



La Toba

entorno, patrimonio y recursos



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Castilla-La Mancha



DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA



AGRICULTORES
DE LA MANCHA

GUADALAJARA



CRÉDITOS:

© Heliconia S. Coop. Mad.
(CC BY-NC 4.0)

Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional

Autores de la guía:

Jose Borrell Brito
David Molina Villar
Heliconia S. Coop. Mad

Cartografía:

Carolina Yacamán Ochoa
Heliconia S. Coop. Mad

Ilustraciones:

Elena López Pérez

Fotografía:

Jose Borrell Brito

Diseño y maquetación:

taller de diseño traficantes de sueños
(www.taller.traficantes.net)

La Toba

entorno, patrimonio y recursos

Índice:

Descripción general < p. 8 >

Descripción socioeconómica < p. 22 >

Patrimonio arquitectónico < p. 26 >

Patrimonio inmaterial < p. 32 >

Gastronomía y productos locales < p. 36 >

Propuestas turísticas < p. 38 >

introducción

Con este proyecto se intenta mostrar de forma objetiva el potencial de nuestro pueblo tal y como es en su entorno, en su medio, en su historia, en su cultura y en sus gentes.

Seguramente, tanto vecinos como turistas nos llevaremos una sorpresa al descubrir aspectos nuevos de elementos que siempre han estado ahí, pero que no destacaban por estar incluidos en la costumbre o la rutina de la vida y del día a día.

Este Plan tiene la finalidad de poner en valor los recursos turísticos de La Toba, creando nuevos productos y, sobre todo, sensibilizando e implicando a los vecinos, los verdaderos protagonistas de este proyecto y a los que desde el Ayuntamiento se les quiere reconocer su colaboración y agradecerles el tiempo que han empleado para la elaboración de este trabajo, compartiendo su conocimiento, tanto del patrimonio natural como del patrimonio sociocultural del pueblo.

La Toba cuenta con unas infraestructuras básicas orientadas al disfrute del ocio o de la naturaleza, de la práctica deportiva y del conocimiento de nuestro patrimonio histórico, pero queremos continuar por la senda segura del crecimiento sostenible, reforzando para ello los recursos naturales o históricos para el turismo. Uno de los objetivos de este programa es facilitar la visita a La Toba y su entorno creando dos itinerarios naturales-turísticos que unan espacios de valor ambiental y cultural con el pueblo.

Pretendemos con este Plan relacionar aspectos económicos, culturales, sociales y medioambientales de La Toba y de los diferentes entornos que nos encontramos, siendo, además, un instrumento de participación ciudadana para la armonización y consecución de sus objetivos.

Este trabajo, que se dirige a todos los toberos, está hecho con la idea de dar a conocer este lugar, pero también con el sentimiento del arraigo a un pueblo.

Julián Atienza García
Alcalde de La Toba, Diciembre de 2013



Cómo usar la guía

Esta guía quiere contribuir al conocimiento de los valores naturales y culturales del municipio de La Toba, sirviendo de herramienta para que los viajeros que lo visitan puedan disfrutar de una estancia completa en el municipio. En ella se ofrece información sobre los valores ambientales, culturales y etnográficos de la zona y se proponen varios paseos por el entorno del municipio. Así mismo, se aportan datos sobre las posibilidades de recolección y aprovechamiento de plantas y setas silvestres de utilidad o comestibles y se citan las especies de aves más interesantes que es posible avistar en el municipio.

La información contenida en esta guía se complementa con la que está disponible en los códigos QR ubicados en los paneles interpretativos y en las balizas de los

recorridos, en donde el viajero obtendrá información ampliada y detallada sobre las particularidades de los recorridos propuestos. La descarga en el teléfono móvil permite que, en cada uno de los puntos de parada seleccionados en las rutas, el viajero pueda tener información especializada sobre cada uno de los elementos y valores allí presentes (Vegetación y Paisaje, Fauna, Propuestas de Recolección y Aprovechamiento y Etnografía).

Tanto esta Guía como la información referente a los recorridos y puntos QR con información en soporte digital, se puede conseguir a través de su descarga en formato pdf desde la página web del Ayuntamiento (<http://www.latoba-guadalajara.es/>), o bien en papel en los establecimientos turísticos y casa consistorial del municipio, donde se suministrará gratuitamente.



Ubicación, relieve y geología

El municipio de La Toba se ubica en el sector noroeste de la provincia de Guadalajara, conformando el límite de las comarcas naturales de Sierra Norte, La Alcarria y La Campiña. Dicha posición confiere al término diferentes características geológicas, biológicas y culturales.

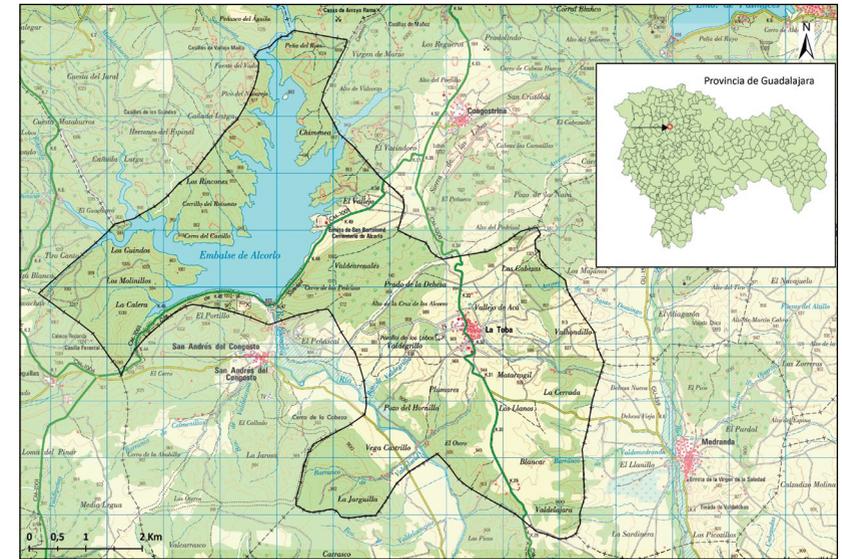
El término municipal ocupa una superficie aproximada de 36,60 kilómetros cuadrados, localizándose a una altura media de 985 metros sobre el nivel del mar.

El clima de este territorio se encuentra caracterizado por altas temperaturas estivales (próximas a los 40 grados centígrados), así como por bajas temperaturas invernales (inferiores, en múltiples ocasiones, a los 0 grados centígrados).

Las precipitaciones son escasas, del orden de 450-550 milímetros anuales, concentradas fundamentalmente en los meses de primavera, otoño e invierno, siendo más frecuentes en esta última época del año.

Geológicamente se encuentra en una disposición típica de frontera, comprendiendo desde materiales antiguos metamorfizados hasta depósitos erosivos más recientes, del Cuaternario. Estos depósitos, son bloques levantados por fallas y depósitos horizontales con toda clase de formas intermedias. Son también elementos cuaternarios las arenas y gravas procedentes de la erosión de formaciones más antiguas que se han ido depositando en la vega de los ríos y en sus lechos.

Los materiales geológicos más antiguos que encontramos en el municipio se sitúan en los alrededores del embalse de Alcorlo, donde aparecen formaciones de neis grandular con grandes cristales de feldespato. Este tipo de rocas originan suelos ácidos que condicionan en gran medida el tipo de vegetación.



El resto de materiales que encontramos en el municipio son de origen terciario, a excepción de la vega del río Bornova, donde aparecen los materiales más modernos correspondientes al Cuaternario.

Los páramos, valles y laderas de la Dehesa, Valdegrillo o el propio núcleo urbano de La Toba están formados por areniscas y conglomerados. Estos materiales tienen una composición rica en carbonato cálcico, por lo que el pH de los suelos que originan es básico y la vegetación que aparecerá sobre ellos tendrá características muy diferentes a la de los alrededores del embalse.



