Guía Gastronómica de
la Sierra del Segura

Toda una Tradición en su paladar.

Sierra del Segura

TURISMO
ALBACETE

Asociación de Turismo Rural Sierra del Segura
info@sierradealbacete.com
www.sierradealbacete.com

Depósito legal: AB 369-2015
Diseño y maquetación: Báltico Estudio
www.balticoestudio.com
Foto de portada:Tomas Iniesta
Cocinero: Alejandro Martínez Azorín
Roll de Cordero Segureño

Sierra del Segura
TURISMO

Guía Gastronómica de la Sierra del Segura

En lo gastronómico, la Sierra del Segura es cocina de interior, cocina de pastores con base de harina y pan y platos contundentes como las migas, el ajo de harina (si es con setas o níscalos, mejor), las gachas o la gachamiga, recetas que ya es difícil encontrar fuera de los fogones familiares. Más habituales en los restaurantes de la zona son el gazpacho manchego, el "guisao" de trigo, el ajo "atao", a base de huevo y patata o el atascaburras, un prodigio de sencillez con el toque especial de las nueces del terreno y el bacalao, único pescado que llegaba antiguamente a estas tierras. También el ajo de "mataero" o ajopringue, que se hacía para aprovechar el hígado y el tocino de las matanzas, momento clave del año que daba para muchos de los buenos embutidos de la zona o el habitual lomo de orza. De hecho, si se busca la quinta esencia de esa adoración al cerdo, nada mejor que el "potaje" que elaboran en Boche.

Sin embargo, la cocina de la Sierra de Albacete tiene muchos más recursos que la de la Meseta. Tenemos huertas excelentes regadas por ríos como el Mundo, el Segura, el Tus, el Zumeta o el Madera, en las que crecen frutales de todo tipo y de las que salen deliciosas verduras autóctonas, como los tomates negros o rosados, los pepinos panzones, la calabaza verde de asar, y legumbres como las habichuelas morunas o los cerigüelos, con las que hacer unas buenas judías con perdiz. A estos se añaden las delicadas carnes del cordero segureño o el cabrito celtibérico y los potentes bocados de la caza de nuestros montes.

De postre, hojuelas con miel de romero o espliego de las montañas, higos secos con almendras o, sencillamente, un golpecico de orujo.

Sierra del Segura
TURISMO

Iconografía

- Carta
- Carta de vinos
- Comida ecológica
- Prepara para llevar
- Comida celiacos
- Cocktails especiales
- Parking
- Acceso minusválidos
- Aire acondicionado
- Alojamiento
- Sala reuniones/cebraciones
- WiFi gratuita
- Terraza
- Parque infantil
- Piscina
- Zona de acampada
- Balneario
- Sala conciertos, etc.

Índice

Bar Restaurante EL CASINO de Aýna	Aýna	6
Restaurante CASA SEGUNDA	Aýna	6
Hostal Restaurante ATALAYA	Bogarra	7
Hotel Restaurante VAL de PINARES	Bogarra	7
Café Cultural EL BUHO	Elche de la Sierra	8
Posada PEÑARRUBIA	Elche de la Sierra	8
Hotel Restaurante EL MORENO	Elche de la Sierra	9
Restaurante RIO SEGURA	Elche de la Sierra	9
Restaurante EL RINCÓN	Elche de la Sierra	10
Comidas para llevar LA CAZUELA	Elche de la Sierra	10
Restaurante LA ZORRERA	Férez	11
Restaurante la Taberna del DUENDE	Férez	11
Agroturismo LA ARTEZUELA	Letur	12
Bar Restaurante EL CASTILLO	Letur	12
Restaurante POSADA MARUJA	Líetor	13
Asador MANCHEGO	Molinicos	13
Mesón de LA SIERRA	Molinicos	14
Restaurante LOS OLIVOS	Molinicos	14
Hospedería EL MOLINO	Nerpio	15
Rte. Camping LAS NOGERAS NERPIO	Nerpio	15
Hostal Restaurante ALMENARA	Paterna del Madera	16
Pensión EL BATÁN	Paterna del Madera	16
Hostal Restaurante PEÑALTA	Paterna del Madera	17
Hostal Restaurante EL LAMINADOR	Riópar	17
Mesón LA CUESTA	Riópar	18
Restaurante LOS PINOS	Riópar	18
Asador EMILIO	Riópar	19
Restaurante SAN JUAN	Riópar	19
Restaurante EL CAÑAR	Socovos	20
Aula Gastronómica LA TOBICA	Yeste	20
Restaurante BALNEARIO DE TUS	Yeste	21
CASA MARCE	Yeste	21
Restaurante Camping RÍO SEGURA	Yeste	22

