vinetur

Toledo une monumentos y cocina en la propuesta de Adolfo Muñoz

Seis espacios históricos dialogan con platos y productos ligados a la ciudad

jueves 23 de abril de 2026

Toledo se presenta como una ciudad que se recorre también a través de la mesa. La propuesta del chef Adolfo Muñoz enlaza seis monumentos de referencia con platos y productos que forman parte de su cocina y de la identidad gastronómica de la capital castellano-manchega. El recorrido parte de la idea de que la historia de la ciudad no solo se lee en sus piedras, sino que también se reconoce en el aceite de oliva virgen extra, la perdiz roja, el mazapán o la caza de los Montes de Toledo.

La ciudad, elevada sobre un promontorio rocoso y abrazada por el Tajo, ha sido descrita como la Ciudad de las Tres Culturas por la convivencia histórica de lo judío, lo cristiano y lo musulmán. Ese cruce de influencias aparece tanto en su patrimonio como en su cocina. En ese marco se sitúa el trabajo de Adolfo Muñoz, que ha convertido su restaurante, su hotel, su bodega y su Escuela de Hostelería y Vino en parte de una misma oferta ligada a Toledo. El chef, acompañado por su mujer, Julita, y por sus hijos, ha construido una propuesta que une producto, técnica y tradición.

El itinerario comienza en el Alcázar, una fortificación situada en la parte más alta de la ciudad. El edificio fue palacio romano, alcázar musulmán, residencia de reyes cristianos y sede de la Academia de Infantería. También fue destruido y reconstruido varias veces, la última tras el asedio de la Guerra Civil Española. En la actualidad alberga el Museo del Ejército, con piezas que van desde armaduras medievales hasta restos arqueológicos romanos. Su fachada norte, de estilo renacentista, figura entre las más

elegantes de España, y el conjunto de sus cuatro fachadas, renacentista, plateresca, medieval y herreriana, resume la mezcla de estilos que define a Toledo.

Ese primer monumento se vincula en la propuesta de Muñoz con el aceite de oliva virgen extra. El chef lo lleva al terreno del postre con su helado de aceite de oliva, una de sus elaboraciones más conocidas. Trabaja con la variedad Cornicabra, apreciada por su toque de manzana y almendra y por un final ligeramente picante. El resultado es un postre cremoso que suele servirse con sal Maldon o miel para reforzar las notas del aceite. La idea es convertir un producto básico de la cocina toledana en una elaboración de alta cocina sin perder su origen.

La segunda parada es la Catedral Primada de Santa María, una de las grandes catedrales góticas de Europa. Su construcción se prolongó durante más de 250 años y su interior, con cinco naves, se describe como un bosque de columnas. La Sacristía reúne obras de El Greco, Goya, Tiziano y Van Dyck, entre otros. Dentro del templo, el Transparente, realizado entre 1729 y 1732 por Narciso Tomé, ocupa un lugar central en la lectura artística del edificio. La obra resolvió el problema de iluminación del Sagrario mediante una apertura en el muro y la bóveda del deambulatorio, de forma que la luz natural incide sobre el altar en determinados momentos del día.

Muñoz relaciona esa idea de claridad con su manera de cocinar. Defiende una cocina en la que el producto se muestre sin exceso de grasa ni salsas pesadas. En ese apartado sitúa su Perdiz Roja, uno de sus platos más conocidos y una referencia de la gastronomía toledana. La receta clásica se basa en una cocción lenta con aceite de oliva, vinagre de calidad, ajos enteros, laurel y pimienta en grano. El chef la trabaja con una técnica que mantiene la jugosidad de la pechuga y la intensidad de la carne de monte, con una presencia menor de grasas y una atención especial a los aromas del campo toledano.

La tercera escala lleva a la Sinagoga del Tránsito, en la antigua judería. El edificio es uno de los mejores ejemplos del arte mudéjar aplicado a un templo judío. Su sala de oración conserva yeserías de gran finura y un artesonado de madera de cedro. Fue mandada construir en el siglo XIV por Samuel ha-Leví, tesorero del rey Pedro I de Castilla, y hoy alberga el Museo Sefardí. En sus salas anexas se explica la historia, las

costumbres y la cultura de los judíos en España hasta su expulsión en 1492.

