

# ALC

CULTURA GASTRONÓMICA

**CON O SIN**  
(CEBOLLA)





# Calidad y excelencia gastronómica



Tradición e innovación, diversidad y originalidad, pero, principalmente, calidad y excelencia, son las claves de la identidad gastronómica de nuestra ciudad, que puede presumir de contar con protagonismo propio gracias a un tejido hostelero que nos convierte en un destino culinario de referencia en nuestra región.

La cultura gastronómica es una de nuestras señas de identidad gracias a la excelente variedad que ofrecen los bares, restaurantes y locales de nuestra ciudad; una inmejorable oferta que hace que resulte incluso difícil elegir entre tan suculentas propuestas, muchas de las cuales son ya referentes reconocidos del panorama regional.

Prueba de ello son las diversas alternativas que se reparten en las diferentes páginas de esta revista que demuestran no solo una calidad avalada por el éxito de afluencia de la ciudadanía, del municipio y del resto de la Comunidad de Madrid, que elige Alcorcón como destino gastronómico, sino también la implicación y el gran trabajo que realizan los cientos de profesionales -chefs, cocineros y cocineras, restauradores y sumilleres- del sector hostelero de nuestra ciudad.

El Ayuntamiento de Alcorcón está firmemente comprometido en seguir ofreciendo apoyo institucional a nuestro tejido económico por lo que contáis con nuestra ayuda para seguir impulsando iniciativas como esta publicación para consolidar el sector de la hostelería.

**Candelaria Testa**, alcaldesa de Alcorcón

## P.04

Un **Aperitivo** a base de Noticias; la página Platos paralelos que compara las tartas de queso de La Viña y Cafetería Centro de Empresas; la sección Mordiscos de celuloide y las entrevistas a Óscar García, de Bálamo, y a Jorge Muñoz y Sara Peral, cocineros de OSA.



## P.18

Hablamos con expertos y visitamos restaurantes a la hora del desayuno para averiguar si los alcorconeros prefieren la tortilla **con o sin cebolla**.



## P.28

Asistimos a un **duelo en Las Ventas de Alcorcón** que cambió la historia de España en el siglo XIX: el desafío de dos aspirantes al trono.



## P.22

Restaurantes y espectáculo: todo en uno en **XMadrid**.



## P.30

**Raquel Rodríguez y Carlos Carretero** charlan sobre el pasado y el futuro de Alcorcón Cultura Gastronómica.



## P.10

Una crónica del **III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica** seguida de tres reportajes que recorren los establecimientos ganadores: O'Pulpiño (Plato), Kasiba (Tapa) y Nude Cake (Postre).



## P.24

Nos asomamos a los Alimentos de Madrid para probar qué tal sienta lo de **comer proximidad**.



## P.32

**Reseñas** de los espacios que llegaron a la final del III Certamen.



### Nº6 PRIMAVERA/VERANO 2024

#### Edita:

Imepe Alcorcón.  
Calle Industrias, 73.  
28923 Alcorcón, Madrid.

#### Diseño:

m&m estudio

#### Impresión:

Ingenio Media S.L.

#### Depósito Legal:

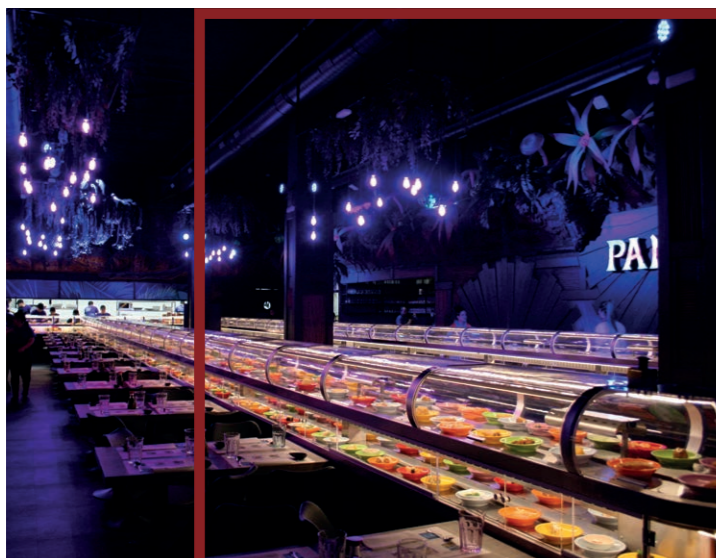
M-35734-2021

Descargue la revista en:



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad, ni parte de esta publicación, pueden reproducirse o transmitirse por ningún tipo de procedimiento electrónico y mecánico, incluidos los de fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del autor.

# NOTICIAS



## La órbita del planeta Pandora

Tras una entrada que recuerda a la de una atracción de parque temático, se accede a **Runni Pandora**, la nueva incorporación gastro-espectáculo de XMadrid (Oslo, 53, Alcorcón). En sus 600 metros cuadrados que recrean el ambiente del planeta Pandora de la película Avatar, se ofrece comida asiática (y bebida) ilimitada servida en tres cintas transportadoras de más de 20 metros de longitud. Fideos, baos, gyozas, entre los platos calientes, y makis, niguiris y postres entre los fríos.

## Pizza ♥ Torreznos

Si alguien puede hacer viral una pizza de torreznos y otra de oreja, ese es Cocituber, el famoso influencer que abrió hace unos meses **Los Clásicos de Cocituber Alcorcón** (Islas Cíes, 9), con estas recetas. El restaurante, el cuarto que abre a su nombre en Madrid el creador de contenido, cuenta con una ambientación de clásicos *camp* del cine y el cómic españoles. La carta incluye el picoteo de toda la vida, con croquetas de rabo de toro, raciones de torreznos de Soria, tartas de queso y una nueva incorporación: las hamburguesas con morcilla u oreja y salsa brava.



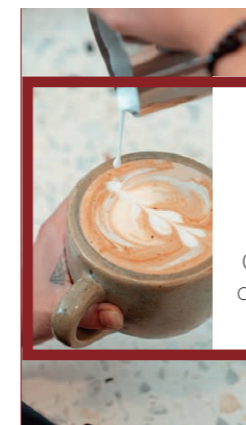
## Klimer cumple 20 años

Una de las empresas punteras en hostelería con sede en Alcorcón, **Klimer** (calle Galapagar, 16), ha celebrado recientemente su 20º aniversario. En colaboración con los chefs, la compañía ha diseñado durante estos años la cubertería, el menaje y mucho más para restaurantes como DiverXo, PuntoMx, Coque o La Tasquería. Las más de 3.000 referencias de su catálogo incluyen elementos para el *take away* y el *delivery*, herramientas para *catering* y *showcooking*s, productos de coctelería o elementos de sala y mesa.



## Goyenechef, la expo sobre la cocina ilustrada

A quien alguna vez se ha preguntado qué se comía en épocas pretéritas, el proyecto **Goyenechef** viene a resolverle algunas dudas. Al menos en lo relativo al entorno ilustrado del político y periodista Juan de Goyeneche en el siglo XVIII. Talleres prácticos, conferencias y una exposición dilucidan los hábitos gastronómicos de un siglo en el que todo cambió. Hasta el 19 de octubre en el Centro Nuevo Baztán (Arco, 1, Madrid).



## El mejor café de España se hace en Alcorcón

Si en el Trivial preguntan dónde se ubica la primera empresa que instaló un tostadero en Madrid (en 1967) o dónde se mezcla el mejor café de España, ambas respuestas son la misma: en Alcorcón. **Cafés Puerto Rico** (Campo Santo, 14) ha ganado el último premio al mejor café nacional en el Forum Cultural del Café de Barcelona con su *blend Idílico*, un café 100% arábica. La compañía selecciona los granos en Honduras, Brasil, Etiopía, Kenia o Vietnam para mezclarlos, tostarlos y servirlos a más de 600 clientes de hostelería.



## ALC vuelve al Salón Gourmets

La 37ª edición del Salón Gourmets, que se celebra del 22 al 25 de abril cuenta por segundo año consecutivo con un stand dedicado a **Alcorcón Cultura Gastronómica**. En este espacio se presenta el sexto número de la revista ALC Cultura Gastronómica, así como el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, previsto para el próximo mes de mayo. El evento vuelve a contar con cinco pabellones de IFema, esto es, con más de 70.000 metros cuadrados de exposición. El año pasado, superó sus propias previsiones con más de 116.000 visitantes ante los que se presentaron 1.500 novedades y 1.200 actividades.



## La Sierra Norte es de puchero

Todavía hay tiempo para sumarse a los últimos coletazos de las **Jornadas gastronómicas de cuchara y puchero** de la Sierra Norte de Madrid. En pueblos como Buitrago del Lozoya, Rascafría, La Cabrera o Montejo de la Sierra, además de disfrutar de un espectacular paisaje serrano se pueden comer platos contundentes preparados con productos que salen de la huerta y la ganadería locales. Es el momento de probar las alubias con morcilla que ofrece Casa Aldaba entre sus muros de piedra en La Hiruela, los judiones con chorizo y papada (y con vistas) de Monte del Tejo, en Montejo, o el energético guisote de matanza de Sonrisas de la Sierra en Garganta de los Montes, una localidad de 420 habitantes.



## Australia a unos pasos de casa

"Ritmo, sabor y frescura". Así definen en el nuevo restaurante de inspiración australiana, **Bunji Alcorcón** (Calle Viena) lo que se va a encontrar el cliente que traspase sus puertas. De ambiente surfero y pensado por igual para organizar una fiesta o probar una carta internacional en la que destacan sus costillas de las antípodas directamente traídas de la barbacoa y aderezadas al jerez. El espacio cambia su ambiente a lo largo del día, promete música en directo, y cuenta con zona de *sports bar* y más de 50 referencias de cerveza. Su carta de cócteles combina con una amplísima terraza pensada para la primavera y las reuniones felices.





# Óscar García

Gerente y socio de **Bálamo**  
**“Un sábado tenemos 2.000 personas a la carta, ningún local de España hace eso”**

**texto Javier Palencia** Procedente de una familia burgalesa de hosteleros, Óscar comenzó a asomarse al negocio con sus padres, a los 7 años. “Mi madre hacía los mejores pollos y las mejores tortillas de Madrid”, señala orgulloso. Desde hace 6 años es el gerente del popular restaurante Bálamo, el primero de Alcorcón al que la Guía Repsol ha concedido un Solete.