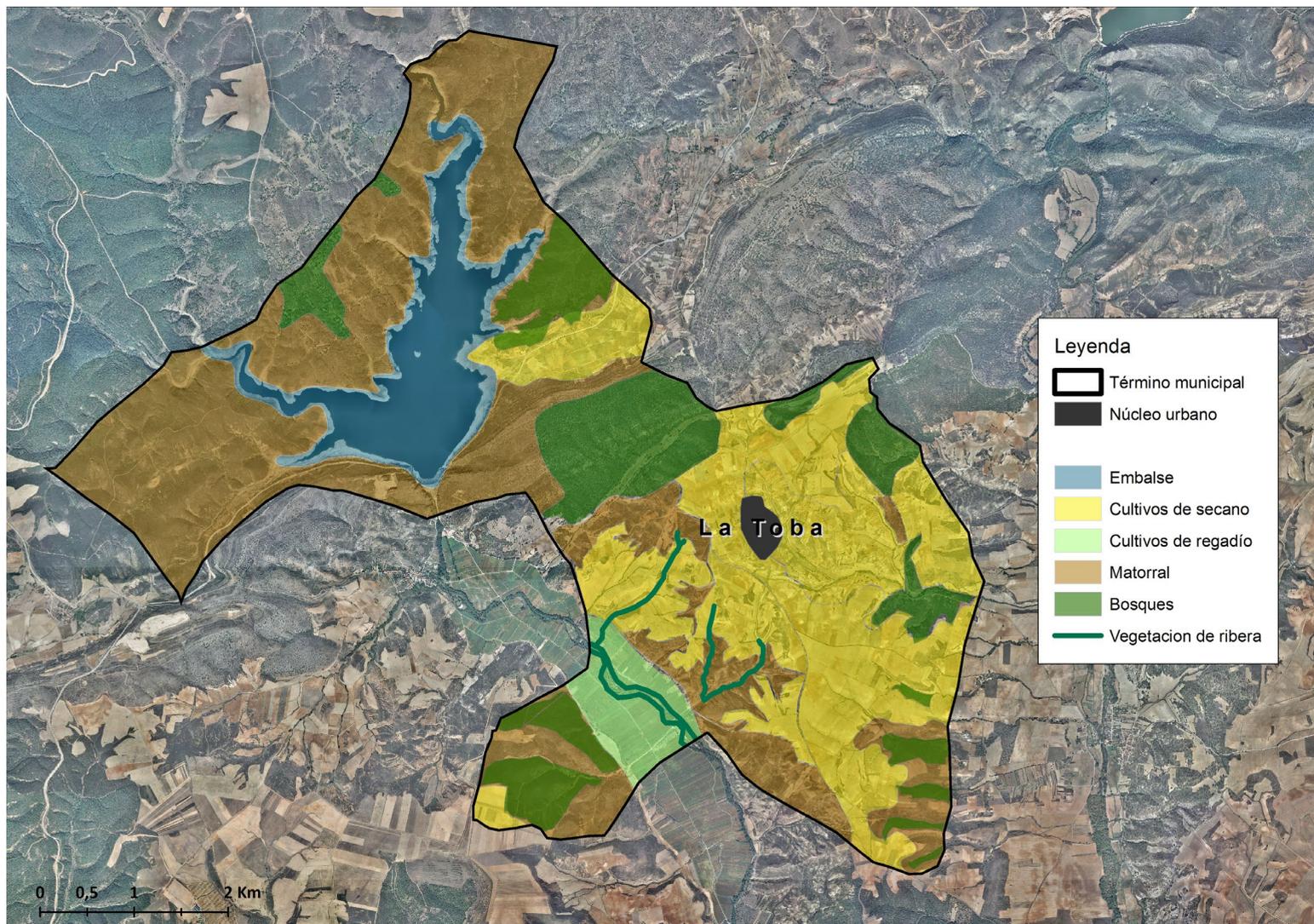
La Toba: mosaico de paisajes vegetales

El paisaje de La Toba está configurado como un mosaico en el que se entremezclan formaciones vegetales que presentan una leve intervención humana (bosques de encinas, quejigos, melojos y formaciones de ribera), junto con zonas de matorral, pastos, tierras de cultivo cerealístico, de regadío, viñedos y olivares en las que se hace más evidente la transformación realizada por los habitantes de la zona desde hace siglos.

En estos campos, la formación dominante en el pasado fueron los bosques mixtos de encina y quejigo, pero éstos han quedado hoy relegados a las zonas de más difícil acceso y con más pendiente que no han sido ocupadas por los cultivos de cereal.

La ribera del Bornova cuenta con un denso y bien conservado bosque de galería en cuyos márgenes se han instalado cultivos de regadío (fundamentalmente campos de maíz).

En los terrenos más pedregosos encontramos matorrales espinosos de aulagas entremezclados con multitud de plantas aromáticas como lavandas, tomillos y salvias.



Bosques planifolios: encinares, quejigares y melojares

Las masas arboladas de la Toba, constituyen un ejemplo del bosque típico mediterráneo en el que predominan árboles de hojas endurecidas y espinosas, adaptadas para soportar un clima seco y cálido en el verano y frío y húmedo durante los inviernos. En esta zona se da la particularidad de que se entremezclan como especies dominantes las encinas (*Quercus ilex*, árbol siempre verde, con las hojas duras y espinosas) y sus cercanos parientes los quejigos (*Quercus faginea* subsp. *faginea*, especie semejante a la encina, cuyas hojas se marchitan al llegar los fríos invernales, manteniéndose en el árbol hasta la primavera). Estos bosques se asientan predominantemente sobre terrenos con un pH básico, donde los quejigos ocupan las zonas más frescas, y con suelos más desarrollados, en los fondos de valle y laderas de umbria, mientras que las encinas se sitúan en los lugares más escarpados, expuestos y en las solanas.

Acompañando a las encinas y los quejigos, en el interior del bosque y en sus claros y márgenes, podremos observar diversos árboles, arbustos y matas. Cuando el sustrato sobre el que se ubica el bosque es de naturaleza caliza, aparecen aulagas (*Genista scorpius*), hierbas pincel (*Staehelina dubia*) y otras plantas que prefieren los sustratos calizos como los guillomos (*Aemlanchier ovalis*) carrasquillas (*Lithodora fruticosa*), tomillo picante (*Thymus mastigophorus*) o aligustres (*Ligustrum vulgare*). Cuando estos bosques crecen sobre afloramientos ácidos conviven diversas especies de jaras (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius* y *Cistus salvifolius*), brecinas (*Calluna vulgaris*) y tomillo salsero (*Thymus mastichina*), entre otras.



Encina



Los ejemplos mejor conservados de bosque de encinas y quejigos los encontramos en la zona del Prado de la Dehesa (al noroeste del pueblo), alrededor del barranco de Valdelavid (suroeste del casco urbano) y en Valhondillo y la Cerrada (este del pueblo). Hay que mencionar que si nos adentramos en el bosque, será posible encontrar majestuosos ejemplares de quejigo de gran porte y perímetro de tronco.

En los afloramientos de terrenos ácidos que aparecen en la Toba (al norte del municipio, lindando con los municipios de Alcorlo y Congostrina), podemos observar retazos de melojares (o rebollares); bosques en los que predomina como especie arbórea el roble melojo o rebollo (*Quercus pyrenaica*).

Entremezclados con los melojos aparecen algunas retamas negras (*Cytisus scoparius*), jaras de hoja estrecha (*Cistus ladanifer*), jara estepa (*Cistus laurifolius*), cantueso (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*), algunos olmos (*Ulmus minor*), escaramujos (*Rosa spp*), helechos águila (*Pteridium aquilinum*), brezos (*Erica arborea*) y brecina (*Calluna vulgaris*).

Quejigo

Quejigar

Helecho águila

Tomillo salsero

Cantueso

Brecina

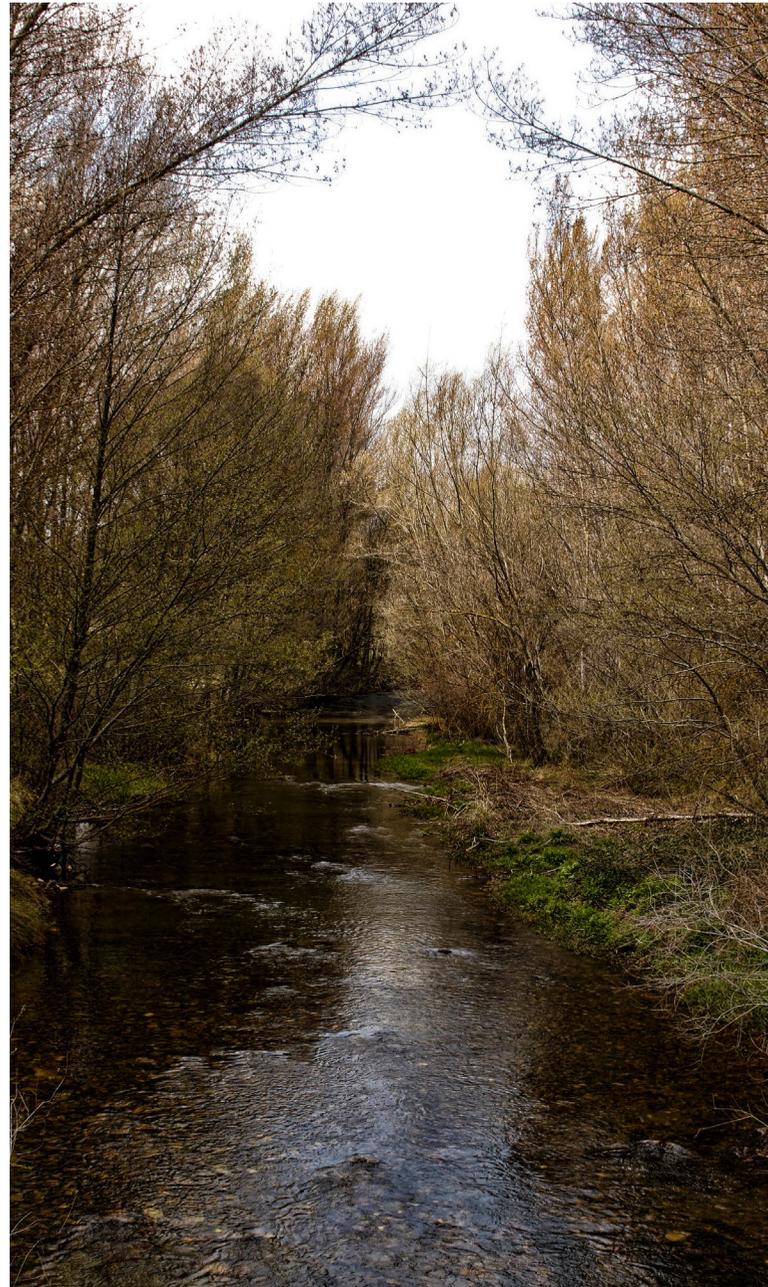
Piorno

Riberas

La vegetación de ribera mejor conservada se ubica en torno al cauce del río Bornova, aunque también podemos encontrar manchas de vegetación ribereña en los arroyos y barrancos que atraviesan la región para desembocar en el Bornova.

