

SEMANA DE **TAPAS** POR CASTILLA Y LEÓN

del 21 al 27 de
abril de 2014



CASTILLA Y LEÓN

es vida



Federación de
HOSTELERÍA
CASTILLA Y LEÓN



**Junta de
Castilla y León**

De tapas por CASTILLA Y LEÓN



CASTILLA Y LEÓN

esvida



Por la mañana, al mediodía, por la tarde o por la noche, cualquier hora del día es buena para acercarse por nuestros lugares recomendados de tapeo, para disfrutar de una gastronomía de excelencia que se prepara con los mejores ingredientes y la máxima calidad. Te animamos a que degustes una selección de tapas elaboradas en más de 250 establecimientos de Castilla y León por solo **1,50 €**.

Ávila Burgos León Palencia Salamanca
Segovia Soria Valladolid Zamora Ávila
Burgos León Palencia Salamanca Soria
Segovia Valladolid Zamora Ávila Burgos
León Palencia Salamanca Segovia Soria

RESTAURANTE CASA DE POSTAS

Tostilla de pulpo a la gallega

C/ San Segundo, 40
T. 920 35 21 53 | **ÁVILA**

CAFETERÍA FORTALEZA

Pastel de salmón con salsa tártara

C/ Reyes Católicos, 13
T. 920 22 10 41 | **ÁVILA**

RESTAURANTE EL BUEN YANTAR

Empanadilla de ternera y verduras a la barbacoa

C/ Vallespín, 1
T. 920 21 12 42 | **ÁVILA**

RESTAURANTE PUERTA DEL ALCÁZAR

Croqueta de carabinero y cigala con su crema

C/ San Segundo, 38
T. 920 21 10 74 | **ÁVILA**

RESTAURANTE EL TOSTADO

(Hotel Palacio de los Velada)

Soldadito de bacalao con corteza de ibérico y verduras fritas

Plaza de la Catedral, 10
T. 920 25 51 00 | **ÁVILA**

RESTAURANTE BARBACANA

Estofado de Avileño y patatas revolconas

Plaza de Santa Teresa, 8
T. 920 22 00 11 | **ÁVILA**

LOS TRES CARACOLES

Mini hamburguesa de Avileña con queso manchego

Plaza de la Catedral, 1
T. 687 52 25 11 | **ÁVILA**

LA OCA Tosta de pan de cristal con salmón,
miel trufada y crema de yogurt griego

C/ Rafaela de Antonio, 8
T. 920 25 30 93 | **ÁVILA**

CAFETERÍA 1966 MANGAS

Miel sobre hojuelas

C/ Comuneros de Castilla, 3
T. 920 21 31 58 | **ÁVILA**

MESÓN ÁVILA

Tosta de solomillo en salsa de queso azul y toques de fresa

Avenida de Portugal, 22

T. 920 21 28 78 | **ÁVILA**

RESTAURANTE LA BRUJA

Empanadilla criolla con ají argentino y reducción de Malbec

Paseo del Rastro, 1

T. 920 35 20 42 | **ÁVILA**

ALAVIRULÉ

Hamburguesa de chuletón de Avileño

C/ San Segundo, 40

T. 920 04 86 19 | **ÁVILA**

BAR RESTAURANTE SOL

Crujiente de langostinos

C/ Vasco de Quiroga, 1

T. 920 22 64 24 | **ÁVILA**

LAS CANCELAS

Txipirón a la plancha con cebolla confitada al aceto

C/ Cruz Vieja, 6

T. 920 21 22 49 | **ÁVILA**

CAFÉ RESTAURANTE MASPALOMAS

Tosta de secreto ibérico con cebolla caramelizada al PX.