Bar-Restaurante EL CASINO de Ayna

Ayna

Calle Industrias, 10 - Ayna
Tel. 627 46 50 82
www.elcasinodeayna.com
reservas@elcasinodeayna.com

www.facebook.com/elcasinodeayna
www.twitter.com/elcasinodeayna
627 46 50 82

Apertura: otoño, invierno y primavera (viernes, sábado y domingo), abierto todos los puentes, vacaciones y festivos.
Abierto del 1 de julio al 8 de septiembre todos los días.

MENÚ DEGUSTACIÓN: A LA CARTA
MENÚ INFANTIL: POR ENCARGO / 6€ (aproximadamente)
ESPECIALIDADES:
Higado frito, caracoles, pulpo brasa, almejas Tio Pepe, cigalitas fritas, carnes de cordero y buey, gazpacho con atún, arroz campero y marinero.

Restaurante CASA SEGUNDA

Ayna

Calle Industrias, 7 - Ayna
Tel. 967 295 039
Móv. 607 560 049

Apertura:
Fines de semana, agosto, festivos y puentes

MENÚ DEGUSTACIÓN: Al centro (menudillos, migas ruleras, ensalada, patatas al montón con huevo, cordero a la brasa, postre casero) bebida y café. / 17€
MENÚ INFANTIL: Plato combinado, con postre y bebida / 12€
ESPECIALIDADES:
Cordero y carnes a la brasa. Patatas a lo pobre con huevo frito.

Hostal-Restaurante ATALAYA

Bogarra

Ctra. Bogarra-Paterna Km 41
Bogarra
Tel. 967 290 311
www.restaurantehostalatalaya.es

Apertura:
Todos los días de (8:30-24:00h), miércoles cerrado salvo que sea festivo.

MENÚ DEGUSTACIÓN: 1º a elegir entre (gazpacho manchego, judías con perdiz, arroz caldoso, ajopringue, atascaburras y migas).
2º a elegir: (carnes a la brasa y pescado a la plancha con verduras a la parrilla). Postres caseros, bebida y café / 12€
MENÚ DIARIO: 1º (4 platos a elegir), 2º (4 platos a elegir), postre, bebida y café / 9€
MENÚ INFANTIL: Plato combinado, bebida y postre / 6€
ESPECIALIDADES:
Carne a la brasa, cochinillo al horno, cabrito al horno.

Hotel-Restaurante VAL de PINARES★★★

Bogarra

Dehesa del Val s/n - Bogarra
Tel. 967 292 863
www.hotelvaldepinares.com
valdepinares@hotelvaldepinares.com

www.facebook.com/hotelvaldepinares

Apertura:
Todo el año.

MENÚ: 1º a elegir, 2º a elegir, postre y café. Amplia carta / 12€
MENÚ INFANTIL: Plato único y postre / 6€
ESPECIALIDADES:
Comida típica de la Sierra y entrantes de caza.

