



La manduca

Tras los fogones



Hace 28 años empezó la aventura hostelera de Ana Isabel Cebrián y Javier Caballero, cuando comenzaron a regentar el Bar Felisín, en su pueblo, Villabrágima. A lo largo de todo ese tiempo siempre estuvo presente la idea de abrir un restaurante. El destino caprichoso ha querido que aquel sueño se haga realidad en el pueblo vecino de Castromonte.

En el corazón del territorio abre sus puertas Sabor de Torozos, un restaurante que promete revolucionar la gastronomía local con su propuesta de cocina tradicional y productos de la zona. Detrás de este proyecto se encuentra Ana Isabel Cebrián, una apasionada de la cocina que ha decidido dejar su huella en este pueblo. No está sola. Su marido, Javier, y sus hijas Celia, Sofía y Julia se han convertido en aliadas en este proyecto «tan ilusionante». Todos ellos han trabajado juntos para crear un espacio que sea un reflejo de su pasión por la cocina y la hospitalidad. La familia se ha volcado en la creación de una carta que sea atractiva y variada, y que refleje sus gustos y preferencias.

Ana Isabel Cebrián es una mujer con una larga trayectoria en el mundo de la hostelería. Junto a su familia, ha regentado durante muchos años el Bar Felisín en Villabrágima, un lugar de encuentro para los vecinos del pueblo. Sin embargo, la llegada de la pandemia les hizo replantear su futuro y buscar nuevos horizontes. Fue entonces cuando surgió la oportunidad de abrir un restaurante en Castromonte, un proyecto que les ha permitido combinar su pasión por la cocina con su amor por el territorio. «Fue de casualidad», recuerda. «Un proveedor nos habló de este negocio y llamé por curiosidad para informarme». A partir de ese momento «todo fueron facilidades y ayuda por parte del Ayuntamiento y de su alcalde, Heliodoro».

Acompañada de su hija Sofía, Ana Isabel se emociona al recordar los primeros compases de Sabor de Torozos, cuando levantó sus persianas el 9 de junio. «Todos los vecinos nos han abierto su corazón». Y es que la localidad llevaba cerca de un año sin bar, «algo que es muy duro para la gente, porque este lugar es punto de encuentro y socialización para los pueblos».

El negocio arrancó solo como bar hasta que el comedor estuvo a punto. «Hasta ese momento sí llegamos a ofrecer algún canapé con el vermú y tapas una vez que la cocina estaba en funcionamiento». No sería hasta los primeros días de agosto cuando abrió el restaurante Sabor de Torozos. Un lugar acogedor y luminoso, con

una amplia y moderna sala que puede albergar a 40 comensales. La cocina, dirigida por Ana Isabel, ofrece una propuesta gastronómica basada en productos de la zona y recetas tradicionales.

No en vano, la chivarra siempre ha estado pegada a una cocina. Su padre, Felisín, simpático y buena persona, se convirtió en una de las personas más conocidas del territorio después de abrir su bar en 1970. Un lugar que emergió como punto de reunión para los pastores gracias al lomo adobado de su madre, María Luisa Sánchez. «Era una época en la que se vivía de otra manera y aunque el bar no tenía comedor, la cocina estaba abierta para disfrutar del conejo guisado, pollo o lechazo que ella preparaba».

Precisamente, en estos días previos a poner en marcha Sabor de Torozos Ana Isabel recuperó viejos cuadernos de cuando solo era una niña. Papeles con recetas y consejos de cocina. Fueron sus primeros trucos a la hora de cocinar, pero «siempre he buscado cosas en libros para aprender». Además, con el Concurso de Pinchos de Villabrágima «me involucré mucho con este mundo». Pero sobre todo «he estudiado cuando iba a otros sitios a comer, porque me fijaba mucho y aprovechaba para preguntar sobre la preparación, y así luego tratar de sacar los sabores». En este sentido, subraya lo importante que es el Restaurante Lera para su formación, en donde «hice las prácticas de cocina tras formarme». Un espacio que «se centra en el producto de la zona con mucha honestidad y respeto por la naturaleza y medio ambiente».

Ese vínculo con la cocina de caza de su madre y de Restaurante Lera cobra vida en forma de tradición en el Restaurante Sabor de Torozos. Desde el salmorejo con tomates de la huerta de Castromonte que se acompaña de helado de aceite de Pago de Valdecuevas y crujiente de jamón hasta el foie de Villamartín con mermelada de albaricoque casera, cada plato es una muestra de la pasión y el cariño que se pone en cada preparación.

MENÚ DEL DÍA

El menú del día de Sabor de Torozos es una excelente opción para aquellos que buscan disfrutar de una comida casera y sabrosa sin tener que gastar mucho dinero. Por solo 14 euros, los comensales pueden elegir entre tres primeros y tres segundos, postre y café. Unos platos que están «hechos con cariño y generosidad», y propuestas que son muy similares a lo que se puede encontrar en cualquier casa de la comarca.

En la carta –que se orienta a las comidas y cenas del fin de semana– destacan indispensables como rabo de vaca, la carrillera, el entrecot y el lechazo por encargo. El pulpo a la brasa, alamar de Cantabria o la tosta de sardina ahumada con brotes verdes son delicias que sin duda merecen la pena probar. Por su parte, entre los pescados destacan el bacalao al ajoarriero y la merluza a la cazuela.

En el apartado dulce se encuentran el arroz casero, torrijas con pan de Villabrágima, helados artesanos y sopa de chocolate, que «parece que estás comiendo un chocolate con churros».

De cara a los diferentes momentos del año «me gustaría hacer cocina de temporada». Y entre los planes más inmediatos «está el de contratar a alguna persona para ayudar en el negocio». Asimismo, «quiero poner en valor los atardeceres de la zona y promocionarlos desde este mismo lugar».

Sabor de Torozos es un lugar que vale la pena visitar. Con su cocina tradicional, su ambiente acogedor y su equipo de personas apasionadas, es el sitio ideal para disfrutar de una comida casera y sabrosa en un entorno rural. No dudes en acercarte y descubrir lo que Sabor de Torozos tiene que ofrecer.

Sabor de Torozos
Plaza Constitución, número 3.
Castromonte
Teléfono: 615 590 564

Ana Isabel Cebrián

RESTAURANTE SABOR DE TOROZOS, EN CASTROMONTE

TRADICIÓN, y sabores de Campos y Torozos