Bosques de galería

En estos bosques de los márgenes del Bornova, observamos la típica disposición en zonas de la vegetación de ribera, en la que las plantas se sitúan en franjas más o menos paralelas al cauce en función de las distintas necesidades de agua de cada especie. Así, en las orillas del cauce encontramos saucedas, en las que se alternan varias especies de sauce (*Salix atrocinerea*, *Salix purpurea* y *Salix salvifolia*). Entremezclados con los sauces, o en la franja inmediatamente posterior, apa-



Aliso



Álamo



Chopo



Fresno



Sauce



Majuelo



Escaramujo



Manzano silvestre



Zarzamora



recen los alisos (*Alnus glutinosa*), que llegan a conformar una densa aliseda. En algunas zonas del cauce la aliseda y saucedas se ve sustituida por una chopera, bosque de ribera en el que predominan los chopos (*Populus nigra*) y los álamos (*Populus alba*). En la zona más alejada del río, pero donde aún se nota la humedad en el suelo, aparecen fresnos de hoja estrecha (*Fraxinus angustifolia*) formando una fresneda.

Sotos espinosos

En las zonas de influencia de los arroyos y torrentes estacionales, donde los sauces ya tienen dificultades para desarrollarse por la falta de agua en los meses más cálidos, se crían diversas especies más o menos espinosas, en general de la familia de las rosáceas, como majuelos (*Crataegus monogyna*), escaramujos (diversas especies del género *Rosa* como *Rosa agrestis*, *Rosa andegavensis*, *Rosa canina*, *Rosa micrantha*, *Rosa pouzini* y *Rosa tomentosa*), endrinos (*Prunus spinosa*), zarzamoras (*Rubus ulmifolius* y otras zarzas) y manzanos silvestres (*Malus sylvestris*).

Aulagar



Matorrales

En las zonas en las que no existen cultivos y donde está disminuyendo la presión del pastoreo aparece una vegetación arbustiva que en las áreas de pH básico está dominada por las aulagas y los tomillos y en los terrenos ácidos por las jaras y los brezos.

Aulagares y tomillares

Cuando los suelos están relativamente desarrollados se asientan los aulagares (matorrales en los que domina la aulaga, *Genista scorpius*, tradicionalmente llamada ahilaga en La Toba). Sobre las zonas más pedregosas y con suelos más pobres aparecen los tomillares, matorrales más bajos con tomillos (*Thymus mastigophorus* y *Thymus zygis*).

Junto a estas plantas encontramos otras especies adaptadas a la exposición, tanto a los calores de los veranos como a los fríos invernales. Aparecen varias plantas aromáticas como espliego

Marrubio



Aulaga



Ajedrea



Perpetua



Abrotano



(*Lavandula latifolia*), ajedreas (*Satureja montana* y *Satureja cuneifolia*), salvia (*Salvia pratensis*), tomillo salsero (*Thymus mastichina*), junto con perpetua (*Helichrysum stoechas*), retamas (*Retama sphaerocarpa*), abrotano (*Santolina chamaeciparissus*), etc.

Jarales y brezales

Se dan de manera testimonial, en los alrededores del embalse de Alcorlo, sobre terrenos ácidos. En ellos se entremezclan jaras (*Cistus ladanifer* y *Cistus laurifolius*) con brezos (*Erica arborea*), brecina (*Calluna vulgaris*), cantueso (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*), manzanilla bastarda (*Helichrysum stoechas*), torvisco (*Daphne gnidium*), etc.

Terrenos baldíos y pedregales

En las zonas más degradadas y sometidas al pastoreo domina la vegetación herbácea y las plantas de carácter nitrófilo (adaptadas a vivir en zonas con altas concentraciones de nitrógeno debido a los aportes que realiza el ganado en forma de orines y excrementos). En estas zonas encontramos: achicoria (*Cichorium intybus*), cardo corredor (*Eryngium campestre*), lechetreznas (*Euphorbia nicaensis*), marrubio (*Marrubium vulgare*), dedalera negra (*Digitalis obscura*), trébol de mal olor (*Psoralea bituminosa*), hierba de San Juan (*Hypericum perforatum*) etc.

Jara estepa



Achicoria



Dedalera negra



Lechetreznas



Cardo corredor





Cultivos

En La Toba, gracias a los aportes hídricos del río Bornova, además de secoano existen amplias zonas de regadío. El principal cultivo de este grupo es el maíz, mientras que en el secoano dominan el girasol y cereales como la cebada, el centeno y el trigo.

Cabe destacar también la presencia de especies leñosas de secoano, como la vid y el olivo, que en La Toba alcanzan uno de los puntos más al norte de sus áreas de cultivo en Guadalajara.



Fauna

La fauna de La Toba está caracterizada por la presencia de especies adaptadas al clima continental predominante en el centro de la península ibérica.

Entre los peces que podemos encontrar destacan la trucha y el gobio.

La trucha (*Salmo trutta*) es una especie autóctona que aparece en los tramos altos de los ríos, allí donde las aguas están más frías y oxigenadas, así como en los fondos de arena y grava para reproducirse.

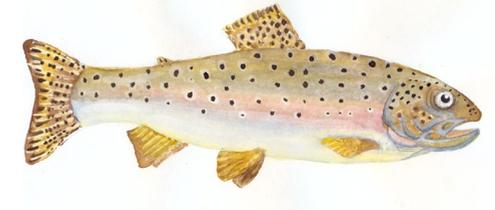
En el río Bornova también aparece el gobio ibérico (*Gobius lozanoi*) una especie endémica de la península y el sur de Francia que posee unos distintivos barbillones bucales.

Asimismo, en el embalse de Alcorlo pueden aparecer especies introducidas como el percasol (*Lepomis gibbosus*) y el pez gato (*Ameiurus melas*).

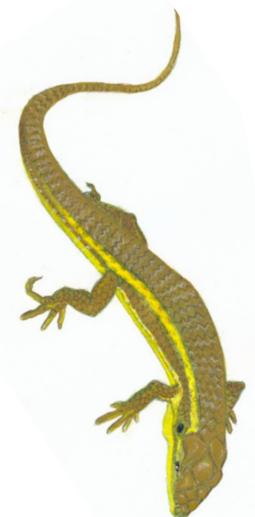
Aunque el clima continental dominante en el municipio no ofrece condiciones óptimas para la presencia de una gran variedad de anfibios, en La Toba aparecen algunas especies. Las más abundantes son el sapo común (*Bufo bufo*) y el sapo corredor (*Bufo calamita*), especialmente concentradas para el cortejo y la reproducción en las charcas estacionales que se forman con las lluvias de primavera.

Entre los reptiles podemos encontrar especies adaptadas a medios antropizados como la lagartija roquera (*Podarcis hispanica*) o la salamanquesa común (*Tarentola mauretana*).

En las zonas de baldíos o claros de los bosques, en los que hay abundante insolación, la composición de reptiles cambia hacia especies menos tolerantes a la presencia humana como la lagartija colilarga (*Psammodromus jeanneae*), el lagarto ocelado (*Timon lepidus*) o la culebra de escalera (*Rhinechis scalaris*).



Trucha



Lagartija colilarga

Cernicalo vulgar



Las aves presentes en La Toba pueden clasificarse por su preferencia ecológica por alguno de los tres grandes hábitats del municipio: el bosque de encinas y quejigos, el bosque de galería o los mosaicos de cultivos y baldíos.

Así, entre las especies forestales, podemos encontrar rapaces como el águila calzada (*Hieraaetus pennatus*), el azor (*Accipiter gentilis*) o el águila culebrera (*Circaetus gallicus*). Los paseriformes más habituales en este medio son las currucas mirlonas (*Sylvia hortensis*) o el arrendajo (*Garrulus glandarius*), excelente dispersor de bellotas gracias a su costumbre de enterrarlas.

Alcaudón real



En los bosques de galería del río Bornova aparecen especies valiosas que nos indican la calidad de este ecosistema tales como la oropéndola (*Oriolus oriolus*) o el martin pescador (*Alcedo atthis*).

