

DOSSIER RESTAURANTES ENCUENTRO DE LA ASOCIACIÓN EUROPEA DE ARQUITECTOS CONSERVADORES DE CATEDRALES 2026

Restaurantes recomendados:

1. Restaurante La Fábrica de Harinas



Dirección: Calle Reyes Católicos 5

Teléfono: 925 28 35 49

Página web: hotelsanjuandelosreyes.com

Ubicado en la céntrica calle Reyes Católicos 5, en el corazón de la judería toledana, **La Fábrica de Harinas** ocupa un edificio histórico que fue –como señala su nombre– antigua fábrica de harinas, lo que aporta un carácter auténtico y singular al local.

La propuesta gastronómica del restaurante se basa en una cocina tradicional toledana de primer nivel, elaborada con materias primas de alta calidad y reinterpretada con toques contemporáneos. El menú incluye opciones a la carta y tres propuestas cerradas permiten disfrutar de una experiencia completa.

El ambiente del restaurante combina la solidez de un edificio con vocación industrial del siglo XIX y un interiorismo cuidado que invita tanto a comidas informales como a cenas especiales. La atención al detalle, la ubicación privilegiada (a pocos pasos de monumentos emblemáticos de Toledo) y la verificación de opciones aptas para dietas especiales (celíacos, vegetarianos) completan su propuesta.

2. Restaurante La Cábala

Dirección: Calle Sinagoga, 6

Teléfono: 925 28 35 49

Página web: <https://restaurantelacabala.com/>



En pleno casco histórico de Toledo, a escasos pasos de la Catedral, se encuentra **La Cábala**, un restaurante que combina la tradición toledana con una mirada contemporánea sobre la gastronomía manchega. Su propuesta se basa en el respeto al producto local y la reinterpretación creativa de los sabores de siempre.

El espacio, acogedor y luminoso, conserva el encanto de una antigua casa toledana con paredes de ladrillo visto y detalles rústicos que aportan calidez. En su ambiente se respira serenidad, ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica donde cada plato refleja el cuidado y la pasión por la cocina bien hecha.

Su carta combina recetas tradicionales con toques actuales, y se complementa con menús degustación que permiten explorar toda la creatividad del chef. La bodega, cuidadosamente seleccionada, ofrece una excelente representación de vinos manchegos y nacionales.

3. Restaurante Los Cuatro Tiempos

Dirección: C/ Sixto Ramón Parro, 5

Teléfono: 925 223 782

Web: restauranteloscuatrotiempos.com



Situado en el corazón del casco histórico de Toledo, a pocos pasos de la catedral, el **Restaurante Los Cuatro Tiempos** ocupa una antigua casa toledana del siglo XVI, cuya arquitectura tradicional conserva el encanto y la historia de la ciudad. Fundado en 1973, este emblemático establecimiento ha acompañado a generaciones de comensales y, tras una reciente renovación, mantiene su esencia mientras renueva su propuesta gastronómica con frescura y creatividad.

La cocina de Los Cuatro Tiempos se inspira en los sabores de antaño de la región —carne de caza, escabeches, productos de huerta y recetas familiares— reinterpretándolos desde una mirada actual que busca sorprender al comensal. Cada plato nace del producto de proximidad y de temporada, en un diálogo entre tradición manchega y técnica contemporánea.

El entorno es parte de la experiencia: los muros centenarios, la ubicación privilegiada junto al templo más icónico de la ciudad y el ambiente acogedor invitan a disfrutar de una velada especial. Con su reciente renovación generacional, Los Cuatro Tiempos incorpora además un nuevo espacio cultural donde la gastronomía se fusiona con música, arte y encuentro social.

4. Palencia de Lara

Dirección: Calle Nuncio Viejo 6

Teléfono: 925 25 67 46

Web: asadorpalenciadelara.es



En pleno casco histórico de Toledo, a sólo unos pasos de la majestuosa catedral, se encuentra el **Asador Palencia de Lara**, ubicado en un encantador edificio del siglo XVI que conserva un patio interior tradicional y una atmósfera cálida y acogedora.

