

El 'Rincón de la Espe', paz interior y personalidad en el corazón de la Nueva Sierra

Albalate también es un camino hacia tus sensaciones por hoteles rurales como El Rincón de la Espe, un sitio especial, para quienes buscan algo diferente

Cuando se entra en la Urbanización de la Nueva Sierra, son muchos los carteles que apuntan hacia la antigua Hípica. Probablemente haya muchos más hoteles, bares y restaurantes con ese nombre en otros tantos lugares de España. Sin embargo, con el de El Rincón de la Espe, sólo hay uno. Y está en Albalate de Zorita. Así es como Marco Antonio Medina y Alberto Merchante rebautizaron a este hotel rural, bar y restaurante, en pleno corazón de la Nueva Sierra, con vistas a bosques poblados de encinas y robles, en medio de un paraíso natural. Y si eso ya es particular, la forma en que sus gerentes lo han decorado, o más bien habría que decir personalizado, la hace tan especial como ellos son.

Marco Antonio Medina nació en Guadalajara, pero se ha criado en la Nueva Sierra. En los años 80, sus padres abrieron un local en la urbanización. Era un pub, discoteca y cafetería, de acuerdo con el perfil de los establecimientos hosteleros de Albalate de Zorita. Todos saben entender a sus clientes, y adaptarse a sus necesidades. Cuando llegó la gran crisis, en 2007, se hizo necesario un cambio. A punto de jubilarse, no tenían ya la energía suficiente para liderarlo. Era precisamente la que les sobraba al torbellino de colores que son Marco Antonio y Alberto.

Actores y bailarines, rejuvenecieron el antiguo Zodiacos Pub, a fuerza de copla y flamenco, que se puede hacer. "Nos hicimos cargo de la renovación, pero a nuestra manera", dice Marco con tal convicción, que parece que el gran Frank Sinatra subraya sus palabras.

La receta funcionó. Alberto y Marco empezaron a dar un menú diario único, con dos platos y postre, en el que no se podía elegir. Por contra, el cariño infinito de la cocina y el ambiente, completamente diferente que generaron, convirtió al sitio en eso que los clientes reconocen inmediatamente como especial. La decoración, pero sobre todo ellos mismos, su ilusión como pareja, transmitía su entusiasmo a quien se acercaba. Así fue como dejó de ser Zodiacos Pub y se convirtió en El Rincón de la Espe, que es como todo el mundo conoce en Albalate a la madre de Marco.

En unos años de actividad, el negocio creció tanto como para permitirles acometer el sueño de llevar su idea de la hostelería a un lugar mucho más grande, en la antigua Hípica, cuando sus dueños lo dejaron. La pareja arriesgó. De acuerdo con un plan de empresa, se embarcaron en la aventura de gestionarlo durante 15 años.

Al principio, todo se hacía grande. Pero en poco tiempo, el establecimiento adquirió la personalidad de sus dueños. Ahora, cuando el visitante entra, lo hace en un lugar cálido, con personalidad. En cada rincón hay un detalle. A Marco y a Alberto sus clientes les fueron fieles, y les ayudaron a crecer. El

Rincón de la Espe es una casa para todo el mundo, no es sólo un bar, no es sólo un restaurante, no es sólo un alojamiento rural. Es todo eso a la vez, pero “con la energía de las personas que lo llevamos y de la gente que viene por aquí”, explica Marco.

Lo primero que hicieron fue buscar los blancos en las paredes, y complementarlas con el papel pintado, de Gastón y Daniela. Todo sorprende. Libros, “que dan calor”, por todas partes -en algunas habitaciones sólo hay libros, no televisión- unas puertas antiguas, un cuadro que rescataron de la basura y que les devuelve el favor con toda la fuerza de una mirada apasionada. La sala jardín, llena de plantas, de geranios y de su olor tan particular. En el comedor, la cubertería, la vajilla y la mantelería de cada mesa son diferentes, “como lo son también todos los comensales”, señala Marco. A un lado, la obra de Marián Calvorrey, pintora de Horche; al otro, objetos personales de Marco y de Alberto, como sus kimonos procedentes de su etapa artística en Japón.

La Casa Rural El Rincón de la Espe tiene 16 habitaciones, 14 habitaciones dobles, dos de ellas panorámicas, con vistas a la sierra desde el esquinazo del edificio, y dos junior suites, con un sofá cama adicional.

Al rincón de la Espe se puede ir a disfrutar de la naturaleza que rodea el sitio, con rutas senderistas, a caballo, a dar clases particulares de cocina, en una cocina con unas vistas maravillosas al monte albalateño, que ahora Marco y Alberto van a ampliar a todo el invierno, o catas de vino.

Pero también se puede ir a comer. Como es marca de la casa, no se puede elegir. Sigue habiendo menú único. Aperitivo, primero, segundo, prepostre, y postre. Además de la carta, naturalmente. “Aconsejamos el menú, porque lo hacemos con más cariño”, explica Marco. El primer sábado de cada mes, hay cocido. Y el tercero, fabada asturiana, con fabes frescas. Ahora, en verano, los visitantes pueden disfrutar de la barbacoa, eso sí, eléctrica y sin fuego. “Puede venir cualquiera a comer, pero si es con reserva previa, mejor, en www.eventostamashi.es Publicamos el menú de todo el mes, en sus primeros días”, señala Marco.

En invierno, están abiertos viernes sábado y domingo. En verano, todos los días. El Rincón de la Espe se abastece, en todo lo posible, de producto local. “Trabajamos con aceite de la zona, y también con vinos de la tierra. Tenemos ribera y rioja, porque lo pide cualquiera, pero también la carta completa de Río Negro”. El Rincón de la Espe tiene su propio “club de fans”, o sea, clientes que acuden cada fin de semana a los que cada vez más, se van sumando nuevos adeptos.

El de Marco Antonio y Albalate ha sido un viaje de ida y vuelta. “Es un sitio muy especial para mí. He estado en Japón, en América, pero mis raíces me han traído de vuelta a Albalate. Y soy feliz. Es un lugar maravilloso. Pasear, las rutas, la gente, que hace mucho. Albalate es el camino hacia mis sensaciones”, termina.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Albalate de Zorita-Guadalajara](#)

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>