

Casa Tepa, cocina maragata de encargo



En pleno Camino de Santiago, dentro del recinto amurallado de Astorga, próxima a las termas romanas y al espectáculo telúrico de Las Medulas, se encuentra esta singular construcción de finales del siglo XVIII, reconvertido en recinto hostelero. La que fuera residencia habitual de los Condes de Tepa y, según leyenda local, alojamiento de Napoleón cuando conquistó Astorga, ha sido restaurada recientemente, recuperando la peculiaridad histórica del edificio, pero incorporando toda suerte de comodidades contemporáneas.

Casa de Tepa cuenta con diez habitaciones entre suites, suites junior y habitaciones dobles, todas ellas perfectamen-

te equipadas. Entre sus recintos dispone de un amplio jardín de inspiración decimonónica, biblioteca, cuarto de juegos, galerías y dos salones de reuniones, propicios para convenciones y actos sociales.

En un comedor de refinamiento rural atendido por Sita González, se disfruta de la cocina hogareña del chef Luis Rubio, auténtico experto en cocina maragata, quien se recrea en la variedad y succulencia de uno de los enclaves gastronómico más versátiles de España, donde las experiencias de los arrieros de la Ruta de la Plata y de Galicia se reúnen y el cocido maragato es de ley. Sólo una salvedad, los platos de Casa de Tepa hay que pedirlos con antelación y sus sesiones gastronómicas se limitan a un máximo de 20 comensales. **O**

A. M.