



► 21 Julio, 2018

## GASTRONOMÍA

# La mejor terraza para comer en la Alcarria

La frondosa parra convierte a Moranchel en un oasis donde disfrutar de platos de carne, migas y tarta de moras

PAZ ÁLVAREZ  
 GUADALAJARA

En el corazón de la Alcarria, en medio de campos de trigo, se encuentra un pequeño pueblo, El Olivar, con vistas al pantano de Entrepeñas, que este verano luce rebosante de agua. En plena plaza se encuentra uno de los restaurantes más cotizados de la zona, Moranchel, conocido también como Casa Eulalio. Su comedor en invierno es uno de los más frecuentados por aquellos que buscan disfrutar de una cocina típica de la zona, centrada en guisos y carnes, además de platos de caza, acompañados del calor del fuego de la chimenea.

En verano, todo lo contrario, cuenta con una de las terrazas más bellas de Guadalajara, cubierta por una tupida parra, el mejor toldo natural que existe, y que convierte a este restaurante en uno de los espacios más atractivos para disfrutar de un almuerzo o de una cena. El restaurante lo regenta desde hace décadas

la familia Ruiz Moranchel. La cocina la gestionan con acierto Pilar Moranchel y su hija y discípula, Pilar Ruiz. Ambas firman un recetario tradicional, basado en el buen manejo del producto, que les sirven proveedores de confianza. La carta es breve y en ella no falta, ahora en verano, el gazpacho (6,50 euros) ni el salmorejo (7 euros), como tampoco los platos de cuchara que ofrecen a lo largo del año, como la sopa de ajo (6,50 euros), las judías con perdiz (13 euros) o el salteado de mollejas con habitas (14 euros).

Clásicos de la casa son las migas (6,50 euros) y las croquetas de jamón caseras, con un buen rebozado y una bechamel cremosa (6 euros). En cuanto a los platos principales destacan, y aquí absténganse aquellos que buscan pescado en la zona, las piezas de carne, como el cabrito asado (23 euros), la excelente paletilla de lechal (18 euros), el chuletón de ternera (24 euros), el rabo de toro estofado (15 euros), el lomo de olla (10 euros), la per-



Vista de la terraza de Moranchel, en El Olivar (Guadalajara).

diz escabechada (17 euros) o unos filetes rusos (8 euros), que devuelven a muchos a la infancia. Y atención a las patatas fritas que sirven de acompañamiento. De postre son obligadas, sobre todo para los más dulceros, las tartas de limón y de moras.

La oferta de vinos, de la que se ocupa Félix Ruiz, responsable de sala, es clásica con atención a algún vino de la zona de Guadalajara.

**Moranchel:** plaza Mayor, 2. El Olivar, Guadalajara. Tel. 949 284 499.



Ensalada de perdiz.



Chuleta con patatas.



Migas manchegas.



Paletilla de lechal.



Salmorejo.



Tarta casera de moras.

### Con sentidos

► **Vino de paisaje.** La bodega **Cara Nord** presenta una nueva añada de su blanco 2017. Se trata de un vino que procede de la sierra de Prades, un territorio rodeado de altas cimas y bosques de robles y encinas. La bodega prioriza, en este sentido, la biodiversidad en su cultivo de secano y una viticultura de montaña responsable con una mínima intervención en la zona donde crecen las viñas. Elaborado con uvas cultivadas en altura (hasta 800 metros de altitud) de las variedades de macabeo, chardonnay y la tinta de la Conca de Barberà, trepat, se trata de un vino con aromas exóticos, como la piña o maracujá, o las notas minerales sobre un fondo floral. En boca es untuoso. Precio: 10,50 euros.



► **Dos en uno.** La marca danesa Rains se fundó en 2012 con la idea de reinterpretar los tradicionales impermeables de caucho con un toque novedoso. Ahora, además de los clásicos, ofrece toda una línea de prendas y accesorios impermeables personalizables. Su bolso Shift cuenta con una doble función, ya que se puede utilizar tanto como mochila como bolso de mano tradicional quitando las correas para los hombros. Cuenta con una bolsa protectora en el interior, pequeños bolsillos en el compartimento principal y tiene capacidad para cerca de ocho litros. Precio: 99 euros.



► **El sabor de Mallorca.** El hotel Gran Meliá de Mar, situado en una de las calas más tranquilas de Mallorca, presenta para esta temporada la *Exceptional Experience*, una experiencia de lujo para descubrir la isla de una manera diferente. La jornada comienza con un desayuno a base de productos locales, para más tarde dar paso a un paseo en barco y descubrir los secretos mejor guardados de la isla de la mano de una botella bien fría de Dom Pérignon. A bordo, los asistentes podrán disfrutar de un picnic bajo el sol así como de cremas solares de la marca Clarins. Precio: 4.000 euros (dos personas).



► **Los polos opuestos se atraen.** La primera colección Premier de Seiko surgió de la fusión de los estilos arquitectónicos clásico y moderno. La elegancia sencilla de una estatua griega con la ornamentación del estilo moderno se combinan para demostrar que, en ocasiones, los polos opuestos sí se atraen. El diseño se une a la tecnología más vanguardista de Seiko para crear una serie de relojes tan impresionantes como sutiles. Este año, la colección da la bienvenida a un calibre mecánico, el 4R39, para complementar la elegancia del Premier, que cuenta con una pequeña esfera para dejar a la vista el corazón del reloj. En la imagen, modelo SSA373J1. Precio: 600 euros.