





GUIDE

Turisme Gastronomique

AUBERGE, VIGNE ET CULTURE

Tomelloso
POSADA VIDA Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE WEB

ÉCOUTEZ LES AUDIOGUIDES

GUIDAVENTURA



Gastronomie de Tomelloso

Découvrez l'essence culinaire de Tomelloso à travers un guide pratique : recettes d'antan, saveurs manchegas authentiques et une sélection de restaurants où savourer le meilleur produit local. Tradition et caractère, avec une touche actuelle et une qualité perceptible dans chaque plat, incluant un établissement distingué par une Étoile Michelin.

Plats typiques et recettes traditionnelles

Ces plats reflètent des siècles d'héritage paysan, des saveurs intenses et une grande simplicité technique:

Gachas manchegas

Crème épaisse à base de farine d'almortas, ail, poitrine de porc et chorizo, typique de l'hiver rural.

Caldereta d'agneau

Ragoût d'agneau au vin et aux épices. Plat traditionnel des célébrations et festivités.

Pisto manchego

Mélange de tomates, poivrons et courgettes, sautés et mijotés à l'huile d'olive. Base du potager local.

Migas de Gañán

Pain rassis frit à l'ail et à la poitrine de porc, accompagné de raisins. Héritage mozarabe adapté au monde rural manchego..

Douceurs traditionnelles

Tortas de mosto, hojuelas, fleurs frites, mantecados et arrope.

Perdrix en escabèche et potages variés

Plats de chasse et bouillons paysans.

Galianos ou gazpachos manchegos

Ragoût traditionnel élaboré avec des viandes de petit gibier (lapin, lièvre et perdrix), dont l'ingrédient vedette est la torta cenceña, un pain azyme (sans levure) qui est émietté et ajouté au bouillon, acquérant une texture douce et onctueuse..

Moje manchego / pipirrana

Soupes froides de légumes d'été assaisonnées d'huile, de vinaigre et de cumin.



Recettes emblématiques
Saveurs manchegas qui racontent des histoires

La cuisine traditionnelle de Tomelloso repose sur la simplicité, l'art du recyclage et le goût authentique. Nombre de ces plats sont nés dans des milieux ruraux et se sont transmis de génération en génération, conservant une essence humble et puissante.

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, 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

Autre recette essentielle du répertoire pastoral. Préparées avec du pain rassis émietté, ail émincé, huile d'olive, poitrine de porc et chorizo. Remuées jusqu'à obtenir un pain détaché, doré et croustillant.

Touche locale : à Tomelloso, elles sont souvent servies avec des raisins blancs, créant un contraste sucré-salé très apprécié.

Accord : vin blanc sec ou vin de jarre et/ou pickles..

Caldereta d'agneau

Classique des célébrations familiales et fêtes locales. Préparée avec de l'agneau en morceaux, ail, oignon, laurier, vin blanc, paprika et tomate. Cuisson lente, de préférence au feu de bois ou sur des sarments.

Tradition : plat de convivialité, servi lors des pèlerinages, foires ou journées du vin.



Pipirrana

Salade fraîche et estivale, emblématique de l'est de La Manche. Tomate, poivron vert, concombre, oignon, cumin, ail, huile d'olive et vinaigre. Dans certaines versions, on ajoute de l'oeuf dur et/ou du thon.

Tradition : très présente lors des dîners familiaux pendant les vendanges ou pour les repas rapides de midi.

Curiosité : le nom varie selon les zones ; à Tomelloso, on l'appelle aussi « moje ».

Restaurants



Epílogo

Haute cuisine manchega avec Étoile Michelin
Adresse: Paseo Ramón Ugena, 15

Chef: Rubén Sánchez-Camacho

Epílogo est aujourd'hui le plus grand représentant de la cuisine d'auteur à Tomelloso. Depuis son ouverture, il réinterprète avec élégance et sensibilité les saveurs traditionnelles manchegas, en appliquant des techniques contemporaines et une vision gastronomique personnelle. Cette approche créative et enracinée lui a valu une Étoile Michelin et la reconnaissance de la critique et du public.

Menus phares:
- -El Inicio
- -Historias del Guadiana

Les deux menus associent des plats traditionnels revisités — comme le beignet liquide de soupe à l'ail, des escabèches tièdes, des fonds de gibier ou des interprétations du pisto — toujours accompagnés d'une cave soigneusement sélectionnée.

Ambiance sobre et raffinée, décoration contemporaine et service précis. Idéal pour des célébrations gastronomiques, des escapades gourmet ou des expériences oenogastronomiques haut de gamme.
Recommandation : réservation conseillée. Adapté aux longs menus dégustation ou au service à la carte.

La Antigua Restaurante & Bar

Tapas modernes et cuisine méditerranéenne
Adresse: Calle Don Víctor Peñasco, 112

Ce restaurant propose une version moderne et fraîche de la gastronomie locale, installé dans une maison ancienne conservant sa structure, son patio d'origine et la distribution des chambres à l'étage. Cuisine mêlant influences méditerranéennes et manchegas, avec des options saines, des plats légers et des adaptations sans gluten.

Suggestions
- -Tacos de thon à l'escabèche d'agrumes.
- -Fines tranches de saumon à l'ail blanc, framboises et avocat. Artichaut confit, shiitake, langoustines et crème de légumes.
- -Spécialité en riz.

Carte des vins incluant des références de la D.O. La Mancha et des labels nationaux émergents.
Ambiance: jeune et contemporaine, idéale pour des déjeuners informels ou des dîners détendus. Dispose d'une terrasse, de menus du midi et de plats à partager.

