los vecinos.

15 de mayo San Isidro Labrador

Comida popular

POZOHONDO

Se toman habas acompañadas de cuerva.

*Junio***13 de junio San Antonio**

Rollos de San Antonio

ROBLEDO

El 12 de junio se preparan los famosos rollos de San Antonio, gracias a los donativos de los vecinos; estos rollos son bendecidos en la iglesia el día 13, y se reparten.

15-17 junio

Festival de los sentidos

LA RODA

Conciertos ,degustación de vinos y gastronomía local.

21- 25 de Junio

Gazpachada

POZOHONDO

Se prepara gazpachada para esta localidad y pedanías.

29-30 de junio Fiestas populares

Concurso de arroz caldoso

SAN PEDRO

Se realiza un concurso de arroz caldoso y otro día se toman gazpachos acompañados de cerveza.

Último fin de semana de junio

Feria de tradiciones y artesanía

EL BONILLO

Elaboración de torta de pastores, migas, gazpachos manchegos y recreación del menú típico de las bodas antiguas y otras comidas populares que se reparten entre asistentes.

Junio

Feria de tradiciones y artesanía

CASAS IBAÑEZ

Coincidiendo con este acontecimiento comarcal se preparan degustaciones gastronómicas.

Junio

Alterna Music

EL BONILLO

Coincidiendo con este acontecimiento comarcal se preparan distintas clases de huevos para los asistentes.

*Julio***10 julio**

Romería San Cristobal

VILLALGORDO DEL JÚCAR

Invitación de cuerva ,frutos secos, etc.

23- 24 julio Fiesta de Santa Ana

Platos manchegos

MOTILLEJA

En la plaza mayor, con la apertura de las fiestas y la coronación de la reina hay una invitación de platos típicos y cuerva.

Primer domingo de julio

Fiesta de San Antonio en Cilleruelo. MASEGOSO

Bailes, concursos y una comida popular.

23- 27 de julio Fiestas patronales de Santa Ana

Guiso de toro

MOTILLEJA

Invitación con la carne de las reses de la corrida de toros.

26 de julio Fiesta de Santa Ana

Comida popular

POZO LORENTE

Se realiza una caldereta popular para los vecinos.

Dos fines de semana de julio

Jornada de la tapa

RIÓPAR

Distintos restaurantes y café-bares, eligen una tapa cada uno que promocionan durante dos fines de semana.





Agosto

Un fin de semana de agosto

Nerpio de tapas
NERPIO

Primer sábado de agosto

Comida popular
ALCALÁ DEL JÚCAR
Se prepara cabrito y caldereta de cordero.

9-12 de agosto

Ajo mataero y caldereta
NAVAS DE JORQUERA
Se realiza el típico ajo mataero para todos sus vecinos.

13 al 15 de agosto Fiestas patronales

Gazpachos manchegos
PEÑASCOSA
Degustación de esta típica comida manchega.

13 al 23 de agosto

Fiestas de Gazpachada
FUENTEALBILLA
Se realiza una gazpachada que tomarán los vecinos.

14-15 de agosto

Comida popular
BALSA DE VES
Fiesta de paella con cordero.

14-15 de agosto Fiestas de verano,

Comida popular
LEZUZA
Los vecinos se reúnen en el parque y preparan comida.

14-20 de agosto Fiesta de la Virgen de la Asunción

Gazpachada/Atascaburras
LETUR
Se prepara una comida para el pueblo como paella.

15 al 20 de agosto Fiestas populares

Gazpachos manchegos
EL BONILLO
Se preparan gazpachos manchegos para todos los vecinos.

15 de agosto

Competición de paellas
VILLATOYA

Se realiza un concurso de paellas, donde los participantes compiten en la realización de la paella más sabrosa, que más tarde será degustada por los vecinos.

15-17 de agosto Fiesta patronal San Roque,

Gazpachada y concurso de paella
JORQUERA
Se hacen gazpachada y concurso de paellas.

16 al 20 de agosto

Concurso de platos típicos
OSSA DE MONTIEL
Se realiza un concurso de platos típicos y después se degustan con distintas bebidas.

Fiestas locales 20 al 23 de agosto

Comida popular
BOGARRA
Se fríe carne de las vaquillas y se ofrece al pueblo con cueva.

Fiestas patronales de 21-24 agosto

Concurso de gachas
SALOBRE
Concurso de gachas, que se degustan posteriormente.

Fiestas patronales de 21-24 de agosto

Paella
SALOBRE
Un día en las fiestas se realiza una paella para los vecinos.

Tercer sábado de agosto

Gazpachos populares
CASAS DE VES
Reunión de vecinos para degustar los gazpachos.

Fiestas de 23 al 27 agosto

Comida popular
TARAZONA
Reunión de vecinos para degustar caldereta de toros

Fiestas de 23 al 27 agosto

Comida popular
CARCELÉN
Se realizan distintas comidas: paella, caldereta...

Fiestas 23-28 de agosto

Comida popular
PATERNA DE MADERA
Se degusta carne frita en la plaza de toros.

Fiestas 24 al 29 de agosto

Patatas al montón

CASAS IBÁÑEZ

Degustación de las patatas al montón.

Fiestas patronales, día de las peñas 27-29 de agosto

Comida popular

PEÑAS DE SAN PEDRO

Los "peñistas" se reúnen y cocinan carne frita.

29 de agosto

Gazpachada

CENIZATE

Se hacen gazpachos que se toman con cuerva.

*Septiembre***31-2 septiembre de agosto**

Comida popular

MOLINICOS

Se preparan distintas comidas, que se degustan después.

31 de agosto Fiestas patronales,

Gazpachos manchegos

COTILLAS

Se comen gazpachos manchegos y se cena novillo.

7 al 10 de septiembre. Fiestas patronales

Comida popular

ALBOREA

Realización de gazpachos manchegos.

7 al 17 de septiembre, de (se suele hacer el día 12)

Degustación de gazpachos

ALBACETE

Se hacen gazpachos manchegos en el parque Fiesta del árbol.

7 al 17 de septiembre, Feria de Albacete (se suele hacer el día 8)

Chocolatada popular

ALBACETE

Por la mañana se prepara chocolate con bizcochos.

7-10 de septiembre Fiestas patronales

Concurso de paella y patatas al montón

ALBOREA

Grupos de amigos compiten por realizar la paella más sabrosa, acompañada de patatas al montón.

8 de septiembre

Degustación de Carne en salsa de novillo

AYNA

Como colofón a las Fiestas Patronales se ofrece a vecinos y visitantes una degustación de Carne en salsa de las reses.

Fiestas locales 8-10 de septiembre

Comida popular

BIENSERVIDA

Degustación de típica galianos

Fin de feria 9 septiembre

Comida popular

ALCARAZ

Se degusta caldereta de toro y migas ruleras.

10-15 de septiembre Fiestas

Productos típicos

VILLAPALACIOS

Degustación de migas, carne de vaquilla, etc.

Fiestas populares, 12-14 de septiembre

Comida de las peñas

ELCHE DE LA SIERRA

Grupos de amigos se juntan en Las Balsas de Las Peñas para hacer de comer para su peña; el ayuntamiento, por su parte, prepara una comida popular y pone la bebida gratis.

Fiestas populares 18 al 21 de septiembre

Comida popular

VILLAVERDE

Se prepara carne de novillo que se degusta con vino.

20-25 de septiembre

Gachas

MUNERA

Degustación de gachas.

21 de septiembre Fiesta

Comida popular

LA RECUEJA

Los vecinos del municipio, con ayuda del ayuntamiento, compran paella a un restaurante para tomar más tarde.

29 de septiembre San Miguel

Comida popular

EL BALLESTERO

Se realizan gazpachos manchegos, carne de cordero. La empresa de embutidos de la localidad ofrece sus productos para degustar.

Tercer domingo de septiembre

Romería de Riópar Viejo

RIÓPAR

Los vecinos acuden al campo a comer después de la romería.





Tercer domingo de septiembre

Comida popular
HOYA GONZALO

Concurso de migas ruleras, patatada, el pincho y cuerva.

Octubre

Feria Alimenta
ALBACETE

Muestra gastronómica, donde empresas, proveedores y asociaciones gastronómicas, promocionan alimentos típicos de la zona. Se dan catas a los asistentes.

Primera quincena de octubre

Gazpachos manchegos
ALATÓZ

Los habitantes de la localidad se reúnen en grupos, preparan los gazpachos que degustan después.

Principios de octubre

Comida popular
FÉREZ

Se prepara una comida para los vecinos, suele ser migas, arroz...

Segundo lunes octubre

Concurso de gazpachos manchegos
VALDEGANGA

Se realiza un concurso de gazpachos manchegos, que después se saborea entre los vecinos.

Segundo fin de semana de octubre

Fiesta de la patata
SALOBRAL

Concurso y degustación de platos elaborados con patatas

12 de octubre Nuestra Señora del Pilar

Gazpachos manchegos
ROBLEDO

Degustación de esta típica comida manchega que suele hacerse con torta de pastor.

12 de octubre , Virgen del Pilar

Arroz o paella, Gazpachos manchegos
LA HERRERA

Se hacen gazpachos manchegos o arroz para degustar.

