vinetur

Restaurante Huellas del Tiétar, un espacio gastronómico donde se fusionan la tradición y la innovación en plena Sierra

La bodega Huellas del Tiétar ha inaugurado su restaurante en la finca del mismo nombre en Lanzahíta (Ávila), de la mano del presidente de la Diputación de Ávila, Carlos García González. Este espacio ha supuesto una inversión de 1,5 millones de euros y ha contado con una subvención del Instituto de Competitividad Empresarial de Ávila y el apoyo activo del Ayuntamiento de Lanzahíta.

jueves 30 de mayo de 2024

ESCRITO POR TECH SALES



Rodeado de viñedos y con vistas a la Sierra de Gredos, el Restaurante Huellas del Tiétar presenta una **oferta gastronómica** que aúna platos clásicos del Valle del Tiétar con otros más innovadores, donde la ternera avileña al horno de brasas Josper, los quesos de su quesería artesanal La Quesería de María y las verduras de cultivo ecológico de El Robledo, son algunas de las atractivas propuestas.

Todo ello maridado con los premiados vinos de la bodega, como Relatos y Comisura y, bajo la supervisión del **chef Jorge García Aznar,** que viene de dirigir la cocina del Parador de la Granja.

El reputado "Maestro Asador" de Castilla y León está al frente de un equipo centrado en una **cocina cuidada con materias primas de primera calidad y una apuesta por el producto local** en un entorno en plena naturaleza.

El **espacio**, de 1.200 m2, 600 m2 interiores y 500 m2 de terraza y jardines, está también orientado a la celebración de eventos y busca convertirse en una referencia gastronómica en el sur de Ávila.

Ubicado en el municipio abulense de Lanzahíta, el Restaurante Huellas del Tiétar ha supuesto la creación de **más de 15 puestos de trabajo**, la mayoría de ellos, personas que viven en el propio municipio o en alguno cercano.