





GUÍA

Turismo Gastronómico

POSADA, VID Y CULTURA

Tomelloso
POSADA, VID Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TODA LA INFO EN NUESTRA WEB

ESCUCHA LAS AUDIOGUÍAS

GUÍAVENTURA



Gastronomía de Tomelloso

Descubre la esencia culinaria de Tomelloso a través de una guía práctica: recetas de siempre, sabores manchegos auténticos y una selección de restaurantes donde disfrutar del mejor producto local. Tradición y carácter, con un toque actual y una calidad que se nota en cada plato, incluyendo un establecimiento distinguido con Estrella Michelin.

Platos típicos y recetas tradicionales

Estos platos reflejan siglos de herencia campesina, sabores intensos y sencillez técnica:

Gachas manchegas

Crema densa de harina de almortas, con ajo, panceta y chorizo, típica del invierno rural.

Migas de Gañán

Pan duro frito con ajo y panceta, acompañado de uvas. Herencia mozárabe adaptada al campo manchego.

Caldereta de cordero

Guiso de cordero, vino y especias. Tradicional de celebraciones y festividades.

Dulces tradicionales

Tortas de mosto, hojuelas, flores fritas, mantecados y arrope.

Pisto manchego

Mezcla de tomate, pimientos y calabacín, salteado y cocinado con aceite de oliva. Base de la huerta local.

Perdiz escabechada y potajes variados

Platos de caza y caldos campesinos.

Galianos o gazpachos manchegos

Guiso tradicional elaborado con carnes de caza menor (conejo, liebre y perdiz), cuyo ingrediente estrella es la torta cenceña, un pan ázimo (sin levadura) que se desmenuza y se añade al caldo, adquiriendo una textura suave y melosa.

Moje manchego / pipirrana

Sopas frías de verduras de verano aliñadas con aceite, vinagre y comino.



Recetas ilustrativas
Sabores manchegos que cuentan historias

La cocina tradicional de Tomelloso se basa en la sencillez, el aprovechamiento y el sabor auténtico. Muchos de estos platos nacieron en entornos rurales y han pasado de generación en generación, conservando su esencia humilde y poderosa.

Gachas manchegas

Un emblema gastronómico de La Mancha y de Tomelloso. Se elaboran con harina de almortas (harina de legumbres), ajo, pimentón, agua, sal, aceite de oliva y tropezones de panceta y chorizo. Se cocinan en sartén de hierro y se comen directamente con pan y/o con encurtidos, como guindillas.

Tradición: plato de invierno, típico de vendimias, matanzas o días de campo.

Maridaje: vino tinto joven de Tomelloso y pan de cruz manchego.

Sugerencia: ideal para incluir en jornadas gastronómicas o showcookings populares.



Migas de gañán

Otra receta esencial del recetario pastoril. Se elaboran con pan asentado troceado, ajos laminados, aceite de oliva, panceta y chorizo. Se remueven hasta que el pan quede suelto, dorado y crujiente.

Toque local: en Tomelloso es habitual servirlas acompañadas de uvas blancas, creando un contraste dulce-salado muy apreciado.

Maridaje: vino blanco seco o vino de tinaja y/o encurtidos.

Caldereta de cordero manchego

Clásico de celebraciones familiares y fiestas locales. Se prepara con carne de cordero lechal manchego troceada, ajo, cebolla, laurel, vino blanco, pimentón y tomate. La cocción es lenta y se realiza preferentemente en fuego de leña o sobre sarmientos.

Tradición: plato de hermandad, servido en romerías, ferias o jornadas del vino.



Pipirrana

Una ensalada fresca y veraniega, de las más representativas de La Mancha oriental. Tomate, pimiento verde, pepino, cebolla, comino, ajo, aceite de oliva y vinagre. En algunas versiones se añade huevo cocido y/o atún.

Tradición: muy presente en cenas familiares durante la vendimia o en comidas rápidas del mediodía.

Curiosidad: el nombre cambia según zonas: en Tomelloso se llama también “moje”.

Restaurantes destacados



Epílogo

Alta cocina manchega con Estrella Michelin
Dirección: Paseo Ramón Ugena, 15
Chef: Rubén Sánchez-Camacho

Epílogo es hoy el máximo exponente de la cocina de autor en Tomelloso. Desde su apertura, ha reinterpretado con elegancia y sensibilidad los sabores tradicionales manchegos, aplicando técnicas contemporáneas y una visión gastronómica personal. Su enfoque creativo y arraigado le ha valido una Estrella Michelin y el respeto de crítica y público.

Menús destacados:
- El Inicio
- Historias del Guadiana

Ambos combinan platos tradicionales reinterpretados, como el buñuelo líquido de sopa de ajo, escabeches templados, fondos de caza o reinterpretaciones del pisto, siempre acompañados de una bodega cuidadosamente seleccionada.

La Antigua Restaurante & Bar

Tapas modernas y cocina mediterránea
Ubicación: Calle Don Víctor Peñasco, 112

Este local ofrece una versión más moderna y fresca de la gastronomía local, ubicada en una casa antigua de la ciudad que conserva su estructura, patio original y distribución de habitaciones en la parte de arriba. Su cocina fusiona lo mediterráneo con lo manchego, con opciones saludables, platos ligeros y adaptaciones sin gluten.

Sugerencias:
Tacos de atún con escabeche de cítricos.
Láminas de salmón con ajo blanco, frambuesas y aguacate.
Alcachofa confitada, shiitake, langostinos y crema de vegetales.
Especialidad en arroces.

La carta de vinos también incluye referencias de la D.O. La Mancha y etiquetas nacionales emergentes.

Orbe Kitchenbar

Dirección: Calle de Doña Crisanta, 148.