Tercer fin de semana de Octubre

Feria de tradiciones
YESTE

Hay un encuentro de cuadrillas, matanza tradicional, folklore y degustaciones gastronómicas.

Fines de semana de Octubre

Jornada de la tapa
ALBACETE

Distintos restaurantes y café-bares de Albacete capital, promocionan la gastronomía de la zona.

Noviembre

1-15 Noviembre

Jornadas micológicas
ALBACETE y PROVINCIA

Distintos restaurantes de la ciudad ofrecen platos en los que la materia prima son las setas.

Un fin de semana de Noviembre

Feria de productos con tradición
NERPIO

30 de noviembre San Andrés.

Gazpachos manchegos
CARCELÉN

Coincidiendo con el día del patrón, se realiza una gazpachada para los vecinos.

Diciembre

Un fin de semana de Diciembre

Mataero Popular
MOLINICOS

Mataero Popular

6-8 de diciembre El puente de la Inmaculada,

Degustación de comida típica y de manzana
LETUR

Se degustan comidas típicas: migas, olla, dulces..

8 de diciembre, Purísima Concepción

Hoguera en plaza de toros
ALCADOZO

En la plaza de toros se preparan patatas asadas y sardinas.

12 de diciembre

Fiesta de bolo/Luminarias de Santa Lucía
AYNA

Degustación de embutidos a la brasa, patatas asadas y aceitunas.

ALBACETE CAPITAL

HOTELES

Hotel Gran Hotel	C/Marqués De Molins, 1	967.193333
H. Parador La Mancha	Otra. N 301 Km 251 (Interior)	967.245321
Hotel Biz y Palacio de Congresos	Pol. Ind. Campollano C/Autovia norte, s/n	967.599390
Hotel Jardines de Santa Isabel	Av Gregorio Arcos, s/n esq.	967.264680
Hotel Los Llanos	Av España, 9	967.223750
Hotel San Antonio	C/San Antonio 8	967.525355
HA San José	C/San José De Galsanz, 12	967.307402
Hotel NH Albar	C/Isaac Peral, 3	967.216861
Hotel Florida	C/Ibáñez Ibero, 14	967.550088
Hotel Europa	C/San Antonio, 39	967.241512
Hotel Universidad	Av España, 71	967.508985
Hotel Castilla	Paseo De La Cuba, 3	967.214288
Hotel Sidorme	Av Escritor Rodrigo Rubio 11	967.242807
Hotel Altozano	Pza. Altozano, 7	967.210462
Hostal Albacete	C/Alfonso, 8	967.213111
Hostal Atienzar	C/Carmen, 49	967.210595
Pensión La Alacena	C/Laurel 5	667.670874
Pensión Los Gabrieles	Otra. N 301 Km. 239	967.215100
Pensión Los Soss Hermanos	Otra. N 301 Km. 239	967.214630
Pensión Los Tres Reyes	C/Hermanos Falcó, 23	967.243896
Pensión Los Moras	Segovia 47 4º	967.243882

CAFÉS BARES

Café Bar Abel	C/Isabel La Católica 3,	967.217397
Café Bar Adrian	C/Concordia 4,	627.963888
Café Bar Agora	Luis Rosales	628.175337
Café Bar Agua Viva	C/Rios Rosas, 34	967.228731
Café Bar Alberto S	C/Torres Quevedo, 72	967.222879
Café Bar Albaroque	Pol Ind Campollano C/C Nº 8	967.605998
Café Bar Alfaro	C/Alcalde Martínez De La Osa, 2	967.210279
Café Bar Altha	C/Hermanos Jiménez, 24	967.234328
Café Bar Antiquary	C/Carnicerías, S/N	967.227279
Café Bar Aparcamiento	Pol. Ind Campollanonº13	967.240247
Café Bar Asi Es	C/Manuel De Falla 13	628.659678
Café Bar Ateneo	C/Cafel López De Legazpi, 5	693.464819
Café Bar Atisae	C/Dr. Fleming, 43	967.221575
Café Bar Atlánta	C/Quevedo, 22	967.220809
Café Bar Avión	C/Albarderos 16	967.669544
Café Bar A La Deriva	C/ Concepción 35	659.968744
Café Bar Barça	C/María Marin, 32	967.503789
Café Bar Bendinat	C/Ramón Casas, 26	967.244000
Café Bar Bendix	Otra. De Madrid, 8	670.029761
Café Bar Bistrot El Almendro	C/San Juan 34	677.446885
Café Bar Bolera Pleno	Túnel De Villacerrada	667.783141
Café Bar Buddha Lounge	C/Caldereros	615.490403
Café Bar Bubu Bar	C/Concepción, 42	606.409028
Café Bar Bunkahka	C/ Concepción,36	687.530364
Café Bar Café Y Copas	C/Santa Gema,2	678.084410
Café Bar Caletaria Alyser	C/San Anton, 4	661.836198
Café Bar Caletaria Hacienda	C/Quevedo 32	659.464819
Café Bar Caletaria Herrera	Paseo Simón Abril, 20	967.222233
Café Bar Caletaria JJ	C/San Agustín, 12	967.241381
Café Bar Caletaria La Estudiantina	C/Marzo, 41	679.787969
Café Bar Caletaria Lotes Dulce y Salado	C/ Teodoro Camino 23	967.507161
Café Bar Cangel	C/ Collado Piña 3,	605.307839
Café Bar Cantina	Guardia Civil Ramon Y Cajal,33	661.769188
Café Bar Cantina Instituto Nº 8	La Roda 6	967.601347
Café Bar Capri	La Roda 58	967.210016
Café Bar Caribe	C/Tenuel, 17	967.231785
Café Bar Carpe	Ramón Y Cajal, 39	967.246394
Café Bar Casa Arecio	C/Orense 11, 11z	967.502103
Café Bar Casa Fina	C/Francisco Javier De Moya, 20	967.617438
Café Bar Catal	C/Nicaragua 14,	967.615333
Café Bar Celahn	C/Cuba, 29	677.404640
Café Bar Central,	Campollano C/G	967.524522
Café Bar C. Mayores Albacete II	Aviú 10	967.245593
Café Bar Centro de Mayores Albacete I	C/Ávila, 10	967.245593
Café Bar Centro Social	C/Vereda de Jaén 14	637.809287
Café Bar Cervantes	C/Periodista Anájur, 13	967.670608
Café Bar Cerv. Café Faustinos	Pablo Medina 12	677.434130
Café Bar Cerverceria El Alambique	C/Callejón San José	967.615352
Café Bar Cerverceria Fran	C/Feria 26,	666.812616
Café Bar Cangel,	C/Colado Piña 3,	605.307839
Café Bar Chamonix	C/España 22,	967.246447
Café Bar Chatel	C/Concepción 13	619.731778
Café Bar Chelsy	C/Ntra. Sra. De La Victoria, 16	967.211626
Café Bar Chema	C/Jaca, 18	967.510738
Café Bar Chicago	C/Vereda de Jaén,	967.210625
Café Bar Cleofás	C/Arquitecto Julio Carrlerro, 7	967.217043
Café Bar Comedores	PG Campollano Avda I 11	967.509672
Café Bar Corner	C/ Pamplona 5 1,	967.512712
Café Bar Coronas	Paseo De La Libertad 16	967.240714
Café Bar Crepes Y Algo Mas	Imagniala Local,43	615.378501
Café Bar Cruz	C/Cruz, 45	967.218138
Café Bar Cuartero	C/ Gracia 23	967.669182
Café Bar Custio	Luis Vives 16	685.024330
Café Bar Dadelis	C/Dionisio Guardiola, 56	967.510417
Café Bar Dallas	C/Maestro Chueca, 13	967.219219
Café Bar Daniel	C/Capitán Cortes, 109	967.238903
Café Bar Danubio	C/Arqto Vandelvira, 61	967.235702
Café Bar Deport	C/Cruz 28	627.770093
Café Bar Don Rodrigo	C/ Hernán Cortés 26	667.688071
Café Bar Don Sancho	C/ Rosario 83	967.610565
Café Bar Dwey	Pza. Benjamín Palencia, 2	967.223115
Café Bar Dru Bar & More	C/ Arquitecto Julio Carrlerro 35	659.880525
Café Bar D Santos	C/Arquitecto Julio Carrlerro 59	625.481462
Café Bar El Aguila	C/ Virgen Del Pilar, 14	967.210017
Café Bar El Aguila Real	Laure 1	687.511829
Café Bar El Alamo	C/Arquitecto Vandelvira, 24	967.221069
Café Bar El Artesano	Campollano Avd 3.10	658.704531
Café Bar El Ave Turista	C/Tejares 21	618.530414
Café Bar El Bocado	C/Caldereros, 3	967.241035
Café Bar El Carmen	C/Francisco Pizarro, 63	967.220001
Café Bar El Chorrelle	C/Orense, 2	967.220095
Café Bar El Fido De La Navaja	C/Pedro Martínez Gutiérrez, 15	967.227529
Café Bar El Fido De La Navaja	C/Ríos Rosas, 5	967.231248
Café Bar El Galeón	C/Carmen 33	633.266348