C/ Jardín del Recreo, 2

T. 920 22 85 76 | **ÁVILA**

CÁFILA

Miniburger con patatitas provenzales

Avda. Juan Carlos I, 11

T. 629 86 97 46 | **ÁVILA**

RESTAURANTE VENTA EL COLMENAR

Huellas de Santa Teresa

Ctra. Villacastín-Ávila, s/n

T. 920 25 90 07 |

VICOLOZANO. ÁVILA

Burgos

ABADENGO RESTAURANTE

Caramelos de morcilla de burgos

C/ Alfonso VIII, 39

T. 947 20 63 26 | **BURGOS**

BOCAOS BAR

Ravioli de Castilla

C/ Llana de Afuera, 3

T. 697 94 02 02 | **BURGOS**

EL HAYEDO DE BEZANA

Crema espumosa de sopas de ajo, con canutillo de empanada de morcilla , manzana y uvas pasas

C/ Puente Gasset, 4

T. 670 87 00 02 | **BURGOS**

CASINO BAR RESTAURANTE

Saquito de morcilla sobre puré de manzana

Plaza Mayor, 31

T. 947 27 81 56 | **BURGOS**

COCO ATAPUERCA RESTAURANTE

El huevo de Miguelón

Ctra. Fuentes Blancas Km.6

T. 947 48 36 03

CARDEÑAJIMENO. BURGOS

DON JAMÓN BAR RESTAURANTE

Pastel de huevos fritos con patatas y jamón ibérico

C/ Alvar García, 2 B

T. 947 27 28 72 | **BURGOS**

DON PABLO RESTAURANTE

Saborea las merindades

T. 609 08 10 09

MERCADILLO DE MENA. BURGOS

EL 22 VINOS Y TAPAS

Crujientes de morcilla y pimiento asado

C/ Paloma, 24

T. 697 94 02 02 | **BURGOS**

EL CUADRO

Tataki de atún con cremoso de piquillos

C/ Calzadas, 4

T. 680 12 30 59 | **BURGOS**

EL PUEBLO

Miniburger de potro, rúcula, tomata, queso ali-oli dulce

C/ La Puebla, 3

T. 606 32 48 83 | **BURGOS**

ESPACIO EVO
CAFETERÍA RESTAURANTE Bombón

Paseo de Atapuerca, s/n
T. 696 89 66 01 | **BURGOS**

FROILÁN BAR MESÓN
Tortilla de patatas con productos burgaleses

C/ Sombrerería, 25
T. 947 27 97 90 | **BURGOS**

GAONA JARDÍN BAR
Paté de lechazo con tierra de morcilla

C/ Sombrerería, 29
T. 667 45 78 73 | **BURGOS**

IN VINO VERITAS BAR RESTAURANTE
Cojonuda con crujiente de piquillo y su bechamel de chorizo

C/ San Lorenzo, 35
T. 947 20 09 92 | **BURGOS**

LA BATALLA DEL PINCHO BAR
ELCYL

C/ Madrid, 32
T. 645 87 33 92 | **BURGOS**

LA CANTINA DEL TENORIO BAR
El pastel de morcilla

C/ Arco del Pilar, 10
T. 653 68 59 78 | **BURGOS**

LA FAVORITA BAR RESTAURANTE
Ajoarriero con su huevo poché

C/ Avellanos, 8
T. 629 57 40 46 | **BURGOS**

LA GALERÍA BAR HOTEL Bombón de morcilla
con confitura de pimiento y chips de cebolla

Ctra. Quintanadueñas Km4
T. 947 29 26 06 | **BURGOS**

LA REVOLTOSA BAR
Tosta de jamón a la pimienta

C/ Avellanos, 9
T. 609 77 75 21 | **BURGOS**

LA SORBONA BAR
Crujiente de cecina

C/ La Sorbona, 1
T. 663 67 93 28 | **BURGOS**

LA VENTANA DE LOS CLAVELES

Croqueta cremosa de secretos de la olla reposado en alubia roja de Ibeas y su gominola de guindilla.

