

Dossier de Prensa: Restaurante Alberca – La Maestría de la Brasa en el Corazón de Trujillo

1. El Renacimiento de un Legado: Concepto Gastronómico

En el tejido histórico de Trujillo, donde las piedras narran gestas de conquistadores, emerge **Restaurante Alberca** como el nuevo epicentro de la vanguardia culinaria en Extremadura. Lo que nació en 1997 como un entrañable proyecto familiar de cocina tradicional ha experimentado, desde 2022, una metamorfosis sofisticada bajo la dirección de **Mario Clemente**.

Alberca no es solo un restaurante; es un destino. Es el lugar donde la técnica ancestral del fuego se encuentra con la excelencia del producto de la dehesa, redefiniendo el mapa gastronómico de la región. Aquí, la honestidad del asador vasco se funde con el alma extremeña para ofrecer una experiencia que trasciende el plato, posicionándose como el único establecimiento de Trujillo laureado con un **Sol Repsol**.

2. Un Escenario Milenario: La Verticalidad de la Historia

El restaurante toma su nombre de **La Alberca**, un monumento de solera incalculable situado a escasos metros, junto a la Iglesia de San Andrés. Este antiguo baño público romano, que data de la época del **Emperador Augusto**, es una estructura singular excavada en roca viva que desciende hasta los 14 metros de profundidad.

Existe una simbiosis poética entre el monumento y el restaurante: mientras las aguas de sus tres manantiales "jamás se secan", la llama de la parrilla de Mario Clemente permanece eterna. La **verticalidad** de la Alberca romana, con su abismal profundidad, encuentra su reflejo en la verticalidad del humo que asciende en la cocina, conectando las raíces más profundas de la tierra con la etérea esencia de las brasas. Cenar en Alberca es, en esencia, habitar un vínculo narrativo entre la herencia de Roma y la alta cocina contemporánea.

3. Mario Clemente: El Retorno del Talento

Mario Clemente (Trujillo, 1995) personifica la audacia del nuevo talento gastronómico español. Con un pasado marcado por la disciplina del fútbol, una lesión de rodilla redirigió su ambición hacia los fogones. Su trayectoria es una historia de **riesgo calculado**: Mario eligió cursar un Grado Superior en Cocina en lugar de una carrera universitaria convencional, impulsado por la visión de transformar el asidero familiar en un templo de culto.

Su formación es un equilibrio entre la potencia y la pureza:

- **BiBo Madrid (Dani García):** Donde dominó la gestión del caos y la alta presión, orquestando servicios de hasta 300 comensales bajo los estándares de la élite.
- **Asador Etxebarri (Bittor Arginzoniz):** Una etapa mística en el segundo mejor restaurante del mundo. Bajo la tutela de Arginzoniz, Mario interiorizó el respeto sagrado por el producto y el lenguaje del fuego, aprendiendo que la verdadera vanguardia reside en la sencillez absoluta.

Este retorno para "salvar" y elevar el negocio de sus padres ha llevado a la crítica a compararlo con "**Carmy**" **Berzatto**, protagonista de la serie *The Bear*. Sin embargo, el éxito de Mario es una realidad palpable que ha conquistado a figuras de la talla de **Raúl González Blanco**, quien se ha rendido ante la propuesta de este joven chef que ha logrado que el mundo entero vuelva a mirar hacia Trujillo.

4. La Filosofía del Humo y el Oro de la Dehesa

En Alberca, la **leña de encina** es el hilo conductor. El humo no se trata como un mero condimento, sino como un elemento arquitectónico que aporta estructura a cada bocado. La despensa es una oda a la dehesa extremeña, tratada con una pulcritud técnica que resalta su origen noble.

La propuesta se eleva mediante detalles de lujo artesanal, como la simbiosis entre el **Queso Carbonero de Granadilla** y el **aceite ahumado de La Barca**, creando un juego de aromas que evoca el paisaje local. Desde los cortes de ibérico de bellota hasta el venado y el retinto, cada ingrediente es seleccionado por su pureza, permitiendo que la brasa actúe como el pincel que define su sabor final.

5. Platos Emblemáticos: Una Coreografía Sensorial

La carta de Alberca es un diálogo entre dos mundos que colisionan y se abrazan:

- **Migas de Tere:** El corazón emocional del restaurante. Elaboradas por la matriarca del clan, Tere, estas migas son un baluarte de tradición intocable. Representan el origen y el respeto a la memoria familiar, conviviendo en armonía con la técnica más depurada de su hijo.
- **Yema a la brasa:** Una exhibición teatral de técnica. Al romperse, la yema libera el etéreo aroma de la encina, exhalando un humo que envuelve al comensal en una experiencia aromática única. Es la máxima expresión de la cocina del humo.
- **Pluma Ibérica de Bellota:** La joya de la corona. Cocinada con una precisión milimétrica, destaca por una infiltración de grasa que se funde en el paladar gracias al golpe de calor exacto de la parrilla.
- **Patatas Revolconas:** Una reinterpretación de este icono local donde Mario aplica sus conocimientos de alta cocina para elevar su textura y matices, respetando la potencia sávida del recetario extremeño.

6. Distinciones y Reconocimientos

El ascenso meteórico de Restaurante Alberca ha sido refrendado por las instituciones más exigentes del panorama gastronómico:

- **Sol Repsol (2025):** Único establecimiento en Trujillo en ostentar esta prestigiosa distinción de la Guía Repsol.
- **Bib Gourmand de MICHELIN (desde 2023):** Reconocimiento a una cocina de alta calidad con una relación calidad-precio excepcional.
- **T de Oro (2025):** Mario Clemente ha sido distinguido como **el único chef de Extremadura** (1 de los 18 talentos seleccionados en toda España) con este premio al talento joven.
- **Premios En Salsa:** Galardonado en 2022 como "Mejor Conservador del Recetario Extremeño" y en 2023 por la "Mejor Cocina Creativa" de la provincia de Cáceres.
- **Travellers' Choice de Tripadvisor:** Calificado consistentemente entre el **10% de los mejores restaurantes del mundo**.

7. Propuesta Comercial y Menús Degustación

Alberca ofrece una narrativa por pases que permite al comensal explorar la evolución del producto a través de los diferentes estados del fuego:

Menú	Enfoque Gastronómico	Precio
Menú Brasas	Iniciación a la técnica de parrilla y producto local de temporada.	55€
Menú Humo	Una inmersión profunda en la técnica del humo con platos como la Gamba Roja.	65€
Menú Ceniza	La máxima expresión narrativa: Atún Rojo, cortes ibéricos premium y alta vanguardia.	90€

- **Precio medio de carta:** 38€ - 40€.

8. Información Práctica y Reservas

- **Dirección:** Calle Cambrones, Nº 8 (Acceso también por Calle de la Victoria, 8), Casco Antiguo, 10200 Trujillo, Cáceres.

- **Teléfono:** +34 927 32 22 09
- **Horarios:**
 - **Comidas:** 13:15 / 13:30 – 15:30.
 - **Cenas:** 20:30 – 22:30.
 - **Descanso semanal:** Martes y miércoles.
- **Servicios:** Terraza exclusiva en patio interior (escenario privilegiado para las cenas), opciones sin gluten, Wifi gratuito.

Nota para medios: Debido al impacto mediático de sus recientes reconocimientos y la exclusividad de su propuesta, se requiere una reserva previa mínima de **tres semanas** para servicios de fin de semana. El chef Mario Clemente suele interactuar personalmente con los comensales, garantizando una hospitalidad intuitiva y elegante.