

# ALC

CULTURA GASTRONÓMICA

## **PLANES DE NAVIDAD**

*Roscones de Reyes*

*Tradiciones lejanas*

*Cenas de gala*

*Dónde brindar*

*Menús especiales*

*Compras gourmet*



# Alcorcón, identidad gastronómica propia



Alcorcón afianza con firmeza su protagonismo como referente gastronómico en la región, consolidando la cultura gastronómica como una de nuestras señas de identidad. Y en este camino, el tejido hostelero del municipio tiene gran responsabilidad, ya que son los bares, restaurantes y establecimientos alcorconeros los que nos convierten en espacio referente en este ámbito.

Los nombres propios que figuran en esta publicación tan solo son una pequeña muestra de la calidad y excelencia que caracteriza a la identidad gastronómica de nuestra ciudad; una calidad que no solo queda avalada por el permanente éxito de afluencia de público, proveniente incluso de otras ciudades y regiones, sino por la excelencia de la oferta. Tradición e innovación se fusionan a partes iguales en un dinámico sector hostelero que se supera día tras día gracias a su dedicación y profesionalidad.

Nuestra cultura gastronómica se ha convertido en una marca distintiva de Alcorcón que cuenta en los diversos barrios y calles de nuestro municipio con importantes referentes en este sector que contará siempre con el apoyo de un Ayuntamiento firmemente comprometido en seguir difundiendo y dando a conocer la vasta oferta de este motor económico en la ciudad..

**Candelaria Testa** alcaldesa de Alcorcón



## Apostar por la cercanía

El mes de diciembre, y en especial las fiestas de Navidad, son días para celebrar y compartir buenos momentos con los nuestros. El punto de unión lo pone la gastronomía de Alcorcón: la cena navideña en la que juntas a todos los amigos y amigas que no ves desde hace meses, el brindis con tus vecinos para celebrar el año nuevo en el bar de toda la vida de Ondarreta, el roscón de reyes de la pastelería de tu barrio que reúne alrededor a toda tu familia. Momentos únicos que la enorme oferta y diversidad hostelera de Alcorcón permite disfrutar a lo largo y ancho del municipio. Quiero agradecer a todos los y las profesionales que levantan cada día la persiana en Alcorcón para llenar de vida

nuestros barrios, para hacer de la Navidad de Alcorcón algo único y diferente. Animo a todos nuestros vecinos y vecinas a que en estas fechas apuesten por la calidad y la cercanía del comercio local. No solo conseguimos así que la riqueza que se crea en Alcorcón, se quede en Alcorcón. También hacemos una ciudad más sostenible, unida y para vivirla en comunidad. ¡Felices fiestas, Alcorcón!

**David López**, Segundo Teniente de Alcaldesa. Concejala de Desarrollo Económico, Oportunidades de Inversión y Patrimonio

# Ment



### Nº9 INVIERNO 2025

**Edita:**  
Imepe Alcorcón. Calle Industrias, 73. 28923 Alcorcón, Madrid.

**Edición:** Rafael de Rojas

**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.

**Portada.** Planes navideños: el regalo en la mesa

**P.04** Noticias. Nuevas aperturas, citas e información útil.

**P.06** Una charla sobre cocina y vocación con Pablo Llorente, chef ejecutivo de Kasiba.

**P.07** Platos paralelos. Enfrentamos las versiones del anticucho peruano de Telerita y Sa Vida Wines. Con maridaje de Rafa Bellido, presidente de UES.

**P.08** Entrevista a Sergio Manzano, tradición y producto con estrella Michelin en A'Barra (Madrid).

**P.09** Maridajes. Tres enólogos maridan tres platos premiados del V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

### ESPECIAL NAVIDEÑO

**P.10** Dónde brindar con los amigos estas navidades.

**P.14** Menús navideños y para grupos de la mano de la hostelería de Alcorcón para las fiestas.

**P.16** Navidades de otras latitudes y sus platos emblema.

**P.22** Vinos y compras gourmet.

**P.24** Mesas de Alcorcón para una cena de gala.

**P.28** Roscones de Reyes que te sorprenderán.

**P.32** Cómo eran las navidades en Alcorcón.

### SOBREMESA

**P.34** Todos lo que tienes que saber de la marca Alcorcón Calidad Gastronómica. La iniciativa de excelencia hostelera que caracteriza a nuestros establecimientos.

**P.36** Actividades navideñas en Alcorcón. Entrevista a la concejala Miriam Benítez.

**P.38** Feliz 2026

# NOTICIAS

## Caña by Cañitas da que hablar 1.800 veces

Cuando Javier Sanz y Juan Sahuquillo —los chefs albaceteños detrás de la estrella Michelin de Cañitas Maite— decidieron abrir Caña (Avenida de las Retamas, 67) en septiembre, nadie esperaba que en dos semanas iban a servir a 1.800 comensales. Tras cuatro años experimentando con *foodtrucks*, estos cocineros han abrazado la hamburguesería *street food* sin renunciar a su obsesión por la precisión. La propuesta es radical: doce variedades de hamburguesas de carne gallega madurada de Cárnicas LyO, un proveedor especializado en maduraciones extremas. **“La Culta” es su joya: solo 15 diarias**, buey madurado 500 días, queso pasiego, papada Joselito y salsa de yema de huevo. La reina de un menú ecléctico.



## Abre El lagarto verde con vocación de aventura

El Lagarto Verde (Aeronáutica, 33), inaugurado en septiembre, es un espacio de restauración integrado en The Dreamland Project, un parque temático de ocio también nuevo y de más de 2.000 metros cuadrados. La propuesta aquí es transformar cada comida en una experiencia, con una atmósfera visual que incluye **realidad virtual de última generación**, exposiciones tematizadas, cultura y aventuras para todas las edades. En la mesa, una propuesta popular y nacional combina hamburguesas artesanales, arroces auténticos (paella marinera, de pollo o de verduras) y especialidades a la parrilla (pulpo a la brasa, carnes variadas...). Cuentan también con un menú diario y distintos propuestas, desde los menús infantiles a los adaptados y los corporativos. Se conecta directamente con la zona infantil de las atracciones de The Dreamland Project, lo que permite que los adultos coman con tranquilidad mientras los niños disfrutan de las experiencias inmersivas del parque. Su Instagram es @el\_lagarto\_verde.



## Mercado la colina: el nuevo directorio digital

Imepe ha puesto en marcha Mercado La Colina de Alcorcón (**comercios-alcorcon.com**), un directorio online para visibilizar, posicionar e impulsar el comercio de proximidad del municipio. La plataforma digital permite a usuarios localizar establecimientos por actividad o por zona geográfica dentro de Alcorcón, que se divide en 11 áreas diferenciadas. Las primeras cifras ofrecidas hablaban de 120 establecimientos de diversos sectores apuntados. El registro es totalmente gratuito para los comercios y se valida en 48-72 horas.



## El Pecador devora Alcorcón con unas hamburguesas que conquistan

A principios de octubre de 2025 abrió sus puertas Hamburguesas El Pecador, (Calle los Nardos, 59) un pequeño restaurante que ha conseguido lo que pocos: convertirse en conversación obligada de la ciudad en apenas seis semanas. **Los clientes repiten**, recomiendan y vuelven con amigos y familia gracias a una oferta de carne natural. Si la Triple es la más carnívora, el Perrito se ha convertido en la estrella y comparte carta con tequeños y croquetas caseras en un ambiente acogedor en el que se destierran las prisas a pesar de récords como el haber atendido a 2.000 personas en dos semanas.

## El empleo en Alcorcón alcanza cifras históricas

Alcorcón ha logrado en noviembre de 2025 el mejor dato de empleo para este mes desde 2006, consolidando una tendencia positiva en creación de empleo. El municipio cerró noviembre con 6.963 personas en situación de desempleo, lo que supone 181 menos respecto al mismo mes de 2024 (7.144), una reducción del 2,53% en el último año. Sólo en el último mes, el desempleo bajó en 65 personas. El único mes de noviembre con un dato mejor en toda la serie histórica: fue el del año 2006 (6.866). Carlos Carretero, concejal de Empleo y Formación y presidente del IMEPE, ha calificado este balance como *“histórico”*, destacando que *“el número de desempleados alcorconeros “no deja de bajar año tras año”*. *“Nuestro municipio está a un paso de tener los datos de desempleo más bajos desde que hay registros”*, afirmó. IMEPE impulsa la creación de empleo local a con orientación laboral individualizada y actuando como agencia de colocación.