La cocina del restaurante abraza con firmeza la tradición castellano-manchega, ofreciendo platos clásicos como el cochinillo asado, el cordero lechal o la perdiz; al mismo tiempo, incorpora guisos de cuchara que cambian semanalmente a manos del chef Tomás Palencia, quien aporta conocimiento profundo de la gastronomía regional.

El ambiente destaca por su elegancia sin ostentación: mesas distribuidas entre el patio histórico y un sótano con bodega, enmarcadas por muros de piedra y vigas antiguas que evocan la historia de la ciudad. El servicio es cercano, profesional, y el establecimiento ha sido reconocido en distintas convocatorias gastronómicas de Castilla-La Mancha por su compromiso con la cocina tradicional. El Asador Palencia de Lara ofrece una experiencia completa en Toledo: sabor, tradición, historia y ubicación privilegiada.

5. Nuevo Almacén



Dirección: Calle Nueva 7

Teléfono: + 34 925 28 39 37

Web: <https://www.nuevoalmacen.es/>

En pleno casco histórico de Toledo, **Nuevo Almacén** se presenta como un espacio gastronómico contemporáneo que combina tradición y modernidad en un entorno cuidado. Ubicado en una zona céntrica y con fácil acceso a los principales puntos de interés de la ciudad, el restaurante ofrece una propuesta dinámica que conecta con el público actual sin perder la esencia local.

El espacio destaca por un interiorismo actual y acogedor, donde la iluminación y los materiales crean un ambiente equilibrado entre lo informal y lo elegante. Su distribución permite tanto comidas distendidas como encuentros más especiales, adaptándose con naturalidad a diferentes momentos del día.

Su propuesta gastronómica se basa en una cocina creativa con raíces mediterráneas, donde el producto de calidad y la presentación cuidada son protagonistas. La carta combina platos para compartir con elaboraciones más completas, ofreciendo una experiencia versátil y actual.

6. Restaurante Manjares



Dirección: C. Sillería, 10

Teléfono: 637 44 36 81

Web: <https://restaurantemanjares.es/>

Ubicado en el entorno histórico de Toledo, **Restaurante Manjares** ofrece una propuesta gastronómica centrada en la tradición culinaria castellano-manchega, con especial atención al producto y a las elaboraciones de raíz. Su emplazamiento, en una zona tranquila del casco antiguo, invita a disfrutar de una experiencia pausada.

El espacio, de carácter acogedor y familiar, combina elementos clásicos con una presentación sencilla y funcional, generando un ambiente cómodo y cercano. La disposición del comedor favorece tanto encuentros íntimos como comidas en grupo.

Su cocina se basa en recetas tradicionales elaboradas con materias primas de calidad, respetando los sabores de siempre. La carta incluye especialidades locales y opciones variadas que permiten descubrir la riqueza gastronómica de la región.

7. Taberna el Botero

Dirección: C. de la Ciudad, 5

Teléfono: 925 28 09 67

Web: <https://tabernabotero.com/>



Situada en una de las zonas más animadas del casco histórico, **Taberna El Botero** recupera el espíritu de la taberna tradicional toledana con una propuesta renovada y actual. Su ubicación, próxima a algunos de los principales enclaves turísticos, la convierte en un punto de encuentro habitual tanto para visitantes como para público local.

El espacio mantiene un ambiente cálido y desenfadado, con una decoración que combina elementos rústicos y contemporáneos. La cercanía en el servicio y la disposición del local favorecen una experiencia gastronómica relajada y auténtica.

La carta apuesta por una cocina de base tradicional con toques creativos, donde destacan las tapas elaboradas y los platos pensados para compartir. El conjunto se completa con una selección de vinos y propuestas que refuerzan su carácter informal y dinámico.