Ctra. Logroño, 29
T. 947 42 14 53
IBEAS DE JUARROS. BURGOS

LAS ESPUELAS DEL CID BAR

Tambor de morcilla

C/ Arco del Pilar, 10
T. 666 06 21 76 | **BURGOS**

LOS BRASEROS BAR HOTEL

Cornete de morcilla con manzana de Caderechas

C/ Severo Ochoa, 7
T. 947 23 41 23 | **BURGOS**

LOS HERREROS BAR REST MESÓN

Verbena

C/ San Lorenzo, 20
T. 947 20 24 48 | **BURGOS**

MANRIQUE RESTAURANTE

Patata rellena con matices Comuneros

C/ San Lesmes, 2
T. 659 47 63 14 | **BURGOS**

MARIDAJE'S BAR RESTAURANTE

Ensalada de txangurro con cherry

C/ San Cosme, 22
T. 947 20 15 50 | **BURGOS**

MESON BURGOS BAR RESTAURANTE

Botón de champiñón ajo y perejil a la plancha con aceite de oliva

C/ Sombrerería, 8
T. 629 47 66 13 | **BURGOS**

PANCHO BAR RESTAURANTE

Delicias de Castilla

C/ San Lorenzo, 15
T. 947 20 34 05 | **BURGOS**

POLVORILLA RESTAURANTE

Bola de chipirón

Plaza de la Libertad, 2
T. 947 25 74 74 | **BURGOS**

RIMBOMBÍN BAR

Pisto con huevo a baja temperatura y aceite de trufa

C/ Sombrerería, 6

T. 947 20 93 96 | BURGOS

SIENA BAR

Huevos rellenos

Plaza de Santiago, 1

T. 947 21 83 13 | BURGOS

EL SOPORTAL BAR

Popieta de secreto, con trío de pimientos escabechados y mermelada de cebolla.

C/ Sombrerería, 5

T. 606 12 75 34 | BURGOS

SP GASTRO BURGUER BAR

Miniburger de wagyu

Plaza de Roma, 16

T. 600 56 01 34 | BURGOS

TAPA & CAÑA BAR

Balón de oro

Plaza de Roma, 17

T. 678 30 28 10 | BURGOS

TAPERÍA ROYAL BAR

Tipicbur4 (4 productos muy típicos de Burgos) Miniburger de lechazo en tosta de patata burgalesa, con "chuche" de las Caderechas y tomatito relleno de perlas de queso.