Elche de la Sierra

Café Cultural EL BUHO

C/ Calderón de la Barca, 6
Elche de la Sierra
639 416 448
www.elbuhocafe.es
contacto@elbuhocafe.es

www.facebook.com/El-Búho
twitter.com/ElBhoCaf
639 416 448

Apertura:
Lunes a sábado (9:00 a 2:00 de la mañana) domingo y lunes tarde cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓN: A LA CARTA
MENÚ DIARIO: A LA CARTA
MENÚ INFANTIL:
ESPECIALIDADES:
Pisto con bacalao en tempura, crepes, tostas, diferentes tipos de ensalada, brocheta gigante de solomillo,…

Elche de la Sierra

Posada PEÑARRUBIA

Aldea de Peñarrubia, c/ La iglesia, 18
Elche de la Sierra
Tel. 967 414 864 / 967 414 605
www.posadapeñarrubia.es
posadapenarrubia@hotmail.es

Apertura:
Todos los días (9:00-24:00h.)

MENÚ DEGUSTACIÓN: 1º a elegir (ajo mataero, cazuela, morcilla, queso frito, lomo de orza, croquetas de cocido). 2º a elegir (chuletas de cordero segureño, carrillada de cerdo confitado con castañas, arroz de ciervo con setas) 1 postre casero, 1 bebida, y café. / 18,5€

MENÚ DIARIO: 1º (4 platos a elegir), 2º (4 platos a elegir), postre, bebida y café. Ensalada al centro. / 12€
ESPECIALIDADES: Comidas caseras, carnes de todo tipo y tapas de estilo moderno y tradicional. Embutidos caseros y guisos típicos serranos.

Elche de la Sierra

Hotel-Restaurante EL MORENO

Bolea, 44 - Elche de la Sierra
Tel. 967 410 262
www.hotelmoreno.es
hotelmoreno@hotelmoreno.es

www.facebook.com/hotelmoreno.es

Apertura:
Lunes a sábado (todo el día

MENÚ DEGUSTACIÓN:Entrantes de la sierra, un segundo a elegir, postre, café y bebida (Vino aparte) /15€
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 4 platos, 2º a elegir entre 6 platos, postre, bebida y café / 10€
MENÚ INFANTIL: 1º (pasta o sopa), 2º (pechuga o salchichas,…) postre / 8€
ESPECIALIDADES: Guisos típicos de la Sierra, lengua rellena, carne mechada, cabrito al horno. Postres (buñuelos, tarta almendras, pan de calatrava). Esecialidad en Gin tonics, más de 80 ginebras.

Elche de la Sierra

Restaurante RIO SEGURA

Aldea de “El Gallego” Elche S/N
Elche de la Sierra
Tel. 622 242 837
rtriosegura@hotmail.com

www.facebook.com/restauranteriosegura
622 242 837

Apertura:
Lunes a jueves (8:00-17:00) de viernes a domingo (7:00- 1:00)
Miércoles cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Menú 1: Ajopringue, atascaburras, migas, trucha en vinagre, postre, bebida y café. Menú 2: ajopringue, atascaburras, migas y chuletas a la baras, postre bebida y café Menú 1: 15€. Menú 2: 20€.
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 3 platos, 2º a elegir entre 3, postre bebida y café / 9€
MENÚ INFANTIL: Platos combinados: (lomo patatas fritas y huevo) (salchichas, patatas fritas y huevo) (tortilla, lomo y patatas fritas) / 6€
ESPECIALIDADES: Gazpacho manchego, migas, carnes a la brasa, paellas (arroz negro de marisco, mixta de pollo y conejo)

Elche de la Sierra

Restaurante EL RINCÓN

Avda. Mediterráneo, 3
Elche de la Sierra
Tel. 616 661 283

616 661 1283

Apertura:
De martes a domingo (8:00- 17:00 y de 19:30-cierre)

MENÚ DEGUSTACIÓN: A LA CARTA
MENÚ INFANTIL: POR ENCARGO / 6€ (aproximadamente)
ESPECIALIDADES:
Caracoles, carrillada en salsa de almendras, bacalao con pisto, pulpo al horno, carnes de cordero y buey, arroz campero y marinero.