**¿Qué se ha mantenido inmutable en el restaurante Bálamo desde que abrió en 2018?** La ilusión, que es lo único que no tiene barreras. Es lo que te hace luchar todas las mañanas. En lo concreto hemos cambiado muy pocas cosas. Subimos muy poco los precios para tener un margen como en un supermercado, también en los vinos. Hemos mejorado mucho el servicio y los tiempos.

Un sábado igual tenemos 2.000 personas a la carta, ningún local de España hace eso. Y, con tanto volumen, teníamos que tener mucho personal y mantener los precios. También estamos trabajando para que el ruido sea menor... trabajamos todos los días para mejorar la atención.

**¿Y cómo apareció Bálamo en su vida?** En 2014 empezamos con el restaurante Círculo en un barrio de Madrid, intentando llevar el mejor marisco en calidad-precio a la mesa. Ahí aprendimos los fallos para Bálamo: hacía falta guardería, más espacio, no queríamos doblar mesas...

**¿Cuál es la filosofía del restaurante?** Por una parte, con una gestión transparente, de sinceridad. Somos los únicos de España que tenemos la huella de carbono de Coca Cola cien por cien, placas solares... La segunda parte es tener unos buenos compañeros de trabajo y tener un producto seleccionado por buenos compradores.

**¿Cuáles han sido las claves del éxito?** Lo primero es la puesta en escena, los 4.000 metros cuadrados de la arquitectura de Rui Costa. También el jardín vertical es impresionante, nada puede competir con la pared verde y su olor. La tercera sería la calidad, el producto a este precio.

**¿Qué efecto ha tenido el Solete con el que les distinguió la Guía Repsol?** Para nosotros significa que las cosas se están haciendo bien, como la puntuación en Tripadvisor. En cuanto a repercusión en el cliente, suma mucho que una empresa así te esté certificando.

**¿Es más difícil triunfar en la hostelería en la ciudad de Madrid o en Alcorcón?** En Alcorcón. En Madrid tienes mucho turista, mucho ocio y también mucha gente que trabaja allí. Lo bueno es que en Alcorcón tienes la M50 que trae mucha gente y el suelo es un poco más económico de lo que sería en Madrid. De todas formas, nuestra gente viene de toda España.

**¿Cuál es su mesa favorita?** De las 240 mesas que tenemos me quedo con la 310. Es el punto central del restaurante y donde está el jardín. Aquí me sentaba a pensar cuando estábamos con la obra, con el local diáfano, desde aquí se ve todo el negocio. También he tenido buenos momentos con amigos en esta mesa.

**¿Qué recomienda para una cena especial?** Que vengas con la persona ideal. Para estar en pareja, el jardín es muy especial. Yo, que soy muy clásico, comería la gamba de Huelva y el pulpo, que lo cocemos en Galicia y es el plato estrella. También me gustan mucho los berberechos y las almejas, y, para algo más sano, la berenjena frita, que le sacamos todo el aceite. Fuera de carta tenemos ahora unas gambas crudas con limón.

# Platos paralelos

## Tarta de queso quemada

by **Santi Rivera**

**LA VIÑA, CALLE 31 DE AGOSTO, SAN SEBASTIÁN**

La Viña es un clásico entre las tabernas de pintxos de la parte vieja de Donosti. Su tarta de queso se presenta desnuda -sin corteza ni galleta ni culis de frambuesa o mora- y se hornea a alta temperatura para que quede **tostada por fuera y cremosa por dentro**. Ya tenía fans desde hace lustros, pero se convirtió en un imprescindible para chefs y visitantes cuando The New York Times la distinguió como una de las tendencias culinarias mundiales para 2021. Su creador, Santi Rivera, cuenta que “la receta para hacer la Tarta de Queso la di desde el principio, y eso ayudó a que todos pudieran hacerla. Internet fue el medio de difusión que hizo que los ingredientes sean conocidos por todas las culturas”. ¿Y cuál es el secreto? “La tarta está llena de trucos y laberintos y esto la hace diferente. Hubo mucho trabajo detrás de la receta, y ahora continúan la ilusión y el trabajo”.



## Tarta Las chicas del cable

by **Nina Santana**

**CAFETERÍA CENTRO DE EMPRESAS, CALLE QUÍMICAS, 2, ALCORCÓN**

Los clientes fieles vuelven una y otra vez a la Cafetería del Centro de Empresas a por la tarta de queso de Nina Santana. Sobre todo, desde que ganó la categoría Postres del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con su tarta gemela, el coulant de queso. “Entonces probé muchas cosas distintas, diferentes quesos y mezclas -explica la cocinera- pero ahora he visto que **el secreto está en el horneado y el tiempo en nevera**”. Los clientes siempre la prefieren muy fresca, “y esa es la clave del éxito: que la sirvo reciente”, relata. Nina ha probado versiones con tiramisú, camembert y hasta con queso cabrales, miel y nueces (“le puse 15 gramos de queso y parecía que tenía la cabra entera de lo fuerte que estaba”); con toppings de pistacho y azúcar caramelizada. “La puedes hacer de 10.000 formas pero lo de siempre es lo que triunfa: la de La Viña”, dice.





# Jorge Muñoz y Sara Peral

Cocineros de **OSA**

**“La idea era crear una casa donde somos una familia y vienen invitados cada día”**

**texto Rafael de Rojas** Antes de que OSA arrancara en Madrid, la expectación era insistente. Cuando abrió, consiguió la estrella Michelin en un tiempo récord. Jorge Muñoz, (*“de San José de Valderas de toda la vida”*) y Sara Peral (*“de Valdemoro”*) están de moda por su amor al producto y a unas elaboraciones nada evidentes.

**¿Cómo definirían la filosofía de OSA?**

**JORGE:** La hemos ido construyendo en este año. Teníamos claro que queríamos huir del bullicio del centro, cambiar el concepto de *fine dining* en la ciudad y construir un nuevo modelo.

**SARA:** Era más crear una filosofía de trabajo que una filosofía culinaria. Queríamos hacer un equipo con buen ambiente en el que se premiasen las personas más que los profesionales. Y que eso se transmitiera a los clientes para cuidarles.

**J:** La idea era crear una casa donde somos una familia y vienen invitados cada día.

**¿En qué rango ponen la selección del producto?**

**S:** Es hasta más importante que la parte de cocina.  
**J:** Nosotros empezamos a crear platos casi más por el producto que por la elaboración o por la cohesión del menú. La gente se obsesiona ahora en sacar secuencias o un menú perfecto, íntegro. Lo que hacemos es obsesionarnos con productos que nunca hemos trabajado o a los que queremos dar una vuelta. Es fundamental buscar productores pequeños y cosas que el cliente no haya probado, pequeñas familias sin intermediarios.

**Resulta curioso ver embutido en sus menús**

**S:** Con el equipo siempre eramos felices con una tabla de embutidos y una botella de vino. En la pandemia, me puse a frikear y a hacer mis embutidos con el chip de comer lo más saludable posible. Pensé: si le damos espacio al embutido ¿por qué no vamos a aprender a hacer los nuestros?

**¿Qué conocen de la hostelería de Alcorcón?**

**J:** El Dublin en Jabonería fue el primer sitio que me despertó la curiosidad por romper lo establecido. Iban un poco más allá e intentaban importar cervezas diferentes. El Coruña, que ya no existe, y el Apolo, nuestra casa madre y un ejemplo de tradición familiar, de tasca de toda la vida.

**S:** Soy de Valdemoro y he estado 8 años yendo por allí. Más adelante nos gustaría poder hacer algo gastronómico allí más allá del tapeo. Que se pueda comer bien y no implique pagar un dinerito.

**¿Qué dirían a un cocinero que empieza en Alcorcón?**

**S:** Sobre todo no estancarse. Moverse, ver, abrir la mente y no quedarse con lo que tengas en casa. Y luego, ya, volver a casa con todas las energías y con todo ese recorrido para reivindicar la zona en la que estás.

**¿Qué supuso la estrella Michelin?**

**S:** Cerciorarnos de que si crees en algo y apuestas por ello tiene su recompensa. No es algo que buscásemos, pero para nosotros fue ver que Michelin se adapta a las nuevas generaciones y no que las nuevas generaciones teníamos que estar haciendo lo que estaba establecido.

# Mordiscos de celuloide

Si Madrid siempre ha sido la mar de fotogénica, su cocina es el complemento perfecto para sacarla aún más favorecida en el cine. Aquí van tres platos históricos en películas de Almodóvar, Bajo Ulloa y De la Iglesia.

texto Javier Palencia

**EL GAZPACHO** de *Mujeres al Borde de un ataque de nervios* (1988). El gazpacho fresquito que prepara Carmen Maura y que se bebe Rossy de Palma (en la imagen), entre otros, es puro Madrid en verano. Tan madrileño, tan manchego y tan de agosto como la siesta que provocan los 30 somníferos con que lo aliña la cocinera.



**LA TORTILLA DE SETAS** de *Airbag* (1997). El cocinero Carlos Arguiñano (en la imagen) hace el espectacular cameo con el que empieza la película. Tiene que terminarse una supuesta “tortilla rusa” de setas envenenadas que matará a uno de los comensales y pide pan y vino. Una escena inolvidable rodada, como el resto de la película, en Madrid.



**EL GUIZO DE CONEJO** de *El día de la Bestia* (1995). El heavy Santiago Segura y el cura Álex Angulo se sientan a la mesa de la pensión madrileña de Terele Pávez (en la imagen) para comer un guiso de conejo. Como aclara Jose María, el personaje de Segura, ese plato que ni tocan no sale del recetario toledano de caza si no de la manía de su madre de aprovechar siempre las ofertas del supermercado.



# LA BATALLA DE LOS SABORES

El III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica fue el de la consolidación de un concurso con un jurado profesional de excepción en el que el sabor y la autenticidad fueron los protagonistas. La tortilla de Betanzos de O'Pulpiño, la Esfera Toroki de Kasiba y la Tarta Charlotte de Nude Cake se alzaron con los primeros puestos.



Arriba, Khrystyna Zapisotska, de Kasiba, Paula Beer, de Nude Cake, Jesús Santos y Eladio Fernández, de O'Pulpiño. Abajo, Raquel Rodríguez y los jurados del III Certamen.

texto **Lola Dávila**

**P**asos apresurados, el siseo de los sifones y los sopletes y un intenso aroma a caramelo y especias se confundían en la cocina del centro cultural Margarita Burón el pasado 5 de junio. Los cocineros que participaban en el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica daban el último toque a las tapas, platos y postres que participaban en la final. Daban las 6 de la tarde, y el jurado profesional se encerraba con todas las creaciones en una sala para probarlas una a una durante la siguiente hora y emitir su voto.