Por último, son las especies adaptadas a los medios agrarios y antropizados aquellas que más destacan entre la avifauna del municipio. Algunas aparecen junto al borde de caminos y cultivos, como la cogujada común (*Galerida cristata*), el colirrojo tizón (*Phoenicurus phoenicurus*), la collalba rubia (*Oenanthe hispanica*) o la collalba gris (*Oenanthe oenanthe*).

Otras tienen sus hábitats más ligados a la presencia de arbustos de mayor porte como ocurre con los jilgueros (*Carduelis carduelis*), pardillos (*Carduelis cannabina*) o los alcaudones reales (*Lanius meridionalis*) y común (*L. minor*), especies con una peculiar costumbre como es la de clavar y conservar a sus presas en las espinas de las zarzas.

Cabe destacar la presencia de rapaces planeadoras cuyo avistamiento puede ser efectuado desde cualquiera de los hábitats del municipio. Por su abundancia destacan los buitres leonados (*Gyps fulvus*), seguidos del águila real (*Aquila chrysaetos*), el cernicalo vulgar (*Falco tinnunculus*) y el milano negro (*Milvus nigrans*). La presencia del águila perdicera (*Hieraaetus fasciatus*) se reduce sólo a individuos de paso provenientes de cercanos territorios de cría.

Entre las rapaces nocturnas, más perceptibles por sus cantos que por sus avistamientos, destacan el búho real (*Bubo bubo*) cerca de cortados rocosos, el cárabo (*Strix aluco*) en formaciones forestales, el autillo (*Otus scops*) en el bosque de galería o el mochuelo (*Athene noctua*) en las inmediaciones de campos de cultivo. En los medios agrícolas también podemos encontrar especies de aves con valor cinegético, como son la perdiz (*Alectoris rufa*) y la codorniz (*Coturnix coturnix*).

Respecto a los mamíferos, la diferenciación por hábitats también ocurre igual que en las aves, pero de manera más acentuada debido a su necesidad mayor de permanecer más tiempo ocultos. Entre las especies forestales de mamíferos destacan el tejón (*Meles meles*), visible sobre todo a través de sus patentes tejoneras, el gato montés (*Felix silvestris*) o la garduña (*Martes foina*), todas ellas depredadoras y con escaso número de individuos.

Por el contrario, en los claros de los bosques y cerca de los cultivos también se pueden observar con relativa facilidad a los corzos (*Capreolus capreolus*) y a algunos zorros (*Vulpes vulpes*).

Asimismo, entre las especies de interés cinegético, además del corzo, destacan el jabali (*Sus scrofa*), visible sobre todo a través de sus marcas, el conejo (*Oryctolagus cuniculus*) y la liebre (*Lepus granatensis*).

Tejón



Corzo



Jabali



La mayor parte de las actividades económicas de La Toba están basadas en la producción primaria, es decir, la agricultura y la ganadería.

La agricultura ocupa dos ambientes bien diferenciados, la vega del río Bornova, donde se practica el regadío, y los páramos y cuevas circundantes, donde se realiza una agricultura de secano.

En el regadío el cultivo principal es el maíz, cuyo apogeo puede observarse en los meses de septiembre y octubre cuando el amarillo de sus mazorcas contrasta con el verde de sus tallos inundando de color la vega del Bornova.

Entre los maizales aparecen intercalados pequeños huertos familiares destinados al autoconsumo de verduras, hortalizas y algunos frutales. En ellos podemos encontrar una gran diversidad de especies como las cebollas, puerros, calabacines, tomates, berenjenas, guindillas o pimientos.

Uno de los cultivos de huerto más apreciados por los vecinos del pueblo y los visitantes es el de la judía colorada. Esta variedad tradicional de legumbre está caracterizada por sus colores oscuros, por su adaptación al clima y los suelos locales y por su elevada calidad gastronómica.





Otro de los cultivos que podemos encontrar cercano al río es el del girasol. Se trata de una especie de secano que se cultiva en los años en que hay restricciones para el regadío.

En las cuestas y lomas del municipio se practica una agricultura de secano que tiene en los cereales su principal exponente. Las especies se cultivan según la calidad de los suelos, ocupando la cebada los mejores, el trigo los intermedios y el centeno los que tienen menos nutrientes.

El barbecho es una práctica destinada a dejar descansar los suelos tras la cosecha, cuando se labran después de las lluvias de primavera, se facilita así la actividad de los microorganismos del suelo que lo prepararán hasta la siembra del cereal que tendrá lugar en otoño.

Otros cultivos destacados de secano son el olivo y la vid, siempre en las laderas orientadas hacia el sur, con condiciones térmicas más favorables. Ambos suponen el límite norte de estos cultivos en la provincia de Guadalajara.

La ganadería local está compuesta por rebaños de ovejas que aprovechan baldíos, barbechos y rastrojeras. Asimismo, también hay una significativa ganadería apícola, cuyas colmenas aprovechan las floraciones más relevantes del municipio, como las del espliego y el tomillo.

En el sector turístico La Toba alberga un bar donde se preparan comidas caseras y locales, así como una casa rural. Destaca también la posibilidad de recorrer el Camino del Cid o practicar descenso de aguas bravas en el río Bornova cuando hay desembalses desde la presa de Alcorlo.



Torre de vigilancia del Castillo de Corlo

Cuentan los habitantes de La Toba, que los restos del antiguo castillo de Corlo se encuentran actualmente bajo las aguas del embalse de Alcorlo, siendo posible observar (cuando las aguas del embalse están bajas debido a la sequía) una de las rocas en las que se emplazaba. Del antiguo castillo, actualmente sólo se conservan su torre de vigilancia o atalaya y parte de su muralla exterior.

El origen del castillo parece estar en una antigua torre de vigilancia árabe que se comunicaba visualmente con la Torrecilla de la Membrillera (las dos construcciones pertenecían al sistema defensivo de la Marca Media, que el Califato creó para defenderse del Reino de Castilla).

El actual castillo, construido en el siglo XV, fue propiedad de Don Juan de Tovar, quien perdió la fortaleza durante la Guerra de los Infantes de Aragón, pasando éste a manos del Rey de Castilla, al que Don Juan había sido desleal al aliarse con las tropas del Rey de Navarra.

Actualmente las ruinas del castillo son propiedad del Estado.



Puente romano del Bornova

El puente romano del río Bornova, se encuentra ubicado a los pies del castillo de Corlo. Tiene su origen en la calzada romana que ascendía por el valle del Bornova hacia Somosierra y el Sistema Central.

Parece que más adelante este puente sirvió a los sucesivos propietarios del castillo de Corlo, que cobraban impuestos de tránsito a quien pasaba por él o transportaba mercancías.

Es un puente sobrio, de un solo ojo, construido en la piedra caliza que es habitual en la zona.

Ha sido restaurado en el año 2013, sustituyéndose el cemento que recubría su parte superior por un empedrado.



Iglesia de San Juan Bautista

No existen datos precisos sobre la fecha de su construcción, pero parece que la iglesia original pudo haber sido construida a finales del siglo XIV, considerándose de estilo Románico Rural. Inicialmente estaba formada por dos naves (nave central y norte), pero posteriormente, a partir del siglo XVI, se añadieron más espacios a la iglesia: una tercera nave, la sacristía, la rotonda entre la espadaña y la nave norte y el porche con tejadillo en la entrada al templo.

Actualmente en la iglesia existen tres retablos (el de San Roque en la nave norte, del siglo XVII, el del Pilar, de inicios del siglo XVII y el retablo mayor, que algunas fuentes apuntan que puede ser del Barroco Centro Americano), una Cruz Procesional de Plata, obra del orfebre Martín de Covarrubias y una pila bautismal de piedra caliza realizada en dos piezas.

La iglesia fue restaurada entre 1995 y 1996.



La Picota

La Picota, del siglo XVII, es la construcción más emblemática de La Toba. Realizada en piedra caliza del lugar, consta de tres gradas circulares, base, fuste de sección circular, sencillo capitel y remate o picota en la que hay cuatro argollas de hierro de las que se colgaba a los reos o sus cabezas una vez ajusticiados. De hecho, en las proximidades del pueblo, existe un paraje llamado "Llano de la horca", en el que es probable que se ahorcara a los reos. La picota también servía para exponer a los condenados a la vergüenza y al escarnio ante sus vecinos. Únicamente las poblaciones que poseían el título de villa otorgado por el rey tenían derecho a tener Picota (este título fue otorgado a La Toba en 1632).



Ermita de la Virgen de la Soledad

La Ermita de la Virgen de la Soledad se encuentra aneja al cementerio, a la entrada del pueblo desde la carretera que conecta con Jadraque. Es un sencillo edificio de una sola planta cuadrada y cubierta a cuatro aguas, con un soportal en la fachada principal. La entrada en un principio debió constar de dos puertas bajo arcos de medio punto en piedra, pero en algún momento tapiaron uno de los arcos.

La construcción, que parece datar del siglo XVII, ha sido recientemente restaurada.