Café Bar El Gordo	C/Virgen De Las Maravillas, 7	967.224019
Café Bar El Molino	Otra. De Madrid Km. 239	967.213338
Café Bar El Rincón Boliviano	C/Arquitecto Vandelvira 20	646.745700
Café Bar El Sembrador	C/Martínez de la Ossa 1	609.640132
Café Bar El Valle	Pl. Campollano C/B S/N.	967.240037
Café Bar Entre Cafes y Vinos	C/Tejares, 47	607.231267
Café Bar Kntersmagis	Luis Badia 43	967.239161
Café Bar Equis	Campollano C/G,39	669.415403
Café Bar Estadio	C/Cristóbal Lozano, 35	967.222012
Café Bar Europa	C/Pérez Pastor, 29	967.231267
Café Bar Fañell	C/Zapateros, 2	967.259114
Café Bar Fashion Café	Arqto Julio Carrlerro, 16	967.223585
Café Bar Fátima	C/Arcepiés Galvéz, 28.	967.501730
Café Bar Félix	C/Pablo Medina 12	967.213110
Café Bar Fénix	C/Carnicerías 2	967.228655
Café Bar Feria	Pz Santa Teresa de Jesús 3 1z	967.665391
Café Bar Fielato	C/Benavente, 50	615.996623
Café Bar Fokus	Arquitecto Julio Carrlerro, 2	610.834375
Café Bar Fokus	C/Arqto. Julio Carrlerro, 2	967.234812
Café Bar Foto	Ap de correos 1230	967.127783
Café Bar Franter	C/Doctor Ferrán, 1	967.217215
Café Bar Furmín	C/Tesifonte Gallego, 7	967.223769
Café Bar Gardens	C/María Marin, 69	967.505367
Café Bar Gema	C/Padre Coll, 4	967.510609
Café Bar Grefostep	C/Teodoro Camino 19	639.608988
Café Bar Góngola	Auda. De España, 45	627.217669
Café Bar Gándova	Pz Felipe Neri 42,	647.962725
Café Bar Hannover	C/Rios Rosas, 76	647.179044
Café Bar Hennessy	C/Feria, 43	967.231259
Café Bar Hermanos Garcia	C/Cd.26	967.619769
Café Bar Hermanos Moreno	C/Orense, 17	967.509252
Café Bar Hispania	C/ Circunvalación 115	967.049643
Café Bar Hospital	C/Fco Javier De Moya, 30	967.607476
Café Bar Ina	C/Bailén, 21	967.603928
Café Bar IL Sonno	C/ Roma 1	627.556684
Café Bar IL Café Di Roma	C/ Tesifonte Gallego 5	967.248804
Café Bar Indalo	C/ San Agustín 10	616.737609
Café Bar Instituto Los Olmos Cantina	C/ León 5	967.615239
Café Bar Irlandés	C/Jorge Juan 1	967.215398
Café Bar Iruña	C/Isabel II, 1	967.242545
Café Bar Jamaica	C/Federico Ozanam, 1	967.222021
Café Bar Janet	C/Albarderos, 14	967.501895
Café Bar Jg	C/Benavente, 36	967.505408
Café Bar Jovi S	C/Fátima, 18.	967.511159
Café Bar Karmelia	C/Tesifonte Gallego 9	609.678187
Café Bar Kennedy	C/Arqto. Vandelvira, 40	637.238999
Café Bar King S	C/Virgen De Los Llanos, 2	605.282986
Café Bar Kooka	C/Gaona,5	687.885807
Café Bar Kusori	C/Tiute 34	649.876834
Café Bar Ku	C/Feria, 78	967.235305
Café Bar K Tomas	C/Obispo Tagaste 24	967.619494
Café Bar La Abuela Pepa	Auda España,71	695.558127
Café Bar La Bodeguilla	C/ Reus 24 4i	691.647963
Café Bar La Cabaña Del Rey	C/ Toledo, 2	967.610061
Café Bar La Cala de Parque Sur	Pz San Felipe Neri 2	967.509410
Café Bar La Dehesa	C/Concepción 30	967.243691
Café Bar La Dorada	C/María Marin, 55	967.509706
Café Bar La Esquina	Auda España, 71	967.501743
Café Bar La Estudiantina	C/Marzo 41	967.247944
Café Bar La Excusa	C/San Antonio La Barquera 4	651.851857
Café Bar La Fuente	C/Plaza Benjamín Palencia, 2	967.220326
Café Bar La Guagua	C/Arquitecto Vandelvira, 70	967.229366
Café Bar La Higuera	C/Del Cura, 3	967.211037
Café Bar La Isla	C/Diego de Alarcón 1	967.610752
Café Bar La Oficina	C/Agulía 59	967.608042
Café Bar La Orza	C/Tejares, 45	967.512213
Café Bar La Paz	C/Gral Villacampa, 3	967.501476
Café Bar La Peña	C/Hnos Falcó, 43	967.506363
Café Bar La Sade	Av. Los Toreros 29	605.948925
Café Bar La Tapería	C/Gaona 9	967.218966
Café Bar La Tejería	C/Jesús de Nazareno	967.210597
Café Bar La Unión	C/Rios Rosas, 63	967.510320
Café Bar La Unión II	C/Gemona 34	967.510205
Café Bar La Unión III	C/Rosario, 183	967.510102
Café Bar Las Buganvillas	C/ Arado 6	615.400002
Café Bar Las Pegas	C/Virgen De Las Maravillas, 8	967.222912
Café Bar Latino	C/Dionisio Guardiola, 51	967.613388
Café Bar Liberty	C/San Luis, 2	967.212435
Café Bar Limate	C/Hnos Falcó, 35	687.516400
Café Bar Lillas La Boite	C/Concepción, 48	654.550890
Café Bar Lon	C/ Calatrava 30	696.960996
Café Bar Lolt Café	C/Toreros, 30	696.960004
Café Bar London	C/De La Peseta 43	667.566458
Café Bar Lo De Paco	C/ Pedro Coca, 67	617.190610
Café Bar Los Arlos	C/Pérez Pastor, 41	680.438284
Café Bar Los Corbos	Auda. Menéndez Pidal, 39	967.217831
Café Bar Los Cubos	Demetrio Nalba, 1	659.573317
Café Bar Los Dalton	C/Calatrava, 14	639.403960
Café Bar Los Fogones	Arquitecto Julio Carrlerro 44	696.236340
Café Bar Los Fogones	Av Primeros de Mayo 18	649.678532
Café Bar Los Rosales	Campollano C/D,20	967.592595
Café Bar Lozano Café	C/Lozano 11 3D	967.214066
Café Bar Lucas	C/Feria, 85	967.610941
Café Bar Luvor	C/Rosario, 113	967.506223
Café Bar Maganto Café	C/Vasco Núñez de Balboa 18	615.862900
Café Bar Magic Star	PG Camp. C/B 1, A Pcorresos 5127	967.511072
Café Bar Manó	C/Santiago, 41	967.223204
Café Bar Maya	C/Baños 33	967.223204
Café Bar Mercado de Villacerrada	C/Baños, 4	967.505777
Café Bar Milenium	C/Tejares, 80	967.512064
Café Bar Mi Bar	C/Hermanos Quintero 5	606.271332
Café Bar Moe	C/Calderon D Ela Barca, 7	967.512333
Café Bar Moga II	C/Pérez Galdos, 8	967.229487
Café Bar Moga II	C/Periodista Del Campo Aguilar, 1	967.227370
Café Bar Mystic	C/Gaona, 9	615.490403
Café Bar New Joker	C/Plaza Isabel II, 3	967.510400
Café Bar Nueva Era	C/GAONA, 9	967.232650
Café Bar Nuevo Don Sancho	C/ Rosario 83	625.065609
Café Bar Nuevo Fera	C/Postevedra, 1	967.231594
Café Bar Nuevo Madrid	Miguel Hernandez,6	967.221580

