

Un restaurante cordobés, elegido como el mejor de España sin gluten

Valoran su cocina tradicional cordobesa adaptada para celíacos, con una carta en la que se puede encontrar desde salmorejo a flamenquines y croquetas de rabo de toro, entre otros platos

Publicado por La Voz el 22/6/2018 a las 18:31

El restaurante Sociedad de Plateros María Auxiliadora, en Córdoba, ha alcanzado este año el primer puesto del ranking anual de los 'Mejores Restaurantes sin Gluten' que publica la app gratuita de 'Restaurantes sin Gluten Celicidad', a través de las valoraciones de un total de 5.338 usuarios registrados.



*Restaurante Sociedad de Plateros de María Auxiliadora.
/Foto: LVC*

El restaurante cordobés, según ha informado Celidad, pasa de la segunda posición el año pasado a la primera, poniendo en valor su cocina tradicional cordobesa adaptada para celíacos, con una carta en la que se puede encontrar desde salmorejo a flamenquines y croquetas de rabo de toro, entre otros platos.

El restaurante Casa Niembro, en Asiego (Asturias), pasa a la segunda posición, tras dos años en primer lugar y convertido en una referencia en cocina sin gluten en todo el país, con una carta tradicional asturiana totalmente exenta de gluten, incluyendo tortos con picadillo, croquetas, cordero xaldo a la sidra y hasta cachopo, además de postres como la tarta de frixuelos o el helado de turrón

con barquillo.

En tercera posición se encuentra el restaurante tradicional japonés Okashi Sanda, en Madrid, un establecimiento que, como el restaurante asturiano, también ha apostado por una cocina 100 por 100 sin gluten, y en este caso sin lácteos y sin azúcares refinados.

Completan el ranking el Restaurante Niza de Valladolid, la Sidrería El Fartuquín de Oviedo, el madrileño As de Bastos, la Taberna de Cabildo en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), la Sidrería Nava en Gijón, Cal Marius 449 en Barcelona y La Jaula de Grillos en Zaragoza.
