

## La Posada, un rincón extraordinario en Cuenca

Escrito por Fernando Saiz

Viernes, 06 de Mayo de 2011 11:34 - Actualizado Martes, 26 de Julio de 2011 07:55

---



[Fernando Saiz](#) . 6 de mayo de 2011

Restaurante Posada de San José. Julián Romero, 4 (Cuenca).

Factura para ocho, con vino, cervezas y refrescos: **194,90**. **Precios.** Gazpacho pastor, 6,50. Zarajo, 3,80. Judías con perdiz, 7,50. Croquetas de boletus, 6,00. Brocheta de langostinos, 8,00. Chuletas de lechal, 13,50. Lomo de orza, 9,75. Conejo, 11,00.

Puntuación comida:

**6  
,25**

. Puntuación precio

:

**7,25**

.

Relación comida/precio

: 6,75

.

## La Posada, un rincón extraordinario en Cuenca

Escrito por Fernando Saiz

Viernes, 06 de Mayo de 2011 11:34 - Actualizado Martes, 26 de Julio de 2011 07:55

---

La Posada de San José no es un sitio conocido por su comida. El espléndido exconvento, enclavado en lo alto de la Hoz del Huécar, es desde hace muchos años un icono de la ciudad de Cuenca, y su prestigio como alojamiento de calidad y buen precio desborda cualquier otra apreciación. Pero su restaurante no debería pasar inadvertido. Aunque se publicita como un sitio de tapas (y en gran medida lo es), aquí se puede comer bien a un precio más que razonable.

Además, el restaurante se beneficia de las maravillas arquitectónicas y panorámicas del edificio de la Posada, y es posible almorzar o cenar con unas extraordinarias vistas a la hoz (enfrente, el Parador y el Puente de San Pablo; arriba, el Cerro del Socorro; abajo, las huertas que flanquean el Huécar) que ya de por sí justifican la visita. La atmósfera del lugar, impregnada de referencias artísticas, también ayuda a la celebración gastronómica. Obras de Saura, Gordillo, Guerrero y Bonifacio, entre otros artistas de la vanguardia relacionados con la escuela de Cuenca, decoran las paredes del restaurante, en aparente paradoja con la reciedumbre clásica de los platos que allí se sirven.

Lo que se come, efectivamente, son platos de la tierra sabrosos y correctamente cocinados. Hay morteruelo, gazpacho pastor, morcilla y zarajos; cordero y lomo de orza; algún plato de cuchara siempre cae. Todo bueno, o casi. A las judías con perdiz les falta un poco de sustancia, el gazpacho pastor no les sale redondo y el lomo está un pelín hecho de más. Pero en conjunto la comida es apreciable, sobre todo cuando se pone en combinación con un factura benévola que demuestra que aquí se puede comer perfectamente por vientitantos euros per capita, vino incluido. Incluso para Cuenca, que evidentemente propende menos a la puñalada que Madrid, es barato.

El servicio también es bueno, aunque hay que cogerle el truquillo. Al principio puede parecer seco, pero es solo la impresión inicial, que desaparece cuando se comprueba que es diligente y colaborador. Incluso en un día tan complicado para un restaurante de Cuenca como el Sábado Santo, con la ciudad atestada de turistas que abarrotan todos los sitios de comidas medianamente dignos, la secuencia y velocidad en el servicio fue correcta, y en dos horas estábamos ya tomando unos chupitos por cortesía de la casa.

Si la gastronomía más que comida es experiencia, en la Posada es de lo más grata. Cuesta llegar (está en una calleja de espaldas a la calle de San Pedro), pero uno sale de allí con la retina reconfortada, con el cerebro lleno de sensaciones, con el estómago conforme y con el bolsillo casi ileso.