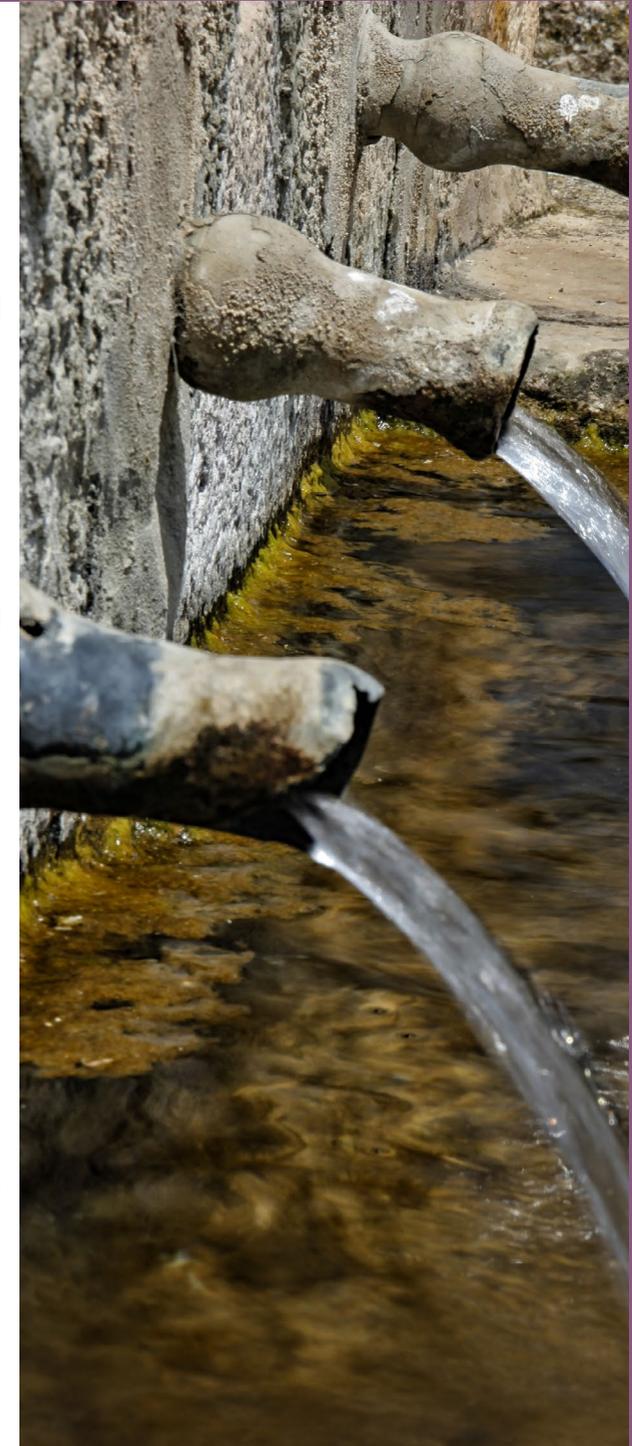


Fuente de los Tres Caños

La actual Fuente de los Tres Caños está construida sobre el manantial en torno al cual nació y creció La Toba en torno al siglo XIV. De la fuente original sólo se conserva una piedra labrada en forma de letra L, que tiene una canaladura para facilitar el paso del agua. Esta piedra se encuentra actualmente junto a la fuente y es quizás el vestigio más antiguo de una construcción civil en La Toba.

La Fuente es un arca de piedra, en cuyo interior se sitúa el manantial. El agua según brota de la tierra llena el arca y sale por los orificios de los caños. En caso de que el manantial crezca a causa de las lluvias, por encima de los orificios de los caños, tiene otros dos orificios más grandes, éstos sin caños, llamados ladrones.

La Fuente de los Tres Caños ha sido restaurada en los años 2001 y 2013.



El municipio de La Toba cuenta con una variada tradición ligada a las sociedades campesinas existentes en el área hasta hace pocas décadas.

La influencia religiosa y las creencias populares confluyen con los hitos de los ciclos agrícolas, que organizaban la vida de la comunidad en torno a varias fiestas o acontecimientos de carácter anual, destacando como fecha el 3 de mayo, en la que se bendecían los campos en el paraje de la Cruz de los Alcores. Este día coincidía con la fase avanzada del crecimiento del cereal, cuando comenzaban a espigar los campos, un período en el que la cosecha podría sufrir el efecto de las

nieblas que con su humedad pudieran poner en peligro la futura cosecha.

En este evento religioso los vecinos de La Toba subían en procesión tras una misa en el pueblo. Llegados al collado, el sacerdote procedía a bendecir los campos con agua bendita.

Asimismo, la Cruz de los Alcores y otros cruces de caminos son el escenario donde antiguamente estaban instaladas “cruces de lata”, que recordaban a los vecinos la necesidad de santiguarse y rezar para evitar así las maldiciones y la presencia de malos espíritus.



Además de los ciclos agrícolas que sustentaban buena parte de las necesidades alimentarias de la población, ésta complementaba su dieta con multitud de productos que crecen espontáneamente en bosques y baldíos del municipio.

Así, recursos como las setas, verduras silvestres como la verdolaga o la recogida de espárragos silvestres o frutos como los majuelos y las zarzadoras eran de especial importancia.

Las bellotas, por su parte, también constituían una importante fuente alimenticia en invierno, siendo asadas para su consumo.

La caza estaba basada en el conejo, una importante fuente de proteínas complementarias a las del ganado. Esta especie, hoy muy escasa por la homogeneización del paisaje producto

de la concentración parcelaria y el empleo de agrotóxicos, era anteriormente muy abundante y fácilmente cazable por todas las familias del pueblo, independientemente de su posición económica en cuanto a poseedores de una amplia cabaña ganadera.

La posición estratégica de La Toba entre la Sierra del Alto Rey y Jadraque propició que tuviera una animada vida comercial, especialmente con productos como las aceitunas y el vino. La venta de ganado ovino y porcino en mercados cercanos también tuvo relevancia económica en las rentas familiares locales.

Por su parte, los usos energéticos estaban basados exclusivamente en el uso de leña, que dependiendo de las especies era destinada a diferentes usos como calefacción rápida (alia-gas), sostenida (quejigo), cocina de guisos (encina) o de fritos (chopo).





Los platos tradicionales del municipio de La Toba están basados en los productos locales, cuyo aprovisionamiento era constante durante las distintas épocas del año.

La carne de caza ha tenido un papel fundamental en la gastronomía local. El corzo, especie que habita principalmente en los bosques de “La Dehesa”, es muy apreciado por el sabor que aporta a infinidad de platos. La dureza de su carne es una aparente dificultad solventada por la cultura popular cociéndola durante largos periodos de tiempo. Otra de las técnicas empleadas para su cocina es la maceración previa con vino local, que también contribuye a su ablandamiento.

El plato más característico con carne de caza es el de la caldereta de corzo o de jabalí. En él, además de utilizarse ajo, cebollas, guindillas y tomates locales, el vino juega un papel fundamental a la hora de preparar el rehogado.

Las judías coloradas cultivadas en la vega del Bornova tienen una gran aceptación debido al intenso sabor que dejan las cocciones, así como por su contribución al espesamiento del caldo. Su forma más habitual de preparación es acompañadas de oreja de cerdo.

Por otra parte, las ensaladas compuestas por especies silvestres como la verdolaga, la acera o la chicoria suponen una adaptación a la producción espontánea de los montes del municipio.

De las vides presentes en el municipio se elaboran vinos tintos jóvenes de forma artesanal en tinajas de barro dentro de varias bodegas familiares destinadas al autoconsumo. Estas construcciones,



que llegan a ser 70 aunque no todas están operativas hoy en día, tienen gran valor cultural. Otro de los productos locales de gran valor culinario es el aceite de oliva, perteneciente a la Denominación de Origen de La Alcarria.

Cabe destacar además que, dentro del ámbito de la producción familiar, también se encuentran los huevos de corral de gallinas camperas.

Los frutales del municipio son la base para la elaboración de varias conservas artesanas de gran sabor y contenido nutricional. Destaca la carne de membrillo y la mermelada de higo, dos ingredientes dulces que acompañan muchos de los postres locales, como son las rosquillas y las gachas. Estas últimas gozan de gran popularidad y en La Toba se preparan con leche, harina, azúcar, aceite local y canela.

Otra receta tradicional de postres de este municipio es la del turrón, el cual se elaboraba a partir de una masa compuesta por nueces, pepitas de calabaza y miel. Esta mezcla se calentaba en una sartén y posteriormente se dejaba enfriar para que se endureciese.

Por último destacan los licores caseros elaborados por los vecinos, entre ellos el pacharán, fruto de la recogida de las endrinas locales.

Todos estos productos artesanales del lugar son utilizados en la gastronomía local, en platos que pueden ser degustados en los servicios hosteleros del municipio.

Entre los productos locales no alimentarios, se encuentran los jabones artesanos producidos a partir de aceites y mieles de la zona, los cuales incorporan las positivas propiedades dermatoprotectoras de estos dos ingredientes.



Ruta de la dehesa

Esta ruta recorre la parte norte del municipio atravesando ambientes forestales de gran interés. Su longitud es de 6 km, con una dificultad baja y puede recorrerse a pie o en bicicleta.

