



8 restaurantes rurales en España que merecen una visita

OCIO Y TIEMPO LIBRE

8 restaurantes rurales en España que merecen una visita

¿Quieres huir de la ciudad, disfrutar de la gastronomía tradicional más deliciosa y rodearte de un entorno de naturaleza? Entonces echa un vistazo a esta lista con los ocho restaurantes rurales de España que no deberías perderte.

3 julio, 2021 - 11:34

GUARDAR

Alba Llano Olay

Si buscas huir del estrés de la ciudad, adentrándote en los lugares más tranquilos, escondidos y agradables de **España** y ya has descubierto [los hoteles y apartamentos rurales con más encanto](#), te recomendamos que elijas contentar a tu estómago y a todos tus sentidos en alguno de estos restaurantes rurales que hemos seleccionado expresamente para ti.

Lugares en los que encontrarás esa paz y tranquilidad que buscas y que se encuentran ubicados en los mejores entornos rurales. Una experiencia que podrás acompañar con la mejor comida tradicional, con verduras de la huerta, las mejores carnes, el mejor maridaje, postres caseros y sobre todo, de un trato cercano. Todo esto es lo que encontrarás en estos ocho restaurantes rurales que te proponemos y a los que te aseguramos que soñarás con volver, después de probar sus platos.

8 restaurantes rurales en España que merecen una visita

Ca'l Xabú (Asturias)

La mejor selección de **productos de la tierra, platos exquisitos, comida abundante** y de calidad, menús tradicionales, el postre Panchón más delicioso (postre típico del concejo de Aller y elaborado con pan de escanda) y todo rematado con el mejor café de pota, un trato cercano y una decoración en la que se combina con gran maestría tradición y vanguardia. Eso y mucho más, es lo que te espera si visitas el Hoxel y Restaurante rural Ca'l Xabú, que encontrarás situado en el pueblo asturiano de Cuérigo, en el concejo de Aller y rodeado de un entorno inmejorable para los amantes de la naturaleza y el senderismo. Arroz meloso con pitu caleya, pote de castañas, fabada, torto con picadillo, cebolla rellena de carne guisada, arroz con leche... No falta detalle en su menú asturiano.



Asador Etxebarri (Axpe Atxondo, País Vasco)

Una de las filosofías del tipo de cocina del Asador Etxebarri es la de **seguir la técnica ancestral del uso de los diferentes tipos de leña**, el fuego, la brasa y la huella perfumada de los humos, de ahí que probar cualquiera de sus platos de la carta sea una experiencia culinaria en todos los sentidos. Este restaurante con estrella Michelin incluida y repleto de ese ambiente rural, por el caserío en el que se sitúa y por el verde entorno que lo rodea, lo encontrarás a media hora en coche de Bilbao y te advertimos que está considerado como el tercer mejor restaurante del mundo por The World's 50 Best Restaurants. Cocina a la brasa cuidada al detalle, en la que se respetan los tiempos, la calidad y repleta de sensaciones perfectas para contentar a todos los paladares.



Asador Etxebarri

Casa Cofiño (Cantabria)

En el restaurante Casa Cofiño, ubicado en el pequeño pueblo cántabro de Caviedes, encontrarás **cocina de corte tradicional** con raciones abundantes, carnes de primera y una amplia selección de vinos de gran calidad, perfectos para maridar cualquiera de las opciones que elijas de su deliciosa carta. No dejes de probar su cocido montañés, sus alubias rojas, las carrilleras, el queso al horno, el solomillo, o la tarta de queso al horno, porque te dejarán con ganas de volver.



Casa Cofiño

Cal Ganxo (Cataluña)

Cal Ganxo es un **restaurante de Calçotadas, familiar, comprometido con la tradición** y con los productos de la tierra. Uno de los referentes de la cocina especializada en Cataluña y que encontrarás situado en el pueblo de Masmolets (Tarragona). Este es un pequeño pueblo rodeado de campos, viñedos, caminos y montañas, que encaja a la perfección con esta antigua casa solariega del S.XVIII y de estilo mediterráneo convertida en restaurante. Un lugar perfecto para satisfacer a los cinco sentidos y en el que la tradición se apodera de cada rincón y de cada uno de los platos de su carta, en la que encontrarás parrillada de cordero, longaniza y morcilla negra con alubias del ganxet y alcachofa; crema catalana con carquinyoli y naranja y por supuesto, los mejores Calçots con salsa.



Cal Ganxo

Bodega El Capricho (León)

La historia de El Capricho arranca a comienzos del siglo XX, cuando Segundo Gordón, abuelo de José Gordón (actual propietario), **decide abrir una cueva excavada por él mismo para la elaboración de vino**. Un lugar que en los días de verano hacía también las veces de merendero, acompañando las jarras de vino con deliciosas tortillas, ensaladas de la huerta, queso y embutidos hechos en casa. Hoy este lugar se ha convertido en una de esas paradas gastronómicas imprescindibles en Carrobiezro (León) y sobre todo para los amantes de la carne de buey (su especialidad).



Bodega El Capricho

Restaurante Caldea (Madrid)

Roble de Boletus con Micuit de pato y pasas, paté de cabrales con dátiles, bombones de morcilla con manzana y espuma de pimiento, cocido madrileño, solomillo, entrecot, carrilleras al chocolate blanco... Estas son algunas de las recomendaciones del Restaurante Caldea de Madrid, ubicado en Rascafría. Un gran pajar rehabilitado, con muros de piedra y mobiliario rural, que ahora se ha convertido en uno de los restaurantes rurales mejor valorados y en el que podrás disfrutar de esa mezcla perfecta de cocina tradicional y toques de innovación.



Restaurante Caldea

El Balcón del Pirineo (Huesca)

Ubicado en Buesa y dentro de la Reserva de La Biosfera Ordesa Viñamala, ahí es donde encontrarás El Balcón del Pirineo. Un restaurante y casa rural que, además de contar con las mejores vistas desde su terraza, en su cocina conserva ese hacer ancestral de la cocina a la brasa de leña de roble y especializado en la ternera pirinera. También destacan en su carta los productos del huerto y del bosque, así como esas carnes cocinadas con diferentes leñas en la parrilla y el horno, aromatizadas tenuemente por el humo.



El Balcón del Pirineo

Bodega El Potro (Sevilla)

En Villanueva del Ariscal (Sevilla) es donde encontrarás la Bodega El Potro. Un restaurante rural que cuenta con una gran legión de seguidores por su excelente trato, pero también por la gran calidad de sus platos y por supuesto, también por el entorno repleto de encanto de este restaurante con ambiente de cortijo. En su carta no faltan los platos tradicionales y elaborados con productos de primera calidad como guisos caseros, su famoso bacalao con tomate confitado, morcilla de arroz plancha, las mejores berenjenas fritas, jamón ibérico de bellota, papas con mojo o carrillada ibérica, entre otros deliciosos platos.



Bodega El Potro