

La Abadía, una caricia para el paladar

En **Molina de Segura** ha abierto hace unos meses sus puertas este restaurante, en el que se puede degustar la **cocina tradicional y la de autor** en un ambiente agradable



DELICIAS. Algunos de los platos que se pueden degustar. / M.L.

M.L.M. MOLINA DE SEGURA

El restaurante La Abadía, situado en Molina de Segura, ha hecho realidad el sueño de muchos amantes de la buena mesa: reunir en la misma carta la cocina tradicional mediterránea con la cocina de autor de elaboración propia.

En este local ubicado cerca de los juzgados de Molina se pueden degustar desde unas sencillas pero deliciosas chuletas de cabrito a una exquisita y suave crema de espárragos o una lubina a la espalda como platos más tradicionales. Pero si el comensal es de las personas que gustan de conocer y descubrir nuevos sabores, en La Abadía va a encontrar un lugar en el que va a despertar nuevas sensaciones para su paladar. Explorará sabores y texturas que antes ni siquiera podría imaginar con platos como el creps de salmón, o el jamón de pato con aceite de vainilla y el foie envuelto en semillas de amapola. Y todo a muy buen precio.

Los amantes del arroz tienen una cita obligada con el restaurante La Abadía, ya que «hacemos cualquier tipo de arroz, negro, a banda, melosos, con ventresca y atún...», afirma Mariano González, jefe de cocina.

Además de los platos de la carta, que varía según la temporada, en La Abadía también realizan cualquier tipo de comida por encargo, desde asado de cochinito a pularda, pintada, venado o ciervo cocinados al gusto del cliente.

En el restaurante La Abadía todo está pensado para hacer disfrutar al cliente a través de los cinco sentidos. Muebles antiguos de líneas elegantes y sobrias, suelos con pavimento hidráulico



ACOGEDOR. Vista del salón comedor del restaurante La Abadía. / L.V.

con paños de más de 100 años de antigüedad, paredes de piedra y de color almagra suave y grandes ventanales cubiertos con cortinas de color crudo crean un ambiente relajado y agradable que invita a disfrutar sin prisas de una deliciosa comida.

El local cuenta con un salón dividido en dos dependencias, lo que le permite convertir una de ellas en una zona reservada, ideal para disfrutar de comidas de trabajo o con un grupo de amigos en un ambiente más íntimo. La Abadía tiene la virtud de ser un restaurante perfecto para disfrutar de una cena íntima con tu pareja, a la vez que es un entorno ideal para una comida de negocios.

El propietario de La Abadía, José Francisco Ortuño, y el jefe



CÉNTRICO. Está en una calle paralela a la estación de autobuses. / M.L.

de cocina Mariano González, han cuidado hasta el último detalle: en ninguna mesa falta una flor recién cortada y un pequeño quemador de velas.

En La Abadía todo está pensado para que los clientes que visitan el local salgan con una idea clara y fija en la mente: «tengo que volver pronto».

Algunas sugerencias de la casa

M.L.M. MOLINA DE SEGURA

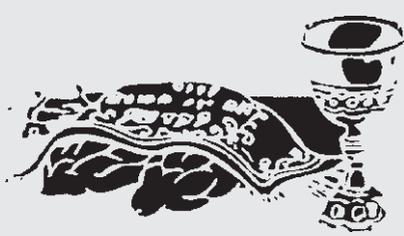
El plato estrella del restaurante La Abadía es el saltado de alcachofas con tallarines de sepia y gambas con aceite de ñoras, según asegura el propio jefe de cocina del local, Mariano González.

Para tener opción a degustar mayor cantidad de platos, los clientes de La Abadía suelen pedir varios para el centro de la mesa.

El responsable de la cocina de La Abadía aconseja no irse del restaurante sin haber probado platos como el jamón de pato con aceite de vainilla y foie con semilla de amapola, o el foie caliente (hígado de pato a plancha) con piñones y pasas y crema de Módena. La lasaña de mango con aguacate y camarones, también es una delicia para el paladar, al igual que el magré de pato con higos confitados o el secreto de cerdo ibérico con manzanas confitadas.

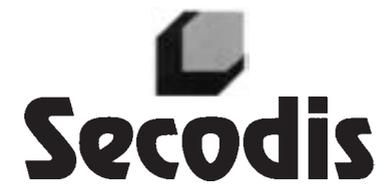
De dulce recomienda el mil hojas y el perfecto de nueces (o de fruta de temporada).

Durante estas fechas, el restaurante abre todos los días. Para hacer reservas puede llamar al 968645571.



Restaurante La Abadía

C/ Ernesto Cardenal, 9
30500 Molina de Segura (Murcia)
Teléfono
968 645 571



Secodis

Maquinaria y equipamientos para:

- PANADERÍA-PASTELERÍA.
- ALIMENTACIÓN-HOSTELERÍA.
- FRÍO INDUSTRIAL-FRÍO COMERCIAL.
- AIRE ACONDICIONADO.

Diseñamos y decoramos su negocio con la más alta tecnología y fiabilidad.

Estamos a su disposición en: Polígono Industrial Base 2000
C/ Comunidad de Madrid Nave 8
Teléfono 968 687 627 - Fax 968 687 583

Dismuga

RETAMERO VILLASPESA, S.L.

C/. Comuneros, 4 - bajo - 30003 Murcia
Teléfono 968 21 95 54 - Fax 968 21 19 56



GRUPO ROCARDIS MURCIA, S.L.L.
C/. Miguel Ángel, 4 - Teléfono 968 38 71 59 - Fax: 968 38 71 82 - 30565 LAS TORRES DE COTILLAS (Murcia)

Mahou
Concesionario cerveza Mahou para la zona de Molina de Segura, Ceutí, Lorquí, Torres de Cotillas y Alguazas

BODEGAS BILBAÍNAS y RAIMAT
Distribución Murcia Capital



TEDIMUR, S.L.

Distribuidor para Murcia y Provincia de:

Bodegas Araco - Rioja
Vinos y Cavas Alsina Sardá - Penedés
Mafresa Ibérico Confianza

Jurado Hermanos S.L.

CAFÉ JURADO

Importadores • Tostadores y torrefactores de cafés

C/ Calasparra, pol. Polvorista, nave 5
Teléfono y Fax: 968 616 815
30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)