Comienza en la Cruz de los Alcores, lugar emblemático por la tradición de las “Cruces de lata”, desde donde se puede contemplar el paisaje de mosaico mediterráneo formado por cultivos alternantes de cereales, olivos, vid y barbechos. Entre ellos aparecen zonas de baldío donde crece vegetación espontánea como son las aulagas, cantuesos o tomillos, todas ellas de especial aprovechamiento por parte del ganado de ovino y abejas locales.

Desde este privilegiado mirador también podemos observar la vega del río Bornova, con sus cultivos y el bosque de galería.

Cuando el camino comienza a hacer una curva hacia la derecha podemos observar la Dehesa que se sitúa enfrente y su valle más abajo. Desde este punto se aprecian las diferencias entre encinares y quejigares, especialmente en otoño, invierno y comienzos de primavera.

Al fondo del valle la ruta tiene un ramal (de 2 Km. de ida y otros dos de vuelta) que nos permite visitar el puente romano y la torre de vigilancia islámica, que se sitúan junto a la boca del embalse de Alcorlo. Este camino transita por la vega del río Bornova, desde donde podremos observar la aliseda que se encuentra junto a estas construcciones.

Al continuar la ruta circular, en el valle de La Dehesa podemos observar diferentes especies de fauna y flora. Cerca de los cauces temporales, en las zonas de mayor humedad, encontramos especies como el endrino (*Prunus spinosa*) o el manzano silvestre (*Malus sylvestris*), cuyos frutos son aprovechados. Por su parte, las matas de escaramujos (*Rosa* sp.) y zarzamoras (*Rubus* sp.) también indican la presencia de nitrógeno en el suelo debido al paso de ganado.

Entre las especies de fauna que podemos encontrar durante el recorrido destacan el corzo (*Capreolus capreolus*), la liebre (*Lepus granatensis*), el águila culebrera (*Circaetus gallicus*) o el buitre leonado (*Gyps fulvus*).

Si nos concentramos en las especies de pequeño tamaño, que pueden aparecer junto al borde del camino, podremos encontrar el lino y especies de fauna como lagartijas colilargas (*Psammodromus jeanneae*), lagarto ocelado (*Timon lepidus*) o sapo corredor (*Bufo calamita*).

El camino por el fondo del valle empieza a tener un curso ascendente hasta que se llega al cruce de la carretera de Congostrina, vía por la que llegaremos de vuelta a La Toba en escasos 2 km. En esta última fase de la ruta atravessaremos otro mosaico de cultivos de secano, leñosos (olivares) y herbáceos (cereales y girasol), junto con baldíos poblados por aulagas (*Genista scorpius*) y otros matorrales diversos como la mejorana (*Thymus mastichina*) y la jara blanca (*Cistus albidus*).



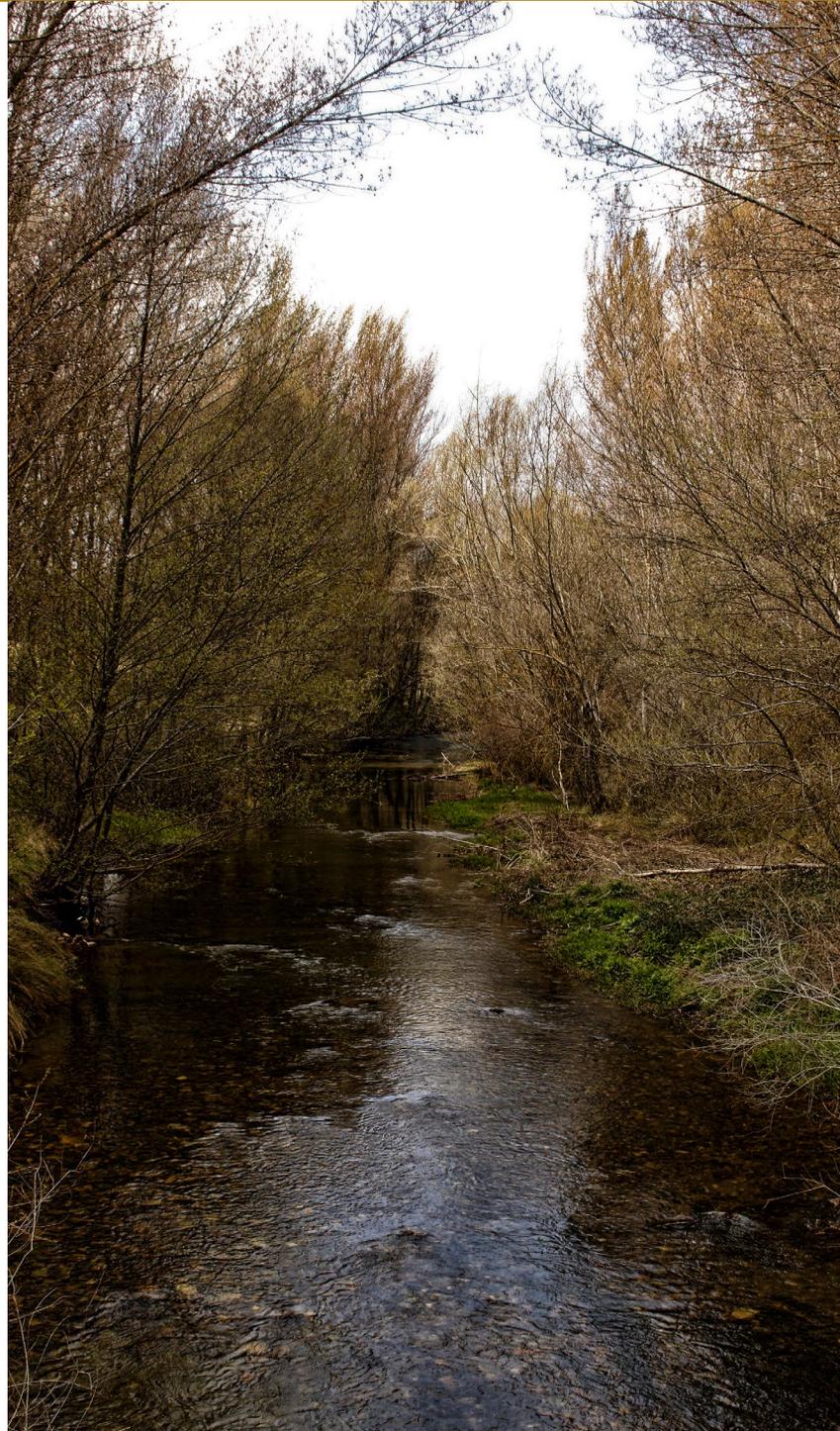
Ruta de la ribera

Este itinerario también tiene carácter circular y permite conocer uno de los paisajes más vistosos del municipio, especialmente en otoño.

Tiene una longitud de 5 Km., su dificultad es baja y puede recorrerse a pie o en bicicleta.

Comenzamos abandonando La Toba por el camino de Valdegrillo, collado desde el cual podemos tener bellas panorámicas del bosque de galería del río Bornova, especialmente en otoño, mientras descendemos entre cultivos situados en laderas de orientación sur, como viñedos y olivares, así como algunos cultivos de secano.

Llegados al cauce del río Bornova caminaremos hacia la izquierda unos 800 metros hasta encontrarnos con un puente desde el cual podemos realizar un pequeño paseo opcional que discurre por el interior del bosque de galería formado por chopos (*Populus alba* y *P. nigra*), fresnos (*Fraxinus angustifolia*) y algunas especies de especial relevancia como la cola de caballo (*Equisetum arvense*). Entre las especies de hongos podemos observar elementos de interés como las setas de chopo (*Pleorotus ostreatus*), organismo encargado de descomponer tejidos resistentes como son las maderas de los árboles.



Asimismo, esperando en silencio entre la vegetación podemos avistar especies de aves propias de ecosistemas fluviales, como la oropéndola (*Oriolus orilus*) y el martín pescador (*Alcedo atthis*).

Volviendo a atravesar el puente encontraremos un camino a la derecha que nos conducirá de vuelta al pueblo ascendiendo por Valdecastrillo, nombre de un cauce estacional paralelo al camino.

En este tramo podemos observar diversas especies de vegetación vinculada a la presencia de humedad en el suelo, destacando los sauces (*Salix spp.*) o el álamo negro (*Populus nigra*), cuya coloración en otoño confiere un gran valor paisajístico a este paraje.

Acompañando a estos árboles aparecen setas de primavera como el bonetillo (*Helvella leucopus*), especie que tiene especial predilección por los suelos arenosos.

Entre la fauna predominante en este ecosistema, donde el peso de los usos humanos es importante por los cultivos y los baldíos pastoreados, destacan especies como el alcaudón chico (*Lanius senator*) y la cojújada común (*Galerida cristata*).

Finalmente, el camino confluye con la carretera de Jadraque a La Toba, la cual se encuentra a 0,8 Km a la izquierda de este cruce.