Plaza Huerto del Rey, 25

T. 606 87 59 30 | BURGOS

VÍA GÓTICA BAR HOTEL

Caprichos de Doña Jimena

Plaza Vega, 3

T. 619 06 76 49 | BURGOS

YUDICA BAR

Tosta de mango con foie

Ntra. Sra. de Belén, 4

T. 947 26 63 06 | BURGOS

León

HOTEL & RTE. INFANTAS DE LEÓN

Crema ahumada de puerros y bacalao

C/ Antonio Glez. de Lama, 3

T. 607 58 34 54 | **LEÓN**

LA JOUJA VINO Y PICOTEO

Sorbete de limonada y bacalao de viernes

Plaza Torres de Omaña, 1

T. 629 05 21 30 | **LEÓN**

BAR RESTAURANTE EL CAPRICHIO

Delicias leonesas

Plaza San Marcelo, 9

T. 615 96 79 40 | **LEÓN**

RESTAURANTE DELIRIOS

Maki-sushi de cocido

C/ Ave María, 2

T. 619 76 25 68 | **LEÓN**

RESTAURANTE CUEVA SAN SIMÓN

Rulo de cecina y queso azul de Valdeón
con vinagreta de frutos secos

Carretera León, s/n

T. 987 30 40 96

VALDEVIMBRÉ. LEÓN

RESTAURANTE SALONES VICTORIA

Tosta de cecina con cebolla caramelizada
y queso de cabra

Carretera Órbigo, 1

T. 696 28 18 96

SANTA MARINA DEL REY. LEÓN

BAR EL ALTAR

Canelón de cecina de León y puerro de Sahagún al PX

C/ Platerías, 2

T. 665 65 51 40 | **LEÓN**

RESTAURANTE SERRANO

Paté de boletus phinofilus, polvo de torrezno
y aove, y pan de maíz

C/ Portería, 2

T. 987 61 78 66

ASTORGA. LEÓN

CASTILLA Y LEÓN

MESÓN ROSETÓN-HOTEL PARÍS

Tartar de trucha del Bernesga con manzana Reineta

C/ Ancha, 18

T. 633 67 05 33 | LEÓN

LA PITANZA, Degustaciones Tradicionales

Caramelo de cecina con cebolla caramelizada

C/ Mariano D. Berrueta, 6

T. 609 20 83 94 | LEÓN

RESTAURANTE EL PALOMO

Buñuelitos de bacalao sobre cama de verduras con salsa ligera de ali-oli

C/ Escalerilla, 8

T. 607 36 78 97 | LEÓN

EL RINCÓN DEL BUHO

Cecina, manzana reineta del Bierzo y micuit de foie-gras sobre tosta crujiente

C/ Regidores, 5

T. 987 21 31 73 | LEÓN

BAR RESTAURANTE EL BESUGO

Pimientos rellenos de morcilla

C/ Azabachería, 10

T. 987 25 69 95 | LEÓN

RESTAURANTE EL REGUERO MORO

Nuestras sopas de trucha

Cam. Antiguo a Vitoria, s/n

T. 650 95 53 15

VILLORIA DE ORBIGO. LEÓN

RESTAURANTE LACOPLA

Pepito leonés: bocadillo de ternera Valle del Esla, queso de León, pimiento asado

C/ Renueva, 20

T. 696 19 14 78 | LEÓN

HOTEL TRYP LEÓN

Judiones de la granja segoviana: judiones estofados con chorizo y rabo de cerdo

C/ Obispo Vilaplana, 3-5

T. 987 87 71 00 | LEÓN

CAFETERÍA HOTEL QH CENTRO LEÓN

Palometa rellena de setas con cecina y crema de queso azul

C/ Los Cubos, 6

T. 676 96 46 30 | LEÓN

RESTAURANTE ZULOAGA

Croqueta líquida de Valdeón con pimientos asados del Bierzo y chips de reineta

C/ Sierra Pambley, 3
T. 987 23 78 14 | **LEÓN**

PARADOR HOSTAL DE SAN MARCOS

Dúo de queso de Valdeón y manzana reineta

Plaza de San Marcos, 7
T. 987 23 73 00 | **LEÓN**

CAFÉ BAR 24

Buñuelo de picadillo

C/ Obispo Almarcha, 24
T. 657 69 44 43 | **LEÓN**

HOTEL CAFETERÍA RESTAURANTE EL PASO HONROSO

Sopa de truchas

Ctra. León-Astorga Km. 332
T. 629 87 26 72
HOSPITAL DE ÓRBIGO. LEÓN

TABERNA LEONESA EL LLAR

Piruleta crocanti de queso de cabra, espuma de cecina IGP, migas de Montejos y caramelo de prieto picudo

Plaza San Martín, 9
T. 987 25 42 87 | **LEÓN**

RESTAURANTE LA COCINA DE MAR

Sombrero de hojaldre con cecina de León, manzana gran smith y ali-oli de higo zoupeiro

Ctra. León-Collanzo, 13
T. 987 57 89 31
SAN FELIZ DE TORIO. LEÓN

CAFÉ BAR EL ABANICO

Llionesa de bombón de morcilla

C/ Zapaterías, 14
T. 987 21 12 64 | **LEÓN**

RESTAURANTE LA SUCURSAL

Pincho de champiñón con huevo de codorniz, vinagreta de langostinos y ali-oli suave de curry

C/ Burgo Nuevo, 30
T. 609 56 88 89 | **LEÓN**

RESTAURANTE EL RUEDO II

Carrilleras de vaca, compota de manzana y reducción de Prieto Picudo

Plaza Mayor, 1

T. 987 78 18 34

SAHAGÚN. LEÓN

RESTAURANTE LA PRAILLONA

Chafaina Leonesa: sopa de ajo con hígado de cordero

Avda. de la Constitución, 41

T. 609 86 30 70

BOÑAR. LEÓN

BAR RESTAURANTE EL RINCÓN DE FÓN

Sopa de trucha a la leonesa

Ctra. Caboalles, 43

T. 987 57 74 02

LORENZANA. LEÓN

BAR RESTAURANTE EL DORADO

Blinis de jamón, cecina y queso

C/ San Isidro, 4 - Pol. Ind.