## Foster’s hollywood abre en Parque Oeste en una inauguración sabrosa y con causa

Parque Comercial Parque Oeste. Foster’s Hollywood (Avenida de Europa, 2), la cadena de restaurantes americanos conocida por mezclar gastronomía con entretenimiento, inauguró recientemente su nuevo local en Alcorcón, reforzando su posición como operador gastronómico de referencia en Madrid. El restaurante ocupa 294 metros cuadrados —198 comensales en interior, 70 en terraza de 121 m²— y ofrece la experiencia que define a la marca: **costillas al estilo americano**, icónicas *“Bacon & Cheese Fries”*, hamburguesas de calidad y las últimas novedades bajo el lema *“Fun wins!”*. Con esta inauguración, Foster’s Hollywood suma 52 establecimientos en Madrid y consolida su presencia con 204 locales en todo el territorio nacional. La apertura ha generado 35 nuevos puestos de trabajo, reforzando el compromiso de la cadena con el desarrollo local. El restaurante colabora con el programa *“Apertura con Causa”* de Alsea, creado por la ONG Mundo Cooperante.



## Madrid Fusión 2026: los nuevos revolucionarios ya están aquí

La cumbre gastronómica regresa del 26 al 28 de nero con su XXIV edición bajo el impulso de diecisiete promesas culinarias españolas que competirán por el **premio Cocinero Revelación**. Estos jóvenes —cocineros y cocineras de destreza técnica, pasión por el oficio y capacidad para interpretar el futuro de la gastronomía— representan el patrimonio humano que sostiene la cocina contemporánea española. Competirán por el galardón Gran Premio Balfegó que ha impulsado a figuras hoy referentes absolutos como Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle o Javier Sanz y Ju, todos ellos con estrellas Michelin.



## Cocina “sin cronómetro” en la nueva propuesta mediterránea de Alcorcón: La Tarada

Tras el éxito de su concepto en la capital, La Tarada (Avenida de las Retamas, 52) abrió sus puertas en Alcorcón en el local que ocupaba antiguamente el Lancelot. Una taberna moderna especializada en **cocina mediterránea y española**, con barra, salón y terraza. Se ha convertido, desde el primer día en uno de los referentes de la zona. Su propuesta: jamón al corte, cervezas seleccionadas y especialidades como el Bocado de carrillada melosa, hecho de carrillada de cerdo al vino tinto con reducción de su propio jugo. Todo ello servido en un ambiente desenfadado, marca de la casa. Su gastronomía la definen como *“esa cocina sin prisas, esa con chup chup que no entiende de cronómetros. Platos de los que se hacen con mimo, se mojan con pan y se disfrutan sin mirar el reloj”*. Una nueva propuesta que definen como *“un nuevo espacio lleno de sabor y ganas”*.



# PABLO LLORENTE

## CHEF EJECUTIVO DE KASIBA

“En Alcorcón tienes que hacer las cosas bien de verdad”

texto **Lola Dávila**

De los pueblos mineros a los fogones de altura. Así es el trayecto de un chef que pasó por concursos de cocina cuando era apenas un adolescente, trabaja en la prestigiosa escuela de cocina Cordon Bleu, es chef privado y hoy impulsa la renovación de uno de los restaurantes de referencia en Alcorcón. Con tan solo 27 años y una trayectoria que desafía su juventud, Pablo Llorente ya ha dejado su huella en forma de premios y platos ganadores que maridan tradición asturiana con influencias globales.



### ¿Cómo fue ese salto desde Asturias a la cocina profesional?

Empecé muy joven, con diez años, cocinando con mi abuela en Pola de Viana. Ella hacía frixuelos típicos asturianos, guisos, las cosas típicas. Luego hice el FP de cocina, pero lo especial fue que durante los estudios me presenté a unos 300 concursos (exagera). El premio “Promesas de la Alta Cocina” que organiza Cordon Bleu fue decisivo: gané una beca que me trajo aquí a Madrid, hace ya cuatro años.

### ¿Y qué encontró en la capital?

Trabajé en Cordon Bleu en producción, soy segundo de cocina de producción allí. Pero mientras, con gente que conocí aquí, creamos proyectos como Crema, una marca de tartas de queso. También ofrecemos catering, eventos, cenas privadas... Incluso soy chef privado para algunos deportistas. Aunque por confidencialidad no puedo hablar de los detalles (ríe). Al final, me gusta cocinar en cualquier contexto: un restaurante, un catering, una cocina privada. Lo que importa es el acto de crear.

### ¿Cómo llega a Kasiba?

Hice una carta para un restaurante que ya no existe. El hijo de Pedro, el dueño de Kasiba, hizo el trabajo de marketing y nos conocimos. Me pidieron que diseñara diez platos para renovar un poco la propuesta. Eso fue hace dos años, y hoy seguimos trabajando juntos. Mi función es organizar el trabajo, dar tips de mejora y crear platos nuevos. **Y los premios llegaron rápido. Ha ganado varios en Alcorcón Cultura Gastronómica** Ganamos varios: primero en Tapa, primero en Plato, segundo en Postre... Los premios al final son un reconocimiento más de un trabajo bien hecho. Pero lo que más orgullo me da es la Esfera Toroki, el pan chino relleno de rabo de toro al curry. Fue mi primer plato ganador en Tapas.

### ¿Cómo nace esa fusión?

A mí los guisos son lo que más me gusta. El rabo de toro guisado nunca falla, siempre está bueno. Pero le quise dar un toque asiático con el curry, porque hoy en día la cocina asiática está en el radar de todos, por obligación ya. Estamos tan influenciados por la cocina asiática, la cocina mexicana, está todo tan globalizado... El pan chino hecho con sifón le da esa textura aireada más gastronómica.

### ¿Qué recomienda a alguien que viene por primera vez a Kasiba?

Sin dudarlo, la Esfera Toroki y también la roca de gamba, que la pide todo el mundo. Algún sushi y terminar con una carne.

### ¿Qué diferencia hay entre trabajar en Alcorcón y en la capital?

En Madrid tienes volumen constante. En Alcorcón tienes que hacer las cosas bien de verdad. Si no las haces bien te vas a quedar sin clientela. O sea, o lo haces bien o no hay tanta rotación como para que venga público nuevo o a diario. O les satisfaces y vuelven, o no repiten.

# PLATOS PARALELOS

## Anticuchos by Jonathan Guevara

### GASTROBAR TELERITA

CALLE DE MADRID, 8, ALCORCÓN

“Los anticuchos son brochetas de corazón de ternera finamente cortadas tradicional y típico de la capital del Perú que son marinadas de 24 a 48 horas antes”. En Gastrobar Telerita, Jonathan Guevara respeta esta maceración prolongada, permitiendo que ingredientes como “el ajipanca, una especie muy importante y natural en Perú” penetren profundamente la carne. La cocción es al carbón: “se frien a través de brasa, a la parrilla por así decirlo, oliendo así y obteniendo así el sabor al carbón”. Acompaña el plato con “papas cocidas, choclo” (maíz blanco) “y una salsa huancaína”.



## Anticucho de pollo payés

### by Angel Ruiz de Pablos

SA VIDA WINES

CALLE DOCTOR FLEMING, 51, MADRID.

Ángel Ruiz, sumiller y propietario del madrileño Sa Vida Wine (con más de mil referencias vinícolas), apuesta por una interpretación contemporánea: pollo campero, una maceración de 24 horas con ajipanga, cilantro y un acompañamiento de yuca frita. El toque fresco llega con yogur al eneldo, mientras que la mayonesa de rocoto —ese pimiento picante peruano— aporta la complejidad característica del plato original, con un ttoque sutil y elegante.

