

Durante la Semana Santa son típicos los llamados "birulios" (denominación genérica de la rica repostería popular), entre los que destacan los "enaceitados" (dulces elaborados con harina, aceite, naranja, aguardiente, azúcar), pero también, rosquillos de bote, de sartén, barquillos, magdalenas, flores (actualmente se elaboran todo el año).

La gastronomía es típicamente manchega: tiznao, migas, moje de harina de pitos, caldereta, pisto, asadillo, galianos, ciquitroque (harina blanca, patatas cocidas y guindilla según el gusto), masillas, piñas, chorizos y morcillas caseras. Vinos y aceites elaborados en nuestra localidad. Quesos artesanos.