Al otro lado de la puerta, en el salón de actos, la expectación crecía entre los hosteleros. Raquel Rodríguez Tercero, entonces presidenta del Imepe y ahora concejala de Cultura, Festejos y Mayores, se dirigía a los asistentes para reivindicar la gastronomía *“variada, rica y diversa que tenemos en Alcorcón”*. La creadora del proyecto Alcorcón Cultura Gastronómica desde el Imepe mostraba su satisfacción porque el Certamen *“ha logrado consolidarse como una excelente forma de promoción de nuestra gastronomía y de la propia ciudad de Alcorcón”*.

Tras su intervención, el periodista, divulgador y *winestar* Santi Rivas ofrecía una erudita *masterclass* sobre los vinos de Madrid. Y, justo después, el ambiente se volvía a poner bullicioso cuando los asistentes bajaron de sus asientos para participar en un *networking* en el que se probaban esos vinos acompañados de quesos de Madrid. Los corrillos se hacían y se deshacían, con caras crecientemente expectantes y nerviosas. De los más de 50 establecimientos que habían participado, fueron 30 los que llegaron a esta fase tras la votación del público.

Y, por fin, se abrieron las puertas. Por ellas apareció el jurado: Natalia Martínez, redactora

jefe de Cocinillas, el suplemento de gastronomía de El Español; Ángel Parada, entonces vicepresidente de la Academia Madrileña de Gastronomía y hoy vicepresidente de la Academia Española de Gastronomía; y Jhosef Arias, chef de referencia de la cocina peruana en Madrid y propietario de Piscomar y otros cuatro restaurantes en la capital.

Ante un silencio tenso, Jhosef, que presidía el jurado, tomó el micrófono para dirigir unas palabras cariñosas a los participantes y revelar los ganadores, mientras analizaba las recetas premiadas. En la categoría de Platos había ganado la Tortilla de Betanzos con pulpo del restaurante gallego O'Pulpiño; en Tapas, la Esfera Toroki del restaurante de fusión asiática Kasiba; y, en Postres, la Tarta Charlotte del obrador Nude Cake.

En la categoría Platos, el segundo puesto fue para los Tacos en tempura del mexicano La Federala, y el tercero para Kauna Lounge Sushi Bar (antes Kaona Fusión). En Tapas, La Taberna Catering, que ganó el primer premio en el II Certamen, quedó segundo con sus Canelones de salmón ahumado, mientras que El Mercadito obtuvo el tercer puesto con una Tosta de ensaladilla. El segundo premio en Postres fue para el Coulant de chocolate del obrador Chusko y el tercero para la Pavlova Margarita de la pastelería Orinoco Cakes.

Jhosef Arias contaría después que *“la experiencia de estar al otro lado fue muy bonita. Ves las ganas, la actitud de la gente y eso te hace crecer a ti también. No es fácil estar al otro lado, probando y debatiendo sobre lo que transmite el plato, lo que quiso hacer el cocinero, también*

*sus fallos... El sabor tiene que mandar, pero para mí es muy importante la energía, las ganas, que se notan”*.

*“Esta es una ciudad que cuenta con muchísimo talento, también en el sector gastronómico”*. Es la visión de Jesús Santos, concejal de Servicios a la Ciudad, Desarrollo Económico y Oportunidades de Inversión, que ha promovido el certamen desde el Imepe, el Instituto Municipal que depende de él como teniente de Alcaldesa. Santos señala también que *“este certamen, en sus diferentes ediciones, ha servido para reconocer a los y las excelentes profesionales con los que contamos, pero también para exportar la marca Alcorcón fuera de nuestra ciudad. Seguiremos trabajando junto a ellos para hacer de nuestro municipio una referencia que impulse nuevas oportunidades económicas, atraiga nuevas inversiones y genere empleos de calidad”*.



## Hacia el IV Certamen

Un año después de la emocionante tercera edición, desde el Imepe se prepara el IV Certamen, que se presentará en el stand de Alcorcón Cultura Gastronómica del Salón Gourmets y se celebrará en mayo. Preguntado por algún consejo para los futuros participantes en esta nueva edición, el jurado Ángel Parada, recomienda *“dar protagonismo al producto y a los ingredientes base. El nivel fue bueno, pero algunos se complicaron demasiado en recetas en las que la base ya estaba bien hecha”*. Oído cocina.

# ACEPTAMOS PULPIÑO

**O'Pulpiño** (Carballino, 29) surgió de la idea de traer las recetas de toda la vida del Verín natal de su creador, Eladio Fernández, a Alcorcón. Su pulpo, sus pinchos de carne y su tortilla de Betanzos han estado presentes en el palmarés de los tres primeros certámenes de Alcorcón Cultura Gastronómica y siempre han sido las estrellas de la carta.



## Planeta Betanzos

La tortilla al estilo de Betanzos es una receta que se ha abierto paso en los últimos años entre los gastronómicos. En O'Pulpiño la preparan al modo tradicional. "Normalmente, allí se hace sin cebolla. Lleva patata gallega casera hecha a baja temperatura y durante mucho tiempo. Se cocina con la sartén muy caliente para que salga el huevo medio líquido. Nosotros le ponemos pulpo, callos o raiño por encima", explica Eladio.



texto **Javier Palencia**

Con los sabores los que logran el poder evocador de O'Pulpiño. Uno prueba un bocado de uno de sus platos profundamente gallegos y entiende por qué tantos clientes aseguran que un rato en sus restaurantes convalida por una escapada al noroeste. Eladio Fernández (en la imagen), el gerente, se trajo todas las recetas clásicas de su Verín natal. "Lo que hacemos aquí ahora son los platos que me hacían mi abuela y mi madre cuando era pequeño. El lacón con grelos, la cachucha (cabeza de cerdo), el cocido de allí, el raxo, el queso de tetilla... Y el pulpo, claro. La comida gallega de toda la vida, que he ido perfeccionando con el tiempo", dice.

La carta de O'Pulpiño acumula todos esos platos y muchos más, pero siempre sin alejarse de la ortodoxia galaica. Sobre todo, cuando se trata del plato estrella, el pulpo, para el que se ha instalado un cocedero propio en los tres locales de la marca (Carballino, 29 y Martín Luther King, 9, en Alcorcón; y Juan Carlos I, 13, en Alcalá de Henares, recién ampliado). Aquí se siguen los pasos canónicos: "lo importante del pulpo es la cocción, la forma de hacerlo, el agua madre y el reposo. Trabajamos con pulpo gallego de Cambados, Betanzos... La zona entre Ponteve-

dra y A Coruña", señala. El cefalópodo se captura con nasa y se ultracongela a bordo "para que rompa la fibra y tenga la textura del pulpo gallego", explica este amante de un producto que "repetiría mil veces: a la brasa, cocido, a baja temperatura, en ensalada templada... Hay miles de maneras de hacerlo y combinarlo".

O'Pulpiño se ha clasificado entre los tres primeros en todas las ediciones del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Su Pulpo a la gallega fue segundo en Platos en el primer concurso, el Pincho moruno gallego con crema de ajo quedó tercero en Tapas en la segunda edición y su tortilla de Betanzos con pulpo fue el Plato ganador en el último certamen.

Esta continuidad en la labor de seducir a los diferentes jurados ha traído algunas alegrías al establecimiento. "A raíz del certamen hubo una temporada en que vino mucha gente pidiendo la tortilla con pulpo, querían probar el plato ganador. También la tapa tuvo mucha publicidad y mucho tirón", explica Eladio, que tras diez años en Alcorcón asegura que "ésta es mi casa, lo es todo. Soy un alcorconero más. Y lo que más me emociona es el cariño que la gente me demuestra día a día, ver que lo que haces les gusta".





# DE ASIA A ALCORCÓN

**Kasiba** (Islas Cíes, 7) tiene el récord de recetas ganadoras en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica: tres primeros premios. De la mano del cocinero asturiano Pablo Llorente ha comenzado una nueva etapa en la que fluye una creatividad que promete más fusión hispano-asiática al abrigo de una decoración exótica y cálida a partes iguales

texto **Rafael de Rojas**

**E**l primer plato que preparó Pablo Llorente fue un falluelo, el crep asturiano. Entonces era un niño que jugaba a cocinar en los fogones de su abuela en Pola de Laviana (Asturias). Aquellos primeros sartenazos le afilarían la vocación y le llevarían con el tiempo hasta las cocinas de dos restaurantes con estrella Michelin en Asturias. Más adelante, ganó el concurso de la escuela de cocina Le Cordon Bleu, que le valió la beca con la que se vino a Madrid y, ahora, a sus 26 años, se ha convertido en el cocinero principal de Kasiba. Aquí, aseguran, tienen que sujetar una creatividad desbocada que ha dado frutos como sus croquetas-nigiri, mitad croqueta mitad korokke (masa de patata japonesa), con jamón ibérico, queso de Idiazabal y una lasca de bacalao que les da ese aspecto final de sushi.

Su plato más reconocido es la Esfera Toroki, una receta de rabo de toro con un rebozado ligero que creó nada más aterrizar en Kasiba, en la primavera de 2023. Con él se hizo con el primer premio de la categoría Tapas del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, y se ha convertido en el más solicitado del restaurante, junto con los otros dos clásicos: Roca de gambas crujientes tempurizadas y el Hokayaki de zamburiñas al gratín con mayonesa de yuzu flambeado en mesa. Pablo ha mantenido buena parte de una carta, apreciada por los alcorconeros desde 2019, e incorpora poco a poco el resultado de sus investigaciones “en internet, revistas y libros: una publicación te lleva a otra”, según dice. “La cocina asiática es muy fácil de fusionar con la española. Con unos pocos ingredientes, el plato ya sabe a Asia”, asegura.

Junto al cocinero principal, Kasiba cuenta con un *sushi chef* con 20 años de experiencia crean-

do preparaciones clásicas, Manu García. Con él está un equipo de sala joven y sonriente dirigido por Cristina Zapizotska, socia del restaurante y encargada de crear un ambiente distinguido con un servicio discreto y de maneras suaves.

El otro socio de Kasiba es Pedro Jiménez, propietario de una constructora, que relata la historia del restaurante. “Yo había viajado a China y a Tailandia y me encantaba la cocina asiática. Pero es que me gusta mucho comer (ríe). Empecé a trabajar con restaurantes asiáticos del centro de Madrid y allí conocimos al anterior cocinero e hicimos el proyecto de abrir Kasiba”, explica.

