vinetur

El Kiosko de la Alameda: Un Viaje Gastronómico en el Corazón de Brihuega

“Un viaje sensorial que te hace tocar el cielo con sabores increíbles, fusionando la tradición con un toque moderno de la alta gastronomía”

viernes 20 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MAR GALVÁN



Ubicado en el pintoresco Parque de María Cristina, en **Brihuega**, **El Kiosko de la Alameda** se ha convertido en un referente gastronómico desde su apertura en julio de 2022. Este encantador restaurante no solo ofrece un entorno idílico, sino también una experiencia culinaria única, gracias a la visión y talento de su **Chef, Juan Manuel Muñoz Vera**.

Juan Manuel, originario de Sevilla, ha sabido fusionar a la perfección los sabores de su tierra natal con los productos locales de Castilla-La Mancha. Su enfoque innovador y su pasión por la cocina le han valido numerosos reconocimientos, incluyendo el premio al ***Mejor Chef en el Certamen Gastronómico 2019/2021*** y el título de ***Mejor Chef en Alimentos de Madrid 2024 en Madridfusión.***



El Kiosko de la Alameda se divide en tres espacios distintos, cada uno con su propia personalidad y oferta culinaria. La taberna es el lugar perfecto para disfrutar de una copa de vino o vermut acompañados de tapas exquisitas como el flamenquín con salmorejo o el cachopín de ternera de Aliste.



La terraza, con su ambiente acogedor y vistas al parque, es ideal para degustar platos más elaborados, como carnes a la parrilla y ensaladas frescas.

Y Por último, el restaurante ofrece una experiencia de alta cocina, donde cada detalle es cuidadosamente atendido, desde la selección de ingredientes hasta la presentación de los platos.

La carta de El Kiosko de la Alameda es un reflejo del compromiso de Juan Manuel con la calidad y la innovación. Platos como el bacalao de El Barquero, las lubinas de **Lubimar** y los cortes de carne de **Discarlux** y **Montaraz** destacan por su frescura y sabor. Además, los guisos tradicionales, preparados con técnicas modernas, evocan los sabores caseros de la cocina local, ofreciendo una experiencia culinaria que combina solidez, elegancia y originalidad.



Y llegamos a los postres, madre del amor hermoso!!!! son el broche de oro de un gran momento disfrutando cada plato de El Kiosko de la Alameda. Cada bocado es una explosión de sabores que me despierta todos los sentidos, haciendo que la experiencia gastronómica sea inolvidable, vamos Gloria Bendita para el paladar, disfrutando de un producto maestro ensamblado con el arte de este gran Chef. Felicidades **Juan Manuel lo bordaste..**.



La selección de vinos es cuidadosamente elegida para complementar su oferta gastronómica. Me quedé sorprendida de la armonía seleccionada para el menú degustación que tuve el placer de disfrutar bocado a bocado.