8. Cervecería La Abadía

Dirección: C. Núñez de Arce, 3

Teléfono: 925 19 22 51

Web: <https://abadiatoledo.com/>



En el corazón de Toledo, **Restaurante La Abadía** se ubica en un edificio histórico que refuerza el carácter singular del espacio, evocando la arquitectura tradicional castellana. Su localización privilegiada, en pleno centro, lo convierte en un enclave destacado dentro de la oferta gastronómica de la ciudad.

El interior, distribuido en diferentes estancias, combina muros de piedra, techos abovedados y una ambientación que remite a antiguos espacios monásticos, creando una atmósfera única y con personalidad. Este entorno contribuye a una experiencia envolvente y diferenciadora.

La propuesta gastronómica se apoya en la cocina tradicional con influencias castellanas, incorporando toques actuales en la presentación y en algunas elaboraciones. La carta, amplia y variada, se complementa con una cuidada selección de vinos, configurando una experiencia completa y coherente con el entorno.

9. Taberna la Esencial



Dirección: C. Trastámara, 4

Teléfono: +34 629 95 71 34

Web: <https://www.hotelboutiquequintaesencia.com/es/taberna-la-esencial>

Ubicada en el casco histórico de Toledo, **Taberna La Esencial** propone un concepto gastronómico que pone en valor la cocina de producto desde una perspectiva actual. Su emplazamiento, en una zona céntrica y transitada, la convierte en un espacio accesible y atractivo tanto para el público local como visitante.

El local presenta un ambiente moderno y acogedor, donde los detalles decorativos y la disposición del espacio favorecen una experiencia cercana y cuidada. La iluminación y los materiales aportan equilibrio entre lo contemporáneo y lo tradicional.

La propuesta culinaria se basa en elaboraciones sencillas donde el protagonismo recae en la calidad de la materia prima. La carta combina opciones para compartir con platos más elaborados, ofreciendo una experiencia gastronómica versátil y equilibrada.

10. Taberna el Embrujo

Dirección: C. Santa Leocadia, 6

Teléfono: +34 925 21 07 06

Web: <https://www.tabernaembrujo.com/>



Situada en el entorno histórico de la ciudad, **Taberna El Embrujo** destaca por una propuesta que combina gastronomía y ambiente en un espacio con personalidad propia. Su ubicación, en pleno casco antiguo, la integra dentro del recorrido habitual por los principales puntos de interés de Toledo.

El establecimiento presenta una estética cuidada, con elementos decorativos que evocan un ambiente íntimo y sugerente. La iluminación tenue y los detalles del espacio contribuyen a crear una atmósfera acogedora y diferenciada.

Su carta ofrece una selección de platos que fusionan tradición y creatividad, con especial atención a la presentación y al equilibrio de sabores. El conjunto configura una experiencia gastronómica pensada para disfrutarse de forma pausada.

11. El 10 de Santo Tomé



Dirección: C. Santo Tomé, 10

Teléfono: +34 925 21 07 06

Web: <https://el10desantotome.es/>

En pleno barrio histórico, **El 10 de Santo Tomé** se posiciona como una propuesta gastronómica que combina la tradición local con un enfoque actual. Su ubicación, próxima a enclaves emblemáticos, lo convierte en un punto de referencia dentro del recorrido gastronómico de la ciudad.

El espacio, de estilo contemporáneo, ofrece un ambiente agradable y funcional, adaptado tanto a comidas informales como a encuentros más cuidados. La distribución del local favorece una experiencia cómoda y fluida.

La propuesta culinaria se centra en una cocina variada que integra platos tradicionales con elaboraciones actuales. La carta, pensada para diferentes perfiles de público, permite disfrutar de una experiencia completa en un entorno dinámico.

12. Restaurante “La Mafia se sienta a la mesa”



Dirección: C. Santa Úrsula, 4

Teléfono: +34 925 52 68 44

Web: <https://lamafia.es/restaurantes/toledo/>

La Mafia se sienta a la mesa traslada al centro de Toledo un concepto inspirado en la gastronomía italo-mediterránea, con una propuesta cuidada que combina tradición culinaria y ambientación temática. Su ubicación céntrica lo sitúa como una opción accesible dentro de la oferta gastronómica urbana.

