

El Figón del Náutico, cachopos asturianos y arroces valencianos a los pies de Bolarque

Cachopo en tres variedades: jamón y queso, cecina y queso de cabra, y cecina y queso cabrales, junto con una gran selección de arroces, son la especialidad de este negocio de temporada que despega en tiempos de coronavirus

En el despacho del restaurante del Club Náutico, José González-Pecellín -Pepe- tiene la foto de la primera vez que llegó a Albalate a pasar el verano con sus padres. Tenía solo siete años, y las vistas les dejaron tan impresionados que decidieron inmortalizarlas en una fotografía que conserva con gran cariño.

Pasado el tiempo, Pepe reside en Madrid y le gusta viajar a Asturias, región que le enamora, pero nunca ha dejado de volver a Albalate. Después de aquel primer verano, el de 1973, sus padres decidieron comprar una parcela. Y en 1974 construyeron la casa que hoy en día sigue siendo su segunda residencia.

Albalateño de corazón, Pepe ya regentó un negocio en la comarca hace unos años, el restaurante Las Gaviotas. En este 2020 decidió volver a apostar por el pueblo, y cuando el Club Náutico licitó su local, no dudó en presentar un proyecto de negocio que mereció la confianza de la propiedad.

El plan inicial era abrir en Semana Santa pero, como a todos, a Pepe le sorprendió el COVID-19, que no le permitió comenzar a trabajar hasta meses después. A pesar del inconveniente, las ganas y la ilusión no le han faltado en ningún momento y, cuando el negocio pudo abrir sus puertas, comenzó a prestar servicio.

Situado en el término municipal de Almonacid de Zorita, la clientela de Figón del Náutico la forman sobre todo los socios del Club y los residentes en la urbanización, aunque, por supuesto, Pepe y su equipo tratan con igual cariño a todo aquel que se acerca al restaurante para degustar exquisitos manjares en un lugar con unas vistas privilegiadas, desde el que se pueden contemplar el río y los barcos.

El alma del restaurante está en la cocina. Y aunque El Figón ofrece servicio de barra para tomar una copa -siempre y cuando la pandemia lo permita- el motor del negocio está en una carta que sorprende por sus especialidades. Es el amor por Asturias y la admiración por su cocina, lo que hizo a Pepe apostar por un producto que no es típico de La Alcarria: el cachopo. Lo ofrece en tres variedades, de jamón y queso, de cecina y queso de cabra, y de cecina y queso cabrales, generalmente para compartir, porque las raciones son generosas.

Además, el Figón del Náutico, ofrece a mediodía -abre a partir de las 12 de la mañana- además de los

cachopos, menú del día, y todo tipo de arroces por encargo, para que el cliente pueda degustarlos en su punto justo. Por la noche, cambia la carta, manteniendo los cachopos para los más valientes, pero ofreciendo una gran variedad de tapas.

El secreto de una cocina de calidad reside tanto en el mimo con el que se trabaja como en el producto que debe ser, igualmente, de la mejor calidad. Para ello, Pepe se abastece en el pueblo. Es amante del mercado de cercanía. Adquiere carnes y pescados en los comercios de Albalate, porque le ofrecen las mejores garantías.

Los arroces más demandados son el caldoso con bogavante y la paella mixta, pero otros, como el arroz con verduras o el arroz negro, se convierten en una delicia en las manos expertas del personal que trabaja en la cocina del restaurante. El negocio, como Pepe dice, “se basa en la honestidad; ofrecemos un producto de calidad a un precio competitivo”.

El restaurante Figón del Náutico abre sus puertas como negocio estacional, es decir, de abril a octubre, dando servicio a diario durante los meses de julio y agosto, y fines de semana y festivos en el resto de la temporada.

Pepe confiesa que a él le gusta más La Alcarria en invierno que en verano, por su tranquilidad, y disfruta muchísimo en los paseos que da con su perra por el río. Pero lo que verdaderamente prefiere de Albalate, sin ninguna duda, es su gente. “Los albalateños acogedores, tratan a todo el que les visita como con cariño y confianza desde el primer momento. Aquí, uno siempre se siente como en casa”, termina.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Presa de Bolarque-Almonacid de Zorita](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>