Situado en el corazón de Tomelloso, te invita a vivir una experiencia gastronómica única.Este restaurante es un espacio donde cada detalle está pensado para deleitar tus sentidos. Con una carta que fusiona la cocina tradicional con toques contemporáneos, y una selección de vinos cuidadosamente elegida, una aventura culinaria inigualable.

Sugerencias:

- Croqueta de rabo de toro
- Canelón de aguacate
- Tartar de atún rojo de almadraba
- Carne de maduración La Finca

Restaurante Marquinetti

Dirección: Av. Don Antonio Huertas, 47.

El Restaurante Marquinetti es considerado un auténtico templo de la alta cocina italiana en Tomelloso, fundado por Jesús Marquina, quien ha sido reconocido en múltiples ocasiones como el mejor pizzero del mundo. El establecimiento se distingue por elevar la pizza a una categoría gourmet, utilizando masas de larga fermentación y combinaciones de ingredientes sumamente creativas, lo que les ha valido el reconocimiento de la Guía Repsol y el premio Travellers' Choice de Tripadvisor.

Sugerencias:

- Pizza Rolling
- Pizza de Foie
- Burrata a las finas hierbas
- Margaritas trufadas

Rutas gastronómicas y recomendaciones

Ruta de tapas y platos tradicionales:

Ruta para días de frío

Calentita y de cuchara:
Migas y gachas (plan de almuerzo/mediodía).
Pisto o potaje para seguir en modo tradición.
Final: cueva-bodega o bodega con visita y degustación.

Ruta para días de calor

Fresca y con sombra:
Centro + tapeo ligero.
Busca "de temporada" el gazpacho / sopa de verano.
Remate veraniego: melón o sandía de Tomelloso bien frescos (ideal de postre o entre paradas).
Bonus perfecto: cueva-bodega (fresquito natural) o visita a bodega con cata.

Visita a Epílogo

Para experimentar alta cocina con una Estrella Michelin y enfoque local vanguardista.

Degustación campestre en días de frio

Preparar migas, gachas o caldereta en un día de campo tras visitar bodega o museo de la ciudad.

Ruta de dulces

Visita a hornos tradicionales para comprar hojuelas, tortas de mosto, flores o pestiños.

Consejos prácticos

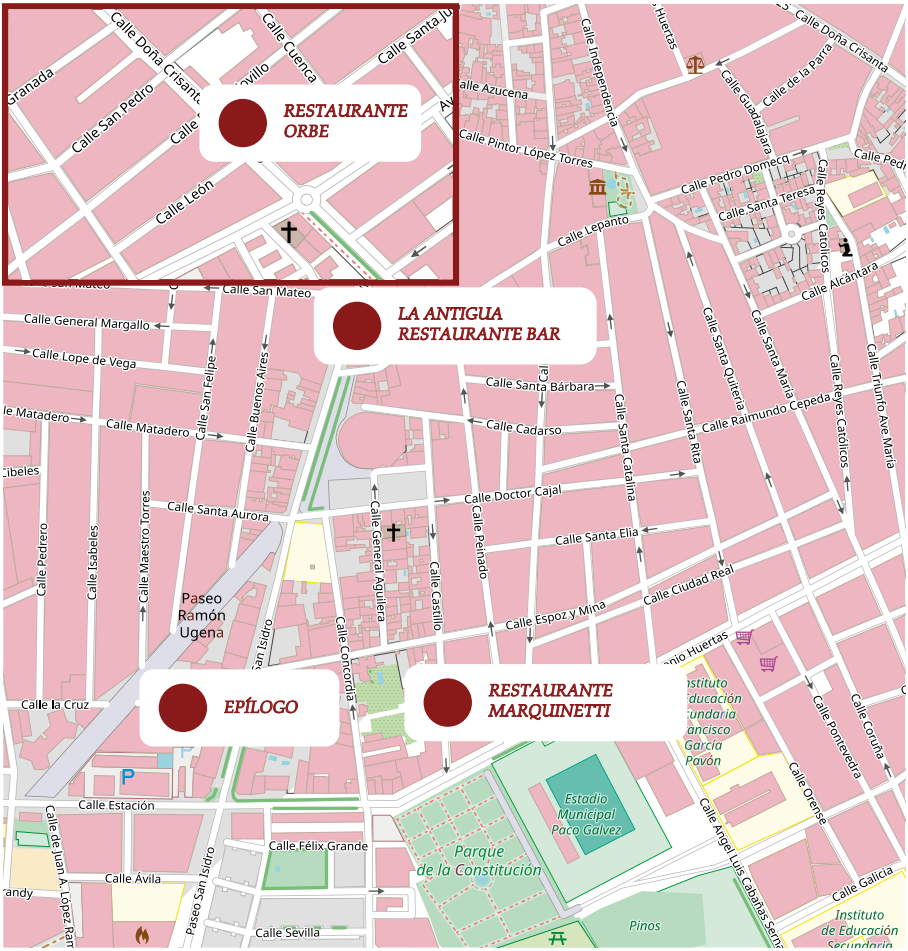
Fechas clave:
Romería y Feria son épocas ideales para probar la cocina de Tomelloso en ambiente festivo.

Maridaje:
Vinos de Tomelloso, blanco o tinto dependiendo del plato.

Reservas: recomendable con antelación.

Productos locales: busca harina de almortas, pan de pueblo, embutidos y cordero en tiendas y mercados.





Oficina Municipal de Turismo

Martes a viernes: 9:30–14:00 y 16:30–19:30
Sábados: 10:00–14:00 y 16:30–20:00
Domingos: 10:00–14:30
Festivos: 11:00–14:00 / Lunes: cerrado

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Castilla-La Mancha
Tomelloso