La otra clave del restaurante es la ambientación, de la que se encargó la empresa de interiorismo SRS Studio, perteneciente al hijo de Pedro, Rodrigo Jiménez, que la creó junto a su socia y esposa Shelika Álvarez. Partiendo de un estilo colonial en el que las maderas y la decoración vegetal dan el tono, los jardines invertidos en el techo, las máscaras indígenas y hasta los neones y las filas de bombillas completan un efecto acogedor y exótico.

## Premios y ‘celebrities’

Kasiba tiene el récord del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica: en la primera edición se hizo con los primeros premios de Tapa y Plato y en la tercera con el de Tapa. “Los premios coincidieron con el fin de la pandemia y despegamos”, dice Pedro. Desde entonces, en Kasiba se ha grabado la nueva serie de Amaia Salamanca. Y Sofía Suescun, Eva Hache, Javier Losán o Iker Casillas se han convertido en clientes de los que repiten.



De izquierda a derecha: Maksym Zapisotsky, Andrea Yáñez, Pablo Llorente, Pedro Jiménez, Khrystyna Zapizotska y Manu García. En la otra página, Esfera Toroki.





# LA ALQUIMIA DE LAS TARTAS

**Nude Cake** (Príncipes de España, 1) lleva abierto dos años en Alcorcón, pero “parece que lleve mil”, dice la dueña, Paula Beer. Y, si lo parece, es porque se multiplica: ganadora en Alcorcón Cultura Gastronómica, segunda en Torrijas de Madrid, su cátering crece y colabora con ONGs.

texto **Rafael de Rojas**

**E**l dulce es muy alquimia. Todo tiene que estar superpensado y superdefinido. Igual va más con mi personalidad que lo salado, porque soy demasiado perfeccionista, aunque ahora intento desengancharme”. Lo cuenta Paula Beer, la creadora del obrador Nude Cake, que abrió sus puertas el 2 del 2 del 22. Esa exigencia congénita (“qué quieres, soy medio alemana y medio rumana”, dice) ha hecho que gane dos premios en los dos certámenes Alcorcón Cultura Gastronómica en los que participó: segundo con su Tarta de queso de la segunda edición, y primero con la Tarta Charlotte de la tercera.

No son los únicos premios que ha ganado. El más reciente fue el segundo puesto a la Mejor torrija de innovación de Madrid con un trapan-tojo, la Torriburguer, que simulaba una hamburguesa y era cien por cien torrija, además de cien por cien natural, como todo lo que hace: “lo difícil es conseguir los colores sin usar colorantes. Fui a por todas y estoy orgullosa de haber puesto a Alcorcón en los titulares”. Porque otra de las características de Paula

es que es “de corazón amarillo total”. Los proyectos de expansión de Nude Cake (un nuevo obrador, dos cafeterías...) orbitan en torno a Alcorcón, y a Paula se la puede ver sirviendo cáterings por toda la ciudad o patrocinando a los equipos deportivos.

Sus inicios fueron modestos (“sólo tenía un pino en la puerta, porque no tenía ni para vitrinas ni para cámaras”, cuenta), pero enseguida se hizo un hueco entre los alcorconeros más golosos. De hecho, la idea inicial de negocio era vender online, pero se encontró con tan buena acogida entre los vecinos que al final acabó teniendo vitrinas y mostrador.

Los cimientos de ese éxito bien podrían estar en su ya célebre tarta de queso. “Somos expertos en esa tarta. Le di tantas vueltas... Tiene tres tipos de queso, dos más cremosos y uno más líquido. Intentamos que sea cremosa, que tenga la textura líquida que gusta ahora, pero que no se desparrame”, dice. Tras ganar el concurso, la Charlotte también es de las más solicitadas. Y, pronto, subirá al podio su nueva creación: la tarta Isabel, mitad brownie, mitad tarta de la abuela.



El escaparate de Nude Cake, (arriba), Paula Beer posa, la primera por la izquierda, con parte del personal de su obrador (derecha). En la siguiente página, Tarta Charlotte.





Nos atrevemos con la disyuntiva que divide a España: la tortilla ¿con cebolla o sin cebolla? 🍳 Ferrán Adriá es sincebollista, mientras que la mayoría de los alcorconeros están en el bando contrario. 🍳 Los restaurantes de la ciudad llegan a preparar 20 tortillas en un día y casi siempre van con cebolla. 🍳 Casi todos los clientes prefieren las elaboraciones jugosas, aunque en este reportaje descubrimos que la textura no influye demasiado en el sabor final.

texto Rafael de Rojas

**S**ale Ferrán Adriá en la tele y cuenta que, seguramente, la tortilla de cebolla fue antes que la tortilla de patata, porque, en España, la cebolla se conocía mucho antes que la patata. Tiene lógica. Escucho atentamente por si lo dice, y, efectivamente, cae la revelación: “a mí me gusta sin cebolla”. Adriá se declara sincebollista. Un duro golpe para el otro bando en la guerra fratricida que divide a los comedores de tortilla de patata desde el alba de los tiempos.

El asunto es serio. Sobre todo, porque los alcorconeros son concebollistas. O al menos así se desprende de un sondeo puramente empírico y sin ninguna validez científica realizado en los estable-

cimientos de Alcorcón que más a menudo salen cuando preguntas dónde se hacen más y mejores tortillas en la ciudad.

“Con cebolla siempre. Queda más jugosa y más rica, no tiene nada que ver. Sin cebolla es como que te falta algo”. Así de contundente se muestra Nuria Monedero de Casa Nuria (Doñana, 2) que se está haciendo famosa en el barrio por su tortilla de patatas jugosa, sabrosa y dulce. “Cada tres patatas una cebolla” es su fórmula.

Las tortillas del Ingazu (Paseo de Castilla, 7), serían el reverso exacto de las de Casa Nuria: altas, densas y bien cuajadas. Procedemos a medir la tortilla: 5.5 centímetros de alto por 23 centíme-



Tortilla del Ingazu (también en la apertura): alta, bien cuajada y con cebolla.



La de La Perdiz: baja, jugosa y con una cebolla que sólo se nota en el dulzor.



La tortilla de Casa Nuria: el secreto es pochar la patata lentamente.

con o sin cebolla / **plato hondo**

tros de diámetro. “Lleva 9 huevos. Un día la pesé por curiosidad y llegaba casi a los 3 kilos” cuenta Carmen Fernández, cocinera y propietaria. “La tortilla sin cebolla tendría que estar prohibida”, sentencia Antonio Fernández, el copropietario. Puede que tenga razón, porque, de las que hemos probado en Alcorcón, esta es la que cuenta con más presencia de la cebolla (aporta picor y permanece en el paladar) y también, la más sabrosa.

Pero patatas y cebolla no es lo único que puede llevar una tortilla para triunfar. En La Perdiz (Travesía Mayor, 10) las preparan “con cebolla caramelizada y rulo de cabra, con chorizo, con morcilla, con jamón y queso...”, según cuenta la cocinera y propietaria Marta Esteban. Aquí, saca hasta 20 tortillas

recién hechas al día, en tan sólo 10 minutos cada una, con el truco de tener la patata ya preparada.

#### De los mercados de Tenochtitlán a la tortija

La Cafetería Centro de Empresas (Químicas, 2) también apuesta por la variedad y tiene hasta un Día de la tortilla: los jueves. “Hay una fija, que es la que ha triunfado, de cebolla caramelizada y queso de cabra. También las hemos hecho de gulas, campesina, de morcilla, de calabacín...”, explica Nina Santana, la cocinera y propietaria. Ese día, suele preparar incluso una dulce: la tortija, que sabe, claro, a torrija.

Y todo esto nace de la unión básica del huevo y la patata, el más feliz encuentro, a decir de muchos, del descubrimiento de América. Her-

nán Cortés ya describía en sus Cartas de relación, cómo en los mercados de Tenochtitlán vendían “tortillas hechas”. La patata apareció mucho más al sur, en el imperio inca, donde la llamaban “papa” en quechua. La primera referencia escrita a la tortilla de patatas es, sin embargo, española, y sale de un libro de agricultura de 1767.

En el Viejo o en el Nuevo Mundo cada tortilla es un mundo. Las más citadas de Alcorcón son todas distintas: la jugosísima de Mover Plaza (Clavel, 1); la militantemente sincebollista del Mesón Castilla (Río Duero, 6); y, por supuesto, la ganadora desde O’Pulpiño del III Certamen (ver página 12), la de Betanzos, que algunos dicen que juega en otra liga. Una liga líquida y sincebollista.

## Sara Cucala

### Autora de Desayunos en Madrid y Wake up!

Periodista de viajes, profe de cocina, librera y productora de documentales gastronómicos. Sara Cucala ha vivido varias vidas, y en todas ha empezado siempre el día con un desayuno bien pensado. De eso van sus dos libros.

#### ¿Qué tiene la tortilla para ser tan popular de mañana?

En España somos más de desayunos salados que dulces. El huevo es el gran protagonista del mundo desayuno y nuestra identidad es combinarlo con patata y pan.

#### ¿Con cebolla o sin cebolla?

La gente que apuesta por la cebolla tiene preferencia por el dulce, y a mí no me convence. Son cuatro elementos básicos: huevo, patata, sal y aceite, y no necesita más.

#### ¿El desayuno es la comida más importante del día?

No sólo lo es por darle a tu cuerpo la energía, si no porque es el momento más puro y más íntimo a nivel culinario. En el desayuno no hay dobleces, un huevo es un huevo, el aceite es aceite... Esa verdad del desayuno no la tienen otras comidas. Es un acto de amor hacia uno mismo.

#### ¿Un desayuno que no haya olvidado?

Los de la época en que vivía viajando y bajaba antes que nadie al desayuno del hotel. Tengo recuerdos muy insólitos, como el de desayunar arenques y encurtidos en el Círculo Polar o dim sum en China, cuando aquí no habían llegado.



Nuria Monedero en Casa Nuria con una tortilla reciente que aún chorrea huevo.



Día de la tortilla en Cafetería Centro de Empresas y pinchos de Mover Plaza (derecha).





# LA 'X' SEÑALA EL LUGAR

XMadrid nació en Alcorcón con la vocación de ser un centro de ocio diferente a los demás.