**Maridaje.** Rafa Bellido, presidente de la UES (Unión Española de Sumilleres) ha decidido maridar los anticuchos con el tinto Pepe Mendoza Casa Agrícola porque “el anticucho tiene que ir con vinos muy potentes, con uvas con un grado alcohólico medio alto, porque si no se los come”. El vino elegido funciona porque “la monastrell encaja como un guante para eso”. Bellido explica que cuando se come un corazón, “esa parte de sangre no se olvida en la boca... eso lo lleva muy bien la monastrell”. Lo importante es que este Pepe Mendoza “es un vino muy elegante” que demuestra cómo “la monastrell puede ser una uva superpintona”. Hoy, esta uva, antes de granel, “va muy de la mano” con los anticuchos más refinados.



# Sergio Manzano

JEFE DE COCINA DE A'BARRA

*“El equilibrio en la cocina es cosa de decisiones conscientes, no de recetas”*



texto Rafael de Rojas

Sergio Manzano no es chef de trinchera. Es alguien que pasó por las cocinas más exigentes de Madrid — La Paloma y Zalacaín, con su legado de técnica perfecta— antes de convertirse en jefe de I+D de A'barra. Una oportunidad en el restaurante lo catapultó a jefe de cocina, un rol que ejerce con la convicción de quien ha aprendido de maestros que entendían el paladar como una ciencia, y con el que ha vuelto a renovar su estrella Michelin.

**¿Cuándo supo que la cocina era lo suyo?**  
Cocino desde los diez años con mi abuela y mi madre. A nivel profesional, con trece o catorce años quería hacer FP de cocina, pero mi padre no estaba de acuerdo. Pensaba que era cosa de gente que fracasaba en los estudios. Hasta que se lo permitió y entré en formación profesional. Luego, trabajé en lugares con estrella, pero donde realmente aprendí a cocinar fue en Zalacaín. El jefe ejecutivo tenía un paladar extraordinario, una forma de hacer increíble.

**¿Qué le enseñó Zalacaín que no haya encontrado en otros lugares?**  
A entender el paladar como algo más allá del gusto personal. Muchas personas creen que si algo te sabe bien, le sabe bien a todos. Pero no. Tienes que aprender a desarrollar un gusto para tu público. Todas mis salsas se perfuman. El equilibrio es cosa de decisiones conscientes, no de recetas; está en probar, en balancear muy bien. Si una lubina no sabe a lubina, no la pongas. Es absurdo gastar dinero en eso.

**¿Cuál es su filosofía en A'barra?**  
Hacemos cocina clásica contemporánea. Renovamos platos de tradición, pero mucho más ligero, más sabroso y con menos grasas. Huimos de harinas y grasas saturadas. Aunque la mantequilla y la nata son fundamentales, intentamos aligerarlo todo. Los caldos tienen que ser nítidos, los sabores potentes.

**¿Cuál es su plato más emblemático?**  
Tengo varios que no puedo cambiar. El puerro de La catedral, que lleva cinco años. Lo confito, lo hiervo al vacío, lo meto en brasa. La gente viene específicamente a comerlo. También el Wellington de cerdo ibérico. Creo que pocos restaurantes en Madrid, y en España, llegan a nuestro nivel con este plato.

**¿Y su favorito personal?**  
Los tallarines de jamón ibérico con anguila ahumada y un huevo. Tengo amigos que no quieren que cambie ese plato del menú degustación. Eso es lo bonito: cuando la gente te lo reclama, sabes que acertaste.

**¿Qué ventajas tiene tener como socios de A'Barra a Cayo Martínez y José Gómez?**  
Una extraordinaria. Cayo, de La Catedral, me da la mejor verdura fresca, que después adapto a mis recetas. José Gómez, de Joselito, me ofrece el mejor cerdo ibérico, jamón, papada. Puedo elegir ese producto extraordinario en crudo.

**¿Qué le recomendaría a un joven cocinero que abre en Alcorcón?**  
Yo me crié en Getafe, que es zona sur de Madrid. Lo que tienes que hacerlo es con pasión. Y tienes que ver dónde puede estar tu nicho, tu mercado y qué es lo que tú quieres hacer. Si haces una cosa, hazla muy bien. Si haces un cochinitillo, que sea el mejor. Si haces una patata brava, que sea la mejor. Lo importante al principio es hacerlo bien, con pasión.

# MARIDAJES



## Viral Chocolate de Chez Michel & Contracorriente Bio 2024

PRIMER PREMIO EN CATEGORÍA POSTRE DE INNOVACIÓN

El postre ganador de Chez Michel combina “una base de chocolate de alta pureza con un relleno de crema de pistacho, aportando untuosidad y un contrapunto graso y ligeramente salino”. María Viñas, gerente de Bodegas Campo Eliseo-François Lurton España, propone maridarlo con Contracorriente Bio 2024, Tinta de Toro. Según Viñas: “La acidez natural del vino joven actúa como elemento de equilibrio ante el dulzor y la untuosidad del postre, limpiando el paladar”. Las notas de fruta roja “encuentran afinidad con el coulis”.



## Rosqueta de Jamón de La Marcela & Carmelo Rodero Crianza 2022

SEGUNDO PREMIO EN COCINA TRADICIONAL

La rosqueta de jamón de La Marcela es una propuesta clásica alcorconera: pan de masa madre con jamón ibérico, salmorejo y aceite de oliva virgen extra. Beatriz Rodero, enóloga de Bodegas Carmelo Rodero, propone maridarlo con Carmelo Rodero Crianza 2022, un vino de la Ribera del Duero que ha sido distinguido como Mejor Tinto de Crianza en la Guía Gourmet 2025. Según Rodero: “El Carmelo Rodero Crianza tiene la estructura necesaria para acompañar sin enmascarar el sabor intenso y la untuosidad del jamón ibérico”.



## Monte Gatún 2023 & Torrezno de Muriel

PRIMER PREMIO EN COCINA TRADICIONAL

El torrezno de Muriel se prepara “cocinado primero en agua especiada con ajo, sal, laurel y bicarbonato”, logrando esa textura crujiente característica que redefine al plato popular. Javier Arizcuren, propietario de Bodegas Arizcuren, propone maridarlo con Monte Gatún 2023. “Es la referencia ideal para armonizar con el torrezno. Tiene un porcentaje alto de mazuelo, que se caracteriza por ser una variedad muy fresca”, explica. La clave está en cómo el vino enfrenta la grasa del plato: “ante un bocado tan graso y con tanto carácter como un torrezno, te permite disfrutar de cada bocado como si fuera el primero”.





A festive dining table set for a celebration, featuring a variety of Spanish tapas including croquettes, squid rings, and paella, along with wine and decorative elements like confetti and party blowers.

[illegible]

Los menús de Aurum no son un listado improvisado. Son el reflejo de lo que funciona todo el año. La ensaladilla propia de la casa, esa que lleva patata, zanahoria, judías verdes, huevo cocido y soja, es la que diferencia a Aurum de cualquier otra cocina. Los calamares a la andaluza. Las berenjenas asiáticas con un toque que recuerda a la fusión de cocina oriental que está en el nombre del restaurante. Y, por supuesto, las croquetas de jamón y de rabo de toro, esas que llevan desde el primer día en la carta, porque el cliente las pide una y otra vez.



Boketto propone dos menús navideños. Arriba, arroz meloso de gambas y bogavante y aros de cebolla.

“Muchas empresas ya tienen reservado desde agosto”, cuentan desde el equipo de Aurum. Los cumpleaños de noventa años, las bodas de plata, las celebraciones que requieren un espacio cerrado y acceso a terraza. Todo reservado. Todo pensado. El 25 de diciembre será comida de familias; el 31 de diciembre y el 24 por la noche, los trabajadores estarán con los suyos. Esa es la política de la casa: nadie trabaja en esas fechas señaladas en las que hay que estar con los tuyos.