Café Bar New Station	C/Cristobal Lozano, 17			
Café Bar Oca I,II,III	C/Agustina De Aragón, 18	639-6709771		
Café Bar Odeco	C/Almería, 31	967-511772		
Café Bar Opalo	C/Francisco Pizarro 64	661-442852		
Café Bar Pacifico	C/Octavio Cuartero, 104	625-435871		
Café Bar Panchos	Ctra De Jaén, 15	616-944565		
Café Bar Pequeño Careta	C/Octavio Cuartero, 87	967-236181		
Café Bar Philadelphia	Doctor Ferran, 42	676-214833		
Café Bar Piccolo Café	C/Granada 19	675-559898		
Café Bar Pina	C/ María Marín 34	667-4444231		
Café Bar Piramide	C/Zamora, 4	967-240592		
Café Bar Planeta 2.002	Avda. De España, 33	967-230832		
Café Bar Plantaciones	Avda. España, 33	967-230832		
Café Bar Plantaciones de Origen	C/ Cabo, 5	967-224626		
Café Bar Pura Carreteras	Time 45	967-247105		
Café Bar Princesa	C/Arquitecto Vandelvira 81	967-610408		
Café Bar Puntea	C/Hermanos Jiménez, 11	967-232628		
Café Bar Punta Cana	C/ Collado Pifia 67	603-291547		
Café Bar Puro Tempus	C/Roma, 13	967-610837		
Café Bar Rafi	C/Rios Rosas 70	967-045903		
Café Bar Real	C/ Capitán Cortés 72	967-226230		
Café Bar Regio	C/ Juan Ramón Jiménez, 1	967-212185		
Café Bar Rialto.	C/San Antón, 5	697-521564		
Café Bar Roneriera de La Concepción	C/Concepción, 23	605-282986		
Café Bar Roma	C/Octavio Cuartero 22	669-375242		
Café Bar Rubia Y Tinto	C/ Muelle, 32	967-521149		
Café Bar Rubik	Av. José Prat 10	967-278561		
Café Bar San Vicente De Paul	C/Cervantes 2	687-483881		
Café Bar Sándalo	C/Ramón Casas, 19	967-232611		
Café Bar Shangri-La	C/ Jesús De Nazareno 7	967-216175		
Café Bar Santa Marta	Pza. San Felipe Neri, 2	967-667114		
Café Bar Saemla	C/Arquitecto Julio Carriero, 35	967-223034		
Café Bar Scailia Negra.	C/Alcalde Conangia Edif. Eroski.	696-939057		
Café Bar Sibo	C/ Casas Ibañez, 29	967-214973		
Café Bar Star-El Melgo	C/Albarderos 13	967-224516		
Café Bar Taberna casa Del Volapie	C/ Gaona 3	967-241886		
Café Bar Take Take	C/Caldereros	610-207025		
Café Bar Tartera El Labrador	Almansa 13	647-336368		
Café Bar Tapería El Paso	C/Almería 3 2 E	647-473096		
Café Bar Tapería Eva	C/Cáceres 53 com C/Columbia 0	634-004992		
Café Bar Tapería Los Zagales	C/Isabel II 3	610-996290		
Café Bar Tazca Mahou	Feria	616-449818		
Café Bar Visca Barca	Av de La Mancha, 77 Bloque C Portal 2 2A	610-912460		
Café Bar Tazt.	C/Plaza Padre Damián S/N	967-234632		
Café Bar Teatro Circo	Isaac Peral	637-547181		
Café Bar The Point	C/ Carretor Avda 1 Mayo	687-985386		
Café Bar Tiare	Time 1.	639-413032		
Café Bar Titanic	C/Lope De Vega, 6	967-502523		
Café Bar Titanic II	C/Rios Rosas, 102	967-508780		
Café Bar Tiths	C/ Arq Julio Carriero, 5	631-991572		
Café Bar Tocala Otra Vez Sam	Simon Abril	967-672259		
Café Bar Tonga	María Marín, 25	647-487007		
Café Bar Topaz	Plaza De La Constitución, 4	967-217243		
Café Bar Trebol	C/ Tasiñote Gallego, 2	967-219398		
Café Bar Trebol 4.	C/Laurel, 9	967-245132		
Café Bar Triana	C/Octavio Cuartero 34	967-670884		
Café Bar Trios	C/Hermanos Jiménez, 29	607-604725		
Café Bar Trios Comodin New Joker	C/Francisco Pizarro, 69	609-651853		
Café Bar Tukan	C/Veste 8	652-937058		
Café Bar Verso	Tr de Palencia Guadalajara 8	606-399400		
Café Bar Vidal	C/Muelle, 20	967-241359		
Café Bar Video Club	C/Capitán Cortés 72	967-226230		
Café Bar Viktor	C/Ignacio Monturiol 6 7L	659-855472		
Café Bar Zain	C/Menéndez Pidal, 8	967-240494		
Café Bar Zayra	C/Hermanos Jiménez, 24	967-508612		
Café Bar Zebende	C/ María Zambrano Equina Imperia 0	661-924152		
CHURRERÍAS				
Churrería Catejería Alyser	San Antonio, 4	661-936198		
Churrería Avenida	Av De España 10	646-053255		
Churrería Caf. La Estudiantina	C/Marzo, 41	679-787969		
Churrería Carpe	C/Ramón Y Cajal, 39	967-246394		
Churrería Chocolat	C/ La Paz, 61	667-688873		
Churrería Choccolateria El Pilar	Lope De Vega	696-413809		
Churrería Cuca	C/Santiago, 46	967-520388		
Churrería El Pilar	C/Orensé 23	696-413809		
Churrería La Salobreña	C/ Muñoz Saca, 9	967-667213		
Churrería Los Franciscanos	C/Antonio Machado, 34	967-504058		
Churrería Moreno	C/Baños, 24	967-211646		
Churrería Rosario	C/Rosario, 100	667-328409		
Churrería Tonga	C/ María Marín, 25	647-487007		
HELADERÍAS				
Heladería Miquel	C/Cervantes 27	967-213419		
Heladería Los Valencianos				
COMIDAS PARA LLEVAR				
Kukers Campollano	C/D Parc. 18-11			
La Cocina de la Abuela	C/Nelarde 10 1C	637-449632		
Los Fogones	C/Primer de Mayo, 18	967-670753		
Los Peroles	Alcalde Conangia 24 1ºe	636-213525		
Pollos Honrrubia	C/Cristobal Lozano, 13	967-238616		
Pollos Olga	C/ Pedro Martínez Gutiérrez, 24	967-228542		
Asador De Pollos Vidal C/Cervantes, 12	967-521304			
TURISMO ACTIVO				
Olipes- El Camp.Norte	Avda1 Nº 11 Nave1	967-550750		
Juventura	C/Torres Quevedo, 11	967-606808		
Olcades Aventura	Paseo de la Libertad,15	967-242524		
EMPRESAS DE SERVICIOS				
Copriser	P I Campollano Avda.1º Nº 11, Nave 5	967-50967		
PUBS				
Pub Agua Viva II	C/Calderón De La Barca, 18	967-221530		
Pub Barocci	C/Concepción 40	618-195317		
Pub Botera	C/ Corredera,34	967-343631		
Pub Bolshoi	C/Gaona 8	629-493829		
Pub Camielot Parck	C/ Dr. Alonso Vidal, 6	967-661066		
Pub Cleofas	C/Arquitecto Julio Carriero, 7	967-217043		
Pub Cobalto	C/Concepción 19			654-550990
Pub Cocoon	C/Doctor Plácido González Duarte 7			666-611965
Pub Colters	Pz Benjamin Palencia 2			967-676785
Pub Cotton	C/Concepción, 23			605-282986
Pub Cromo	C/Padre Damián, 1			619-142836
Pub Gabanna	C/Tejares, 21			967-214345
Pub Harley	C/ Tejares, 16			680-368351
Pub El Porche	C/Tejares, 14			967-522692
Pub El Torito	C/Concepción, 26			617-607869
Pub La Antigua	Avda. De España, 71			666-429166
Pub La Tapa	C/ Tejares, 20			967-210397
Pub Mestizo	Time 27			607-245359
Pub Neo Shine	C/Concepción, 16			647-839511
Pub Ricks	C/Concepción, 36			967-219662
Pub Satya Gin	C/Concepción 15			665-204092
Pub Santos	C/Santiago Rusiñol, 21			967-225220
Pub Santo Mauro	Ps Circunvalación 86			967-509729
Pub Shangri-La	C/Jesús De Nazareno,7			967-216775
Pub Swing	C/Concepción, 36			647-942197
Pub Tithis	C/ Arcángel San Gabriel 3			600-541383
Pub Two-Millas	C/Hermanos pinzón 2			654-343930
DISCOTECAS				
Discoteca Baoba salas	C/ Cabo, 2			967-238206
Discoteca Cassioys	C/Mateo Villora, 1			647-714013
Discoteca El Portón	C/ Caldereros, 4			967-219306
Discoteca Shua	C/Tejares 20			
ESTABLECIMIENTO PEDANÍAS DE ALBACETE				
W Bar Salguero	Pd Agua Nuevas C/Monte, 8			967-273287
Café Bar Comidas	Pb El Salobral, Fuente 33			967-271417
Café Bar El Labrador.	Pd Agua Nuevas De La Madrugera ,8			627-963888
Café Bar Francia	Pd Agua Nuevas Pza De La Constitución			967-215189
Café Bar La Tascas	Pd Agua Nuevas C/Comercios			967-215092
Café Bar Los Amigos	Pb Santa Ana Av Príncipe 14			967-271013
Café Bar Choccolateria New Water	Pd A. Nuevas C/Guardia Civil, 8			967-273346
Pub Friends	Pd Agua Nuevas C/San José, 4			669-876463
Pub Gentauro	Pd Agua Nuevas C/ Caudillo, 14			967-274053
Café Bar El Canal	Pd El Salobral C/Mayor,2			967-271706
Mezón El Colegial	Av San Marcos 2 Pd El Salobral			637-428534
LA MANCHUELA-VALLE DEL JUCAR				
ABENGIBRE				
CAFES/BARES				
Manhattan	C/Calvario 46			685-327567
ALATZO				
CAFES/BARES				
Café Bar El Puente	Av. Albacete, 9			627-258038
ALBOREA				
Alojamiento				
Hostal Alvaro I	C/Alcalá, 2			967-477337
Hostal Artiga	Pza. Maestro Artiga, 2			967-477152
CAFES/BARES				
Café-Bar Nuevo	C/Casas Ibañez, 2			967-477153
PUBS				
Pub Café Café	C/Ardal, 26			690-357612
ALCALÁ DEL JÚCAR				
Alojamiento				
Hostal Avenjúcar	C/San Roque, s/n.			967-474134
Hostal Rámbla	C/Rámbla, s/n.			967-474064
Casas Rurales Los Olivos	C/Berrocal, s/n			967-474081
CAFES/BARES				
Café Bar Cuevas del Diablo	C/San Lorenzo,5			967-473102
Café Bar La Hondonera	C/Cuesta Hondonera, 39			967-473114
Café Bar El Callejón	C/ Rámbla, 2			606-844645
PUBS				
Pub Tabernaal	PD Las Eras s/n			967-473144
Pub La Golmena	C/Constitución, 7			687-581261
TURISMO ACTIVO				
Actividades Avenjúcar	C/San Roque, s/n.			639-305731
CARCELÉN				
CAFES/BARES				
Café-Bar Matias	Pza. de la Libertad, 1			967-403161
Café-Bar Fuente Los Pimenteros	C/Fragua, 3			679-898622
Café-Bar La Piscina	Paraje La Piscina, s/n			
C. Bar Rta. La Pedrera Carcelén	Pza. de la Libertad, 1			628-044816
CASAS DE VES				
Alojamiento				
Complejo La Fuente	Ctra. Villatoya			967-475023
CAFES/BARES				
Café-Bar Rest. Los Gabrieles	C/Claudio Solano, 85			967-475009
PUBS				
Pub Leguins	C/La Mancha, 32			967-475124
Pub Perry's	C/Villa de Ves, 8			967-475377
CASAS DE JUAN NUÑEZ				
CAFES/BARES				
Café-Bar Avenida.	Avda. Albacete, 26			967-405336
Café-Bar Bigotes	C/Doctor Honrrubia, 2			967-405112
Café-Bar El Gallo	C/Doctor Honrrubia, 6			967-405131
Café-Bar El Tieso	C/Rosario, 16			967-405027
Café-Bar Los Dados	Pz. Castilla La Mancha, 1			967-405299
Café-Bar Pub Marfiri C	/Mº Teresa Cogoyos, 1			967-405006