Ruta de la Dehesa:



Cruz de los Alcores



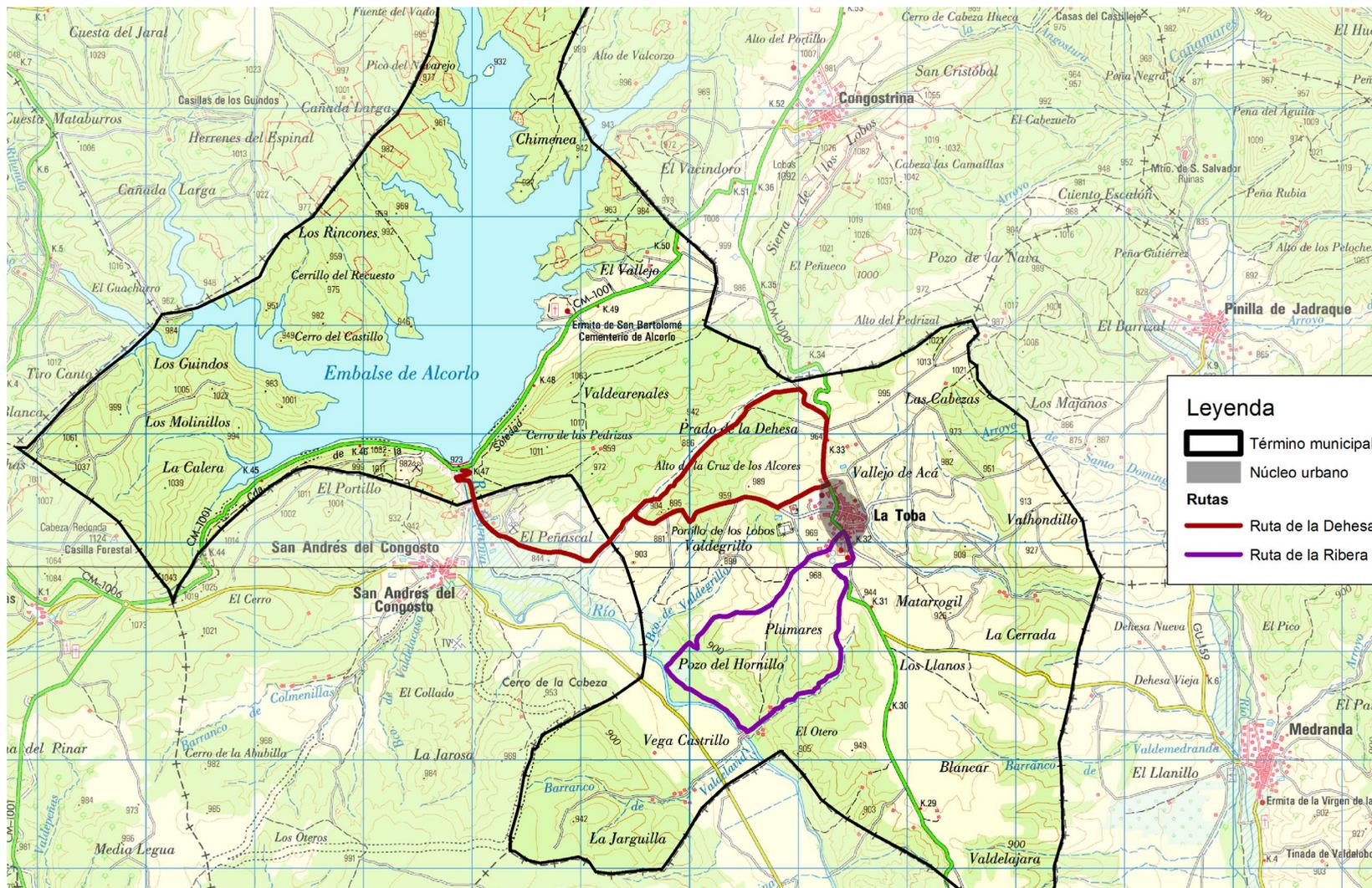
Corral del Mojón Alto



Puente romano



Valle de la Dehesa



Legenda

- Término municipal
- Núcleo urbano
- Rutas**
- Ruta de la Dehesa
- Ruta de la Ribera

Ruta de la Ribera:



Collado de Valdegrillo



Puente del río Bornova



Valdecastrillo 1



Valdecastrillo 2

Visitas temáticas: micológica

En los campos y bosques del municipio se pueden encontrar diversas especies de setas consideradas como excelentes comestibles, que pueden ser recogidas en todas las épocas del año salvo en los momentos de gran sequía o fríos intensos.

Setas de cardo



Setas de los prados y claros de los encinares y quejigares

Setas de cardo (*Pleorotus eryngii*). Aparecen en otoño y en algunas primaveras especialmente lluviosas en prados y claros de encinares y quejigares, en zonas donde crece el cardo corredor. Se pueden comer salteadas al ajillo, revueltas, o acompañando guisos de carne.

Parasoles (*Macrolepiota procera*). Esta seta debe recolectarse siempre que el sombrero supere los 10 cm de diámetro, ya que los ejemplares pequeños pueden confundirse con lepiotas mortales. Crecen en praderas y bordes de zonas arboladas. Se pueden cocinar a la plancha o empanadas con ajo y perejil. Abundan en otoño.

Parasol



Senderuelas (*Marasmius oreades*). Para diferenciarla de su congénere (tóxica), *Marasmius collinus*, debemos asegurarnos de que los ejemplares recolectados tienen el pie fibroso retorciéndolo y comprobando que aguanta una vuelta entera sin partirse. Se usan para acompañar guisos de carne y para elaborar cremas. Aguantan muy bien el secado. Crecen en primavera y otoño, en praderas.

Senderuela



Coprino (*Coprinus comatus*). Esta seta debe recolectarse cuando aún no ha empezado a oscurecer y consumir de manera casi inmediata. Queda bien revuelta y en sopas. Aparecen desde la primavera al otoño en zonas de pradera y campo abierto.

Coprino



Champiñones (*Agaricus* spp). Existen varias especies de champiñones, todas ellas comestibles (asegurándose de que la superficie no amarillea al tacto, pues esto ocurre en las especies venenosas). Crecen en prados y zonas herbosas desde el final del verano al otoño. Se pueden cocinar de muchas maneras (a la plancha rellenas de jamón, salteadas, etc.). Se pueden encontrar desde el final del verano.

Champiñón



Borrachas



Setas del interior de los bosques

Pie azul (*Lepista personata*) y borrachas (*Lepista nuda*). Ambas especies son semejantes. Se crían entre el arbolado y en los claros de los bosques en el otoño y comienzos del invierno. Son muy aromáticas por lo que van bien acompañando guisos, en tortillas y revueltas o salteadas y flambeadas con ron. Aparecen al final del otoño.

Oronja



Oronja (*Amanita caesarea*). Considerada como una de las mejores setas, esta especie puede verse en las zonas de quejigár. Para apreciar su sabor basta con saltear sus sombreros cortados en gajos en una sartén con una mezcla de aceite de oliva y mantequilla durante uno o dos minutos y salar. Aparece en los meses de otoño.

Boleto de Fechtner



Boleto de Fechtner (*Boletus fechtneri*). Este boleto, de tonos amarillentos en el pie y los poros y que azulea tanto al tacto como al corte, es un buen comestible que aparece durante el otoño. Se puede consumir fileteado a la plancha, o acompañando a platos de pasta junto con cebolla pochada.

Setas de las riberas

Bonetillos (*Helvella leucopus*). Estas setas, al igual que otras helvellas, son comestibles sometiéndolas a cocción y desechando el agua en la que han hervido. Una vez cocidas se pueden comer revueltas o encebolladas y flambeadas con algo de ron. Sirven para acompañar a la carne en guisos. Es una seta típica de primavera.

Bonetillo



Setas de chopo (*Pleurotus ostreatus*). Son similares a las setas de cardo, pero algo menos cotizadas. Quedan bien en tortilla, salteadas con ajo y jamón o en croquetas. Se recolectan sobre madera de chopo en descomposición. Se dan en otoño.

Setas de chopo



Visitas temáticas: etnobotánica

Tomillo



Los campos de La Toba nos brindan la oportunidad de recolectar numerosas plantas y frutos con los que será posible hacer una mermelada o licor, curarse un catarro y aderezar o condimentar una comida.

Plantas medicinales

Tomillos (*Thymus zygis* y *Thymus vulgaris*). En infusión se emplean para mejorar las afecciones respiratorias. Su aceite esencial es antiinflamatorio y antiséptico. Se utiliza como especia culinaria.

Ajedrea (*Satureja montana*). Se ha usado tradicionalmente en infusión para tratar afecciones estomacales. También se consume como especie aromatizante en guisos y para aliñar aceitunas.

Abrótano hembra (*Santolina chamaecyparissus*). Sus cabezuelas secas en infusión tienen las mismas propiedades que la manzanilla, y se emplean como tónica estomacal y digestiva.

Perpetua (*Helichrysum stoechas*). Se utiliza en infusión para bajar la fiebre y contra los problemas de pecho y respiratorios.