Elche de la Sierra

Comidas para llevar LA CAZUELA

Avenida España, 16
Elche de la Sierra
967 410 305 / 637 044 155
www.la-cazuela.es
info@la-cazuela.es

La Cazuela de la Sierra del Segura
637 044 155

Apertura:
Todos los días (10:00- 15:00) / por las tardes con encargo previo.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Comida tradicional casera y moderna, para llevar y a domicilio. Tienda exposición de productos tradicionales de la Sierra del Segura, también productos ecológicos, vegetarianos, macrobióticos y sin gluten.
MENÚ DIARIO: Diferentes menús cada día / 6,50€

Restaurante LA ZORRERA

Férez

Finca de la Zorrera, s/n - Férez
Tel. 636 420 153
www.lazotur.com
info@lazotur.com

www.facebook.com/Restaurantelazorrera
twitter.com/LaZorrera
636 420 153

Apertura:
Festivos y fines de semana (PREVIA RESERVA)

MENÚ DEGUSTACIÓN: Diversos platos de temporada, de comida anclada en el terruño con un guiño moderno + visita a la bodega / 25 €.
ESPECIALIDADES:
Cordero Segureño.

Restaurante la Taberna del DUENDE

Férez

Avenida de la Cruz, 11
Férez
Tel. 620 798 518
marideferez@gmail.com

www.facebook.com/pages/El-Cobertizo-del-Duende
620 798 518

MENÚ DEGUSTACIÓN: A la carta. / 20€
MENÚ DIARIO: plato casero del día o un combinado a elegir, ensalada, bebida, postre, café. / 10€
MENÚ INFANTIL: A elegir entre hamburguesa, perrito caliente, tortilla francesa, nuggets, kebab,….con patatas fritas. / 5€
ESPECIALIDADES:
Pulpo a la gallega, rabo de cerdo frito, costillas a la miel, cazuela de berenjenas gratinadas duende, pollo al curry, pollo vindaloo y comidas caseras nacionales o internacionales por encargo. También disponemos de cervezas internacionales y productos locales (vinos, cervezas, orujos,…)

Agroturismo LA ARTEZUELA

Letur

Paraje de la Artezuela s/n - Letur
Tel. 608 466 713
www.casasruralesdeletur.com
casasruralesdeletur@gmail.com

www.facebook.com/agroturismo
twitter.com/lartezuelaletur
608 466 713

Apertura:
Visperas de festivos y fines de semana, todo el día, domingo tarde cerrado. Previa reserva atendemos grupos.

MENÚ DEGUSTACIÓN: (Al centro) Berenjenas rebozadas con miel, atascaburras, tabla de quesos del Cantero de Letur, revuelto de morcillas con manzanas y queso gratinado. Platos individuales (Asado de cordero o cabritillo hecho al horno) y postres tradicionales. Bebida y café / 20 €
ESPECIALIDADES: Berenjenas rebozadas, queso frito con mermelada, surtido de embutido, salteado de setas, revuelto con queso gratinado, migas, gazpacho manchego, asado de cordero, cabrito al horno, carnes a la brasa,…

Bar Restaurante EL CASTILLO

Letur

Plaza Mayor, 4 - Letur
Tel. 646 139 769
barelcastillodeletur@hotmail.com
www.castillodeletur.com

www.facebook.com/pages/Bar-Restaurante-EL-CASTILLO-letur
646 139 769

Apertura:
De martes a domingo de 9:00-24:00 h.

MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre tres, 2º a elegir entre tres, postre a elegir entre 5, bebida y café. / 10€
ESPECIALIDADES: Olla, solomillo, chuletón a la plancha, gazpacho bochero,...