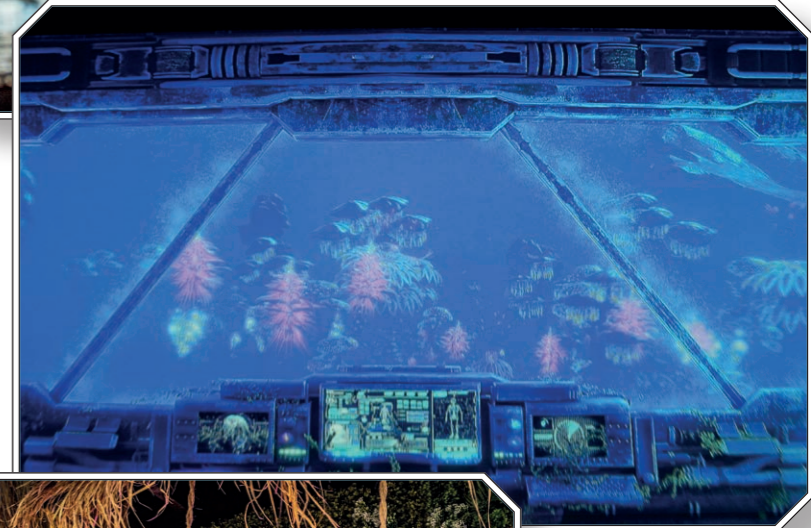
Y, por eso, sus restaurantes son chiringuitos de playa, jardines o naves espaciales.

Un par de mares de bolsillo donde practicar surf o buceo, una laberíntica zona de escalada, una escuela de magia o un espacio lleno de juegos del futuro. XMadrid no es como los demás. El eje de este centro comercial, el que más seguidores tiene en Instagram de toda España, es que el visitante viva una experiencia. Aquí, una tienda nunca es sólo una tienda y un restaurante es mucho más que un restaurante.

La experiencia gastronómica en este espacio comienza en la Plaza de la Cúpula, decorada en un marcado estilo urbano y donde, en círculo se agru-

pan las ofertas de cocina más informal, ordenadas en zonas reservadas para las gastronomías italiana, asiática o americana, con sorpresas como las pizzas que se venden por metros.

En el interior, los restaurantes que se turnan con las tiendas, cines o escape rooms apuestan por el espectáculo. Entre otras sorpresas, Williamsburg marida hamburguesas y arte urbano; el vegano Tropicool es un jardín tropical; Honna Surf propone practicar surf entre plato y plato; Pandora sirve comida asiática en los escenarios de Avatar (ver página 4); y Galaxy es puro Star Wars.



# CÓMO COMERSE MADRID

Tarde o temprano, los alimentos de **kilómetro cero** de Madrid se convierten en un descubrimiento que te cambia la cesta de la compra. La culpa la tienen aceites de Villaconejos que triunfan en el mundo, garnachas de primera y una huerta inacabable.



texto Lola Dávila

**H**istóricamente, en Madrid ha habido un producto sensacional. El vino era el más reputado del mundo hace cuatro siglos, y en el sur había un agua buenisima y tierras fértiles. Tenias vino, ganado, ovejas, huerta... Madrid cambió eso por viviendas. Pero esos productos no han perdido calidad, sólo producción. Los ajos de Chinchón son gastronómicamente imbatibles. Y también los tomates, los quesos... Se va a empezar a conocer el aceite, de una variedad castellana. El vino ha recuperado uvas, la carne ya es un clásico y me gustaría que se hablara de la miel, los 'mousses' de praline o el turrón". Así de entusiasta se muestra con los alimentos de Madrid Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía.

Madrid cuenta con un kilómetro cero histórico y presente en la literatura durante siglos, como lo estuvo la alfarería de Alcorcón. "Madrid tiene poco terreno, pero al mismo tiempo tiene el mejor mercado y más exigente: todas las comunidades vienen a competir a Madrid. Y por eso ya hemos demostrado que somos buenos, porque competimos contra las mejores y, además, somos los únicos que pueden ofrecer aquí los productos de kilómetro cero", señala Román Muñoz, presidente de la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias de la Comunidad de Madrid, que señala que estas particularidades de la comunidad marcan también su producción.

La región dispone de alimentos protegidos, como la carne de Guadarrama y la de Ávila (su IGP

entra en tierras madrileñas), los vinos y el aceite de Madrid, así como las aceitunas de Campo Real e incluso el anís de Chinchón. Pero eso no es todo: la huerta, los quesos y algunos cultivos minoritarios, como los frutales, aun sin la protección oficial, se cuentan entre los más reconocidos de España.

La escritora y gastronoma Sara Cucala (ver página 21) asegura que *“en toda la huerta de la zona del Jarama hay mucha variedad. La gente no sabe ni la mitad de las cosas que se producen en Madrid, como los melones, los garbanzos y otras cosas riquísimas”*. La autora de *Desayunos* en Madrid asegura que *“se puede cubrir perfectamente una mesa de desayuno sólo con productos de Madrid. Hay de todo: fruta, huevos, tomate...”*

Sara participó en el libro *Sabores madrileños, del campo a la mesa*, de descarga gratuita, en el que se ofrecen más de 100 recetas que usan producto madrileño como principal ingrediente. Por él nos enteramos de que en Atocha, en 1560, había un inmenso olivar. Hoy, en Madrid, se recogen aceitunas en 97 localidades y el 60% de la superficie de leñosos de la Comunidad es de olivar. Ya sólo falta que conozcamos algo de su producción, como uno de los mejores aceites del mundo, Laguna, que se hace en Villacanejos y arrasa internacionalmente.

En el mismo libro se accede a datos curiosos, como que entre las 4.800 explotaciones madrileñas se pueden encontrar las razas angus y waygu en Aranjuez, la raza mertolengo en Colmenar de Arroyo o la autóctona berrenda, de Ciempozuelos. También nos habla de *“las huertas del sureste de la Comunidad, en torno a San Martín de la Vega, de las tradicionales plantaciones de coles y coliflores de Griñón; las lechugas y habas ecológicas y regadas con agua de manantial en Bustarviejo, en la Sierra Norte, donde intentan recuperar el esplendor de sus históricas judías y patatas”*.

Un amplio universo alimentario que paradójicamente no es del todo bien conocido entre los madrileños. Rogelio Enríquez, el presidente de la Academia de Gastronomía de Madrid, asegura que uno de los problemas de visibilidad que tiene la región es que hay *“producciones o demasiado pequeñas, y apenas tienen nombre, o demasiado grandes como para que se las identifique como madrileñas”*. De entre los alimentos de kilómetro cero cita *“el espárrago y la fresa de Aranjuez, el ajo de Chinchón y el garbanzo de Daganzo, que es uno de los que más me han gustado este año”* y, entre las marcas, *“la mantequilla de la Colmenareña, los quesos de la Cabezuela y los vinos de Comando G, de Sierra de Gredos, en San Martín de Valdeiglesias”*.

Los tres interlocutores coinciden en hablar también del inabarcable universo de las manufacturas madrileñas: Sara reivindica *“los salmones ahumados que se hacen en la Sierra”* y Rogelio considera producto madrileño *“las anchoas de Casa Santoña”*. Román Muñoz va aún más allá: *“Me gusta poner ejemplos que destaquen: el ganador al mejor sabor en pulpo durante los últimos tres años está en Getafe, y el café que se ha servido en Davos es de una empresa de Móstoles. O Madrid Miel, que desde Alcorcón está ganando premios en todos los lados”*.



A la izquierda, Bodega Peral en Colmenar de Oreja y mapa del libro 'Sabores madrileños'. Abajo, Santi Rivas durante la final del III Certamen y garbanzos de Daganzo.



## Santi Rivas

**“En Madrid se ha impuesto un vino delgado y fresco que busca más la acidez que la estructura”**

El periodista Santi Rivas, que comparte su sabiduría y su obsesión por el vino en medios como la Cadena Ser o la revista Esquire, fue el encargado de ofrecer una cata y *masterclass* en torno a los vinos de Madrid en el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

dimensión internacional. Entre los buenos, se ha impuesto un estilo delgado, fresco, buscando más la acidez que la estructura, que es algo muy vigente. Y, en el mundo del blanco, a través de la albillo se está haciendo un perfil de vino moderno, actual y fácil de beber pero con complejidad.

Carraovejas y La Maldición, un proyecto en Chinchón hecho por un catalán, Marc Isart, unos vinos muy asequebles que pudimos probar en la final del Certamen. Y, para mí, la tercera es la mejor de Madrid: Bodegas Bernabevea, con una de las mejores garnachas de este país.

**¿Qué tienen de especial los vinos de Madrid?**

Hombre, de especial nada. Lo que tienen es que hay muy buenas bodegas: proyectos interesantes con medios, conocimiento y buenos profesionales. Tenemos la suerte de tener dentro de nuestras variedades históricas la garnacha, que ha vertebrado nuestro vino tinto y le da una

**¿Qué le falta a los vinos de Madrid para despegar?**

Le falta que aparezcan más proyectos interesantes. Ahora mismo hay 5 ó 6, y hasta que no haya 10 ó 15 no destacará aún más. Aunque no creo que sea una D.O. a la que le esté yendo particularmente mal.

**¿Qué bodegas recomendaría?**

Marañones, recientemente adquirida por Pago de

**¿Cómo valoraría la experiencia del III Certamen?**

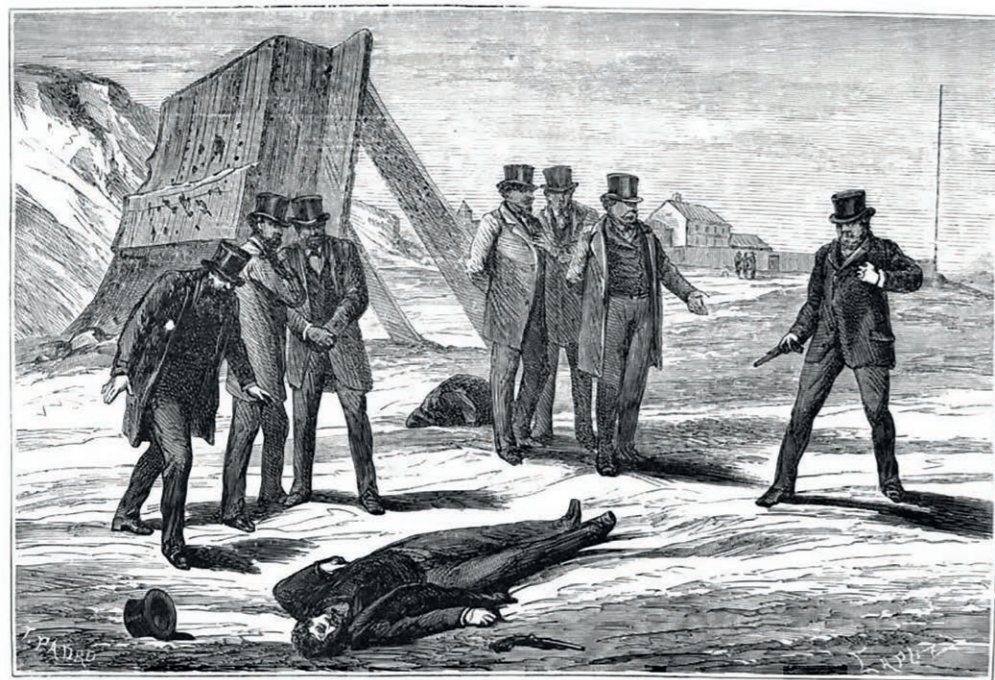
El certamen está muy bien organizado, la gente muy predispuesta y fue divertido, que al final es lo esencial. Me gustó mucho que sea una oportunidad de poner en el escaparate proyectos locales. No todo va a ser Madrid Fusión y Barcelona Wine Week. Ya me gustaría a mí que todos los eventos a los que voy tuvieran este nivel.



