Restaurante Arcilla un remanso gastronómico en la Puebla de Valles

No podía ser otro el nombre elegido para este restaurante situado en una localidad rodeada de unas cárcavas de arcilla roja que le confieren un atractivo especial

Ana Iruela y sus socios inauguraron, en julio de 2019, este espacio de cocina tradicional y de temporada que enriquece la oferta turística del municipio del olivo milenario.

La emprendedora cuenta desde hace años con cuatro casitas rurales en el mismo pueblo. Los comienzos de un negocio nunca son fáciles, y menos en un entorno rural auténtico como el de Puebla de Valles.

Ella es del pueblo, y su marido, hostelero. Una combinación perfecta para abrir primero las casitas rurales, y luego este restaurante ubicado a la entrada del caserío. Lo uno vino a consecuencia de lo otro. Abrieron este segundo negocio para dar servicio a los clientes de sus alojamientos de Puebla de Valles, pero ahora, poco más de un año después de su apertura, y a pesar de las circunstancias, Arcilla ya se ha hecho con un nombre en la comarca, por su excelente cocina y magnífica relación calidad-precio y la mayoría de los clientes, van a comer o cenar por su bien ganada fama.

Arcilla abre los fines de semana. El restaurante, con capacidad para 30 comensales, dispone de un salón con grandes ventanales y una cálida chimenea enmarcada en una decoración acogedora y moderna. En cuanto a la propuesta gastronómica, su cocina aúna tradición con productos de temporada.

Su especialidad son los asados de la zona, cordero o cabrito de raza autóctona en horno de leña, y los platos más representativos de la tierra como las migas, los torreznos, la ternera de la Sierra Norte, el rabo de toro o los canelones de carrillera. También incluyen periódicamente recetas de corte creativo, “como el tartar de tomate con sardina ahumada”, explica Ana. La bodega cuenta con vinos representativos de la comarca, Finca Río Negro, auténtica joya enológica producida a 992 metros de altitud en el término municipal de Cogolludo.

Las cuatro casas rurales, denominadas El Vallejo, son ideales para el descanso y el sosiego. Las dos primeras se abrieron en el año 2003 y las otras dos en 2007. El turista viaja hasta Puebla de Valles por su tranquilidad y su espectacular entorno, rodeado de tierra rojiza, de la que toma el nombre el local, y dentro del Parque Natural de la Sierra Norte. Además, el pueblo, a los pies de la Arquitectura Negra, es el punto de partida perfecto para visitar los alrededores.

Ana Iruela se muestra convencida de que los pueblos tienen que salir adelante con la ayuda de la iniciativa privada. “La administración debe proporcionar servicios como la mejora de las carreteras y

las comunicaciones, telefonía móvil, wifi, asistencia médica, etc. pero somos los emprendedores quienes le dan la vida a los municipios”, recalca la empresaria.

La puesta en marcha del proyecto exigió una inversión total de 126.000 euros más IVA, de los que ADEL aportó un 45%, prácticamente 57.000 euros.

Exitosa adaptación a la pandemia

Menos de un año después de su apertura, llegaba la pandemia. Ana la ha afrontado esta misma mentalidad positiva de la que hace gala cuando explica con ilusión el proyecto.

La capacidad de adaptarse a la situación de esta pequeña empresa familiar y su gran capacidad de trabajo ha hecho que el Restaurante Arcilla no haya tenido que sufrir más de lo debido por la situación sanitaria. “No nos podemos quejar de cómo nos ha ido en este tiempo, dadas las circunstancias. Hemos trabajado bien, pese a haber podido contar sólo con clientes de Guadalajara y de Castilla-La Mancha por el cierre perimetral”, explica la empresaria.

Después del confinamiento, el local abrió sus puertas el pasado 20 de junio, “adaptándonos en todo momento a las restricciones que Sanidad nos pedía, en cuanto al uso de mascarilla en todos los momentos del servicio, de geles hidroalcohólicos para cocineros y camareros y a disposición de los clientes, o de distancias entre las mesas y número de comensales, entre otras”, cuenta Ana.

El escrupuloso respeto de los protocolos de seguridad por parte de la plantilla en cada momento del servicio, ha generado confianza en sus clientes. Además, durante el verano, el Restaurante se amplió con la terraza, al frescor de la Sierra Norte, lo que le dio el respiro necesario “de acuerdo con la nueva normalidad”, sigue. También en este sentido, los emprendedores han podido contar con la ayuda de ADEL Sierra Norte que les ha suministrado diferentes elementos necesarios para garantizar la seguridad antivirus. El restaurante está equipado con manteles desechables y servilletas que llevan impreso el menú.

Con la sucesión de las estaciones, Ana también ha ido adaptando su carta a la bajada de temperaturas, introduciendo en otoño platos como garbanzos con langostinos, arroz caldoso con setas y verduras, o la tradicional sopa castellana: “la cuchara de toda la vida para contrarrestar el frío invernal”, termina.

<https://restaurantearcilla.com/>

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Puebla de Valles-Guadalajara](#)

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>