

Asador de Aranda: 40 años de autenticidad, experiencia y visión gastronómica

Han pasado cuatro décadas desde que el primer restaurante Asador de Aranda abriera sus puertas en la mítica plaza de Castilla de Madrid. Una marca que ya cuenta con 15 establecimientos, 12 en España y tres en Oriente Próximo. Propiedad de la familia Palomero, ha sabido cómo convertirse en visita obligada para los amantes de los asados y las brasas en general y de la cocina castellana en particular

Si hay un nombre que resuena en el paladar de los amantes de la buena mesa en España, ese es, sin duda, Asador de Aranda. Cuarenta años atrás, comenzó su viaje culinario con una propuesta sencilla pero inigualable que ha evolucionado en el tiempo hasta convertirse en un referente gastronómico.

En el corazón de su oferta se encuentra el lechazo churro asado en horno de leña de encina, signo de identidad aplicada a sus restaurantes y su oferta culinaria que ha seducido a sus comensales año tras año. ¿Su secreto? Provenir de ovejas que disfrutaban de los vastos campos de Burgos y Segovia, alimentándose únicamente de leche materna.

Esta tradición, que representa casi el 70% de la selección de sus clientes, se ha mantenido como pilar de la experiencia en Asador de Aranda. Sin embargo, la marca no ha permanecido estática, ha sabido evolucionar acorde a las tendencias, pero siempre manteniendo la esencia que la define y que le ha llevado a convertirse en uno de los restaurantes especializados en carne más reconocidos.

Desde aquel emblemático inicio en Plaza de Castilla de Madrid en 1983, la marca Asador de Aranda ha tejido una historia de expansión y consolidación. El último restaurante en abrir sus puertas ha sido el ya reconocido Asador de Aranda Paralelo, en Barcelona. Pero su presencia traspasa las fronteras españolas ya que tiene en funcionamiento otros tres establecimientos en Oriente Próximo, concretamente en Doha, Abu Dabi y Dubai.

Al reflexionar sobre estos 40 años, la familia Palomero, al timón de este icónico Grupo, comenta: "somos el escenario de innumerables recuerdos. Aunque celebramos el pasado, nuestro ojo está puesto en el futuro, con el firme propósito de mantener viva la esencia de la marca Asador de Aranda".

El Grupo ha sabido poner en valor la autenticidad y la calidad de su marca, una filosofía que se refleja en la elección de proveedores locales garantizando una experiencia culinaria de máxima calidad; el establecimiento de unas relaciones comerciales justas y un enfoque en los detalles que hacen que cada comida sea única.

Asador de Aranda no es solo un nombre; es parte de la historia de la restauración en España, es una experiencia y un legado. A lo largo de cuatro décadas, la familia Palomero ha guiado este viaje gastronómico, en el que tres generaciones han dejado su impronta, trabajando con la misma pasión y

dedicación que caracterizó a sus fundadores.

Datos de contacto:

Carmen Lindo
InfluenceSuite
673020315

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>