CASAS IBÁNEZ

Alojamientos		
Hotels Caritas	C/Tomás Pérez Úbeda, 23	967 461054
Hotel Aros	Ctra. Albacete, 15	967 461013
Hotel Los Romeros	Ctra. Albacete, 69	967 460979
Hostal San Jorge	C/San Jorge, 6	967 460455

CAFÉS/BARES

Café Bar Rest. Casa Clemente	Pg. Ind. Casas Ibañez, PA 75b.	967 460966
Café Bar Alucemas.	P5. De la Cañada, 61	967 462085
Café Bar El Chivo	C/Huerta 1	967 461153
Café Bar Jardines.	C/Huerta, 19	967 460808
Café Bar J.I.	C/General Ochando, 5	
Café Bar La Jarana	C/Feria, 3	661 236292
Café Bar Martínez.	Pz. De la Constitución, 2	967 460332
Café Bar Oasis	C/Mayor, 9	967 461180
Café Bar San Jorge	C/San Jorge, 6	967 460455

PUBS

Pub Garito Bar	C/Mayor, 6	967 460799
----------------	------------	------------

ENOTURISMO

Bodegas VegaTolosa	C/Correos, 6	967 461331
--------------------	--------------	------------

CENZATE

CAFÉS/BARES		
Café Bar Cruz Mar	C/La Manga 5	967 482009

PUBS

Pub Foro	C/Picayo, 11	967 482005
Pub La Fragua	C/Santa Ana 36	610 381553

FUENTEALLILLA

CAFÉS/BARES		
Café Bar Altojo	Ctra. Albacete, 16	967 470295
Café Bar La Herradura.	PD Bormate C/Pozo, 1	967 471435

PUBS

Pub Canal.	Avda. de Albacete, 5	967 472080
Pub Zipi Zape	C/Progreso, 4	967 477597

GOLOSALVO

CAFÉS/BARES		
Café Bar El Palomar	Crla N-322 km 129	967 494215

JORQUERA

CAFÉS/BARES		
Café Bar El Forastero.	PD. Ribera de Cubas, 54	967 476806

LA RECUEJA

CAFÉS/BARES		
Café Bar Don Piper	C/Constitución, 4	618 234344

MADRIGUERAS

CAFÉS/BARES		
Café Bar Boly	C/Virgen, 1	967 484081
Café Bar El Cazador	C/Pablo Picasso, 11	967 484404
Café Bar El Partido	C/Pablo Picasso, 27	617 302124
Café Bar La Oficina	C/Pasos 26	607 996297
Café Bar La Romana	C/Los Romaneros, 2	671 614603
Café Bar Parque	C/Pablo Picasso, 19	967 485216
Bocatería Heladería Torre	C/Alcalde Luis Fuentes, 26	967 484340

PUBS

Pub Límite	C/Pasos, 8	678 429412
Discoteca Bahamas	C/Virgilio Molina, 33	967 485316

MAHORA

Alojamientos		
Hotel Cervantes	Paseo Cervantes, 19	967 494264
Pensión Maxi	C/Joaquín Blume, 26	967 494263
C. Rural La Casona de Mahora	Pza. Mancha, 30	626 285383

NAVAS DE JORQUERA

CAFÉS/BARES		
Café Bar Santiago	C/Cenzate, 21	967 482089

POZO LORENTE

CAFÉS/BARES		
Café Bar Domingo	C/Carretera, 30	967 406535
Café Bar La Perdió	C/Tomás Jiménez, 12	967 406465
Quosco Abrevedero	C/Tomás Jiménez, 12	967 406465
Quosco Parque	C/Tomás Jiménez, 12	967 406465

VALDEGANCA

Alojamientos		
Hotel Cristina Enea	Cm Viejo De Albacete 0	967 400343

CAFÉS/BARES

Café Bar Denver	C/Ceja, 3	967 400008
Café Bar Flux.	C/Albacete, 21	967 400073
Café Bar Gabriel.	PD. Las Marquillas s/n.	967 520150
Café Bar Hogar del Jubilado.	Pza Mayor, 1	625 467496
Café Bar Pub Acuario.	Plaza Mayor	967 666929

WILLAMALEA

CAFÉS/BARES		
Café Bar C. Social de Jubilados	Marqués de Villena, 7	616 969807
Café Bar El Partido.	Plaza Concepción, 9	675 514710
Café Bar La Luna.	C/Nueva, 3	967 483521
Café Bar Willamalea	C/Olmo, 1	967 483736
Pastelería San Agustín	Pza. de la Constitución, 2	967 483036

PUBS

Pub Némesis.	Pza. Redonda, 1	967 483911
Pub Vaticano Rock.	C/Piñeños Navarro, 8	967 483801

WILLATOYA

Alojamiento		
Barlos de Concepción	Ctra. N-322, km 423	967 470036

MANCHAJUCAR VALLE DEL JÚCAR

BARRAX

Alojamiento		
Pensión El Cruce de Barrax	Ctra. De Albacete, 6	967 365080

CAFÉS/BARES

Café Bar Avenida	Av Cronista Gonzalez Bermudez 10	967 365035
Café Bar El Paseo	C/Albacete, 23	967 364664
Café Bar Teo	C/Guerra y Cortes, 8	967 364626

FUENSANTA

Alojamiento		
VillaManoita	Paseo de la Libertad s/n.	967 447848

CAFÉS/BARES

Café Bar Orbital.	C/Juan Carlos I, 21	967 447952
-------------------	---------------------	------------

LA GINETA

CAFÉS/BARES		
Café Bar Rest La Cocinilla	C/Algabe, 24	696 378761
Café Bar Guacho	C/Real y Plaza, 5	967 276010
Café Bar Los Chatos	C/Camino Real, 36	967 275063

MINAYA

Alojamiento		
Hostal Antolin	Ctra. N-301 Km 195.2	967 450042

TARAZONA DE LA MANCHA

CAFÉS/BARES		
Café Bar Bowling Park	Avda. de la Roda, 17	648 053311
Café Bar Cervecería Mi Casa	Pza. General Ochando, 10	967 480063
Café Bar El Zurdo	C/Adón Albenzar, 11	967 470788
Café Bar La Posada	C/Plaza Mayor, 15	967 480592
Café Bar Star	C/Gallegos, 12	637 444326

PUBS

Pub Big Ben	C/Bermúdez, 4	607 955896
Pub El Llo	C/Carretas, 2	661 519581

VILLAGORDO DEL JÚCAR

Alojamiento		
Hostal Rincón de Tello	C/Chiquita, 20	967 455141
Casa Rural Doña Sara	Pza. Mayor, 4	630 822563
Casa Rural El Cadillar	C/Camino Batanero,s/n	609 625603
Casa Rural Villadulcinea	C/Tejares, 38	676 804431

CAFÉS/BARES

Café Bar Pepe.	C/Chiquita, 6.	967 455104
Café Bar El Encuentro	C/Taranta, 2	967 455158

PUBS

Pub Skorpio	C/San Roque, 9	620 948415
-------------	----------------	------------

LA RODA

Alojamiento		
Hotel Juanito	C/Mártires, 15	967 548041
Hostal Moína	C/Ramón Ycajal 1	967 441348