T. 987 25 34 90

VILLACEDRE. LEÓN

HOTEL-RESTAURANTE. LA HACIENDA

Alubias de la Bañeza estofadas

Ctra. Madrid-Coruña, 303

T. 987 65 62 50

LA BAÑEZA. LEÓN

Palencia

CERVECERIA LA ABADIA

Palentino (mollete relleno de rotos con nux de setas y boletus)

C/ Berruguete, 8

T. 979 75 29 83 | PALENCIA

CAFÉ PLAZA

Barquillo mil quesos con espuma de almendras

Plaza de España, 13

T. 979 79 06 82

BALTANÁS. PALENCIA

CAPITÁN FLINT

La espada del capitán (ventresca con pimientos)

C/ Conde Vellellano, 3

T. 618 20 60 79 | **PALENCIA**

EL CHAVAL DE LORENZO II

Cucurucho de brandada de bacalao con canónigos y pimientos rojos asados

Paseo del Salón, 3

T. 979 75 14 25 | **PALENCIA**

GASTROBAR HABANA

Canutillo de cecina rellena de foie y membrillo con aceite de albahaca y canónigos

C/ Mayor, 101

T. 979 70 27 66 | **PALENCIA**

CAFÉ BAR AIDA

Pastel de patata trufado (patata beicon, huevo, cebolla, nata, trufa, champiñón, queso)

C/ Magisterio, 2

T. 979 75 13 47 | **PALENCIA**

CAFÉ BAR PUERTAS

Tosta del Cerrato (pimientos, champiñón, queso, tomate, trigueros y ralladura de queso chusco del Cerrato)

C/ Mayor, 9

T. 979 79 00 79

BALTANÁS. PALENCIA

BAR RTE. LA TAPERÍA DEL 10

Tapería (hojaldre con morcilla de Villada sobre crema de calabaza)

C/ República Argentina, 10

T. 979 71 43 53 | **PALENCIA**

BAR RESTAURANTE BEGORI

Pimiento mar y tierra

C/ Las Escuelas, 63

T. 979 79 78 03

ANTIGÜEDAD. PALENCIA

CERVECERÍA CAÑA CAÑA

Sabor a Palencia (carrillera de ternera pimientos y cebolla caramelizada)

C/ Cardenal Cisneros, 25

T. 979 72 82 48 | **PALENCIA**

CASTILLA Y LEÓN

BAR RESTAURANTE DON JAMÓN

Canapé de Jamón

Plaza Mayor

T. 979 70 22 70 | **PALENCIA**

CERVECERÍA PLAZA MAYOR

Tapa Plaza

Plaza Mayor

T. 979 74 12 12 | **PALENCIA**

CERVECERÍA FLANDES

CRAC (copa cóctel con oreja foie y manzana)

C/ Valentín Calderón, 8 (Pasaje)

T. 979 70 07 08 | **PALENCIA**

THE LEMON SOCIETY

Perrito cítrico the lemon actitud

C/ Paseo del Salón, 13

T. 635 63 88 01 | **PALENCIA**

BAR RTE. DOÑA BERENGUELA

Nuestra cecina de siempre (cecina, tomate natural, queso de cabra, orégano y reducción de Módena)

C/ Santa Teresa de Jesús, 2

T. 979 70 11 42 | **PALENCIA**

BAR RTE SKARLOTAS

Pimientos rellenos

C/ Mancornador, 2

T. 979 72 24 13 | **PALENCIA**

BAR RESTAURANTE LA CÁNTARA

Cocochas de bacalao al pilpil de centollo y huevas de mójol

C/ Casado del Alisal, 37

T. 979 17 00 64 | **PALENCIA**

BAR RESTAURANTE LA PARRILLA DEL ESCUDERO

Bacalao confitado con verduras

Plaza de España, 17

T. 979 78 01 52

DUEÑAS. PALENCIA

BAR RESTAURANTE SAN REMO

La cojonuda (jijas, picadillo ibérico y huevo)