Ajedrea



Abrótano



Perpetua



Marrubio (*Marrubium vulgare*). Se emplea contra las afecciones del sistema respiratorio y contra la fiebre. Se usa macerado en vino y en infusión (actúa como tónico y abre el apetito).

Hipérico o hierba de San Juan (*Hypericum perforatum*). El aceite en el que se ha macerado la planta durante cuarenta días expuesta al sol se utiliza para curar problemas cutáneos. Su infusión tiene propiedades antidepressivas.

Raíz de traidor (*Alkanna tinctoria*): su raíz una vez frita cura las heridas y quemaduras. Esta planta, junto con el té de roca, es una de las más empleadas de manera tradicional en La Toba.

Té de roca (*Jasonia glutinosa*): la infusión de sus hojas y flores funciona como tónico estomacal. Crece entre las rocas y en paredes de piedra.

Cardo corredor (*Eryngium campestre*): además de favorecer que crezcan las codiciadas setas de cardo, esta planta, tiene propiedades diuréticas y aperitivas si se consume en infusión.

Marrubio



Hierba de San Juan



Té de roca



Raíz del traidor



Cardo corredor



Espárrago triguero



Plantas comestibles

Espárragos trigueros (*Asparagus acutifolius*). Sus brotes tiernos recolectados en la primavera son comestibles una vez cocidos. Se pueden comer revueltos, en ensaladas, a la plancha o simplemente con aceite y vinagre o mayonesa.

Espárragos de nuez (*Bryonia dioica*). A pesar de su nombre, esta planta no tiene nada que ver con los espárragos tradicionales. Por primavera se recogen las puntas de los brotes tiernos y se cocinan y consumen igual que los espárragos.

Moras (*Rubus* spp.). Las populares moras se pueden comer crudas en el campo o bien elaborando deliciosas mermeladas.

Escaramujo o rosal silvestre (*Rosa* spp.). Sus frutos, ricos en vitamina C, son astringentes si se comen crudos. Con ellos se puede preparar una mermelada fresca (sin hervir), que conserva toda la vitamina C, o bien una mermelada tradicional, más apta para mantener envasada, pero en la que se destruye parte de la vitamina.

Espárrago de nuez



Moras



Escaramujo



Plantas usadas para hacer licores

Empleando un anisado comercial específico para hacer licores o bien realizando una base casera de licor (mezclando un litro de orujo blanco con medio kilo de azúcar y un cuarto de litro de agua mezclados en almibar), podremos realizar por maceración exquisitos licores.

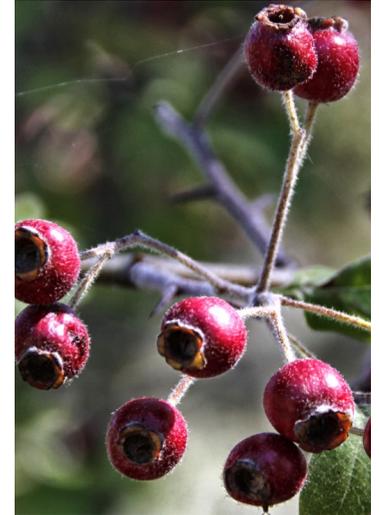
Licor de hierbas: recolectar ajedrea, tomillo, hinojo, mejorana, menta silvestre, unos granos de enebros y unas cabezuelas de abrotano hembra. Poner en una frasca hasta que ésta se llene de hierbas sin oprimir demasiado. Si se quiere se puede añadir algo de canela, vainilla en rama o albahaca. Rellenar con el orujo con almibar, dejar reposar un año y filtrar.

Licores de frutos silvestres: rellenando hasta algo menos de la mitad con frutos una botella, frasco o garrafa (con un solo tipo de frutos o haciendo combinaciones al gusto) y luego completando hasta el tope con anisado o con orujo y almibar, podemos fabricar licores de frutos silvestres como: moras, manzanas silvestres, endrinas (el popular pacharán), majuelo, nueces verdes machacadas (recolectadas por San Juan) o escaramujos.

Enebros



Majuelo



Endrino



Mejorana





Águila culebrera

Visitas temáticas: ornitológica

Durante los meses de invierno el embalse de Alcorlo ofrece la posibilidad de observar varias especies de aves invernantes de habitual avistamiento en el centro de la península. Asimismo, otras especies de aves se pueden avistar durante todo el año en este punto.

El somormujo lavanco (*Podiceps cristatus*) es una especie que se encuentra con cierta facilidad cerca de las orillas, ya que no es tímido y no busca protección entre la vegetación ribereña.

A veces, ocultos entre la vegetación, podemos encontrar ejemplares de garza real (*Ardea cinerea*) cazando peces.

Cabe destacar la importancia de este embalse para poder observar durante estos meses, y con algo de suerte, ejemplares de paso de águila pescadora (*Pandion haliaetus*). Esta especie amenazada, aprovecha los embalses interiores en sus viajes hacia zonas litorales en las que cría.

Entre las especies más abundantes, así como residentes durante todo el año, destacan el cormorán común (*Phalacrocorax carbo*) y la gaviota reidora (*Larus ridibundus*).

En las laderas y cortados rocosos de los alrededores de la boca del embalse podemos observar simultáneamente (en los meses de verano) a las dos especies de roqueros ibéricos, el roquero rojo (*Monticola saxatilis*) y el roquero solitario (*Monticola solitarius*), esta última residente durante todo el año.

Asimismo, en estos roquedos crían dos especies de aviones habituales de las zonas de escarpes, el avión roquero (*Ptyonoprogne rupestris*) y el avión común (*Delinchon urbica*).

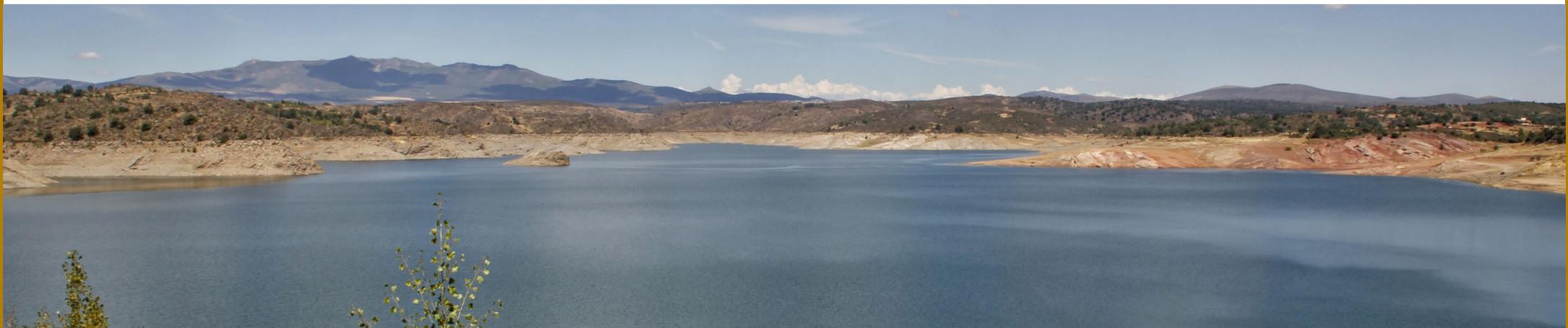
A partir de este punto la observación de aves puede continuar siguiendo el curso del río Bornova o enlazar con la ruta de La Dehesa.

La primera opción permite el encuentro de aves riparias de interés como la oropéndola (*Oriolus oriolus*) y el Martín pescador (*Alcedo atthis*). Igualmente es común escuchar el canto del autillo (*Asio otus*) en el bosque de galería, si bien su observación es más complicada.

En caso de continuar la ruta de La Dehesa, durante los meses de enero y febrero se puede contemplar el cortejo de rapaces como el águila real, calzada o culebrera. También se puede avistar durante todo el año estas especies (salvo la culebrera en invierno) junto con el raro alimoche.



Avión roquero



Recursos turísticos



Bar-restaurant "Las Escuelas"

"Las Escuelas" es un bar-restaurant decorado con fotografías y materiales escolares antiguos del municipio de La Toba.



En él se pueden degustar platos típicos del municipio y, previo encargo, se cocinan asados de cordero y platos de carne de caza. Sus guisos más reconocidos son el cocido y las judías con conejo. Destacan también sus postres caseros, como las gachas y algunos pasteles.

Este local está abierto de martes a domingos con un horario de 12.30 h. a 22.30 h. (ampliándose hasta las 00:30 h. los viernes y fines de semana).

Camino de San Andrés, s/n.
Teléfono: 619.786.704

Casa Rural "La Mansión de La Toba"

Esta casa, construida en 1827, ha sido restaurada en los últimos años para ofrecer un servicio de alojamiento a los viajeros que quieran descubrir el municipio. Su oferta está disponible todo el año y es válida tanto para grupos como para viajeros individuales.

Cuenta con espacio para doce personas distribuidas en cinco dormitorios, dos amplios salones y dos cocinas. Además, la casa dispone de un patio con barbacoa.

Teléfono: 625.177.364
Correo electrónico: samarihernando@gmail.com
www.lamansiondelatoba.es
Calle Oscura, 13.