Restaurante POSADA MARUJA

Liétor

Plaza Mayor, 16 - Liétor
Tel. 967 200 001
Móv. 665 832 959
marulietor@hotmail.com

www.facebook.com/posadamaruja
665 832 959

Apertura:
Fines de semana, agosto, festivos y puentes.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Platos al centro: migas de pan, atascaburras, ajo de matanza y pisto manchego, 1º a elegir: (gazpacho manchego, arroz caldoso, olla de aldea, y platos combinados), postres caseros a elegir, bebida, café. / 15 €/ mínimos 2 personas.
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre cuatro, 2º a elegir entre cuatro, postre o café y bebida / 11 €
MENÚ INFANTIL: plato combiando, bebida y postre / 8 €
ESPECIALIDADES:
En guisos de la Sierra del Segura y postres caseros y tradicionales.

Asador MANCHEGO

Molinicos

Aldea de Fuente Higuera cm 412. km 215 - Molinicos
Tel. 967 433 240
www.asadormanchegofuentehiguera
admin@asadormanchegofuentehiguera.com

Apertura:
Todos los días salvo algún miércoles en invierno.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Platos al centro: Ensalada de frutos secos con queso de cabra y salsa miel, homenaje al huevo, caprichos de tomate gratinados, embutido de la tierra con jamón y queso, calamar a la andaluza, cordero segureño a la brasa, bebida y pan. / 22,5€
MENÚ DIARIO: 1º y 2º a elegir entre varios, postre o café y bebida. / 9€
MENÚ INFANTIL: Platos combinados adaptados al niño / desde 3,50€
ESPECIALIDADES: Carnes a la brasa, parrilladas de carne a la brase con varios tipos de carne servidas sobre una base de patatas y pimientos al montón.

Mesón de LA SIERRA

Molinicos

C/ Fuente Higuera s/n
Tel. 967 433 243
www.mesondelasierra.es

Apertura:
De miércoles a lunes (agosto y septiembre todos los días).

MENÚ DEGUSTACIÓN: NO
MENÚ DIARIO: 1º y 2º a elegir entre varios, postre, bebida y café / 12-15€.
MENÚ INFANTIL: NO
ESPECIALIDADES:
Cordero a la brasa, pescado, embutidos de orza, olla de alubias pintas (por encargo), gachasmigas (por encargo)... Postres caseros.

Restaurante LOS OLIVOS

Molinicos

C/ Granja, 15 - Molinicos
Tel. 661 872 876
losolivosmolinicos@hotmail.com

www.facebook.com/RestauranteLosOlivos
661 872 876

Apertura:
De miércoles a lunes (10:00- 24:00 horas)

MENÚ DEGUSTACIÓN: 6 entrantes (foie de pato y membrillo, nido de escalibada, bomba de queso de cabra, carpaccio de ahumados, croquetas de la abuela, ensalada especial de la casa) Postre (mix de la casa) café y bebida. 22,5€/ persona (Mínimo 2 personas).
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 4, 2º a elegir entre 4, bebida y café y postre. / 9,50€
MENÚ INFANTIL: Plato combinado, postre y bebida / 7€
ESPECIALIDADES: Carne a la brasa, potages, cocidos, paellas, postres caseros, comidas típicas manchegas.

Organizamos todo tipo de celebraciones.

Hospedería EL MOLINO

Nerpio

Paraje del Molino - Nerpio
Tel. 967 438 274 / 687 856 193
www.hostalelmolinodenerpio.com
molinonerpio@hotmail.com

www.facebook.com/hostalelmolinonerpio
687 856 193

Apertura:
De martes a domingo de 9:00-24.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Embutido de la casa, lomo de orza, ensaladas, calamares, cabrito con ajos tiernos, ciervo con salsa de nueces, postre de la casa y bebida / 21€
MENÚ DIARIO: Ensalada, guiso de la casa, cordero y postre / 12 €
ESPECIALIDADES:
Piernas de cabrito al horno, comidas caseras, pescados frescos, y carnes de caza.