CAFÉS/BARES

Café Bar Academia Alicia	C/La Virgen 80	620 550222
Café Bar Asador Los Amigos	C/General Pírriz, 62	967 442837
Café Bar Avión	C/Blasco de Garay, 1	967 441555
Café Bar Cervecería Friends	Ps Ramón y Cajal 33	647 157337
Café Bar Cervecería Fox	C/Ramón y Cajal, 54	
Café Bar El Pescado De María	C/Arcipreste Gutiérrez 6	603 534092
Café Bar La Espiga	C/Ramón y Cajal 20	967 440541
Café Bar La Poma	C/Castejar, 24	605 896276
Café Bar Puerta Del Sol	C/Resa 1	657 088749
Café Bar Rincón de Pepe	C/San Salvador, 12	609 726798
Café Bar Segis	Avda Ramón y Cajal, 35	606 365164
Café Bar Taberna Real	Pz Ramón Y Cajal 11	662 128750
Pizzeria Alba	C/Cristo, 16	967 441194
Caf. Heladería Jijonena	C/Castejar, 10	967 443122

PUBS

Pub La Zona	C/Castejar, 15	651 887682
Pub Varén	C/Cristo 20	618 738645
Disco Pub El Ocho	C/Hernando de Perona, 13	967 094033

VILLAROBLEDO

Alojamiento		
Hotel Juan Carlos I	Pza. Ramón y Cajal, 22	967 137171
Hotel Rest. El Castillo	Av Reyes Católicos, 20	967 143311
Hotel Rest. Ideal	C/Resa, 6	967 140009
Hotel Rta. Casa Lorenzo	Ctra. N-310 Km. 138.	967 142332

CAFÉS/BARES

Café Bar Calderón de la Barca	C/Calderón de la Barca, 1	967 145121
Café Bar Catedralía Julio	C/Santa Clara 15	967 143721
Café Bar Café De La Villa	Pz Ramón Y Cajal16	605 270231
Café Bar Churrería Criser	C/Cementerio, 62	967 144978
Café Bar Churrería El Castillo	C/San Pedro, 5	967 141022
Café Bar El Relej.	C/Constitución 1,	625 497454
Café Bar El Rey	Pza del Rojo s/n	967 141188
Café Bar El Terrero	C/Corredera, 86	967 141697
Café Bar Ffrró	C/Soledad, 8	660 083379
Café Bar ITV	Pol. Ind. N310 Parcela ITV	616 981715
Café Bar Jenny	C/Los Molinos, 15	967 143050
Café Bar Julia	Pza. Ramón y Cajal, 9	635 950500
Café Bar Los Molinos	C/Dos de Mayo, 16	607 718667
Café Bar Meilia	C/Meñendes Pajayo, 29	967 140037
Café Bar Mercado de Abastos	Pza. Constitución s/n	828 943439
Café Bar Noble Villa	Av. Picasent, 3	967 140263
Café Bar Pedrisa	Avda. Reyes Católicos s/n	967 146090
Café Bar Plaza de Abastos	Pza. Constitución s/n	628 943439
Café Bar San Remo	C/Travesía San Bernardo, 3	967 140048
Café Bar Zabi	C/Cronista Agustín Sandoval, 1	967 140003
Café Cervecería Las Tablas	C/Doctor Figueroa 27	

PUBS		
Pub Cervceria OK	C/Madres, 8	670-219462
Pub Duplex	C/Ramón y Cajal, 0	967-143087

ENOTURISMO		
Bodegas Martínez Saez	Finca S. José	967-443088

CAMPOS DE HELLÍN

ALBATANA		
CAFÉS/BARES		
Café Bar Chipi's	C/Ambulatorio, 3	967-323231
Café Bar Huguylic	C/Diputación, 13	628-082533

FUENTEALAMO		
Alojamiento		
Hotel Entourismo Mainetes	Paraje Los Mainetes, s/n	967-104102
Hotel Encarna	C/Jorge Juan, 51	967-321040
Hostal Central	Plaza de España 31	667-941388
Spa Hotel Rural Entourismo Mainetes	Paraje Los Mainetes, s/n	967-104102
Casas Rurales Enrol. Mainetes Casa Rosendo	Paraje Los Mainetes, s/n	967-104102

CAFÉS/BARES		
Café Bar Archemy	Ctra. De Almansa, 19	666-293355
Café Bar Eurita	Pza. de España s/n.	967-321079
Café Bar El Peñón	C/Dr.Perez Gil, 19	967-321108
Café Bar Go Car	Pza. de España, 34	967-321146
Café Bar Tangara	Ctra. De Almansa s/n.	967-321442

PUBS		
Discooteca La Sala Pop	C/José Echegaray, 6	967-321116

ENOTURISMO		
Bodegas Entourismo Mainetes	Paraje Los Mainetes, s/n	967-104102

HELLÍN		
Alojamiento		
Hotel Emilio	Ctra. Jaén, 23	967-301580
Hotel Reina Victoria	C/Coullaut Valera, 3	967-300250
Hostal Avenida	C/Doña Mariana Tomás, 52	967-300329
Hostal La Tobarreña	Avda. de la Libertad, 11	967-300120
Hostal Modesto	Oro,14	967-300250
Hostal Pascual	Autovía A-30, salida 322 (PD. Minateda)	967-301091
Casas Rurales La Escarihuela	Agramóru Cr Minateda	620-546349

CAFÉS/BARES		
Café Bar Cervceria Sánchez	C/Dr. Eulogio Silvestre, 4	967-302154
Café Bar Concordia	C/ Cruz de Mayo, 2	967-300360
Café Bar El Albergo	Avda. Libertad, 127	967-302731
Café Bar Heladería Caramelicos	C/Gran Via, 35	967-306349
Café Bar La Fundación	C/Lope de Vega, 1	670-281934
Café Bar Meson Cahavate	C/Placeta, 5 (PD. Isso).	967-300783
Café Bar Tito	C/La Santa Cruz, 31	967-300167

PUBS		
La Sonrisa De La Luna	C/ Manuel Diaz Cano 18	617 812263
Pub Port Royal.	C/Eulogio Silvestre, 14	967-305662

ONTUR		
CAFÉS/BARES		
Café Bar Rte. Anygut	Pza. Alcalde Joaquín Ortí Martínez, 30	667-745373
Café Bar Ca Charly	C/ del Pozo, 81	681-129877
Café Bar Un Motivo	C/General Sánchez, 36	678-521362

TOBARRA		
Alojamiento		
Hostal El Coto	Avda. de la Guardia Civil, 172	967-325303
Pension La Parrilla	Avda. de la Guardia Civil, s/n	967-325097
Motel Asador Rest. La Luna	C/Paraje del Vallio s/n.	967-329158

CAFÉS/BARES		
Café Bar Churros y chocolate Rosa	C/Trenzadora, 15	600-554837
Café Bar Circolo Mercantili	Pza. de España, 5	620-575601
Café Bar El Molino Tapas Bar	Paseo Principe de Asturias, 13	967-325250
Café Bar Los Caños	C/José Antonio, 1	967-344700
Café Bar Tapería Andrés	Avda. de la Guardia Civil, 78	967-112863

PUBS		
Pub El Zulo	Pz de España 5,	620-575601
Titulo	C/ Principe De Asturias 42	680-285915

MONTEIBERICO-CORREDOR DE ALMANSA

ALMANSA		
Hotels/Blu		
Hotel Blu	Avda Ayora, 35	967-340009
Hotel Los Rosales	C/Via Circunvalación, 12	967-340000
Hotel NL Almansa	Avda. de Madrid s/n	967-344700
Hotel Marquesado de Almansa	Avda. De Madrid s/n	967-344700
Hostal El Estudio	C/Méndez Núñez, 44	967-341709

CAFÉS/BARES		
Café Bar Ad Aras	C/ Corredora 38	637-449794
Café Bar Albacete	C/Albacete, 19	967-310139
Café Bar Albéniz	Av. José Rodríguez Ruano, 49	967-310576
Café Bar Almansa	Ctra. Mad Alicante Km.320	967-310937
Café Bar Angel	C/Corredora, 27	692-950138
Café Bar Avenida	C/Miguel Hernández, 24	967-341407
Café Bar Campano	C/Tadeo Pereda, 9	967-341036
Café Bar Carte D'or	C/ Santa Teresa 16	615-970886
Café Bar Casa Grande	C/Vicente Alexandre	661-450115
Café Bar Cazuelas	C/Vicente Alexandre 3	618-520361
Café Bar Cervceria Casa Pepe	C/Corredora, 54	967-343333
Café Bar Clemente	C/Hellín 9	650-604511
Café Bar El Pasaje	C/San Francisco, 20	967-344972

Café Bar El Paso	C/Aniceto Coloma 99	649-445272
Café Bar El Relojero	C/Manuel de Falla 2	967-340024
Café Bar Fontana	C/Rambla de la Mancha, 46	646-019841
Café Bar La Taberna del Chaparro	C/ San Cristóbal 44	967-343699
Café Bar Las Cañas	C/San Crispín 30	675-563233
Café Bar Longinos	C/Mendizábal, 9	635-485186
Café Bar Los Balcones	Avda. José Rodríguez, 51	967-345377
Café Bar Meca	C/Colón, 8	967-343034
Café Bar Neo Dublin	C/Nueva 20	691-820511
Café Bar Parque	C/Gustavo Adolfo Becquer, 15	
Cafeteria Centro	C/Rambla de la Mancha, 37	654-312509
Cafeteria Puerta la Villa	C/Hospital, 19	609-234174