En ese punto, la propuesta gastronómica se centra en la degustación de aceites Cornicabra con pan artesano. Para el chef, no se trata de un simple aperitivo, sino de una forma de presentar la materia prima y de subrayar la pureza del producto. La porosidad del pan está pensada para absorber el aceite y crear un bocado en el que el amargor natural del aceite y los matices del cereal tostado tengan el protagonismo. Muñoz evita añadir sal sobrante y presenta esta combinación como una bienvenida al comensal basada en producto y bienestar.

La cuarta parada es el Monasterio de San Juan de los Reyes, un conjunto franciscano encargado por los Reyes Católicos para conmemorar la batalla de Toro y para servir como lugar de enterramiento, aunque finalmente fueron sepultados en Granada. En su fachada principal cuelgan cadenas de hierro que pertenecieron a prisioneros cristianos rescatados del reino nazarí. El claustro es una pieza clave del gótico isabelino, con dos pisos y una mezcla de gótico flamígero y detalles mudéjares. El paseo por ese espacio ofrece una lectura serena del edificio y de su decoración.

La cocina que se asocia a este lugar es la de las verduras del huerto ecológico de Adolfo Muñoz. El chef trabaja con productos frescos que recoge a diario y los convierte en platos como el carpaccio de remolacha con piñones y aceite de oliva. La elaboración se presenta como un ejemplo de cocina saludable dentro de una tierra marcada por las carnes. Las láminas finas de remolacha cocida se aliñan con aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra y piñones del país. El resultado busca color, sencillez y una presencia mínima de grasa.

La quinta escala es la iglesia de Santo Tomé, conocida por albergar El entierro del Conde de Orgaz, una de las obras más reconocidas de El Greco. La iglesia es mudéjar y sencilla en su arquitectura, pero su fama internacional se debe a esa pintura, que divide el lienzo entre el mundo terrenal y el celestial. El cuadro incluye personajes reales de la sociedad toledana de la época y también autorretratos del entorno del pintor, entre ellos el de su hijo y, según la interpretación citada en el texto, el propio Greco.

La propuesta culinaria vinculada a este espacio es el lomo de venado con frutos rojos. Muñoz lo presenta como un homenaje a los Montes de Toledo, una de las principales reservas de caza mayor de España. El chef selecciona cortes de lomo, la parte más tierna del animal, y combina la intensidad de la carne con la acidez de los frutos del bosque. La receta busca unir la parte más recia de la caza con una sensación más ligera en boca, en paralelo con la lectura del cuadro de El Greco, donde conviven lo terrenal y lo celestial.

El recorrido termina en el Puente de Alcántara, durante siglos acceso principal para los viajeros que llegaban desde el este y el sur. De origen romano, ha sufrido reparaciones tras riadas y guerras. Conserva un arco de triunfo barroco en uno de sus extremos y un torreón defensivo medieval en el otro. Desde los miradores cercanos se obtiene una de las panorámicas más conocidas de la ciudad, con las murallas y el perfil del casco histórico sobre el Tajo.

Ese cierre se enlaza con el mazapán artesano, un dulce que en Toledo se consume durante todo el año y no solo en Navidad. Su origen se atribuye tanto a las monjas de San Clemente como a la herencia árabe. Muñoz lo interpreta como el final natural de la experiencia toledana y defiende una versión en la que la almendra tenga un papel central, lejos de los excesos industriales. Para el chef, el mazapán y el puente comparten una misma idea de permanencia: ambos han resistido el paso del tiempo y siguen formando parte de la identidad de la ciudad.

La propuesta de Adolfo Muñoz convierte Toledo en una ruta en la que patrimonio y cocina avanzan juntos. El visitante pasa del Alcázar al mazapán, de la Catedral a la perdiz roja, de la Sinagoga del Tránsito al aceite Cornicabra, y encuentra en cada parada una relación directa entre monumento y plato. La ciudad aparece así como un lugar en el que la historia se puede mirar y también probar.