Avda. Brasilia, 2

T. 979 71 21 63 | **PALENCIA**

BAR RESTAURANTE GAMBRINUS LAS CALABAZAS

Perolo de cangrejo de río

Patio del Castaño, 1

T. 979 75 02 19 | **PALENCIA**

BAR RTE TABERNA PLAZA MAYOR

Tostada de ventresca de bonito con anchoas y pimientos

Plaza Mayor, 8

T. 979 74 04 10 | **PALENCIA**

Salamanca ■

RESTAURANTE CAFÉ CORRILLO

Langostinos rizados con crema de gambas, coliflor y boquerón encurtido

C/ Meléndez, 18

T. 923 27 19 17 | **SALAMANCA**

RESTAURANTE MONTERO

Verduras asadas, queso de cabra caramelizada y culis de tomate aromático

Plaza del Corrillo, 12

T. 645 98 53 82 | **SALAMANCA**

O´BRADYS IRISH TAVER

Carrillera de ternera en su salsa

C/ Portales de Camiñas, 2

T. 923 26 03 67 | **SALAMANCA**

RESTAURANTE VALENCIA

Bravas indultadas

C/ Concejo, 15 - interior

T. 923 21 78 68 | **SALAMANCA**

POSADA REAL FUERTE DE LA CONCEPCIÓN

Cilindro de rabo de toro sobre patata trufada y rocas de trufa negra

Avda. de Portugal s/n

T. 923 10 99 90

**ALDEA DEL OBISPO.
SALAMANCA**

CASTILLA Y LEÓN

CAFÉ NOVELTY

Vaso de brandada de bacalao con emulsión de piquillos y tallo de cebollino crujientes

Plaza Mayor, 2

T. 923 21 99 20 | **SALAMANCA**

DON MAURO

Hamburguesa de cordero lechal con confitura de tomate, patata y vegetales

Plaza Mayor, 19

T. 923 28 14 87 | **SALAMANCA**

VÍA LIBRE

Mini Calzones variados

C/ Gran Vía, 45

T. 923 26 03 20 | **SALAMANCA**

HOTEL SILKEN RONA DALBA

Morcilla confitada con Cabrales

Plaza San Juan Bautista, 12

T. 923 26 32 32 | **SALAMANCA**

LA TENTAZION

Tosta ibérica con salsa Tahini con cerveza y miel

Plaza Poeta Iglesias, 1

T. 923 26 34 86 | **SALAMANCA**

MESÓN CERVANTES

Corteza de cerdo ibérico rellena de ensaladilla rusa con gulas

Plaza Mayor, 15

T. 923 21 72 13 | **SALAMANCA**

CERVECERÍA LA SUREÑA

Sureño

C/ Prior nº 15

T. 923 62 65 22 | **SALAMANCA**

Segovia

RESTAURANTE BAR LA JUDERÍA

Nasi goreng con huevo de codorniz
(cazulita de arroz al estilo indonesio con huevo frito)

C/ La Judería Vieja, 5
T. 619 84 06 34 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE EL REDEBAL

Segovia Oriental (cochinillo escabechado con soja, jengibre, caramelo de piquillo y crujiente de wontón)

C/ Alhondiga, 6
T. 921 46 17 23 | **SEGOVIA**

CAFÉ BAR DEL VIDRIADO

Cazuelita de morretes de cerdo con setas

Plaza del Vidriado
T. 629 68 74 03
LA GRANJA. SEGOVIA

RESTAURANTE DÓLAR

Delicias de morcilla (croqueta de morcilla de Cantimpalos con crema de judiones de La Granja)

C/ Valenciana, 1
T. 921 47 02 69
LA GRANJA. SEGOVIA

LA TABERNA DEL RANCHO

Canutillo de pan tostado relleno con compota de manzana

Plaza Marqués de Lozoya, 3
T. 921 40 10 60
TORRECABALLEROS. **SEGOVIA**

BAR RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

Carrillada ibérica estofada al cardamomo con crema de remolacha y vinagreta de hongos

Plaza Mayor, 15
T. 921 46 09 25 | **SEGOVIA**

LA TABERNA DEL NARIZOTAS

Sumarro de solomillo en adobo con crujientes, cubierto de jamón ibérico en tosta de pan y crema de parmesano

Plaza de Medina del Campo, 2
T. 921 46 26 79 | **SEGOVIA**

CAFETERÍA LOS PATIOS DE SAN LORENZO

Feria de Abril (cazón en adobo con ali-oli de pimientos rojos y virutas de jamón)