Orbe Kitchenbar

Adresse : Calle Doña Crisanta, 148
Situé au cœur de Tomelloso, ce restaurant vous invite à une expérience gastronomique unique. Chaque détail a été soigneusement pensé pour ravir vos sens. Avec une carte mêlant cuisine traditionnelle et touches contemporaines, et une sélection de vins raffinée, il vous offre un voyage culinaire hors du commun.

Suggestions

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

Restaurante Marquinetti

Adresse: Av. Don Antonio Huertas, 47.
Le Restaurante Marquinetti est considéré comme un véritable temple de la haute cuisine italienne à Tomelloso, fondé par Jesús Marquina, qui a été reconnu à plusieurs reprises comme le meilleur pizzaiolo du monde. L'établissement se distingue par le fait d'élever la pizza au rang de spécialité gastronomique, en utilisant des pâtes à longue fermentation et des combinaisons d'ingrédients particulièrement créatives, ce qui lui a valu la reconnaissance du Guide Repsol et le prix Travellers' Choice de Tripadvisor.

Suggestions

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

Routes gastronomiques et recommandations

Route de tapas et de plats traditionnels:

Itinéraire pour les jours froids

Cuisine chaude et à la cuillère :
Migas et gachas (déjeuner).
Pisto ou potage pour poursuivre dans la tradition.
Final : cave souterraine ou bodega avec visite et dégustation.

Itinéraire pour les jours chauds

Frais et ombragé :
Centre-ville et tapas légères.

Rechercher les plats « de saison » : gazpacho ou soupe estivale.
Final estival : melon ou pastèque de Tomelloso bien frais. Bonus : cave souterraine (fraîcheur naturelle) ou visite de bodega avec dégustation.

Visite d'Epílogo

Pour découvrir une haute cuisine étoilée à l'approche locale et avant-gardiste.

Dégustation champêtre les jours froids

Préparer migas, gachas ou caldereta lors d'une journée à la campagne après la visite d'une cave ou d'un musée de la ville.

Route des douceurs

Visite des fours traditionnels pour acheter hojuelas, tortas de mosto, fleurs ou pestiños.

Conseils pratiques

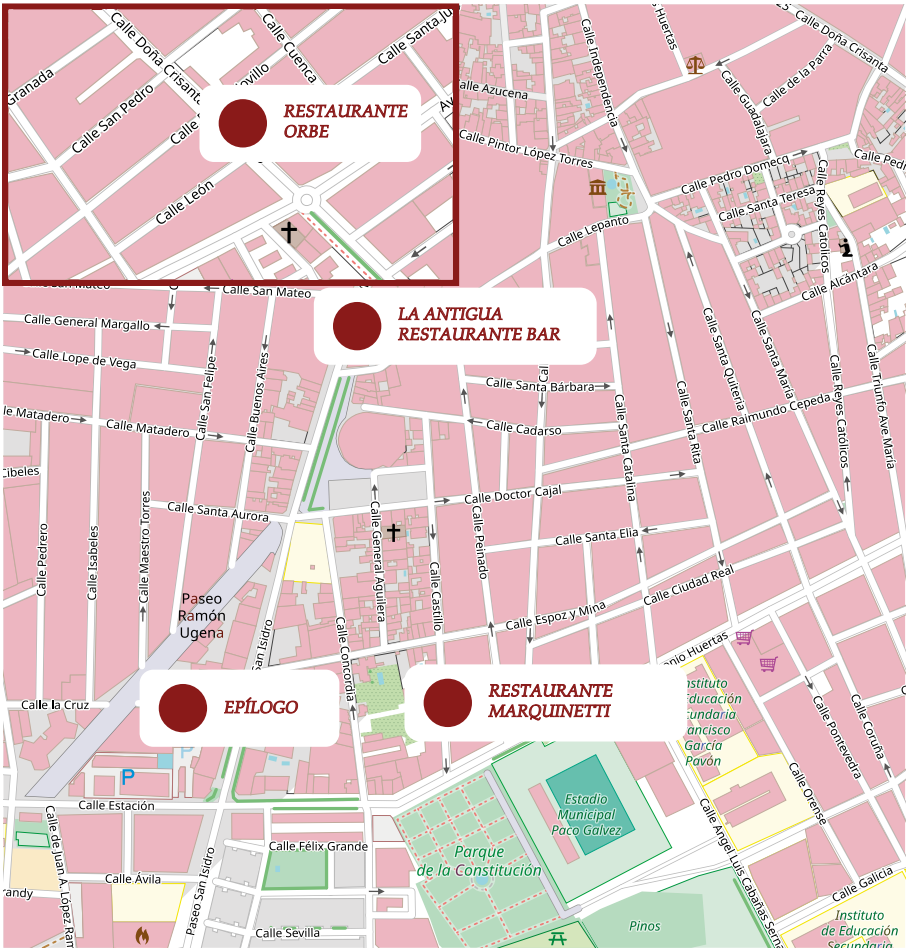
Dates clés :
La Romería et la Feria sont des périodes idéales pour découvrir la cuisine de Tomelloso dans une ambiance festive.

Accords : Vins de Tomelloso, blancs ou rouges selon le plat.

Réservations : recommandées à l'avance.

Produits locaux : recherchez la farine d'almortas, le pain de village, la viande manchega et l'agneau dans les commerces et marchés.





Office Municipal de Tourisme

Du mardi au vendredi : 9h30–14h00 et 16h30–19h30
Samedi : 10h00–14h00 et 16h30–20h00
Dimanche : 10h00–14h30
Jours fériés : 11H00–14h00 / Lundi : fermé

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