

## GASTRONOMÍA

## EL RESTAURANTE



Marcos y Raquel regentan la Parrilla Louzao, situada en la calle Juan Madrazo, 4. MAURICIO PEÑA

## “A la hora de apostar, el producto y calidad son el caballo ganador”

Las carnes seleccionadas son la especialidad de la Parrilla Louzao

David Rubio León

El de la Parrilla Louzao es el mejor ejemplo posible de que, a pesar de los tiempos que corren, a pesar de que muchos negocios relacionados con la hostelería atraviesan momentos muy delicados, la apuesta por el trabajo y la calidad dan resultados cuando detrás están dos profesionales que conocen al detalle el negocio. Marcos y Raquel, que a pesar de su juventud cuentan con una dilatada experiencia en el sector, regentan desde hace ya casi un año y medio este pequeño y acogedor restaurante donde todo resulta exquisito, desde los platos principales

### A TENER EN CUENTA

✓ **Especialidad:** La carne a la parrilla, tanto carnes rojas como lechazo, costillas de cerdo, churrasco.

✓ **Calidad:** Todos y cada uno de los productos de los que disfrutará el cliente destacan por su calidad, no solo los platos principales sino también desde los entrantes hasta el pan (para no perderse) pasando por todos y cada uno de los ingredientes de las ensaladas. ✱

hasta los entrantes, desde los vinos hasta los postres caseros, desde el pan hasta, obviamente, las carnes a la parrilla y, a destacar, el trato, tan exquisito siempre como todo lo demás. “A la hora de apostar, nosotros nos decidimos por el pro-

ducto y la calidad, que es apostar por el caballo ganador en este negocio a pesar de los tiempos que corren y de que hay que luchar mucho, pero el cliente lo acaba reconociendo y nosotros de momento estamos contentos”, afirma Marcos Louzao, que tiene amplia experiencia en el mundo de la hostelería en general y de la parrilla en particular. Las carnes son cuidadosamente seleccionadas y maceradas por ellos mismos y en toda la carta se puede apreciar su apuesta por la calidad, todas las denominaciones de origen leonesas y los productos autóctonos. ✱

**CALLE:** Juan Madrazo,4. **LOCALIDAD:** León **TFNO:** 987 271432/606333841 (De lunes a sábado)  
**WEB:** www.parrillalouzao.es

### LA CITA DEL FIN DE SEMANA

## Una oferta muy original que mezcla gastronomía e historia en Astorga

Los amantes del buen comer tienen una cita en Astorga hasta el 1 de julio. Los diez restaurantes de la Asociación ‘El Borrallo’ ofrecen menús degustación dentro de las I Jornadas Gastronómicas de Cocina Napoleónica enmarcadas en el Bicentenario del Sitio de 1812. Es una oportunidad de acercarse a la cocina desde la historia. En esa aproximación a la cocina napoleónica del siglo XIX, los platos tendrán quesos, carnes finas, legumbres y verduras de la zona, mucha cebolla, caza, especias o chocolate. El precio de los menús oscila entre los 20 y 30 euros. ✱

[gastronomia@lacronicadeleon.es](mailto:gastronomia@lacronicadeleon.es) Si desea dar a conocer su local póngase en contacto con nosotros a través de este correo electrónico.

### EL DESTACADO

## Montecelio, especialista en cafés e infusiones



El Café Montecelio se encuentra en la calle Velázquez, 32.

D.R. León

Los cafés y las infusiones son la auténtica especialidad de Montecelio, que se encuentra en la calle Velázquez, 34, casi en la esquina con José Aguado. Allí la clientela encontrará una amplísima variedad de cafés procedentes de todas las regiones productoras del mundo, de todos los tipos y para todos los gustos, al igual que las infusiones. Especializado en desayunos (espectacular pincho de tortilla, espectacular bizcocho, espectaculares tostadas) se ha convertido en uno de los puntos de encuentro habituales para los vecinos del barrio. ✱

**CALLE:** Velázquez, 34. **LOCALIDAD:** León. **TFNO:** 987 216202. (Abierto de lunes a viernes y 8:30 a 14 horas y de 17 a 20:30 horas, sábados sólo por la mañana)

### RECOMENDADO

## Fonda Curueño

D.R. León

Hace tiempo que la Fonda Curueño se ha convertido en un lugar de parada obligatoria para todos aquellos que circulan por la carretera entre Puente Villarente y Boñar y para los habitantes de los pueblos de las riberas del Porma y el Curueño. Cerca de su confluencia se encuentra

este bar en el que se puede disfrutar de menú diario de 10 euros y de 15 euros los festivos, además de raciones de la cocina más tradicional (inolvidables mollejas). El bar cuenta con una extraordinaria terraza y goza de buen ambiente nocturno. ✱

**LOCALIDAD:** Barrio de Nuestra Señora. **TELÉFONO:** 987 342026. (Cierra los martes por la tarde)



Pablo Castro regenta desde hace años la Fonda Curueño, todo un clásico.

### POR LA PROVINCIA

## Los Jubis

Raquel Meléndez Valderas

Rabo, oreja, callos... los sabores más tradicionales son la carta de presentación de Los Jubis en Valderas. El establecimiento, en un cuidado ambiente que recuerda a un mendero, ofrece una amplia carta de tapas y raciones en los que destacan los platos más típicos y tradiciona-

les de la cocina leonesa. El plato estrella es el rabo. Lo acompañan las mollejas, champiñones, pollo y alndigas, entre otros muchos platos. Los Jubis ofrece raciones para consumir en el local o para llevar comodamente a casa. ✱

**CALLE:** Padre Isla, 25. **LOCALIDAD:** Valderas (León). **TFNO:** 987 603278. (cierra los martes)



Joaquín y Elvira están al frente de Los Jubis.