Restaurante Camping LAS NOGUERAS NERPIO

Nerpio

Loma de Amurrio S/N
Nerpio
Tel. 639 707 999
www.campingdenerpio.com

www.facebook.com/Campingdenerpio
639 707 999

Apertura:
De septiembre a marzo de 9:30- 24:00, de abril a agosto de 9:00-24:00h.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Platos típicos (por encargo) / 20€
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 4, 2º a elegir entre 4 , postre y bebida. / 10€
MENÚ INFANTIL: No disponemos de menú infantil, sí menú escolar con bebida / 9€
ESPECIALIDADES:
Cabrito con ajos tiernos, pulpo al horno, lomo de orza.

Hostal Restaurante ALMENARA

Paterna del Madera

Avda. la Libertad, 1
Paterna del Madera
Tel. 967 293 779 / 636 354 954
h.r.almenara@hotmail.com

www.facebook.com/Hostal-Almenara
twitter.com/AlmenaraHR
636 354 954

Apertura:
Todos los día. Del 1 al 20 de septiembre cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Fin de semana y festivos: 1º a elegir entre 4, 2º a elegir entre 4, postre, ensalada, bebida y café. / 16,50€
MENÚ DIARIO: un 1º, un 2º, postre y bebida / 9 €
ESPECIALIDADES:
Potaje de trigo, carnes a la brasa, migas en la lumbre, rabos, patas de calamar.

Pensión EL BATÁN

Paterna del Madera

Ctra. Bogarra-Paterna Km 41
Paterna del Madera
967 292 821 / 618 836 453
pensionelbatan@hotmail.com

618 836 453

Apertura:
Todos los días, (9:00-hasta terminar cenas)

MENÚ DEGUSTACIÓN: Platos al centro: atascaburras, migas, ajo mataero, gazpacho manchego, judías con perdiz, potaje. Plato individual: Jamón al horno con compota de manzana, postre, bebida y café / 15€
ESPECIALIDADES:
Comida típica serrana, carnes de caza (jabalí y ciervo) y carnes de matanza.

Hostal Restaurante PEÑALTA

Paterna del Madera

Aldea Rio Madera, 34
Paterna del Madera
Tel. 637 808 378
www.hostalpeñalta.com

www.facebook.com/Peñalta-Hostal
637 808 378

Apertura:
Julio y agosto todos los día de 8:30 hasta cierre, el resto fines de semana y festivos, y si hay reserva de grupos grandes.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Migas de pan con tropezones, atascaburras, ajopringue con tropezones, alubias con perdiz, presa de cerdo, postre, café y bebida / 15€
MENÚ DIARIO: 11€
MENÚ INFANTIL: De primero sopa y de segundo un combinado, bebida y postre / 8€
ESPECIALIDADES:
Carnes y pescados a la brasa.

Hostal Restaurante EL LAMINADOR

Riópar

Ctra. Murcia Km 201 - Riópar
Tel. 967 455 979
www.ventalaminador.es | daniel@ventalaminador.es

Apertura:
Todos los días de 8:00- 23:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Entrantes de queso manchego y embutidos de la Sierra del Segura. Primeros a elegir: (atascaburras, judías con perdiz, galianos serranos, sopa castellana, salomerejo, otros platos de temporada). Segundos a elegir: (rabo de toro, caldereta lechal, carrillada, carnes a la brasa, truchas del rio Mundo, brocheta de secreto), postres caseros y bebida. / 15€
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre dos, 2º a elegir entre dos, postre y bebida / 8,50€
MENÚ FIN DE SEMANA Y FESTIVOS: 1º a elegir entre dos, 2º a elegir entre dos, postre y bebida / 10,50€
ESPECIALIDADES: Pisto manchego, carnes a la brasa, patatas riojanas, atascaburras, ceiche del Mundo, gazpachos, licores tradicionales (orujo, mistela)

