vinetur

Fraternitas reúne a Miguel Ángel de la Cruz y Fernando del Cerro en una cena exclusiva en Converso

El restaurante de Castilla Termal Monasterio de Valbuena acoge una velada a cuatro manos centrada en el producto local y la sostenibilidad

lunes 30 de marzo de 2026

El restaurante Converso, situado en el hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena, en plena Ribera del Duero, fue escenario el pasado viernes 27 de marzo de una nueva edición de Fraternitas · 4 Manos. Este ciclo gastronómico reúne a reconocidos chefs para diseñar menús exclusivos que solo se sirven durante una noche. En esta ocasión, Miguel Ángel de la Cruz, chef ejecutivo de Converso y asesor gastronómico de la cadena Castilla Termal, recibió en su cocina a Fernando del Cerro, chef de Casa José en Aranjuez, conocido por su trabajo con la cocina vegetal y de territorio.

Miguel Ángel de la Cruz basa su propuesta en la sostenibilidad, el uso de productos locales y de temporada, y la reinterpretación de recetas tradicionales. Fernando del Cerro, por su parte, centra su cocina en el respeto al producto de proximidad, la estacionalidad y una conexión directa con la huerta. Ambos chefs compartieron una visión común de la gastronomía, ligada al territorio y al respeto por el producto, con una apuesta clara por la sostenibilidad.

El menú diseñado para la ocasión consistió en 14 pases que recorrieron la huerta, el río y el monte, con especial protagonismo del mundo vegetal y los productos de temporada. Entre los primeros platos se sirvieron elaboraciones como buñuelo de cebolletas asadas y polvo de setas, y sam de lechuga fresca de Aranjuez con hummus, que marcaron el inicio de una propuesta fresca y ligada al entorno. A lo largo de la cena, los comensales pudieron disfrutar de platos como escabeche de gallina, tartar de trucha y hierbas de río, y puerro con jamón ibérico y champiñones.

El menú también incluyó referencias a los territorios de ambos cocineros, con platos como yema de gallinas, trufas y piel de cerdo, espárragos fritos de Aranjuez y empanada crujiente de tirabeques y gurumelos. El faisán relleno fue uno de los platos principales antes de dar paso a los postres, que incluyeron yogurt de leche de oveja, manzana y romero, Tierras de la Vega en chocolate y una selección de dulces artesanos.

La cena fue recibida con entusiasmo por los asistentes, que valoraron la originalidad de los sabores y el ambiente íntimo del restaurante. La cocina vista y la implicación directa de los chefs contribuyeron a crear una experiencia cercana y especial para los comensales. Esta edición de Fraternitas refuerza la posición de Converso y de Miguel Ángel de la Cruz como referentes en la cocina de territorio y consolida el ciclo como una cita relevante en la agenda gastronómica nacional.

Castilla Termal Hoteles, organizadora del evento, es una cadena hotelera española especializada en turismo termal y de bienestar. Cuenta con cinco establecimientos en enclaves de valor patrimonial, natural y gastronómico: Brihuega, Monasterio de Valbuena, Solares, Olmedo y Burgo de Osma. La cadena apuesta por una experiencia completa que integra gastronomía, tratamientos wellness y conexión con el entorno. Próximamente, ampliará su oferta con dos nuevos hoteles de 5 estrellas en Peñaranda de Duero (Burgos) y en Cotalba (Valencia).