#### Propuestas innovadoras y fusión

En otros espacios de Alcorcón, la maquinaria también funciona a velocidad de crucero. Twister Rock&Food (Avenida Las Retamas, 80), que lleva años especializándose en estas fechas, mantiene su menú clásico, pensado para compartir entre cuatro personas, y que propone nachos chili, bolas de mozzarella y ensalada Madonna como primeros, mientras que el menú Atomic trae propuestas más navideñas. El Granero (Tablas de Daimiel, 6) anuncia su propuesta con primeros como rueda de jamón ibérico, queso manchego y croquetas caseras, seguidos de medallones ibéricos con huevo frito, chuletillas de lechal a la parrilla y escalopes. Rías Baixas Pulpería (Escuelas, 4) trae Galicia a Alcorcón, con ese sabor que triunfa en las cenas de empresa, menús especiales donde prima el pulpo a feira y los productos ga-



Equipo de El Fermín, caldereta de bogavante y decoración navideña del restaurante, que reparte 600 menús diarios en las fechas clave navideñas.



## Proeza a domicilio

En El Fermín (Sierra de la Estrella, 8) llevan años haciendo lo imposible el 24 y 31 de diciembre: repartir 600 menús navideños cada día a domicilio en poco más de tres horas. Como explica Emilio Perera Martín, propietario del restaurante, “somos pioneros aquí en Alcorcón en repartir a domicilio esos días”. Desde el 22 de diciembre comienza el trabajo: asado de cordero, cocción de marisco, pulpo y langostinos que deben reposar en frío. La noche del 23, mientras se empaqueta todo en la cocina, ya asan entre 300 y 400 piernas y casi 300 bacalaos.

El menú especial de Nochebuena y Nochevieja incluye jamón ibérico y queso manchego para cada dos personas, pulpo a la gallega, langostinos, y segundo a elegir entre pierna de cordero o bacalao al horno. La logística es una proeza: salen camiones a las 15 horas que se reparten en 4 zonas de la ciudad y deben terminar a las 18,30 horas. “Algunos clientes están en el bar, otros preparan la mesa”, bromea Emilio. Los repartidores les buscan, entran a las casas y explican el contenido. Casi 40 personas entre cocina, teléfono y repartos trabajan ese día. Porque, como dice Marcela Borrero, esposa y socia de Emilio: “es un día en el que nos jugamos mucho”.



# NAVIDADES DE OTRAS LATITUDES



21 restaurantes de cocina internacional en Alcorcón ofrecen estas navidades las tradiciones culinarias con las que celebran a miles de kilómetros.

texto Javier Palencia

**D**iciembre en Alcorcón huele a los cítricos del ceviche, al maíz de las hallacas, a sushi recién cortado, a salsa pomodoro, a especias libanesas. Porque mientras unos buscan la mesa tradicional española, muchos otros ya han reservado en el otro lado del mundo sin salir de la ciudad.

La Navidad peruana es marina. En Rincón Cuzqueño (Navales, 5), Gastrobar Tere-lita (Madrid, 8) y El Huarique (Maqueda, 123), el ceviche aparece en las mesas navideñas como parte de la festividad: pescado crudo marinado en limón durante horas, que alcanza ese punto de sabor cítrico que define la comida festiva en el país. Parece un plato veraniego, pero en esas latitudes eso equivale a Navidad. Mientras en Europa se asan carnes, los peruanos maceran el ceviche porque así lo han hecho durante generaciones. El pescado fresco y el limón son su versión de la sofisticación navideña.

Venezuela celebra diciembre de otra manera. En Con Sazón (Islas Cíes, 1) y Pa Q' Moncho (La Cañada, 6), la hallaca es el plato central

de estas semanas. Particularmente, Con Sazón ofrece un plato de hallaca como propuesta especial de fiestas. En el restaurante lo definen como *"una especie de tamal envuelto en hoja de plátano que lleva carne de pollo o cerdo con aceitunas y pasas"*. Requiere horas de preparación y para las familias venezolanas es sinónimo de Navidad. No es un acompañamiento, es la celebración misma. Para quien prefiera algo más rápido pero igual de venezolano, las cachapas de Pa Q' Moncho —masas de maíz rellenas— traen ese mismo espíritu: comida que habla de reunión, de familia y de tradición. Las arepas y salsas de clásicas completan esa mesa caribeña de diciembre disponible hoy en ambos restaurantes.

La precisión asiática llega también a Alcorcón a través de múltiples tradiciones. En Sibuya Urban Sushi Bar (X-Madrid) y Kuboda (Cooperación, 7) preparan el sushi con la técnica japonesa tradicional. Kamado Asian Food (X-Madrid), Feng (Islas Cíes, 3), Fortuna (Las Retamas, 26) Kasiba (Calle Islas Cíes, 7) y Runni Pandora (X-Madrid) mezclan cocinas asiáticas





Hallaca venezolana, el plato navideño de Con Sabor. En la página anterior, Croquetas de salmón de Feng.

La lasagna (abajo) elaborada con ragú (salsa de carne cocinada lentamente) es un plato navideño italiano de la Campania, tradicionalmente caro y trabajoso.

suma a esta propuesta familiar con kibbeh, fata-  
yer, tabbouleh. Es comida que habla de Beirut,  
de especias, de tradición mediterránea.

#### Enchiladas y tamales

México trae sus propias festividades a diciembre. La Federala (Polyvoranca, 108), Yukatán Exotic (Las Retamas, 65) y Chido (X-Madrid) ofrecen tamales, guacamole o enchiladas, una comida que está ligada a la tradición de las Posadas, que recrea durante 9 noches la búsqueda de un lugar donde dormir en Belén por María y José.

La lista de 21 restaurantes internacionales se completa con El Buen Sabor Latino (Ebanistas, 13), que hace converger diferentes tradiciones latinoamericanas en una sola carta: colombiana, ecuatoriana, peruana, venezolana.



para multiplicar las posibilidades. En Feng, Qiao-  
lian Gao, la propietaria, explica la filosofía detrás  
de la evolución de sus platos: “*siempre escuchamos la  
opinión del cliente para ver qué se queda en la carta y para  
ir adaptando las recetas*”. Para compartir en Navi-  
dad propone su exitosa croqueta de salmón, una  
fusión donde “*mezclamos un plato tradicional chino con  
ingredientes españoles como el queso, que no está en la re-  
ceta original*”. Por su parte, Kauna Lounge (Porto  
Cristo, 1) propone una fusión en la que prevalece  
la cocina de Filipinas, el país de origen del co-  
cinero y propietario. Sherwin Huab. Diciembre  
es un buen momento para probar su Ceviche de  
carabineros, primer premio en Innovación en el  
V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

Italia también tiene un buen número de  
tradiciones navideñas, tan antiguas y consolida-

das como las españolas. Un plato tan habitual  
para nosotros como la lasagna se come allí tradi-  
cionalmente durante toda la temporada navide-  
ña. En Alcorcón, los clientes la encuentran como  
plato principal en restaurantes como Totale (Las  
Retamas, 69B) que cuenta con Lasagna casera de  
bologna en su carta, Trattoria Di Sandro (Oslo,  
48) que junto a su pasta artesana, incluye esta  
preparación tradicional y La Boutique Trattoria  
Viajera (X-Madrid) que además ofrece una torri-  
ja de pandoro como postre navideño especial.

El Líbano celebra diciembre en torno a la  
mesa compartida y Chez Michel (Lisboa, 24) se





# DÓNDE BRINDAR CON AMIGOS

Descubre, entre brindis compartidos, algunos de los acogedores bares y restaurantes de Alcorcón que resultan perfectos para comer y beber entre amigos durante estas fiestas navideñas.

texto **Lola Dávila**

**Q**ue levante la mano quien no ha brindado bajo el brillo navideño de las luces de colores, rodeado de amigos antiguos y nuevos y con esa sensación de que la ciudad, por unos momentos, es solo para nosotros. En Alcorcón, ese brindis se transforma en algo más: se convierte en un viaje gastronómico por sabores que llaman a la complicidad, con platos hechos para compartir y risas prolongadas con una copa más, *“la última”*.