Mesón LA CUESTA

Riópar

C/ Maestro Galindo Arjona, 20
Riópar
Tel. 967 435 415 / 618 854 633
www.lacuestariopar.com

www.facebook.com/pages/Mesón-La-Cuesta/
618 854 633

Apertura:
De Martes a Domingo (9:30 hasta terminar cenas)

MENÚ DEGUSTACIÓN: 8 raciones copiosas con comida y aperitivos de la zona (mínimos 2 personas) (atascaburras, queso frito, pisto manchego, migas, morro y rabo de cerdo, ajopringue, berenjenas con miel y secreto) bebida, postre y café / 15€
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre varios, 2º a elegir entre varios, bebida, café y postre/11,50€
MENÚ INFANTIL: Se elabora a gusto del comensal / 8€
ESPECIALIDADES: Olla de riza, ajo de harina con níscalos, gachasmigas, gachas manchegas, carrillada al horno, potaje de semana santa, muslos rellenos, cordero segureño,…

Restaurante LOS PINOS

Riópar

Ctra. de Guadalimar, Km 1
Riópar
Tel. 967 435 308
www.lospinosderiopar.es

Apertura:
Todos los días (8:00 - 24:00 h.)

MENÚ DEGUSTACIÓN: 4 entrantes a degustar, segundo a elegir entre 2 carnes y 2 pescados, postre, bebida y café. / 25€.
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 6 platos, 2º a elegir entre 5 platos, bebida, postre y café / 11,50 €
MENÚ INFANTIL: se elabora a gusto del comensal / desde 7€
ESPECIALIDADES:
Paletillas de cordero lechal, cochinilo segureño al horno, lomo de ciervo con salsa, café de París y entrantes. Crujientes de pisto, alcachofas rellenas, tarta de queso brie con salsa de frutos del bosque.

Asador EMILIO

Riópar

C/ Toledo, 2
Riópar
Tel. 967 435 352
Móv. 667 538 730

www.facebook.com/pages/Restaurante-Asador-Emilio/

Apertura:
De jueves a martes de 9:00- 24 h.

MENÚ DIARIO (DE LUNES A JUEVES): 1º a elegir entre 4, 2º a elegir entre 8, bebida y postre. /9,50€
MENÚ FIN DE SEMANA: 1º a elegir entre 4, 2º a elegir entre 10, bebida y postre. / 12€
MENÚ INFANTIL: NO
ESPECIALIDADES:
Carnes a la brasa, chuletón de ternera, codero de nuestra zona, ajo pringue.

Restaurante SAN JUAN

Riópar

C/ Maestro Galindo Arjona, 10
Riópar
Tel. 967 435 285
sanjuan-begonia@hotmail.es

Apertura:
De jueves a martes (9:00 hasta cierre)

MENÚ DEGUSTACIÓN: Entrantes al centro (Ajopringue, atascaburras, lomo de orza migas). Plato individual (judías con perdiz, gazpacho manchego,…) postres caseros, bebida, café y ensalada al centro / 15€ (mínimo 2 personas)
MENÚ DIARIO: 5 primeros (a elegir), 5 segundos (a elegir), ensalada, bebida, vino, casera y agua. / 11,50€
MENÚ INFANTIL: A petición del cliente.
ESPECIALIDADES: Comidas típicas de la Sierra, judías con perdiz, gazpacho manchego, olla de riza, tapas y pizzas caseras. Postres: Tarta de queso, tiramisú, pan de calatrava,…

Restaurante EL CAÑAR

Socovos

Camping el Cañar, Aldea El Cañar
Socovos
Tel. 967 420 192
camping@riorural.com

627096201

Apertura:
Verano (lunes a domingo) todo el día desde las 8:30, Invierno (viernes a domingo y festivos todo el día desde las 8:30), de (lunes a jueves en invierno de 8:30 hasta las 16:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN: Ajo mataero, atascaburras, lomo de orza, cordero, migas,…) / 12€
MENÚ DIARIO: 4 (1º a elegir), 4 (2º a elegir), postre, bebida y café / 10€
MENÚ INFANTIL: Plato combinado, bebida y postre. / 6€
ESPECIALIDADES: Platos típicos de la Sierra, y de septiembre a junio carne a la brasa.