PUBS		
Pub Ambar Longue Club	C/Corredora 42,	675-504494
Pub Bowling Neleb.	C/Niceto Cuenca, 19	967-343734
Pub Código De Barra	C/Nueva	967-343000
Pub La Biela	C/Corredora 34	967-346351
Pub La Cabaña del Tio Rock	C/Corredora, 42	605-955138
Pub La Tapadera	C/Corredora, 36	661-620731
Pub Trikros	C/ Gustavo Adolfo Becquer 7	606-108863

ENOTURISMO		
Bodegas Piqueras Pl. El Mugrón	C/Zapateros	967-341482

ALPERA		
PUBS		
Pub Sacha.	Pza de la Constitución, 70	967-330552
Pub Villenas	C/Reina Sofia, 52	967-330235

BONETE		
Alojamiento		
Pension El Botijo	C/Ramón y Cajal, 5	617-427208

CAFÉS/BARES		
Café Bar Jardin	C/José Antonio, 74	967-334059
Café Bar Ortuño	Avda. José Antonio, 37	967-344008
Café Bar Ruez	Pza. de la Constitución, 9	967-334179

CAUDETE		
Alojamiento		
Hostal El Lengüetero	Avda. de Valencia, 116	965-827031
Hostal Los Angeles Caudete	Avda. de Valencia, 1	965-827212

CAFÉS/BARES		
Café Bar El Albergo	C/Corona de Aragón, 10	965-826231
Café Bar Entresuelo	C/La Zafra, 20	965-826958

PUBS		
Pub Liceo	C/ Molino 21	670-213503

CHINCHILLA DE MONTEARAGÓN		
Alojamiento		
Hostal El Volante	Ctra. De Circunvalación, 8	967-260059
Pension Los Manzanos	PD Villar Chinc...s/n.	967-288040

CAFÉS/BARES		
Café Bar La Ermita	C/Doctor Dauden 4,	967-260051
Café Bar Junco	C/Nieves, 6	967-260732
Café Bar La Caverna	C/Plaza de la Mancha, 9	967-260102
Café Bar Churrería La Plaza	C/Montesinos, 6	678-576842

ENOTURISMO		
Bodegas Los Aljibes	El Viso - Finca Los Aljibes	967-890020

CORRALRUBIO		
CAFÉS/BARES		
Café Bar Jamaica.	C/ Castillejos, 3	967-286406

HOYA GONZALO		
CAFÉS/BARES		
Café Bar Hogar del Pensionista	C/Larga s/n	686-695468
Café Bar Marín	Pza. de la Constitución, 11	967-287744
Café Bar Nuevo	C/Za Molina, 1	967-287750

HIGUERUELA		
Alojamientos		
Hostal La Posada	C/La Posada, 1	967-285013

CAFÉS/BARES		
Café Bar Club de Jubilados	Avda Castilla La Mancha, 1	967-287413
Café Bar Los Angeles	C/Bias Avellán, 4	967-287045
Café Bar Maleno	C/Primo de Rivera, 9	
Café Bar Mateo	Avda. Constitución	967-288206
Café Bar Principal	C/Ramón Franco, 53	967-287229

PUBS		
Discooteca Acuario	C/Ramón Franco, 20	967-287411

MONTEALEGRE DEL CASTILLO		
CAFÉS/BARES		
C. Bar H. Pensionista y Jubilados	C/Joaquín Piqueras, 7	680-507456
Café Bar Terraza La Habana	C/Algezares 10	685-694554

PETROLA		
CAFÉS/BARES		
Café Bar El Niño. PD Las Anorias	C/Santa Rita s/n	967-286252

POZOCAÑADA		
Alojamiento		
Hostal Menchecho	Avda. de la Concordia, 74	967-250035
Pension Rosendo	Avda. de la Concordia, 69	967-250009

CAFÉS/BARES		
Café Bar Cascorro	Pza 8 de Mayo.	967-251181
Café Bar Koktel	Avda. de la Corcordia, 51	967-250272

SIERRA DE ALCARAZ Y CAMPO DE MONTIEL

ALCAIDOZO

CAFÉS/BARES

Café Bar Rata C/Arriba, 22 967-219079

PUBS

Pub Machina C/ Pozo, 37 967-291378

ALCARAZ

Alojamiento

Hostal Los Rosales C/Granada, 15 967-380128
 Ha Mirador S. de Alcaraz C/Granada, 1 967-380017
 Hostal Alfonso VIII C/Padre Pareja, 1 967-380152
 Casa Rural Canserta C/Comedias, 7 967-380883

CAFÉS/BARES

Café Bar Iveco PD, El Jardín 967-390061
 Café Bar Maricruz C/ta N-322 km52 PD El Jardín 967-390030
 Café Bar Pastelería Manojé C/Mayor, 34 967-380005

COTO DE CAZA

Coto de caza Finca El Dehesón PD El Jardín Finca El Dehesón 967-390055

BALAZOTE

Alojamiento

Pensión La Paella Ctra. N-322 Km. 34 967-360362

CAFÉS/BARES

Café Bar El Parra C/Mayor, 5 618-231903
 Café Bar El Badano C/El Molino, 13 967-360055
 Café Bar Máscara C/Mayor, 15 967-360162

PUBS

Pub Duende C/Madrid, 21 639-629847

BIENSERVIDA

Alojamiento

Aptos Juvent C/Dr. Cuerda Menéndez, 2 967-394325
 Pensión Casa Paco C/Calzada, 11 967-394327
 Hotel Florida C/Dr. Cuerda Menéndez 967-394345

CASAS DE LÁZARO

CAFÉS/BARES

Café Bar La Fuente C/José Antonio, 14 967-363255
 Café Bar Macia C/Higuera, 28 967-363258

COTILLAS

Alojamiento

Casa Rural Arroyo de Las Nogueras C/Carril Del Arroyo frío 18 606-387840

CAFÉS/BARES

Café Bar Centro Social C/Bolea, 2 689-275027

EL BALLESTERO

CAFÉS/BARES

Café Bar Los Arcos Pz Constitución 2 967-384381
 Café Bar J.J. C/Nueva, 20 967-384110

PUBS

Pub Spin's Plaza de la Constitución, 14 687-868971

EL BONILLO

Alojamiento

Hotel Hospedería Casa Emilia Paraje del Parque, 21 607-808179
 Pensión Fonda Santiago C/Contreras, 4 967-370017
 Hostal El Puchero C/Real 57 967-370332
 Casa Rural Guijoso Finca Guijoso 967-193292
 Casas La Lagunilla C/ta. de la Ossa km 1 967-247356
 Casas Rurales Cruz de Viso Paraje del Parque 967-371206

CAFÉS/BARES

Café Bar Boticelli C/Magdalená, 26 967-370285
 Café Bar Chirales C/Santa Catalina, 8 967-370011
 Café Bar Edén C/San Cristóbal, 4 967-370206
 Café Bar Baltimore CL DULCINEA 1 967-371097
 Café Bar Minerva C/Magdalená, 4 967-371016
 Café Bar Churrería Contreras C/Contreras 25 967-109337
 Café Bar El Oeste C/Mingoluste 9 967-370616

PUBS

Pub Café Bar El Callejón C/Plaza Mayor, 4 967-370003
 Pub La Parroquia C/Santa Catalina, 1 967-370126

ENOTURISMO

Bodegas Sánchez Multerno Finca Guijoso 967-370750

ROBLEDO

Alojamiento

Hotel Venta Bonanza Ctra. N-322 Km 289 967-388216

CAFÉS/BARES

Café Bar Nuevo C/Carretera, 4 967-388264

LEZUZA

CAFÉS/BARES

Café Bar Curros C/La Luna, 32 967-354176
 Café Bar Recreo C/Paseo de la Libertad, 25 967-354191

PUBS

Discoteca Tucaman C/Paseo de la Libertad, 13 967-354025

MUNERA

Alojamiento

Hotel Bodas de Camacho C/Iglesia, 1 967-375013

CAFÉS/BARES

Café Bar Cervecera Angel Luis C/Mayor, 57 967-372006
 Café Bar La Gavota C/Cadenas, 8 967-372120
 Café Bar López C/Mayor, 28 967-372032
 Café Bar Yucay C/Cadenas, 17 967-372213

PUBS

Pub Pony Express C/Mayor, 60

COTOS DE CAZA

Coto De Soluñiamos Finca de caza 967-585027

OSSA DE MONTIEL

Alojamiento

Hotel Albasagún C/Laguna de San Pedro 926-699048
 Hotel Galatea C/ Escudera Guadiana "Ossa Menor" 2 967-990000
 Cabañas de Madera Los Molinos Ctra. de las Lagunas 967-377613
 Casas Rurales Lagunas de Ruidera C/Ossa Menor 605-961824
 Casa Rural La Tija C/Mayor 31 659-413370
 Casas Rurales Los Molinos Ur Ossa Menor Cabeza de La Dehesa 0 670-911465
 Casas Rurales Montesinos Cr Badajoz Valencia 24 625-434502
 Camp. Los Batanes 2 CAT Ctra. de las Lagunas (Lag. Redondilla) 926-699076
 Camping Municipal Montesinos 2 CAT Pje San Pedro Verona, 1 660-392716