El espacio destaca por una decoración singular, inspirada en la estética italiana y cinematográfica, que genera una experiencia envolvente y diferenciadora. La ambientación contribuye a crear un entorno atractivo y con identidad propia.

La carta se basa en recetas tradicionales italianas elaboradas con ingredientes seleccionados, incluyendo pastas, pizzas y otras especialidades. El conjunto se completa con una oferta variada que permite disfrutar de una experiencia gastronómica reconocible y bien estructurada.

13. Alfileritos 24

Dirección: C. Alfileritos, 24

Teléfono: +34 925 23 96 25

Web: <https://alfileritos24.com/>



Ubicado en una de las zonas más representativas del casco histórico, **Alfileritos 24** combina gastronomía y patrimonio en un espacio singular con vistas privilegiadas. Su localización, en un entorno emblemático de Toledo, refuerza el atractivo del establecimiento.

El interior, distribuido en diferentes niveles, conserva elementos arquitectónicos tradicionales que se integran con una decoración cuidada. La terraza y los distintos ambientes ofrecen opciones variadas según el momento del día.

Su propuesta gastronómica se basa en una cocina de inspiración tradicional con toques actuales, donde destacan las tapas elaboradas y los platos pensados para compartir. La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos y una puesta en escena acorde al entorno.

14. La Malquerida de la Trinidad



Dirección: C. Trinidad, 2

Teléfono: +34 925 71 48 47

Web: <https://www.deheseo.com/>

Ubicada en el casco histórico de Toledo, **La Malquerida** es un espacio gastronómico que combina tradición y modernidad en un entorno dinámico y actual. Su emplazamiento, en una zona céntrica y de gran afluencia, la convierte en un punto de encuentro habitual tanto para visitantes como para público local.

El local presenta un ambiente cuidado y contemporáneo, con una decoración que equilibra elementos modernos y guiños a la estética tradicional. La distribución del espacio favorece una experiencia cómoda y versátil, adaptada a diferentes momentos del día.

La propuesta gastronómica se basa en una cocina de inspiración mediterránea con toques creativos, donde la presentación y el producto tienen un papel protagonista. La carta combina tapas elaboradas y platos más completos, configurando una experiencia variada y actual.

15. Deheseo



Dirección: C. Martín Gamero, 7

Teléfono: +34 925 71 48 47

Web: <https://www.deheseo.com/>

En el entorno histórico de Toledo, **Deheseo** propone una experiencia gastronómica centrada en el producto y en la calidad de las materias primas, con especial protagonismo de los sabores

vinculados a la dehesa. Su concepto gira en torno a una cocina honesta y bien ejecutada, que pone en valor la tradición desde una perspectiva contemporánea.

El espacio, de estética moderna y elegante, crea un ambiente acogedor donde los materiales naturales y la iluminación contribuyen a una atmósfera equilibrada. La distribución del local permite disfrutar tanto de comidas informales como de encuentros más cuidados.

Su propuesta culinaria destaca por el tratamiento del producto ibérico y por una carta que combina elaboraciones tradicionales con presentaciones actuales. El conjunto ofrece una experiencia coherente, centrada en el sabor y la autenticidad.

16. La Clandestina de las Tendillas

Dirección: C. Tendillas, 3

Teléfono: +34 925 22 59 25

Web: <https://www.clandestina.la/>



Situada en una de las zonas con más carácter del casco antiguo, **La Clandestina** se presenta como un espacio gastronómico con identidad propia, donde la creatividad y el ambiente juegan un papel destacado. Su ubicación, en un entorno recogido, refuerza su carácter íntimo y diferenciado.

El local destaca por una estética singular, con una decoración cuidada que combina elementos artísticos y contemporáneos, generando un ambiente acogedor y con personalidad. La iluminación y los detalles contribuyen a una experiencia envolvente.

