

El Molino de Alcuneza consigue su primer Sol Repsol

Lo hizo anoche en el teatro Victoria Eugenia de Donostia, siendo uno de los tres restaurantes castellano-manchego que lo lograba en esta edición

Ayer lunes, tuvo lugar la Gala de los Soles Guía Repsol en el Teatro Victoria Eugenia de Donostia. La capital gipuzkoana albergó por tercera vez consecutiva la entrega de galardones, que este año ha seguido un estricto protocolo de seguridad sanitaria elaborado por la Consejería de Turismo de Euskadi.

82 restaurantes en toda España estrenaron su primer Sol Guía Repsol 2021. Tres de ellos son castellano-manchegos, y uno, el Restaurante Molino de Alcuneza, seguntino.

‘Molino de Alcuneza’ es un hotel con mucho encanto y restaurante a cargo de Samuel Moreno, cocinero que entrelaza memorias y conceptos de cocina casera, familiar, y de los chefs más trascendentes, y de su hermana Blanca, jefa de sala, que aporta el toque de distinción y discreción tan apreciado por el cliente.

En ‘Molino de Alcuneza’ se brinda refinada gastronomía de territorio, de guisos, estofados, sopas de ajo, escabeches y ahumados, basada en ingredientes tan familiares como caza, trufas y setas, miel de la Alcarria, mollejas de lechal, careta de cerdo y espárragos del Valle del Henares. Imposible pasar por alto la oferta diaria de hasta siete tipos de pan artesano de elaboración propia, una excepcionalidad adecuada en este antiguo molino harinero del siglo XV.

Dirigido por los hermanos Blanca y Samuel Moreno, el restaurante Molino de Alcuneza es el corazón del hotel homónimo, un establecimiento perteneciente a la prestigiosa asociación Relais & Châteaux su historia se remonta a 1992, cuando los padres de Blanca y Samuel decidieron comprar un molino de piedra del siglo XV a las afueras de Sigüenza (Guadalajara) y rehabilitarlo para transformarlo en un coqueto hotel boutique. Poco a poco y gracias al empuje de los dos hermanos, que pronto tomaron las riendas del negocio familiar, el establecimiento fue convirtiéndose en todo un referente de la hostelería gracias a su ubicación privilegiada en pleno campo, a una cuidada decoración de inspiración rústica, a la atención exquisita que brindan sus anfitriones y a una gastronomía de altura asentada en las bases de la cocina de proximidad.

En lo culinario, Molino de Alcuneza apuesta por una cocina de autor que tiene sus raíces en la cocina tradicional más serrana que manchega y en productos sostenibles; esto es, de temporada, de pequeños productores locales en pro de una economía circular y en muchos casos de producción ecológica o, al menos, lo más respetuosa con el entorno posible (trigos antiguos recuperados y harinas ecológicas para los panes, caza local, quesos, embutidos, legumbres, miel y setas del entorno, caracoles de campo, verduras de su huerto, escabeches caseros, etc.).

“Hoy nos corresponde felicitar a Samuel y Blanca Moreno. Su trabajo al frente del restaurante El Molino ha logrado un nuevo reconocimiento, en este caso su primer Sol Repsol. Nos sentimos orgullosos de su sabiduría culinaria y de la forma en que la pone a disposición de Sigüenza siempre. Jamás olvidan sus raíces, ni los productos de nuestra tierra. El trabajo y buen hacer de nuestros chefs colocan a Sigüenza a la vanguardia de la cocina española”, señala María Jesús Merino, alcaldesa de Sigüenza.

Datos de contacto:

Javier Bravo
949390850

Nota de prensa publicada en: [Sigüenza y Ayuntamiento de Sigüenza](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Castilla La Mancha](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>