

Mesón El Parral, hostelería albalateña de pura cepa

El Parral ofrece todos los servicios imaginables: desayuno, tapas, raciones, menú diario, carta, comida para llevar, eventos y copas en un local que se ha convertido en la encarnación perfecta de la pareja que lo regenta: Jesús Martínez, el alma del comedor y las barras, y Lucía Martínez Cervantes, el corazón de la cocina

Coincidiendo con el comienzo del confinamiento, a principios de mes de marzo, el mesón El Parral cumplía cinco años desde su apertura, cuando Jesús Martínez y Lucía Martínez Cervantes pusieron en marcha, con no pocas dificultades, pero con mucha ilusión, un negocio, hoy en día consagrado.

Ubicado en la calle de las Fuentes, el Mesón, de tres plantas, está enclavado en el interior de la parcela, por lo que el edificio posee cuatro vistas, todas diferentes, desde sus cuatro costados. La trasera, de la vega del Tajo, al atardecer, es impresionante. En el piso central, está situado el bar acristalado, “para que la gente coma con alegría”, afirma Jesús. Tiene ocho mesas y una barra. Su decoración muestra detalles de modernidad, con techos sustentados por vigas de hierro al descubierto y con los tubos del aire acondicionado visibles. Es un local adaptado, por lo que cualquier persona puede disfrutar sin dificultades de las exquisitas viandas de su amplísima carta. En esa misma planta, tiene un lugar preferente la cocina, que es el corazón del negocio. La parte trasera de la parcela cuenta con barbacoa y horno de leña, para preparar asados al estilo clásico.

La planta baja, que tiene acceso al jardín trasero, la ocupa un gran salón rústico, preparado para acoger eventos. La tercera planta está reservada para los servicios propios del establecimiento: sala de lavandería, zona de back-office, habitación para descanso del personal y una terraza enorme, de cerca de trescientos metros cuadrados.

Desde que comenzara su andadura en 2015, el negocio ha salido adelante gracias al esfuerzo de Jesús y Lucía, que se han entregado en cuerpo y alma a su proyecto de vida. El Parral está abierto de la mañana a la noche, y cuenta con prácticamente todos los servicios de restauración posibles. Ofrece servicio de barra, desayunos, comidas y cenas. Y quien quiera, se puede tomar una copa en la zona chill-out, hasta bien entrada la noche. La cocina solo cierra de 17:00 h a 20:30 h, para dar descanso a los empleados, pero en El Parral tienen la máxima de que nadie se puede quedar sin atender, así que “en ese horario, y aunque la cocina esté cerrada nunca falta algo para poder picar, un bocadillo, un pincho de tortilla, una ración de jamón... El cliente siempre tiene que quedar atendido”, comenta este hostelero de vocación.

Para poder ofrecer el mejor servicio, Jesús apostó desde un principio por utilizar productos de calidad y abastecer el negocio, en la medida de lo posible, con proveedores de la comarca, tanto en cuanto a carnes y pescados como en frutas y verduras. Además, sus instalaciones están provistas de suficientes cámaras y neveras como para mantener siempre frescos los productos que utiliza en sus platos y disponer de la cantidad necesaria para atender todos los servicios.

La carta ofrece cada día tres primeros platos y tres segundos, aunque siempre hay disponibles tapas, raciones, bocadillos o platos combinados. La especialidad del Mesón El Parral son los pucheros, una cocina tradicional, pero con un toque moderno en el que se cuida al máximo la presentación. Los fines de semana, y también a diario, cada plato que sale de la cocina tiene ese toque especial que tanto aprecian quienes también comen con los ojos. Platos tradicionales con un punto de innovación, presentados en una selecta vajilla y montados con un toque diferente, y con unos precios al alcance de todos, hacen que quien degusta los manjares de El Parral, repita. Además, Jesús recuerda los nombres y las historias de todos sus clientes. Lleva su oficio en la sangre.

El Parral es un negocio atendido con mucho amor, que tiene su origen en el que se profesan Jesús y Lucía. Para ellos, siempre ha sido fundamental la limpieza, y mucho más ahora en los tiempos en los que los protocolos de higiene son más exigentes que nunca, por el bien de todos, empleados y clientes.

Adaptándose a las nuevas circunstancias, El Parral ha abierto su negocio a la comida para llevar. No sirven a domicilio, pero los clientes pueden encargar cualquier plato de la carta, a excepción de las hamburguesas a mediodía, para llevar, gracias a la tecnología QR. El cliente hace el pedido y queda en una hora a la que pasar por el local a recogerlo de manera cómoda y segura.

Jesús, nacido en Albalate, es un enamorado de su pueblo, pero lo que más le gusta de él son sus gentes, personas de mentalidad abierta a todo el que viene. Como buen lugareño, disfruta al máximo de sus fiestas, especialmente de las de San Blas, fecha en la que agasaja a los clientes que lo visitan con un pequeño detalle en recuerdo de ese día tan especial. Después de cinco años de esfuerzo, se hace maravillosamente evidente que, a quien se toma con esa ilusión tan grande su oficio, no le puede ir mal en la vida. También por personas como ellos, y lugares como El Parral, Albalate es un camino hacia las sensaciones.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>