CAFÉS/BARES

Café Bar Chicoluelo C/Canales, 22 967-377420
 Café Bar Deportivo Avda. Libertad, 7 967-377011
 Café Bar El Molino Avda. Libertad, 21 967-377065
 Café Bar El Rincón Del Moreno Ramon Y Cajal 64 663-808244
 Café Bar OPE C/ Libertad, 5 664-189227
 Café Bar Pipol Canalejas, 24 622-672328
 Café Bar Pelayo II Plaza Constitución, 2 967-377112
 Café Bar Tres Reyes C/Canalejas, 1 967-378094
 Café Bar Heladería Sol Y Sombra C/Canalejas, 3 967-377523

PUBS

Pub Copas Bottrop C/La Paz, 74 967-378066
 Pub Texas Salton Avda. Libertad, 15 967-378021
 Discoteca COLON COLON_40 967-377616

PEÑAS DE SAN PEDRO

CAFÉS/BARES

Café Bar Posada Asador Bravo Av Guardia Civil 7 677-407959
 Café Bar Pub Zocodover C/Mayo, 1 676-275811

POVEDILLA

Alojamiento

Hostal El Jaro Plaza Mayor, 12 967-392012

PUBS

Discoteca Valen C/Hnos Morales, 19 657-817614

POZOHONDO

CAFÉS/BARES

Café Bar El Molino Avda. de la Mancha, 11 967-205104
 Café Bar Galería C/Rambla, 5 967-205437

PUBS

Pub Los Melgos Ctra. De Hellin, s/n 967-205015

SAN PEDRO

Alojamiento

Casas Rurales Tablas C/Mayor 47 665-810949

CAFÉS/BARES

Café Bar Sol y Sombra C/San Blas, 6 646-009134
 Café Bar Tablas C/Mayor 47 665-810949

SALOBRE

Alojamiento

H. Bañeario de Benito PD Reolid C/Vieja del Salobre 967-382060
 Casas Rurales del Bal. de Benito PD Reolid C/Vieja del Salobre 967-382060
 Bañeario La Esperanza PD Reolid C/Reolid s/n 967-382615

VIANOS

Alojamiento

Pensión Marquero Plaza Mayor, 2 967-380262
 Casas Rurales Marquero Plaza Mayor, 2 967-380262

VILLAPALACIOS

Alojamiento

Pensión San Cristobal CR de Jaén S/N 967-398003
 Pensión Rodenas Ctra. N-322 Km 259 967-398134

PUBS

Pub Pizzeria Bananas C/Charcos, 5 967-398049

VILLAVERDE DE GUADALIMAR

Alojamiento

H. Miradero del Cambrón Pje Fuente de Maguillo 617-482447
 Hotel Montaña Cueva Ahumada Aldea Cueva Ahumada, s/n 967-434205
 Casas Rurales Las Salegas Del Maguillo Cr Riopar Sites, Km 11, 660-249692

CAFÉS/BARES

Café Bar Nerea C/Peñicas, 7 967-434034

VIVEROS

CAFÉS/BARES

Café Bar El Pilar C/De La Hiedra, 6 967-387012

PUBS

Pub Toni's C/ Huertas, 2 967-387107

SIERRA DEL SEGURA

AYNA		
Alojamiento		
Hostal Miramundo	C/ Guardia Civil, 36	967-295080
CAFÉS/BARES		
Café Bar La Sarguilla	PD. La Sarguilla. s/n	967-295336
PUBS		
Discoteca Pub Galos	C/ Santo Cristo s/n	967-295171
BOGARRA		
Complejo Vegasierra	PD. Casas de Haches	680-144554
Pensión Marina	C/ Calvario, 35	967-290174
CAFÉS/BARES		
Café Bar Miquel	C/ Arrabal, 1	967-290056
Café Bar Antonio	Pz Cabezuelo 4	676-768622
PUBS		
Pub Dodero	C/ Alcaraz, 6	967-290273
ELCHE DE LA SIERRA		
Alojamiento		
Hotel Moreno	C/Bolea, 44	967-410262
Casas Rurales Vicorto	C/ Los Pozos, 4	967-410911
PUBS		
Pub Aloha	C/Velázquez	967-410471
PUB Millennium	Castilla La Mancha,12	
FEREZ		
Alojamientos		
C. Rurales Cortijo Los Pradillos	Ctra Ferez -Socovos, km1	626-995249
Complejo Ramblas de Talamansi	Ctra. Ferez km 1	626-995249
Apartamentos turísticos Enterez	Avda. de Jijar, 2	616-481780
LETUR		
Alojamientos		
C. Rurales Hospedería de Letur	C/Mayor,1	967-587227
PUBS		
Pub Dalhail Letur	C/Paraje de las Fuentes 0	679-506644
LIÉTOR		
Alojamiento		
Casa Rural Corral de Ramas	CM-3203, km76 (desvío Liétor)	618-332366
CAFÉS/BARES		
Café Bar El Labrador	C/ Convento, 38	967-200038
Café Bar Nuestro Amigo Rafael	C/ Convento, 36	967-200185
Café Bar La Parra	Pza Mayor, 12	967-292087
MOLINICOS		
Alojamiento		
Camping Bungalow. R. Mundo	2ª CAT PD. Mesones. s/n	967-433230
CAFÉS/BARES		
Café Bar Casa Juan	C/ Fuente Higuera 0	967-433200
NERPIO		
Alojamiento		
Camping Las Nogueras	Pje. Loma de Amurrio	967-575115
TURISMO ACTIVO		
Camping Las Nogueras de Nerpio	Pje. Loma de Amurrio, s/n	967-575115
PATERNA DEL MADERA		
Alojamiento		
Hostal El Mirador	C/ Paseo Francho, 1	967-293719
Hostal Almenara	C/ Piscinas s/n	967-293779
CAFÉS/BARES		
Café Bar Cultural	Avda de la Libertad, 7	967-293792
Café Bar Alcoy	Plaza Mayor, 2	660-487154
Club Tercera Edad Alegria	C/ Matadero 2	617-114352
PUBS		
Pubs olivios	Avda Libertad,56	667-736421
RIÓPAR		
Alojamientos		
Hostal Los Bronces	C/Haza de San Luis, 11	967-435033
Hostal Venta El Laminador	C/Ctra. Mur-Hellin K. 201	967-435910
Hostal Sierra de la Mancha	C/Buenavista, 37	667-614123
Casas Rurales El Patio de las Flores	C/ Alicante15	637-985797
Casas Rurales Emilio	Paseo Prado	967-435352
Casas Rurales Los Moflones	C/ Lugar Nuevo 35	647-473451
Casas Rurales Montearroba	Cortijo Mtnez. Campos s/n	967-435289
Casas Rurales Galat Del Rio Mundo	Urbanización Los Pinos	659-979419
Casa Rural de Riopar	C/Valencia, 55	667-614123
Habitaciones Chorros R. Mundo	C/Valencia, 55	667-614123
Cabañas La Dehesa	Ctra. Lugar Nuevo s/n	967-435029
Cabañas La Toma del Agua	Finca del Batán	967-574524
CAFÉS/BARES		
Café Bar Acuario	C/ Valencia, 11	967-435293
Café Bar La Plaza	Pz Luis Escudero 2	630-180621
Café Bar Rte.Cabañas La Toma del Agua	Finca del Batán	967-574524
Café Bar Restaurante Cabañas La Dehesa	Cr Lugar Nuevo S/N	967-435029
Heladería Verger	C/ Feria, 109	967-435112

TURISMO ACTIVO

Actividades Ciencia y Aventura.	C/ Valencia, 5	667-764467
Actividades Riopar Activo.	Capilla de San Juan s/n	967-435049

SOCOVS

CAFÉS/BARES		
Café Bar Rte San Antón	C/Carracal, 55 PD Tazona	967-413624

YESTE

Alojamientos		
P Bañerario Baños de Tus	Baños de Tus s/n	967-436817
Comp. Las Alberquillas y H. Rural	Ctra. De Hellin 28,5	967-431346
Casas Rurales Batán de Rio Tus	C/Paraje Del Batán 0	699-091330
Casas Rurales Zumeta Valle	Hosp. de Zumeta, s/n	953-327712
Casas Rurales Batán de Rio Tus	C/Paraje El Batán,0	967-432124
La Chepa	C/Iglesia 2	687-628035

PUBS

La Tasca	La Orden,16	677-002522
La Orden	Solares,2	649-850574

TURISMO ACTIVO

Olcades Aventura.	Plaza Purísima, 7	625-472928
Zumeta Valle	Hosp. de Zumeta, s/n	953-437712



A P E H T

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO
ALBACETE

OFICINA PRINCIPAL ALBACETE
Mariana Pineda, 28 - 02005 Albacete
Tel. 967 21 51 89 - Fax 967 24 28 97

DELEGACIÓN VILLARROBLEDO
Dr. Cabrera, 4 - 02600 Villarrobledo
Tel. 967 14 29 03 - Fax 967 14 29 03

www.turismoenalbacete.com

twitter



YouTube





www.turismoenalbacete.com

ALBACETE DELEITA

Guía de Restaurantes
de Albacete y Provincia



DIPUTACIÓN DE ALBACETE



APEHT

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOTELETERÍA Y TURISMO
ALBACETE