# Duelo en Las Ventas de Alcorcón



**Miguel Ángel Velarde**  
Arquitecto y autor del blog *Alcorcón en la memoria*



Antamaria, Urtiz, Rubio, Enrique de Borbón, Alamos, don. Cordova, Montpensier.  
Desafío entre el Duque de Montpensier y D. Enrique de Borbon.



En la página anterior, pistolas de duelo Flintlock de Jorge IV, príncipe de Gales (1762-1830), del museo MET e ilustración procedente de la Biblioteca Nacional. Sobre estas líneas, fotograma de la serie 'Prim, el asesinato de la calle del Turco' de RTVE.

**V**amos a hablar de un acontecimiento que ocurrió en Las Ventas de Alcorcón y que cambiaría la historia del país: un duelo entre dos candidatos a suceder a Isabel II en el trono de España.

Las Ventas de Alcorcón ya no existen, pero fueron paso obligado de viajeros que iban a Madrid a prosperar. Estamos en 1870. La *Revolución Gloriosa* acababa de enviar al exilio a la reina Isabel II y había que encontrar un candidato al trono español. Entre los aspirantes posibles, dos creían tener oportunidades para reinar. Por un lado, Enrique de Borbón, duque de Sevilla y grande de España. Por el otro, Antonio de Orleans, duque de Montpensier.

Enrique de Borbón era nieto/bisnieto de Carlos IV y primo/cuñado de Isabel II (cosas de reyes), lo cual le situaba con posibilidades de sucederla. Pero tres cosas jugaban en su contra: era liberal, masón y conflictivo.

Antonio de Orleans, hijo de Luis Felipe I (último rey francés) y casado con la hermana de Isabel II (cuñado de Isabel II, ahí es nada), era conservador e intrigante. Se sospecha que fue causante de la caída de Isabel II y del asesinato de Prim.

Ambos eran primos y se habían postulado para casarse con Isabel II, pero ninguno lo consiguió. Vamos, que no se tenían mucho cariño.

Montpensier se hizo con el favor de los carlistas. Enrique de Borbón no estaba muy de acuerdo con esta candidatura y publicó un escrito donde, entre otras lindezas, llamaba al duque "hinchado pastelero francés".

Esto no gustó a Montpensier, y retó al infante a batirse en duelo. Sus padrinos fijaron las reglas: pistolas, distancia, turnos... Los duelos eran ilegales así que había que ir lejos. ¿Lo adivináis? Sí, junto a las Ventas de Alcorcón.

Así que a las 10 horas del sábado 12 de marzo de 1870 llegaron los coches de los contendientes y se prepararon para el duelo.

### Disparos errados y un cadáver anunciado

Empieza disparando Enrique. Falla. Dispara Montpensier. Falla. En realidad, este era el objetivo: querían acabar con honra, pero sin sangre.

Segundo turno. Enrique falla. Dispara Montpensier y acierta en la pistola del adversario sin herirle. Enrique empieza a preocuparse y le dice a su padrino "No lo digo por eludir el empeño, que sería indigno de mí; pero dentro de breves instantes será cadáver (...) tiene el ojo certero".

Tercer turno. Dispara Enrique. Falla. Dispara Montpensier. La bala atraviesa la cabeza del infante. El duque se gira hacia su padrino y le dice "¿Por qué han querido ustedes que apuntásemos?". Todo un personaje.

Galdós reflejó en uno de sus Episodios Nacionales este suceso a través de los ojos de dos espectadores. Cuando termina el duelo deciden ir a calmar el ánimo a la cercana Venta de la Rubia, donde cuenta que "...un adusto ventero y una Maritornes amable les sirvieron...".

Y vaya si se calmaron: "...opulenta tortilla con jamón y unas magras carneriles con cartilagos y osamenta, vino peleón, y para postre, blandas y melosas torrijas".

Montpensier se libró de la cárcel, pero perdió cualquier posibilidad de ser rey de España. Hubo que buscar candidato fuera del país, en concreto en Italia, pero esa es otra historia.

Más información sobre este episodio que cambió el destino de España y muchas otras curiosidades históricas en torno a Alcorcón en el blog [WWW.ALCORCONENLAMEMORIA.BLOGSPOT.COM](http://WWW.ALCORCONENLAMEMORIA.BLOGSPOT.COM).

# Alcorcón Cultura Gastronómica: una marca de ciudad con la mirada puesta en el futuro

La cultura y la gastronomía son patrimonio fundamental en el desarrollo de cualquier territorio, son señas de identidad y autenticidad que incluso tienen el poder de unir a las personas. Con esa base, nació hace ya tres años **Alcorcón Cultura Gastronómica**, un proyecto en el que muchos fueron los protagonistas unidos por un objetivo: hacer de Alcorcón un referente gastronómico.

*“Alcorcón Cultura Gastronómica es una marca, pero detrás hay un gran trabajo de cientos de profesionales: cocineras y cocineros, camareros, maitres, sumilleres, gerentes y un largo etcétera de profesionales. Sacar lo mejor de nosotros mismos para hacer de Alcorcón un referente en gastronomía”,* así describe este certamen Raquel Rodríguez, actual concejala de Cultura, Festejos y Mayores, y promotora de este proyecto. Y lo hace desde una de las cafeterías-obradores que existen en Alcorcón, con un café en la mano y sentada frente a su sucesor, Carlos Carretero, edil de Empleo y Formación, y presidente del Instituto Municipal de Empleo y Promoción Económica de Alcorcón (IMEPE-Alcorcón), organizador del evento en colaboración con el sector hostelero de la ciudad.

Raquel le cuenta que desde el equipo del IMEPE hicieron una reflexión: hacía falta un proyecto para revitalizar el sector de la hostelería justo después de la primera fase de la pandemia. Por ello, tras varios procesos creativos, pusieron en marcha Alcorcón Cultura Gastronómica. *“Tras ver la buena acogida del proyecto es cuando fuimos conscientes del enorme potencial que tiene”,* le explica Raquel a Carlos, además de señalar que la base es la colaboración entre el Ayuntamiento, a través del IMEPE, y el sector de la hostelería y

la restauración, para trabajar conjuntamente en la promoción de la gastronomía como seña de identidad de la ciudad.

Asimismo, asegura que acordaron crear un certamen anual que sirviese tanto para poner en contacto a los profesionales del sector como para dar a conocer la oferta gastronómica de la ciudad a los propios ciudadanos y a los visitantes. Y una marca reconocible que aunase toda la oferta gastronómica de Alcorcón con una herramienta principal: una revista gastronómica editada con periodicidad semestral y con una distribución tanto en Alcorcón como fuera del municipio.

*“Vamos a celebrar una nueva edición y este año lo vivo de una forma diferente, le cedo el ‘testigo’ a mi compañero Carlos, pero seguiré muy unida a través de la concejalía de Cultura, Festejos y Mayores. Tenemos un objetivo en común, seguir reforzando la marca Alcorcón, divulgando el talento de nuestros vecinos y vecinas”,* relata Raquel frente a Carlos.

Por su parte, Carretero no solo toma el relevo, sino que además llega con novedades para la cuarta edición del Certamen, como cuenta en la charla. *“En esta nueva edición queremos incorporar actividades y valores culturales que desarrollen plenamente la experiencia gastronómica como práctica cultural.*



*Apostar por la proximidad, es decir, por el compromiso tanto del sector como de la propia ciudad por valores de sostenibilidad, y para ello se incentivará la incorporación de productos de proximidad en la oferta gastronómica. Además, incorporaremos un sistema de calidad para el sector de la hostelería y la restauración”,* señala el edil.

Los dos concejales tienen claro que apuestan por consolidar a Alcorcón Cultura Gastronómica como referencia no solo en Alcorcón, y en la Comunidad de Madrid, sino en toda España, con el objetivo de que forme parte de un proyecto más amplio, para que Alcorcón esté a la altura de las mejores ciudades en oferta gastronómica.

Agradecimientos a **Bread & Co.** y a **Horno De Pan El Buen Sabor** por permitirnos desarrollar este reportaje en sus establecimientos.

## Apuesta por la calidad como marca de la oferta gastronómica de Alcorcón

Con el fin de darle una nueva dimensión a Alcorcón Cultura Gastronómica se ha planteado un nuevo objetivo: incrementar y homogeneizar los estándares de calidad de la oferta gastronómica de la ciudad. Para conseguirlo, se elaborará un Manual de buenas prácticas en el que se recogerán los parámetros que medirán dichos estándares de calidad. Éstos serán tales como cumplir con lo dispuesto en la normativa de aplicación; la relación con los clientes; la oferta de restauración, ventas y marketing; el estado de las instalaciones; o el cuidado del medioambiente.





# RESEÑAS

Un recorrido por los establecimientos que llegaron a la final del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica gracias a los votos de los vecinos de Alcorcón.



**Less Drama Cakes**  
Alfredo Nobel, 16 Desde su recoleto y acogedor local está cafetería, obrador artesanal y repostería se distingue por su propuesta que abarca todo un mundo de tartas, entre las que sobresale la de queso con la que se presentaron a la categoría Postres del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Las opciones ecológicas, veganas y sin gluten están en su ADN. Destacables sus infusiones.

