[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sigüenza el 22/11/2018

# [El Molino de Alcuneza acaba de lograr su primera Estrella Michelin](http://www.notasdeprensa.es)

## Lo ha hecho en la gala de entrega de las Estrellas Michelin celebrada en el Pabellón Carlos Lopes de Lisboa en la que se ha dado a conocer la categoría de los restaurantes según la Guía Michelin 2019

Samuel Moreno acaba de conseguir la primera Estrella Michelin para el R and Ch Molino de Alcuneza. Lo ha hecho en la gala de entrega de las Estrellas Michelin celebrada en el Pabellón Carlos Lopes de Lisboa en la que se ha dado a conocer la categoría de los restaurantes según la Guía Michelin 2019.Moreno, director gastronómico y chef del R and Ch Molino de Alcuneza, es el encargado de la elaboración de la oferta gastronómica del establecimiento. Tras su paso por algunas de las más importantes cocinas de España, ha desarrollado una cuidada selección de platos en las que predomina, la creatividad, el buen gusto y el saber hacer de un artesano. Escabeches, caza, setas y miel entre otros muchos ingredientes forman parte de una variada selección de platos sorprendentes y llenos de matices.Con una fuerte base en la cocina tradicional local, a pesar de auto definirse como un cocinero clásico, su cocina es fresca y atrevida. La utilización de pescado crudo, sabores ahumados, ácidos y vegetales hacen que su cocina sea ligera y gustosa. Su pasión por la panadería y la tradición que une a este antiguo molino harinero que fue el R and Ch Molino de Alcuneza con el cereal, han dado como resultado que en su restaurante se sirvan a diario hasta siete tipos de panes artesanos de elaboración propia, realizados con técnicas de vanguardia y harinas ecológicas de la zona, que sin duda conforman una de las mejores ofertas de pan artesano del país.El concejal de Turismo, Oscar Hernando, ha querido dar la enhorabuena "al equipo de ese formidable establecimiento que es El Molino de Alcuneza, una referencia para Sigüenza". "El Molino de Alcuneza, y su chef, Samuel Moreno, son un ejemplo a seguir, además de una magnífica prueba de la calidad de nuestra hostelería. Como alcalde de Sigüenza, le doy las gracias por su trabajo al Molino de Alcuneza, que ha logrado poner a Sigüenza en la vanguardia gastronómica partiendo de nuestra tradición culinaria, y consecuentemente se han convertido en un poderoso reclamo turístico nacional e internacional que nos beneficia a todos", añade por su parte José Manuel Latre, alcalde de Sigüenza.

**Datos de contacto:**

Ayuntamiento de Sigüenza

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-molino-de-alcuneza-acaba-de-lograr-su](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Gastronomía Castilla La Mancha Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)