C/ Santa Catalina, 14
T. 921 43 42 58 | **SEGOVIA**

CAFETERÍA ORLY

Barca de lomo y queso y remos de patatas

C/ Bajada del Carmen, 2
T. 921 46 13 18 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE-CAFÉ CASARES

Solomillo de cerdo al yogur con terrina de verduras

C/ Isabel la Católica, 1
T. 921 46 17 51 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE LA CODORNIZ

Morcilla en hojaldre y bacon con mermelada de manzana reineta e higos

C/ Hermanos Barral, 1-3
T. 921 46 38 97 | **SEGOVIA**

LA ANTIGUA CESTERÍA

Cascada de sabores (tostada de huevo hilado sobre patata panadera, crujiente de cecina y crema de queso)

C/ Carral, 1
T. 921 47 15 70
LA GRANJA. SEGOVIA

CERVECERÍA NIÁGARA

Penemgodus Niágara (tosta de pan, cebolla confitada, pisto manchego, bacalao desmigado y huevo de codorniz con reducción de Módena)

Paseo Conde Sepúlveda, 5
T. 921 47 15 70
SEGOVIA

RESTAURANTE EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL

Coca de pasta filo, cochinitillo confitado y pera

C/ San Antonio el Real, 8
T. 619 84 06 34 | **SEGOVIA**

HOSTAL REST. SAN FRANCISCO

Coca de purrusalda (hojaldre con mousse de puerros y patata, torrezno de bacalao y pipas tostadas)

Avda. Camilo José Cela, 2
T. 921 14 00 09
CUÉLLAR. SEGOVIA

EL INGENIO CHICO

Ravioli de beicon, gambas y patata con setas y jugo

C/ Moneda, 3

T. 921 47 51 42 | **SEGOVIA**

BAR NIZA

Nizapantas (Patatas, cerdo, pimiento, harina, huevos, ajo, laurel, pan)

Paseo Conde de Sepúlveda, 5

T. 921 04 95 72 | **SEGOVIA**

LA TABERNA DEL FOGÓN SEFARDÍ

Soufflé serfadí de almodrote de berenjena con gulas salteadas sobre salsa roja

C/ Judería Vieja, 17-19

T. 921 46 62 50 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE ASADOR "EL HIDALGO"

Carrillada de aliste sobre cremoso de patata con krispies de cebolla y tostón de plátano crujiente con chocolate amargo y espuma de zanahoria

C/ José Canalejas, 5

T. 921 46 35 29 | **SEGOVIA**

BAR EL MONÓCULO

Volcán Monóculo (calabacín relleno con besamel y cubierto de un salpicón)

C/ Fernández Ladreda, 25

T. 921 44 54 17 | **SEGOVIA**

LA DELEGACIÓN RTE. & CAFÉ

Brocheta de solomillo ibérico y champiñones con salsa de queso de Villalón y mostaza de Dijon

C/ Colón, 5

T. 921 04 74 55 | **SEGOVIA**

HOSTERÍA CA, TECHU

Mejillón de cerdo de El Espinar, con salsa de soja

C/ El Pilar, 18

T. 921 18 16 62

EL ESPINAR. SEGOVIA

PARADOR DE TURISMO DE SEGOVIA

Mini hamburguesa de ibérico en pan de cebolla con pimiento de Padrón

Carretera de Valladolid, s/n

T. 921 44 37 37 | **SEGOVIA**

PARADOR DE TURISMO DE LA GRANJA

Canelón de cecina con piña caramelizada y corte balsámico de Módena

C/ Infantes, 3

T. 921 01 07 50

LA GRANJA. SEGOVIA

PIZZERÍA DOLCE VITA

Focaccia con caprese

C/ Calle Jorge Manrique, 5

T. 921 43 60 40 | SEGOVIA

RESTAURANTE JULIÁN DUQUE

Esgrafiado segoviano (pan de Segovia relleno de ternera de la sierra de Sotosalbos asada en su jugo y cebolla caramelizada)

