



**\*Cueva Tío Serafín.** Paseo del Huécar, 2. Tel. 648 101 110. /[www.cuevadeltioserafin.com](http://www.cuevadeltioserafin.com) /. El restaurante, uno de los referentes de la ciudad, se encuentra en una cueva situada muy cerca del Auditorio de Música y ofrece un interior espectacular gracias a las formas que le confiere la piedra de la cueva. Cocina castellana local: Morteruelo, Ajo Arriero, Tiznao, Gachas de pastor, Atascaburras... Precio medio: 50 euros.

**\*Mesón Casas Colgadas.** C/ Canónigos s/n. Tel. 969 223 509. [www.mesoncasascolgadas.com/](http://www.mesoncasascolgadas.com/). Calificado como el Mejor Restaurante de Castilla La Mancha en 2002 se sitúa sobre un edificio del siglo XIV de las Casas Colgadas, junto al Museo de Arte Abstracto. Desde su comedor ofrece vistas a la Hoz el Huécar. Cocina castellana: Asados de cochinillo y cordero, Berenjenas rellenas de cangrejo de río, Gazpacho pastor... Precio medio: 50 euros.

**\*Figón del Huécar.** Julián Romero, 6. Tel.969 240 062. /[www.figondelhuecar.es/](http://www.figondelhuecar.es/). Situado en la que fuera residencia familiar del cantante José Lus Perales sobre la Hoz del Huécar ofrece la cocina tradicional castellano manchega. Precio medio: 50 euros.

**\*Restaurante El Bálsamo de Fierabrás.** Avenida Juan Carlos I, 16. Tel. 969 692 009. Alta cocina de autor y tradicional manchega (Mouse de queso manchego, Pulpo con canónigos al curry, Ajo Arriero, Callos con setas... Precio: 30-50 euros.

**\*Restaurante Parador de Cuenca.** Subida a San Pablo s/n. Tel. 969232320. [cuenca@parador.es](mailto:cuenca@parador.es) /. /[www.parador.es](http://www.parador.es) /. El antiguo Convento de San Pablo posee un

privilegiado emplazamiento en la Hoz del Huécar, frente a las Casas Colgadas. Platos de temporada de la cocina tradicional conquense. Precio medio: 30 euros.

**\*Mesón José.** Calle San Francisco, 2. Tel.969 233 545./ [www.mesonjose.com](http://www.mesonjose.com) / Ubicado en la calle de moda para tomar copas de la capital conquense ofrece tapas y cocina tradicional manchega: Espárragos trigueros a la plancha, Morteruelo, Ajoarriero, Lomo de orza, Cabrito frito con ajos, Cordero asado... Precio medio: entre 15-30 euros.

**\*Asador de Antonio.** Avda. Castilla La Mancha, 3. Tel. 969 222 010. Asador tradicional castellano (Cochinillo, Cordero Lechal, Morteruelo, Gazpacho Pastor, Ajoarriero, Calabacines rellenos...). Precio medio: 30 euros.

**\*Mesón El Tormo.** C/ Reyes Católicos, 20. Tel. 969 225 206. [www.mesoneltormo.com/](http://www.mesoneltormo.com/). Cocina tradicional conquense con productos de la tierra: cordero, caza, gazpachos, ollas, Morteruelo, Ajoarriero... especialidad en tapas y raciones a la barbacoa. Precio medio: 20-30 euros.

**\*Horno de las Campanas.** Calle de San Pedro, 60. Tel. 969 23 10 00. Situado dentro del Hotel Leonor de Aquitania en el centro histórico de la ciudad. Cocina tradicional destacando los platos de caza y la carne. Precio medio: 30 euros.

**\*La Bodeguilla de Basilio.** C/Fray Luis de León, 3. Tel. 969 235 274. Cocina tradicional manchega (Morteruelo, Ajoarriero, Gazpacho manchego...). Te reciben con un delicioso caldo y cada caña de cerveza va acompañada de una succulenta tapa. Buena relación calidad-precio. Precio medio: 15 euros.