



LOS RINCONES DE GALATEA

Restaurante EL TOBOSO

“Nos gusta trabajar con Galatea por todo un poco, nos sentimos muy bien atendidos y ante cualquier imprevisto siempre responden con rapidez y eficacia, sus productos son los que más nos gustan por relación calidad/precio y tienen infinidad de cosas para todo.”

Como ya hemos comentado en varias ocasiones el Valle de Ayala ofrece la posibilidad de realizar maravillosas excursiones de fin de semana y de día y así aprovechar al máximo la jornada con un cómodo paseo para terminar comiendo en alguno de los buenos restaurantes de la zona.

Hoy planteamos darnos un paseo por los alrededores del pantano de Maroño para hacer unas preciosas fotos que cualquiera pensará que las hemos hecho en Suiza, tal es la belleza del paisaje que no envidia para nada al del país helvético, aunque si queremos realizar un recorrido por el contorno nos encontraremos con la imposibilidad de hacerlo ya que el mismo es del todo impracticable debido a la falta de preparación de un sendero que no nos permite disfrutar en toda la extensión de la palabra de uno de los entornos más hermosos de toda la provincia muy a nuestro pesar. Pero de ahí podemos ir a visitar el conjunto monumental de Quejana a escasos diez minutos y que con su iglesia, torreón y museo (previa llamada a la oficina de turismo) nos da para completar con el pantano una mañana en la que naturaleza e historia van de la mano. Con ello habremos abierto el apetito lo suficiente como para sentarnos en un sencillo pero magnífico restaurante a cuatro kilómetros de Quejana y ubicado en Respalditza.

En Respalditza tenemos dos sitios para recomendar sin ningún tipo de dudas, El Toboso y Taberna Antojo, ambos situados a escasos metros uno del otro. Hoy hemos elegido el Restaurante El Toboso pues la naturalidad y sencillez de una mañana de paseo la rubricamos con un menú del día al alcance de todos los bolsillos, si bien también podemos elegir el menú de fin de semana si hemos dejado para entonces nuestra propuesta de ocio.

El Restaurante El Toboso está regentado por un encantador matrimonio que desde hace 23 años está al frente del mismo los siete días de la semana. Nekane Garayo y Jorge López forman una estupenda pareja que dirige y vive este negocio con una dedicación tal que junto a un tradicional y buen hacer en materia de cocina y servicio han llevado al negocio a ser una referencia palpable en todo el valle de Ayala. Con una práctica y cuidada decoración con suelos de madera de pino tea acordes al estilo tradicional, este restaurante cuenta con una capacidad para algo más de 40 comensales.

Cocina tradicional a fuego lento, productos en buena parte de la zona, una permanente sonrisa y un precio asequible en todos los platos hacen que nuestro paso por el restaurante sea una agradable parada en un entorno verdaderamente precioso como es Respalditza. Los platos son los habituales, como en muchos otros restaurantes, pero lo que les diferencia es una paciente y delicada pasión por el trabajo bien hecho: las carrilleras de cerdo, guisadas lentamente y con mucha verdura son un manjar de jugosidad y sabor, los calamares a la plancha tienen un punto especial que nos invita a repetir el plato, el bacalao con su pilpil encandila con facilidad, el cabracho a la plancha tan sencillo como espectacular de sabor y textura, y cómo no, algunos postres son para enseñarlos en más de un programa de televisión, como el goxua, que no debemos dejar de probarlo.

Restaurante El Toboso, sencillamente.