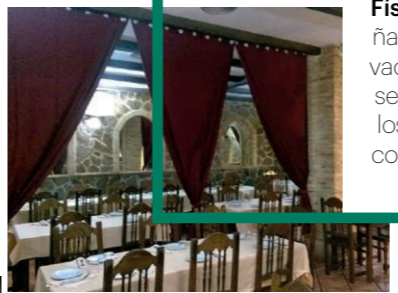
**Artesanos del Café y Té**  
Plaza de las Fraguas, 6 Aquí, la especialidad son los cafés y los té, con una carta amplia y bien seleccionada. Batidos caseros hechos con fruta fresca, los crepes dulces y salados tartas y esponjosos bizcochos de sabores. En la imagen, su Cheesecake.



**Pa Q' Moncho Gastrobar**  
Cañada, 6 Con este peculiar nombre se ha abierto un hueco entre los alcorconeros gracias a una oferta poco habitual: la comida venezolana casera. Es el lugar donde probar por primera vez platos como la cahapa, la arepa pelúa o la reina pepiada. Además, cuenta con una gran relación calidad precio. Al III Certamen se presentaron con el Plato Culito de empanada, un peculiar nombre que en se refiere a la mejor parte de la empanada venezolana. Aquí las hacen de carne mechada y pollo y son la especialidad.



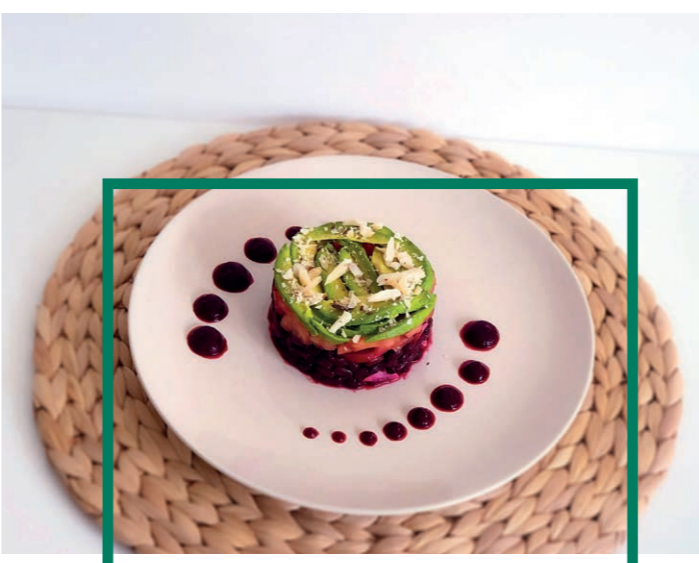
**Gastrobar Telerita**  
Madrid, 8 La cocina peruana está de moda en todo el mundo y no podía faltar un restaurante dedicado a ella en Alcorcón. Por supuesto, aquí el plato estrella es el ceviche, pero también es el lugar adecuado para adentrarse en platos como el aji de gallina o el arroz chaufa. También hay que pedir la Jalea mixta con la que se presentaron al III Certamen. Los propios peruanos vienen de Madrid a probar su cocina, lo cual es una garantía.



**A Bodeguiña**  
Físicas, 32 Transporta a Alcorcón todo el sabor de Galicia con sus zamburiñas, su pulpo o su codillo a la gallega. Tampoco faltan los distintos cortes de vaca gallega, entre los que se puede elegir la carne madurada de vaca. Entre semana es el momento de su menú con decenas de platos, mientras que los sábados propone un menú especial en el que están presentes las fabes con almeja o el cachopo de ternera. En las imágenes, una vista del comedor y otra de la barra, siempre concurrida a la hora del desayuno.



**Pastelería Moyano**  
Japón, 8. Artesanos, heladeros y pasteleros desde hace más de 40 años. Se enorgullecen de haber aprendido el oficio con las recetas más humildes, como sus célebres y deliciosas palmeras de chocolate, hasta llegar a las técnicas más elaboradas en pastas de té, tartas y pasteles sofisticados. "Siempre tuvimos el sueño de brindarles a nuestros clientes la posibilidad de encontrar en un solo lugar los placeres dulces para todas las épocas del año en un sitio armonioso", explican.



**Orinoco Healthy Food**  
Cañada, 13 Cuenta con recetas tan sanas como exóticas, como el Timbal de Azukis (en la imagen) que presentaron como Plato al III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. En su local se pueden encontrar menús, veggie bowls, arepas veganas o hamburguesas para llevar a casa. Aquí se cuida la salud, así que abundan las opciones sin gluten, pensadas para intolerantes o veganas, Los responsables pertenecen a la misma familia que ya había triunfado en Alcorcón con la oferta dulce y la repostería creativa de Orinoco Cakes, con lo que en este establecimiento no faltan los, postres, las cookies y las tartas caseras. Sólo que aquí se pueden tomar junto con una infusión, un café, un zumo o un smoothie.

**Carpe Diem**  
Avda. La Libertad esquina C. Jacinto. Un espacio multifuncional que mezcla una barra en la que se pasa del aperitivo a la coctelería con una sala que empieza en mesas altas y se remata en un acogedor comedor con chimenea. "Alegre, elegante, vibrante y cosmopolita" es como se definen. Las terrazas y el salón de la planta superior son el lugar ideal para probar platos como el lomo de bacalao del Cantábrico con cebolla trufada (en la imagen). Una receta clásica del local que es "un valor seguro que se sale de lo normal y que no cansa. Es un plato ligero que deja buen sabor de boca", explica María José Martín, la propietaria.

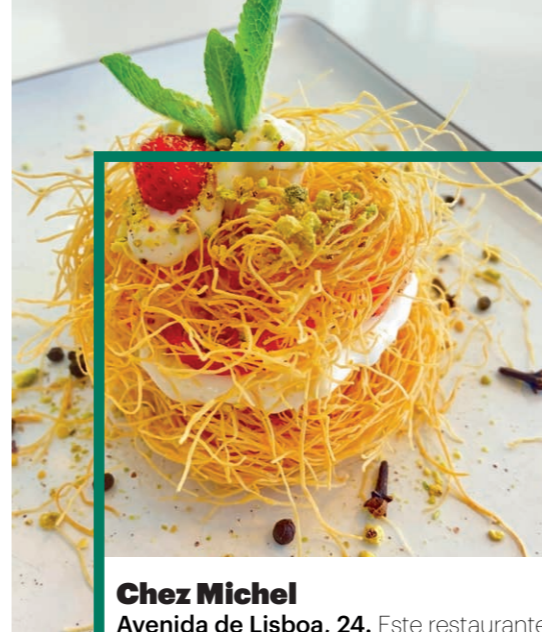


# RESEÑAS



## El Granero

**Tablas de Daimiel, 6.** La fórmula infalible que sigue El Granero es la combinación de sabores de siempre, producto de primera y buenos vinos. Ellos se definen como *"un bar-restaurante de cocina mediterránea con nuevos toques de vanguardia en nuestros platos"*. Con aire de viejo granero remodelado con un diseño *"moderno y estiloso"* presentó al III Certamen la Tapa Hígado fresco de pato con pan especiado y manzana al Pedro Ximénez (a la izquierda) y tiene en carta el chuletón y las zamburiñas (derecha).



## Chez Michel

**Avenida de Lisboa, 24.** Este restaurante especializado en comida libanesa cuyo lema es *"prueba el poder de las especias"* basa su oferta en *"los sabores de una gastronomía sencilla de raíces libanesas a las que añadimos giros propios del chef"*. Una visita a Chez Michel es *"un viaje desde el Líbano hasta Madrid con escala en otras culturas... Un tornado de sabores cocinados con especias, comida sana y los mejores aceites del mundo"*, según aseguran desde el restaurante. La comida que ofrecen es sana, apta para vegetarianos y celíacos. Incluye platos libaneses como humus, kafta, falafel, musaka, baba ganush y postres como el Esmalieh (en la imagen) con la que se presentaron al III Certamen.



## Orinoco Cakes

**Mayor, 40.** Llegada desde la venezolana Isla Margarita, Gloria Barreto hace 4 años combina la repostería con la organización de eventos en Orinoco Cakes, una tienda en la que la decoración para fiestas infantiles convive con los **pasteles y tartas**. *"Mis pasteles antes que bonitos son ricos. Nos centramos en los ingredientes de primera calidad y usamos al mínimo de azúcar posible"*, explica. Su Pavlova Margarita (arriba) logró el tercer puesto en la disputada categoría Postres del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



## Rías Baixas

**Escuelas, 4.** Esta pulpería, marisquería y arrocería que se define como *"restaurante de cocina tradicional y cosmopolita"* participó en el III Certamen con una interesante Filloa rellena de bacalao (en la imagen). El lugar donde llevar a la familia o amigos el fin de semana para compartir una parrillada de marisco o un **pulpo braseado** sobre patata revolcona con el punto perfecto (por algo es la especialidad). En la carta cuentan con opciones tan apetecibles como el arroz caldoso, el arroz con bogavante, la vaca madurada, la fritura de pescado y las croquetas de carabineros. Todo un viaje a la Galicia de la que proviene su recetario que recomendamos terminar con unas filloas, pero esta vez, dulces..



## El Mercadito

**Avda. de los Derechos Humanos, 1.** Un establecimiento que anuncia que su filosofía es *"ofrecer comida fresca, procedente de la zona local y siempre de temporada"*. En el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica obtuvo el tercer premio en la categoría Tapas por su **Tosta de ensaladilla** (en la imagen). Desde El Mercadito señalan que *"Nos esforzamos en ofrecer una atención al cliente cercana y de calidad, porque para nosotros el cliente es lo más importante"*. Entre sus especialidades destacan el apartado dedicado a los huevos camperos, la sepia a la plancha, el costillar de ternera asada, los bao de langostinos y kimehi, los caracoles o las gyozas.



## Cafetería Centro de Empresas

**Químicas, 2.** Nina Santana sorprendió con el postre ganador del II Certamen, *Las chicas del cable*, y volvió a llegar a la final del III Certamen con su Postre *Tu recuerdo*. Del mismo modo, en su cafetería ensaya platos nuevos para sus menús del día, a veces, apelando a sus **raíces canarias** (prepara una exquisita Ropa vieja, usa quesos isleños y suele ofrecer papas con mojo) y, otras, investigando o con platos tradicionales. Sus desayunos, famosos en la zona y concurridos, incluyen tostas populares como la de aguacate.