La carta ofrece una propuesta variada con influencias internacionales, combinando platos creativos con opciones pensadas para compartir. La cocina, dinámica y en constante evolución, aporta frescura y originalidad al conjunto de la experiencia.

17. El Trébol



Dirección: C. Santa Fe, 1

Teléfono: +34 925 28 12 97

Web: <https://cerveceriatrebol.com/>

En pleno centro histórico de Toledo, **El Trébol** se ha consolidado como uno de los espacios gastronómicos más reconocidos de la ciudad, gracias a una propuesta que combina tradición y dinamismo. Su ubicación, próxima a algunos de los principales puntos de interés turístico, lo convierte en un enclave de referencia tanto para visitantes como para público local. Suele estar siempre muy concurrido.

El establecimiento presenta un ambiente animado y funcional, con una estética contemporánea que favorece la rotación y el carácter informal del espacio. La distribución del local permite disfrutar de una experiencia ágil sin renunciar a la comodidad.

La propuesta gastronómica se basa en una cocina variada con especial protagonismo de las tapas y raciones, reinterpretadas con un enfoque actual. La carta, amplia y accesible, ofrece opciones para todos los gustos, configurando una experiencia dinámica y desenfadada.

18. Azotea del Carlos V

Dirección: Pl. del Horno de la Magdalena, 4

Teléfono: +34 925 22 21 00

Web: <https://www.carlosv.com/es/azotea>



Ubicada en una posición privilegiada, **Azotea del Carlos V** ofrece una experiencia gastronómica que combina cocina y vistas panorámicas sobre el casco histórico de Toledo. Su emplazamiento, en altura y próximo a enclaves emblemáticos, la convierte en un espacio singular dentro de la oferta de la ciudad.

El espacio destaca por su terraza, que permite disfrutar de un entorno abierto y cuidado, ideal para momentos de descanso o encuentros al atardecer. La ambientación, moderna y ligera, refuerza la conexión con el entorno urbano y patrimonial.

La propuesta culinaria se basa en una cocina actual y versátil, con platos pensados para compartir y una oferta adaptada a un formato más informal. El conjunto se completa con una cuidada selección de bebidas, configurando una experiencia relajada y atractiva.

19. Street & Soul



Dirección: Cta. Mona, 1

Teléfono: +34 925 25 20 93

Web: <https://streetandsoul.com/>

En el entorno urbano de Toledo, **Street & Soul** propone un concepto gastronómico contemporáneo inspirado en la cocina internacional y en la cultura street food. Su enfoque dinámico y creativo lo posiciona como una opción diferenciada dentro de la oferta local.

El espacio presenta una estética moderna y desenfadada, con una decoración que refleja influencias urbanas y actuales. La distribución del local favorece una experiencia informal y cercana, acorde con su propuesta gastronómica.

La carta combina sabores internacionales con elaboraciones propias, donde destacan hamburguesas, platos fusión y opciones innovadoras. La propuesta apuesta por la variedad y la intensidad de sabores, ofreciendo una experiencia actual y con personalidad.

20. Madre Tierra

Dirección: Bajada Tripería, 2

Teléfono: +34 925 22 35 71

Web: <https://restaurantemadretierra.com/>



Ubicado en Toledo, **Madre Tierra** se define como un espacio gastronómico centrado en una cocina saludable y equilibrada, con especial atención al origen y la calidad de los ingredientes. Su propuesta responde a una tendencia actual que pone en valor la alimentación consciente.

El local presenta un ambiente luminoso y acogedor, con una estética natural donde predominan materiales orgánicos y una decoración sencilla que transmite calma. La disposición del espacio invita a disfrutar de una experiencia tranquila y cuidada.

La oferta culinaria se basa en platos elaborados con productos frescos, incluyendo opciones vegetarianas, veganas y adaptadas a diferentes necesidades alimentarias. La carta combina sabor y equilibrio nutricional, configurando una propuesta coherente con su filosofía.