Aula Gastronómica LA TOBICA

Yeste

C/ La Tobica de Tus, 14 - Yeste
Tel. 967 574 232
690 113 886
www.casasruraleslatobica.com

690 113 886

Apertura:
Viernes, sábado y domingo y festivo, horario de verano todos los días (8:00 hasta cierre)

MENÚ DEGUSTACIÓN: Platos al centro (olla de aldea, migas, atascaburras, potaje tobiqueño, ensalada, postres variados), bebida y café. / 14€ (mínimo 4 personas)
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 2/3 y 2º a elegir entre 2/3, postre, bebida, café / 10€
MENÚ INFANTIL: (Un primero y un segundo) o plato combinado, bebida y postre / 7€
ESPECIALIDADES: Comidas típicas de la Sierra del Segura, guisos caseros, embutidos de matanza, postres caseros,…

Restaurante BALNEARIO DE TUS

Yeste

Ctra de Yeste a Tus, Km 13 - Yeste
Tel. 967 436 817
www.balneariodetus.com
informacion@balneariodetus.com

Apertura:
De abril a octubre (todos los días de 13:30- 15:30 y de 20:30-22:30 h.)

MENÚ DEGUSTACIÓN: NO
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre tres, 2º a elegir entre 3, postre casero, bebida / 14€
MENÚ INFANTIL: Plato combinado, postre y bebida / 8€
ESPECIALIDADES:
Platos típicos de la Sierra del Segura, desde guisos a diferentes tipos de carnes.

CASA MARCE

Yeste

Ctra. Hellín, 9 - Yeste
Tel. 967 431 346
www.laalberquillarural.net
pejoma@gmail.com

Apertura:
Todos los días.

MENÚ DEGUSTACIÓN: 5 Platos típicos al centro (fiambre de la zona, lomo en escabeche, trucha ahumada con madera de olivo, ciervo en salsa y potaje bochero) postre típico. Bebida a parte / 20€ persona. (Mínimo 2 personas)
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre 3 platos, 2º a elegir entre 3 platos, postre y bebida / entre semana / 10€ · fines de semana y festivos / 12€
MENÚ INFANTIL: Plato y postre / 8€
ESPECIALIDADES: Platos típicos de la Sierra del Segura, asados, carrillada en salsa de almendras, lengua en salsa de ajopringue, olla de aldea con trigo.

Restaurante Camping RÍO SEGURA

Yeste

Ctra. de Yeste a Santiago, Km 20
Yeste
Tel. 967 574 224
www.campingriosegura.com

Apertura: Abril, mayo, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, fines de semana y festivos. Junio, julio y agosto todos los días (Horario del restaurante: de 13:30-15:30 y de 20:30-22:30). Junio, julio y agosto, todos los día.

MENÚ DEGUSTACIÓN: NO
MENÚ DIARIO: 1º a elegir entre tres, 2º a elegir entre 3, postre casero, bebida / 14€
MENÚ INFANTIL: NO
ESPECIALIDADES:
Platos típicos de la Sierra.

"Si quieres conocer una cultura, debes empezar por su cocina. Pastores, campesinos, estoica gente de la Sierra nos dejó como herencia una gran gastronomía."

Guía Gastronómica de
la Sierra del Segura

Toda una Tradición en su paladar.

Sierra del Segura
TURISMO ALBACETE

info@sierradealbacete.com
www.sierradealbacete.com

/sierradealbacete
@sierraalbacete
@sierraalbacete
TurismoSierradelSegura

Utiliza nuestro hastag #RompiendoTópicos

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en zonas rurales

LEADER
EJE 4. LEADER

Sierra del Segura
Sierra Viva

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Castilla-La Mancha

DIPUTACIÓN DE ALBACETE