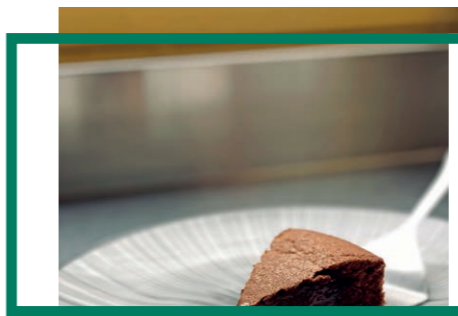
## Mi Candela

**Avenida Las Retamas, 76.** La Rosca Sancho Panza (a la derecha) es una de las rosas de Mi Candela que se han convertido en un clásico de Alcorcón y con la que participó en el III Certamen. El establecimiento ofrece *"raciones variadas, platos caseros, buena armonía y buena compañía, con una relación calidad-precio acorde"*, como explica su propietario, Fabián Moreno, que añade que *"lo que más se pide son las rosas, que son muy famosas, además de huevos y croquetas"*.



## Chusko Obrador

**El Jacinto, 1.** El establecimiento se ha hecho un hueco en el corazón goloso de los alcorconeros con sus panes artesanos de masa madre natural o sus donuts caseros. Quedó segundo en el III Certamen con su **Coulant de chocolate** (en la imagen) y también el año pasado resultó finalista en el V Campeonato de Roscones Artesanos de Madrid organizado por Gastroactividad, que lo destacó como *"uno de los diez mejores de la región"*.





**Al oeste del Pisco**

**Avenida las Retamas, 80.** Con un ambiente informal tematizado como en un western, Al Oeste del Pisco ya se había hecho con el segundo premio del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un jugoso Pulled Pork y esta vez se presentaba con El bocado de la Reina. El establecimiento es un lugar ideal para quedar con los amigos y exprimir su **carta de cervezas** o ver un partido de fútbol en sus grandes pantallas. En cuanto a la gastronomía, cuentan con especialidades de comida carnívora, como la hamburguesa Guaje, con carne de buey asturiana, junto a hamburguesas y sandwiches vegetales, además de a demostraciones de cocina en vivo, catas de vinos y licores, y charlas.



**Sala Vizzio**

**Calle Industrias, 32.** El rock es la seña de identidad de esta sala de conciertos siempre involucrada en diversas causas y que apoya a las bandas locales. En sus programaciones figuran las actuaciones de bandas tributo ¿Y en su carta?: una oferta igual de cañera: la música siempre de fondo para su **famosa paella**, la estrella de sus pinchos y aperitivos, que comparte espacio con los platos combinados y otras ofertas a disfrutar en su terraza. Participaron en el III Certamen con un Cornete Islandes (en las imágenes).



**El Yarey**

**Calle Tablas de Daimiel, 3.** Con toques tropicales en su decoración (la barra, en la imagen de la izquierda), El Yarey se enorgullece particularmente de la parte de su carta destinada a la **cocina fusión**, un estilo al que pertenece su Sandwich cubano (a la derecha), con la que se clasificó en la categoría Tapas del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Pescados, mariscos, sandwiches, ensaladas y raciones completan una oferta en la que el acento cubano asoma en elaboraciones e ingredientes.



**La Despechá**

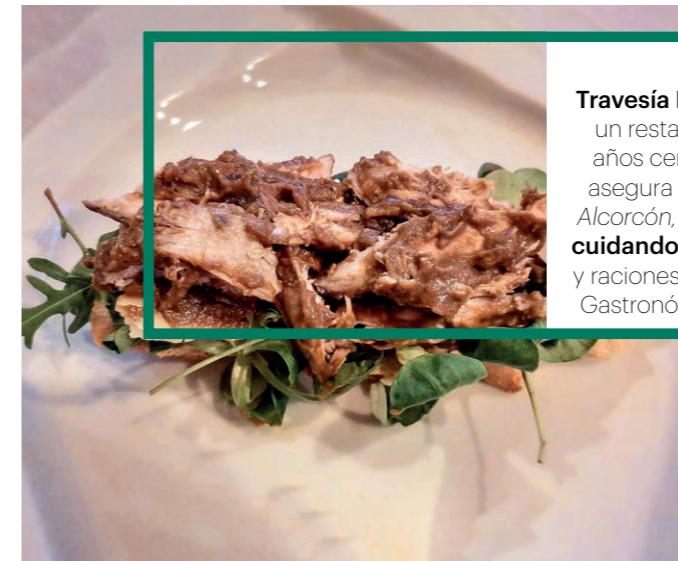
**Avenida del Pinar, 3.** Definen su oferta de gastrobar como de "cocina tradicional con un toque innovador". En su local de decoración clara y acogedora se puede probar lomo de lubina, cachopo, zamburiñas, chuletón de vaca madurada, flor de alcachofa, provolone, tequeños o asadillo de pimientos. Como se ve, una carta muy variada en la que no faltan las **opciones sin gluten**. En el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica participó con un Salmorejo de remolacha con crujiente de anchoa y huevo duro (en la imagen).



**RESEÑAS**

**La Taberna Catering**

**Calle Porto Lagos, 5.** El primer premio del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se lo llevó esta pequeña taberna con un Tataki de atún. Su oferta, capitaneada por una **gran carta de quesos** seleccionados por el propietario y en la que se pueden encontrar sabores nada habituales. Junto a una buena selección de vinos, incluye una tapa creativa que cambia todas las semanas (en la imagen) y que sus clientes esperan con expectación.



**La Perdiz**

**Travesía Mayor, 10.** Siempre es buena noticia que se recupere un restaurante histórico de Alcorcón como La Perdiz tras 25 años cerrado. La promotora de la reapertura, Marta Esteban, asegura que "fue uno de los pocos restaurantes que había en Alcorcón, y cuando hubo más, seguía siendo el mejor". Arrancó **cuidando los desayunos** (con aguacate o jamón) y con menús y raciones caseras. Participó en el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con Perdiz en salsa de chocolate (a la izquierda)



**Kauna Lounge Sushi Bar**

**Porto Cristo, 1.** Sherwin Huab, el chef filipino que logró la proeza de ganar los premios a Mejor Tapa y Mejor Plato en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica de la mano del restaurante Kasiba, ha abierto su propio proyecto. En su nuevo restaurante continúa desarrollando su amalgama de cocina tradicional filipina y japonesa con acento español y **toques experimentales**. Sus platos denotan esa vocación de reunir la cocina española con la asiática, con propuestas como el ceviche de carabineros, los rollitos de rabo de toro o las gyozas de butifarra. En el III Certamen, al que se presentaba bajo su anterior marca, Kaona Fusión, obtuvo el tercer premio en Platos con su Tartar de gambón (en la imagen).



**La Federala**

**Calle Polvoranca, 108.** Este restaurante mexicano cumple cuatro años en Alcorcón con platos tan inspirados como su Chile, mole y pozole. Este **trocito de la cultura mexicana** trasladado a la ciudad es un lugar donde sentirse como si estuvieras allí: "con mucho sabor, alegría y diversión", explica la propietaria, María Teresa Heras, que destaca la música en vivo y las fiestas temáticas. Quedó segundo en Platos en III Certamen con sus Tacos en tempura.





**Feng**  
**Calle Islas Cíes, 3.** Basándose en un producto fresco y un recetario de raíz, la propietaria Qiao Lian Gao ha creado en Feng un espacio apacible y acogedor que refleja su personalidad. En su carta conviven diversas **especialidades asiáticas** entre las que brillan los sushis, el pato laqueado o recetas propias como la Tortilla de la abuela. Se clasificó en el III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un Poke de salmón (en la imagen).



**Oam Thong**  
**Parque Bujaruelo, 15.** El mejor de los sencillos secretos tras el Khao Soi, la receta estrella del restaurante Oam Thong, cuyo chef en Alcorcón es Carlos Martínez, son los crujientes tallarines bañados en leche dorada, el curry tailandés. Se trata de un local de **comida tailandesa** recogido y con mucha atención a los detalles, con una carta que presume de variedad, con unos platos abundantes. Su restaurante matriz, en Madrid, ha recibido mucha atención por sus platos picantes extremos, pero tienen opciones sin picante de sobra. Cuenta, además, con un atento servicio de sala. Se presentó a la categoría de Tapa del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un clásico tailandés: el Stay Gai.

# RESEÑAS



**Tapeo Bros**  
**Plaza Sierra de Gredos, 3.** Una barra amplia y una recoleta terraza son el escenario en el que los hermanos Dani y Pablo García Vázquez desarrollan su concepto: un precio único que incluye bebida y una **tapa gastronómica** que se renueva a diario. Ni destilados ni cafés. Puede ser una croqueta de mar con tinta de calamar y fumet de gambón o un pavo desmigado a baja temperatura durante diez horas. Al III Certamen se presentaron con la Tapa Bacalao Bros (en la imagen de arriba).



**La Paloma**  
**Avda. Torres Bellas, 12.** Con dos terrazas, una de ellas interior, es un restaurante en el que da lástima que la sobremesa se termine. La Paloma cuenta con otras dos armas secretas: la atención amable y personalizada de sus camareras y propietarios y la relación calidad-precio de unas **raciones abundantes y caseras**. Entre sus posibilidades hay guisos, carne a la parrilla, ensalada de ventresca o chopitos. Participaron en el III Certamen con Bacalao rebozado con tacos de atún y anchoas (en la imagen).



# IMEPE DIGITAL

**OFICINA ACELERA PYME EN COLABORACIÓN CON EL COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS DE TELECOMUNICACIÓN**

- ▶ Asesoramiento gratuito en materia de ayudas a la digitalización de tu negocio (Kit Digital)
- ▶ Realización de diagnóstico gratuito del grado de digitalización de tu negocio y soluciones de mejora
- ▶ Programación de talleres y seminarios gratuitos



**IMEPE ALCORCÓN**

C/ Industrias, 73 - 28923 Alcorcón  
 Teléfono: 91 664 84 15  
[www.imepe-alcorcon.com](http://www.imepe-alcorcon.com)  
[imepe@ayto-alcorcon.es](mailto:imepe@ayto-alcorcon.es)





# IMEPE ALCORCÓN



## QUÉ OFRECEMOS

- ▶ Formación
- ▶ Prácticas en Europa (Programa Erasmus+)
- ▶ Orientación laboral y Agencia de Colocación
- ▶ Asesoramiento empresarial
- ▶ Oficinas y espacio gratuito de *coworking*
- ▶ Alquiler de espacios para realización de actividades

## IMEPE ALCORCÓN

 C/ Industrias, 73 - 28923 Alcorcón  
 Teléfono: 91 664 84 15  
 [www.imepe-alcorcon.com](http://www.imepe-alcorcon.com)  
 [imepe@ayto-alcorcon.es](mailto:imepe@ayto-alcorcon.es)

**imepe**  
**ALCORCÓN**  
INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO  
Y PROMOCIÓN ECONÓMICA

  
Ayuntamiento de Alcorcón