

Mesón El Casón, tapas y raciones caseras desde el centro de la historia de Almonacid de Zorita

[Multimedia](#)

El amor a primera vista fue lo que hizo que, cuando María Caruana llegó a Almonacid para tomarse unas cañas, decidiera comprarse una casa. Con el tiempo ha apostado por el medio rural, ha cerrado su negocio en Madrid y ha emprendido un proyecto de vida en el pueblo del que se enamoró

María Caruana llegó hace ya 15 años a Almonacid con la idea de pasar un buen día y tomar unas cañas. Acabó comprándose una casa. Fue amor a primera vista, un auténtico flechazo. Fue tal el impacto que el pueblo y la comarca surtieron en ella que decidió mantener un contacto estrecho con el lugar.

Al principio, visitaba el pueblo los fines de semana, puentes y vacaciones, pero con el tiempo, decidió cerrar el negocio que tenía en Madrid y trasladarse definitivamente a Almonacid para comenzar una nueva vida, recuperando uno de los lugares emblemáticos de la hostelería almonacileña, como es el Mesón El Casón.

Su negocio aún está comenzando. Como al resto de la hostelería, la pandemia no le ha dado un respiro en el último año. Abrió sus puertas el pasado 1 de agosto. Su cocina es tradicional. Y sus especialidades la sepia a la plancha, el bacalao dorado, riquísimo, y el cachopo. La hostelera, poco a poco, va definiendo su carta, que ofrece en forma de raciones y tapas, adaptándose a las peticiones de los clientes y ampliando su oferta de platos de acuerdo con el gusto de sus asiduos.

El local, situado en la planta baja de este edificio histórico propiedad del Ayuntamiento de Almonacid, posee un patio con un precioso soportal, ideal para disfrutar del buen tiempo entre amigos, con una cerveza. La hostelera se decantó por este local, entre otras cosas, precisamente por el patio, ya que, dadas las circunstancias, estar al aire libre se hace imprescindible.

Además, la cocina de María se adapta perfectamente al entorno histórico, con platos tradicionales entre los que no podían faltar las croquetas, las tortitas de camarones, el solomillo en salsa o los pimientos rellenos, aunque sin renunciar a otros más modernos para poder atender a todo tipo de clientes.

Con un horario de apertura de 10:00 a 15:00 horas por la mañana y de 18:00 a 22:00 horas por la tarde entre semana y hasta la hora que va permitiendo la normativa autonómica los fines de semana, María quiere que su local se convierta en un referente para quienes buscan en sus viajes de fin de semana

tapas y raciones basadas en la cocina de toda la vida.

A la hora de visitar Almonacid, María recomienda El Molino como lugar donde disfrutar la cultura y la pintura, las rutas de senderismo, como imprescindibles para practicar deporte y disfrutar de la naturaleza, cualquiera de las dos iglesias, y la Ermita del Humilladero para gozar del patrimonio y la historia, y por supuesto por el Mesón El Casón del Almonacid para reponer fuerzas.

Ésta decidida hostelera mantiene la esperanza de que el año 2021 sea, simplemente, “mejor para todos”.