¿Cómo y dónde recuperar esa sensación de las mejores navidades? Empecemos por un plato que anima a compartir: el cachopo. Y si hay un lugar donde este emblema de las comidas en grupo se reviste de distinción, ese es Carpe Diem (Gardenias, 11). Sus rellenos de calidad, y la precisión de su fritura al punto hace juego con su interiorismo cálido, con chimenea de diseño en el comedor de la planta de abajo. Por su parte, Al Oeste del Pisco (Las Retamas, 78) es un establecimiento que adora la brasa. Su cachopo de pollo —750 gramos de contramuslo con ja-

món serrano y queso Edam— es ese tipo de plato que una sola persona no puede ni debe intentar: hay que llegar con hambre. Siguiendo el hilo de la tradición de las barras de Alcorcón, Al Oeste del Pisco es un restaurante con alma de taberna donde las tapas españolas reinan. Aquí se pide también desde la clásica tortilla de patatas a las tapas variadas para compartir, como croquetas o ensaladilla, todo regado con cervezas bien frías. Es un espacio polivalente, genial para reuniones informales o eventos con amigos, con porciones generosas que fomentan el *“pásame ese plato”*.

Casa Nuria (Doñana, 2) es un oasis de comida casera con ambiente informal y acogedor. Su tortilla jugosa y dorada hizo famosa a Nuria en el entorno, pero platos como las croquetas caseras convierten a su barra en un destino ideal para desearse feliz año estos días.

De allí nos vamos a Exento (Oslo, 14), el gastrobar que sorprende con su toque innovador. Compartimos torreznos crujientes, ceviche refrescante y huevos rotos en variedades infinitas —un



A long, golden-brown fried fish, likely a whole fish like a sea bream, is served on a white rectangular plate. The fish is coated in a thick, crispy breadcrumb or flour crust. Several green chili peppers are placed along the top of the fish as a garnish. In the background, a black bowl filled with yellow fried potatoes sits on a wooden table. A small potted plant is also visible in the background.

## A person wearing a blue and white plaid shirt is seated at a table. They are holding a white ceramic mug filled with a light-colored liquid, likely tea. On the table in front of them is a white plate with a blue floral pattern, holding two slices of bread and a spoon. A lit red candle in a glass holder is visible in the foreground, casting a warm glow. The background is softly blurred, showing a window with light coming through.

20 



# EN MANOS DE EXPERTOS: LAS COMPRAS GOURMET

Mientras otros corren por centros comerciales, los ‘gourmands’ alcorconeros ya saben dónde encontrar vinos que cuentan historias, jamones que merecen respeto y productos delicatessen

texto **Lola Dávila**

**L**os establecimientos que basan su reputación en la selección del producto han existido siempre, pero ahora viven una segunda juventud. Es Navidad. Y precisamente en estas semanas donde la comida adquiere el peso de la memoria, Alcorcón despliega un catálogo imprescindible de tiendas donde confiar las compras es un acto de fe informada: alguien al otro lado del mostrador sabe la diferencia entre un jamón y otro jamón, entre un vino y otro.

Bodega Reyes Magos (Jabonería, 49) y Siete Tragos (Colón, 15) son los antiguos custodios de la Navidad alcorconera. Licores, vinos, bebidas especializadas, pero, sobre todo, un acervo de conocimiento que funciona como una brújula para quienes saben que una cena navideña requiere algo más que improvisación. Aquí los clientes confían sus compras a consejeros que saben dónde está el matiz entre un tinto joven y un reserva que merece la espera.

También lo hacen en Vivir El Vino (Valdemorillo, 12), que ha consolidado su reputación

como referente en selección de bebidas alcohólicas de calidad. La especialización en vinos, junto con la oferta de productos gourmet complementarios, la convierte en destino obligado para quienes preparan la mesa navideña con mimo.

Con un puro corazón ibérico, Hermanos Sabugo (Colón, 17) es el epicentro de la charcutería alcorconera: embutidos de calidad, jamones, productos cárnicos que funcionan como base de cualquier tabla navideña. Para complementar esta selección, Hermanos Sanz (La Espada, 29 y Japón, 21) ofrece conservas, encurtidos, lácteos, vinos y licores que conforman un catálogo de lo necesario estos días.

Belmonte (Plaza de la Constitución, 11) va más allá y organiza catas con maridaje, mientras que Vinotropía (Los Sauces, 7) funciona como laboratorio de bodegas de pequeños productores españoles. Cervezas artesanales, conservas, quesos, embutidos, aceites, patés y otros productos gourmet forman parte de su oferta junto con catas conducidas por enólogos y talleres didácticos.



Arriba, imagen de la tienda de vinos Vinotropía junto a distintas imágenes de productos a granel de Hermanos Sabugo y otros elementos gourmet.



Para quienes buscan fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo, La Boca Agua by Cocinero Rockera (Polvoranca, 66) te resuelve un evento en casa con su venta directa de platos preparados, generalmente elaboraciones tradicionales de la gastronomía nacional. Comida casera preparada con ingredientes de calidad.

El Centro Comercial Colón (Colón, 20) contiene múltiples proveedores, conformando un ecosistema donde la elección se convierte en aventura. La Coma (Avenida de las Retamas, 80), con su enfoque en alimentación a granel y productos ecológicos, responde a quienes creen que la Navidad puede ser sustentable, que el consumo responsable es compatible con la indulgencia.

Y por último, Alcorcón cuenta con dos tiendas muy especiales: Granelo (Aragón, 5) y El Garbanzo Negro (Porto Cristo, 4). Los dos comparten un modelo de alimentación a granel y productos ecológicos. Ambas ofrecen arroces seleccionados con criterio, legumbres, cereales, frutos secos y especias. El conocimiento sobre qué tipo de arroz es mejor para cada plato se transforma aquí en asesoramiento sincero: ellos tampoco venden producto, comparten experiencia.



# UNA CENA DE GALA INOLVIDABLE



Alcorcón tiene un puñado de restaurantes donde se cuida la puesta en escena tanto como la comida para que los clientes tengan una cena memorable estas navidades.

texto **Javier Palencia** fotos **Rafael de Rojas**

“Honraré la Navidad en mi corazón, y trataré de mantenerla todo el año”, escribió Charles Dickens en su Cuento de Navidad. Sin llegar a tanto, admitamos que esta festividad no trata solo de comer. Trata de cenas, sí, pero más del recuerdo de la intimidad que se construye entre platos, donde la familia se reencontra o donde dos personas descubren por primera vez que la conversación es mejor cuando el silencio está lleno de significado.

La cocina, siguiendo esta semántica, se convierte en lenguaje deliberado en restaurantes como El Alfar (La Higuera, 8), que habita una zona de precisión mediterránea. Kasiba (Islas Cíes, 7) es el extremo opuesto: la sorpresa como parte del código culinario, la fusión japonesa-filipina dirigida por el chef Pablo Llorente que funciona para cenas donde lo que se celebra es la valentía al elegir. Chez Michel - Sabores del Líbano (Avenida de Lisboa, 24) representa la inteligencia que no necesita intimidar para sorprender. Aquí, el chef Michel ha construido una propuesta don-

de cocina libanesa contemporánea y renovación funcionan para reuniones donde se busca algo más allá de lo convencional.

Justo eso es lo que se propone el fragmento de Cádiz en Alcorcón que es El Flor Tablerna Gaditana (Los Pinos, 48). Se trata de un lugar donde el atún de almadraba y los *pescaillos*, hablan por sí solos, y la conversación de una cena íntima encuentra su ritmo pausado, casi marinero.

La ruta de las cenas elegantes continúa con Amphora (Avenida de Leganés, 54), el gastrobar gourmet donde el steak tartar y el wagyu en finas lonchas, son documentos de intención culinaria clara. Su terraza, entre las mejores de Madrid, se convierte en elemento de distinción para citas íntimas que queremos que salgan bien.

El Nuevo Alambique (Electricistas, 1) es otro lugar para las celebraciones más exigentes. Sus menús degustación, su personal atento, su especialización en comidas de trabajo, hacen que sea ideal para cenas de empresa refinadas donde se busca cocina de calidad sin pretensiones.



