

La Tarihuela: información turística, gin-tonics, carnes y pescados al horno en un mismo espacio de Valverde de los Arroyos (Guadalajara)

Amanda, José Luis y Ricardo Bermejo son tres hermanos que han hecho de La Tarihuela su proyecto de vida, en Valverde de los Arroyos. Su original propuesta es la de un restaurante-gin bar, ubicado en el mismo edificio del museo etnográfico del pueblo

La familia paterna de la saga es originaria de este pueblo de montaña. Y, desde pequeños, los tres lo han tenido como referente en sus vidas. En 2022 dieron un paso más. Apostaron por emprender allí, abriendo este negocio único en la Sierra Norte. "Los comienzos fueron complicados. Un año después de la apertura, estamos encantados. El público nos ha tratado muy bien, y no paramos de crecer", afirma Amanda.

Todos los negocios hosteleros de Valverde se llaman como un paraje local. El último en abrir, que es, además, fruto de una colaboración público-privada, no iba a ser menos. Por eso se llama la Tarihuela.

Tan original como su nombre son los servicios que presta el restaurante gin-bar, puesto que también es un centro de promoción turístico bilingüe. "Mientras estamos abiertos, el museo también. Ofrecemos información a los visitantes", añade Amanda. Para desarrollar el perfil turístico, el negocio cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Valverde.

La Tarihuela abre de lunes a domingo, ofreciendo con ello atención al público permanente. Hasta ahora, en Valverde, no había ningún establecimiento abierto todos los días de la semana. En todo caso, y cuando ni siquiera La Tarihuela está abierta, los vecinos del pueblo han establecido turnos para explicar el museo a los visitantes, haciendo gala de su bien ganada fama de hospitalarios.

Además del autoempleo para los hermanos Bermejo, La Tarihuela ha generado ya dos puestos de trabajo adicionales a personas que han decidido establecerse en el pueblo.

La Tarihuela ofrece una experiencia gastronómica singular. "Queremos que quien visite Valverde no solo quiera volver por su paisaje urbano y natural, sino también por la calidad de la hostelería y la restauración", sigue Amanda.

La carta del restaurante recoge una amplia variedad de carnes: desde las piezas más nobles del cerdo Ibérico hasta cortes exóticos de ternera, como el t-bone o el tomahawk, pasando por la típica chuleta vasca, las carnes de caza o los tradicionales cordero y cabrito asados.

Esencial para el restaurante es también el producto de temporada. La Tarihuela incluye en sus menús frutas y hortalizas cultivadas en las huertas de Valverde, que son garantía de sabor y frescor.

A pesar de que la demanda de pescado en la Sierra Norte es poco significativa, los hermanos Bermejo se han esforzado para ofrecer platos como la ventresca, el lomo de atún rojo de almadraba origen Gadira, la lubina, el rape o el pulpo, todo ello cocinado a la brasa. Suculentos entrantes y postres caseros redondean una carta para chuparse los dedos.

Las carnes y pescados se cocinan en el horno brasa Jospier, de carbón, o a la parrilla con leña de encina, para darles la esencia a humo y madera que caracteriza a la gastronomía de los pueblos de montaña.

Por último, pero no por ello menos importante, como dirían los ingleses, La Tarihuela es un gin bar, al más puro estilo británico. José Luis Bermejo vivió varios años en Newcastle, donde trabajó en locales especializados en coctelería, y concretamente en el gin-tonic. Ahora su experiencia se puede paladear, on the rocks, en plena Sierra Norte de Guadalajara. "En todo este proyecto vital en que nos hemos embarcado, ADEL ha resultado fundamental", termina Amanda.

El proyecto ha requerido una inversión de 76.338,82?€, mientras que la subvención de ADEL ha sido de 34.352,47?€ (el 45% de la inversión).

Datos de contacto:

Javier Bravo
Bravocomunicacion
606411053

Nota de prensa publicada en: [Valverde de los Arroyos](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>