Las propuestas sencillas y clásicas, pero siempre con un toque refinado, en el restaurante El Granero.

Si algo distingue a la buena mesa de hoy son las propuestas contemporáneas con un pie en la tradición. Vagalume (Avenida de la Libertad, 15) es un restaurante-gastroteca especializado en carnes a la brasa y barbacoa de piedra volcánica. Funciona para cenas entre amigos donde la conversación, en algún momento, girará en torno a los vinos y la gastronomía española.

También Algarabía Gastrobar (Calle Juan Ramón Jiménez, Parque de la Ribota) forma parte de este selecto club. Su causa peruana reinterpretada es documento de una cocina que mira hacia adelante. Funciona para cenas para dos donde la creatividad arranca en los platos.

El Granero (Tablas de Daimiel, 6) siempre acogedor, cuenta con su cocina mediterránea pensada para paladares exigentes. Su menú del día y ofertas de fin de semana lo convierten en accesible pero sofisticado. Funciona para cenas donde la elegancia empieza con la comida.

### El espíritu de generosidad navideña

Si es cierto eso que se dice de que la gastronomía es la puerta de entrada a la cultura de un pueblo, Bálamo (Cooperación, 11) viene a refrendarlo con una propuesta navideña que es una pura experiencia sensorial. Jamón de bellota, lomo de Black Angus a la parrilla, y Moët & Chandon para sus cenas especiales en un espacio de 5.000 metros cuadrados diseñado por el arquitecto Rui Costa, presidido por el jardín vertical interior más grande de Europa.

Las propuestas de alto nivel continúan en Kauna Lounge & Sushi Bar (Porto Cristo, 1), pequeño, acogedor, y con una cocina de fusión que favorece las cenas pausadas. Y siguen en La Despechá (Avenida del Pinar, 3), un café-gastrobar donde la tradición encuentra su lugar: alcahofas, croquetas, arroz con bogavante... Comida que persigue la calidad y la calidez a base de sabores que nos recuerdan a otras navidades.



Bálamo apuesta en Nochevieja por el marisco fresco, siguiendo la línea de su carta habitual



Kasiba propone sabores orientales y una decoración en tonos cálidos y con materiales nobles.

Otros dos restaurantes que apuestan por esa misma mezcla son el ya clásico Aurum Fusión (Parque de los Castillos, 9) y el Carpe Diem (Gardenias, 11). En el primero, el lujo está eno sólo en la cocina, si no en el espacio: luz desde sus altos ventanales, relajantes tonos claros y una arboleda que lo abraza todo. El segundo funciona simultáneamente como gastrobar bullicioso y espacio íntimo para encuentros que importan.

Hay más espacios en esta cartografía: Mesón A Lareira (Príncipe Don Juan Carlos, 7), desde la gastronomía gallega; El Rececho (Calle del Mazo, 1) con sus carnes de caza y su fusión atenta a las tendencias y 2 Tierras Madrid (Río Duero, 4) que pone a dialogar a América y el Mediterráneo a base de baleadas, pupusas, pollo chuco y postres tradicionales con coctelería incluida.

¿Y si la elegancia también pudiera estar en una hamburguesa? Así lo creen dos auténticos referentes que atesoraron una estrella Michelin en Cebo (ubicado en el Hotel Urban de Madrid): Javier Sanz y Juan Sahuquillo que han abierto recientemente Caña by Cañitas (Retamas, 67). Ellos y la nueva hamburguesería El Pecador (Nardos, 59) están dispuestos a que reconsideremos que una cena de gala sí se puede comer con las manos



El atún es el rey indiscutible de El Flor Taberna Gaditana, aunque propone también otros platos y vinos del sur.



# PLANETA ROSCÓN

En los obradores alcorconeros, el roscón de reyes es ritual antes que producto. Unos mantienen su pureza y otros la desafían.

texto **Javier Palencia**

**E**n los obradores de Alcorcón, el roscón de reyes no es un producto más de la temporada navideña. Es un ritual que requiere precisión, tiempo y, sobre todo, el conocimiento acumulado de generaciones. Donde otros ven un dulce estacional, los maestros pasteleros se recrean con la oportunidad de poner su toque en una masa que debe ser simultáneamente esponjosa, aromática y capaz de mantener su calidad durante días.

Esa innovación viene de la mano de Chusko Obrador (Jacinto, 1), que elabora un roscón que quedó finalista al mejor roscón de Madrid hace un par de años. Según uno de sus propietarios, Rubén: “El roscón es totalmente cosa de ella (Mariana, su socia). Es un roscón de sabor tradicional con agua de azahar y naranja, aunque tiene algún detalle nuestro personal. Hacemos fermentación lenta del bloque completo en frío positivo, lo que ayuda a que coja más y

mejor sabor y que el gluten se degrade y caiga mucho mejor a nuestro estómago. Intentamos usar las mejores materias primas que tenemos a nuestro alcance y le ponemos mucho mimo y cariño, como a todo”.

Pastelería Muñoz Centro (Paseo Castilla, 1), abierta desde 1969, es emblema de la tradición pastelera en Alcorcón. Con más de 50 años de trayectoria, conviven aquí la pastelería tradicional con propuestas innovadoras. Su local, ubicado en el corazón de Alcorcón con ambiente cálido y familiar, elabora sus productos en obrador propio. El aroma de los pasteles recién horneados invita a explorar cada rincón. Sus roscones gozan de reputación tal que los clientes regresan año tras año, una tradición tan importante para ellos como sus famosos huesitos de santo y bambas de nata, elaborados por la cuarta generación familiar. Una historia muy similar a la de La Pastelería Muñoz de Valderas (Plaza Constitución,



Apetitoso roscón de Chusko (arriba) y una versión de nata (a la derecha).

27, San José de Valderas), por su parte, endulza la vida alcorconera desde 1967. Con 53 años de historia, también mantiene esa herencia pastelería que hace que tantos clientes confíen en ella.

#### Roscones llegados del Caribe

Pastelería Los Angeles (Fuenlabrada, 11) mantiene ese espíritu artesanal con pan recién hecho en sus hornos a diario y pastelería de calidad, mientras que Pastelería Moyano (Calle de Japón, 8) ofrece roscones con decoración tradicional.

Pero en Alcorcón incluso un elemento tan castizo como los roscones tienen su versión exótica. Así, Orinoco Cakes (Mayor, 40), liderada por Gloria Salazar, ofrece una propuesta diferente. Como ella misma señala: “No somos pastelería, nuestro fuerte en Navidad son las cajitas de cupcake, galletas que nos piden para regalar incluso a nivel corporativo y tartas tematizadas. Hago roscones gourmet bajo pedidos muy especiales: uno de cookies and cream y otro de chocolate gold con caramelo salado”. Una repostería creativa que demuestra que otro roscón es posible.

En Coconut Coffee Madrid (Sierra de la Estrella, 24), Eduardo González ha replanteado la lógica del roscón tradicional. Su propuesta son roscones individuales. Especiados y frescos, son para ser consumidos el mismo día de la compra, una filosofía opuesta a los roscones convencionales que permanecen en estantes durante semanas. “Hacemos poca cantidad, pero está muy bueno porque lo comes en el día. También con rellenos inusuales, como la crema de chocolate blanco y la crema de pistacho”. Por último, el Horno Cisneros (Cisneros, 7) tiene desde mini roscones de reyes a roscones completos y son especialistas en rellenos, con sabores como tropical, cheesecake o Kinder. La marca es reconocida por sus palmeritas glaseadas.



Roscones de Orinoco Cakes (arriba) y de Bargueño (a la derecha).

## LA REVOLUCIÓN SALADA

Teto Bargueño heredó cuatro generaciones de tradición pastelería, pero decidió cuestionarla. Durante las Navidades de 2018, en su restaurante Zurito, comenzó a experimentar con rellenos salados en roscones. Lo que parecía un ejercicio culinario se convirtió en hallazgo de mercado. “Cuando empezamos a rellenarlos de salados (el primero fue el de sobrasada), nos dimos cuenta de que habíamos descubierto un nuevo segmento en la pastelería”, cuenta.

En Alcorcón (Calle Arganda, 13), su rosconería elabora piezas fermentadas durante más de 24 horas con rellenos que desafían toda convención: rabo de toro,

morcilla de Beasain, callos a la madrileña, sobrasada de Mallorca... El Español lo describió como “el indiscutible rey de estas propuestas locas y riquísimas”, mientras que El País tituló “Roscones atípicos para un día de Reyes atípico”.

Lo revolucionario no es solo la creatividad de los rellenos, sino haber desestacionalizado el roscón clásico. Bargueño ofrece su propuesta todo el año —incluso con forma de corazón para San Valentín—. En Alcorcón, su obrador demuestra que innovar en pastelería no destruye la tradición: la comprende tan profundamente que se atreve a hacerla irreconocible.



# LA GASTRONOMÍA DE ALCORCÓN FUE UNA LUZ DE FOGÓN EN CADA VENTANA

La verdadera historia de las mesas navideñas en el Madrid del sur en los años 70 y 80.

texto Ana Gatón

Imaginemos a una familia. Una que llegó a Alcorcón en los años 70, como tantas otras. El padre trabaja en la construcción. La madre cuida de los dos niños. Uno gatea y la otra chapurrea un español indescifrable. Viven en un piso con paredes redondeadas en gotelé y cuadros de payasos en el cuarto de los niños. Llamémosla familia de Ana. Una de las que hace medio siglo transformaron la ciudad.

Se acerca la Nochebuena de 1975 y María, la madre, va de compras a la Calle Mayor. Un obrero ganaba entonces 15.000 pesetas al mes. Un besugo fresco costaba 500. Era un lujo. Pero María sabía algo que había heredado de su madre: el besugo es un pescado paciente. Cuanto más tarde se compre, más caro estará. Así que, a la fuerza, se lleva bien con la espera. Se puede guardar en una despensa fría de diciembre para prepararlo tres horas antes de comer.

Ese besugo venía desde Bermeo, en el País Vasco. En 1739, un comerciante obtuvo permiso real para transportar pescado fresco desde los puertos vascos a Madrid. Dos siglos y medio después, esa misma ruta llevaba el pescado en *"trenes de hielo"* hasta Alcorcón. Si María lo había comprado era por eso y porque, en 1614, el cronista Pedro Gratia Dei escribió sobre el besugo de Nochebuena con tanta admiración que lo convirtió en obligatorio en las mesas más pías. Pero la verdadera razón era más simple: era el pescado de los pobres refinados. Barato. Generoso. Que cabía en una sartén modesta, en un horno de tamaño desarrollista.

Antes del besugo venía otro plato: la lombarda escarchada. Era la única verdura que crecía en Castilla en diciembre. Resistente a la

helada. Costaba 20-30 pesetas. El frutero —que llenaban de colorines su tienda en diciembre— la pesaba en una balanza de cobre y la despachaba envuelta en hojas de periódico. María la guisaba lento: agua, vinagre de la tienda, azúcar del de granel y tiempo. Para las ocho, la lombarda estaba tierna, teñida de morado oscuro. No era comida de reyes. Era comida de estar en casa.

Después venía la sopa de fideos —porque María no era de sopa de almendras, esa que traían tenderos mejor surtidos en ciudades más grandes—. Y el plato principal: el besugo. Y ya después, lo dulce: un turrón del duro o del blando que costaba 100-150 pesetas. Comprado en tienda, porque hacer turrón en casa requería ingredientes no habituales en las despensas y no quedaba igual. El roscón de Reyes era otro desembolso de 300-400 pesetas. Dentro, se escondía una figurita como de Belén que siempre le tocaba a uno de los niños. Y un haba que, pertinazmente (una palabra muy de la época), le salía al tío o

al abuelo, que desembolsaba unas monedas para, supuestamente, pagar el roscón.

Aquí está lo que los historiadores no siempre cuentan: María no se sentía pobre mientras comía. Se sentía en casa. Porque esa mesa con besugo del Cantábrico, lombarda de Castilla, fideos del colmado y turrón de Jijona era la que les confirmó que ya eran de Alcorcón. Aunque el piso fuera más pequeño de lo deseable y la ciudad creciera demasiado rápido en una periferia aún por comunicar, esa era su casa.

Alcorcón pasó de 46.000 a 140.000 habitantes en veinte años. Una explosión demográfica que transformó un pueblo remotamente alfareo en otra cosa. Aún tardaría décadas en ser un lugar cómodo, accesible y con todos los servicios. Pero con permiso de los cientos de bares y restaurantes de Alcorcón que todos amamos, la verdadera riqueza de la gastronomía de la ciudad procede de las luces de fogón que parpadeaban desde todas las cocinas cada Nochebuena.



# UN PACTO ENTRE LA HOSTELERÍA Y LOS CLIENTES

Alorcón Calidad Gastronómica se consolida como el distintivo que transforma la confianza en garantía, tanto para clientes como para hosteleros.

**E**n Alorcón existe una iniciativa que arrancó con una pregunta sencilla, pero que tiene potencial para cambiar las cosas: un sello de calidad para la hostelería, Alorcón Calidad Gastronómica. No es una simple pegatina en el cristal de establecimiento, es la culminación de un proceso de autocrítica combinada con ganas cotidianas de mejorar y que nace de una pregunta pragmática: ¿cómo podríamos saber cuándo un restaurante, bar o cafetería de esta ciudad está realmente comprometido con la excelencia?

La respuesta llegó con este proyecto del Instituto Municipal de Empleo y Promoción Económica (IMEPE) que apuesta por *“seguir elevando los estándares de calidad de la hostelería para hacer de la gastronomía del municipio un referente regional”*.

El distintivo es el resultado de un proceso riguroso que comienza con la autoevaluación. Los establecimientos interesados reciben una herramienta para identificar sus puntos fuertes y sus áreas de mejora. Es decir, para mirarse en el espejo. Luego, el IMEPE acompaña con un plan de acción personalizado, un apoyo en forma de evaluación y recomendaciones.

Una vez que el negocio supera esta fase, recibe uno de estos distintivos: *“Establecimiento comprometido”*, *“Bar-cafetería comprometida”* o *“Restaurante*

*comprometido”*, según su categoría. Estos sellos son visibles, reconocibles, y comunican algo muy específico al público que pasa por delante de los locales: que alguien aquí se toma en serio lo que hace.

Imagine al viajero que llega a Alorcón sin la más mínima idea de dónde comer. O al vecino que quiere probar algo nuevo y desconocido. El sello funciona para ellos como brújula. En lugar de jugar a la lotería entre ofertas similares, pueden buscar conscientemente a quienes han demostrado ese compromiso con la Calidad

Es una garantía que no depende de opiniones en internet ni de tendencias pasajeras. Es un criterio objetivo. Un código de confianza entre la hostelería y sus clientes. Para un restaurante, bar o cafetería, este distintivo es económicamente valioso. Diferencia a los comprometidos en un mercado diverso y competitivo

## Un faro para el cliente

Carlos Carretero, concejal de Empleo y Formación y presidente del IMEPE, resumía lo que supuso la primera entrega: *“Una vez más, los restaurantes, bares y cafeterías de Alorcón se vuelcan con este proyecto de ciudad para hacer de nuestra gastronomía una referencia a nivel regional”*. En esa primera edición, 59 establecimientos recibieron el distintivo. Pero hay más. El distintivo

no es un punto de llegada. Es un punto de partida. El sistema de apoyo del IMEPE promueve un ciclo de mejora continua. El sello genera responsabilidad, pero también genera comunidad.

*“Alorcón apuesta por que su gastronomía sea un referente regional”*. No es una frase publicitaria. Es una apuesta económica seria: ciudadanos que viajen específicamente para comer aquí. Turismo gastronómico. Reputación.

Con la segunda edición recientemente finalizada, el proyecto consolida su viabilidad. El hecho de que vuelva a repetirse, que siga convocando a un buen número de hosteleros de la ciudad, indica que Alorcón Calidad Gastronómica se ha entendido como una estrategia que mide y certifica la Calidad para difundirla y hasta contagiarla. Para convertirla en marca de ciudad.



## RECONOCER EL ESFUERZO

*“En Alorcón queremos reconocer el esfuerzo de todas las personas detrás de la restauración de nuestra ciudad, que cada año trabajan por ofrecer un servicio de calidad, cercano y que dé vida al municipio”, explica Carlos Carretero. El concejal de Empleo y Formación subraya que la marca mira más allá de la cocina: “con estos distintivos de calidad avanzamos en la mejora constante del sector, teniendo en cuenta variables como la sostenibilidad, la apuesta por el comercio de cercanía o el impacto social de estos establecimientos en nuestro municipio”. Para estas fechas, el mensaje es claro: “Esta Navidad, la gastronomía de Alorcón tiene un compromiso con la calidad”*.

# Miriam Benítez

“La Navidad de Alcorcón mezcla tradición con nuevas formas de celebrar estas fechas”

La concejala de Cultura y Festejos presenta el programa de actividades navideñas y recomienda algunas de las más destacadas e interesantes.



Miriam Benítez en el restaurante Rías Baixas (abajo) durante el pasado certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. A la derecha, portada del programa de Navidad.



## Planes para Navidad

**Encendido de luces con actuación musical.**  
Jueves 9 de diciembre. 19.00 h. Plaza de España

**La Casa Dulce de la Navidad. Del 20 de diciembre al 3 de enero en el Teatro Buero Vallejo.**

**Festival Retro Alcorcón. Sábado 20 y domingo 21 en el Centro Cívico Viñagrande.**

**II Papanoelada solidaria. 20 de diciembre. 18 h. Recinto ferial.**

**Gran fiesta de las preuvas solidarias. 30 de diciembre. Desde las 19 h. Plaza España.**

**Fiesta de Taredevieja. 31 de diciembre. Desde las 12 h. Recinto ferial.**

**Cabalgata estática con chocolatada. 4 de enero. Centro Unificado de seguridad.**

**Toda la información sobre la programación de la Navidad en Alcorcón puede consultarse en [www.ayto-alcorcon.es](http://www.ayto-alcorcon.es)**

texto **ALC** En este número de ALC hemos dejado claro que la gastronomía es un elemento central en Navidad. Y que es tan diversa como los planes con los que puedes celebrar estos días o las personas con quienes decides compartirlas. Por eso, en este especial navideño también hemos querido acercarnos a conocer cómo será la Navidad de Alcorcón este 2025 más allá de su oferta gastronómica. Lo hacemos de primera mano con su concejala de Cultura y Festejos, Miriam Benítez. La concejala nos habla de los mejores planes y de sus propias tradiciones.

### ¿Cómo será la Navidad de Alcorcón este año?

La Navidad que hemos preparado para este año se ha pensado desde tres ejes o ideas principales: la diversidad de planes con los que celebrar estas fechas, la participación de toda la ciudad y el tejido asociativo de nuestro municipio, y la solidaridad

como valor central desde el que organizarlo todo. Creo que hemos conseguido construir una programación con planes para todas las edades, que mezclan la tradición de estos días con nuevas formas de celebrar estas fechas tan señaladas.

### ¿Qué planes recomendaría?

Pues te voy a decir algunas ideas para cada franja de edad. Los más peques y sus familias disfrutarán especialmente los conciertos de Diverplay o Cantajugos, y se rumorea que este año en el Buero Vallejo aparecerá una Casita Dulce de Navidad. Para jóvenes y no tan jóvenes que quieran disfrutar de estas fechas de otra manera, quiero destacar la ya tradicional Fiesta de Tardevieja en el recinto ferial, el Festival Retro del Viñagrande o la Papanoelada motera solidaria. Para los más mayores, o quienes quieren disfrutar la Navidad de una for-

ma más tradicional, recomiendo especialmente el Festival de Campanilleros organizado por la Casa de Andalucía, el baile de mayores con chocolatada incluida, o el concierto de Año Nuevo con el que iniciamos cada curso de la mano de nuestra Banda Municipal de Música Manuel de Falla.

### ‘Tiempo de paz’, el programa, muestra un adorno con la bola del mundo, ¿qué significa?

Creo que en un año tan conflictivo como este 2025, hacer un llamamiento a la paz y la convivencia era importante. Son unas fechas donde la empatía y la solidaridad siempre están en primer plano, y en Alcorcón no hemos querido dejar pasar la ocasión de mandar ese mensaje conciliador. Una paz que tiene que construirse desde nuestros barrios, desde el respeto y la convivencia en comunidad. Y una paz que, como no puede ser de otra

forma, tenemos que seguir exigiendo en conflictos tan duros como el que hemos visto en Palestina.

### Volviendo a la gastronomía ¿qué establecimientos o platos disfruta en Navidad?

Una de mis tradiciones favoritas es bajar a la plaza Ondarreta en Nochebuena y Nochevieja. En sus bares nos juntamos familia y amigos a compartir las horas previas. También intento ir al bar Apolo, un lugar de encuentro clásico en estas fechas. Por otro lado, la cena de Navidad con mis amigas solemos hacerla en el restaurante la Mezquita o en el mesón gallego A'Lareira, dos sitios que sabemos que nunca fallan, muy recomendables. Y aunque sé que los hornos y las panaderías de Alcorcón tienen roscones deliciosos, los dos últimos años nos hemos comido el que nos prepara una vecina, algo que hace un poquito más especial este día.



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



**Ayuntamiento de Alcorcón**

ALC

*os desean*  
*Feliz*  
2026



MERCADO

**LA COLINA  
DE ALCORCÓN**

¿Quieres que aparezca  
tu comercio?

*Rápido, sencillo y gratuito.*

¿Buscas comercios locales?

VISITA

**comercios-alcorcon.com**

## ¿En qué te ayudamos?

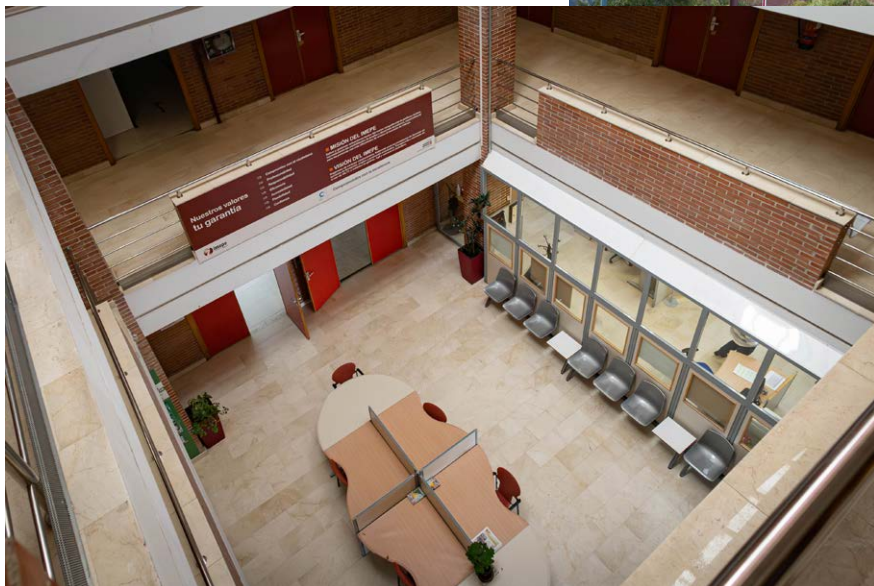


### Si estás buscando empleo:

- Orientación laboral
- Club de empleo
- Formación
- Asesoría laboral
- Agencia de colocación

### Si quieres emprender un negocio:





- Servicio de atención al emprendimiento
- Espacio de coworking



### Si eres empresa o comercio:

- Alta en nuestro directorio online de comercio
- Oficinas en nuestro centro de empresas
- Alquiler de salón de actos y espacios polivalentes
- Selección de personal a través de nuestra Agencia de Colocación
- Formación
- Participación en eventos

## 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**