Plaza Mayor, 8

T. 921 46 15 77 | SEGOVIA

BAR LA PANERA

Carrillada ibérica al estilo panera (carrillada de cerdo ibérico sobre una base de patata al horno, con salsa de cebolla, pasas y piñones, más vino moscatel)

C/ Herrería, 11

T. 921 46 19 72 | SEGOVIA

BAR BÁMBOLA

Legumbre Bámbola (Lentejitas al estilo Bámbola)

Plaza del Potro, 2

T. 639 70 24 23 | SEGOVIA

Soria ■

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

Tentación

Avda. de Soria, 29

T. 975 30 06 11

ALMAZÁN. SORIA

BAR RESTAURANTE ALCORES

Calamares en su tinta (boletus confitados 12 h a 60° con crema de trompeta negra)

C/ Antonio Oncala, 12

T. 975 21 19 12 | SORIA

HOTEL PUERTA PINARES

Corneto de toro (Cucurucho relleno de rabo de toro desmigado sobre puré de patata trufada)

C/ Anselmo de la Orden, 41
T. 975 37 35 16
ABEJAR. SORIA

BAR RESTAURANTE CALANTHA

Rollitos Calantha (Pechugas de pollo, queso lonchas, zanahoria, apio y vinagreta)

C/ Tejera, 20
T. 975 04 43 20 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA

Rigatonis rellenos de ajoarriero con fideos de arroz

Pza. Ramón Benito Aceña, 2
T. 975 22 68 31 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA

Legumbres con trufa negra y confit de pato

C/ Alberca, 4
T. 975 21 29 36 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO

Bacalao con cebolla confitada y huevo trufado (Bacalao gratinado en lecho de cebolla confitada y huevo trufado)

Plaza Ramón y Cajal, 5
T. 975 23 93 03 | **SORIA**

CAZUELAS, TAPAS Y OLÉ

Migas pastoriles con torrezno caramelizado

C/ Marqués de Vadillo, 5
T. 975 21 37 24 | **SORIA**

HOTEL LAS CASAS DE PANDREULA

Torrija salada (Torrija especiada de tomate con milhojas de queso de cabra de Oncala y manzana caramelizada, con jamón de pato de Abejar)

Pza. San Andrés, 9
T. 975 36 84 91
BERLANGA DE DUERO. SORIA

CASTILLA Y LEÓN

Valladolid

BAR ACAPULCO

Higaditos encebollados(en cazuelita guiso de higaditos de pollo caramelizados con cebolla)

C/ Rosario Pereda, 27
T. 983 15 65 31 | **VALLADOLID**

BAR BOTAS

Carrillera con tomate o pisto

Plaza Ribera de Castilla, 11
T. 983 25 22 19 | **VALLADOLID**

BAR BRASILIA

Hortelano (berenjena, jamón, queso y espárrago triguero)

C/ Éxtasis, s/n
T. 983 25 45 21 | **VALLADOLID**

BAR EL BAR

Falso huevo (Carrillera de Cerdo Ibérico con Queso Curado)

C/ Puente Colgante, 47
VALLADOLID

BAR EL CAMARÍN

Huevo camarín (delicia de patata con pimiento y cebolla confitada, iijas y huevo frito)

C/ Prado, 1
T. 983 26 87 42 | **VALLADOLID**

BAR HANDY

Bombón de solomillo (se pica el solomillo y se rellena de boletus con salsa de nata, queso, vino y boletus)

C/ Manzana, 4
T. 983 33 17 06 | **VALLADOLID**

BAR LA BODEGUILLA

Bocadito de bonito del norte (bocadito de bonito del norte con pimientos con la misma calidad desde 1987)

C/ Platerías, 3
T. 983 37 51 43 | **VALLADOLID**

BAR LA BODEGUILLA

Bocadito de bonito del norte (bocadito de bonito del norte con pimientos con la misma calidad desde 1987)

C/ Zúñiga, 6

T. 983 37 51 43 | **VALLADOLID**

BAR LA PERLA

Mini hamburguesa (mini hamburguesa de morcilla y pollo)

C/ Tirso de Molina, 19

T. 983 25 68 49 | **VALLADOLID**

BAR LA TASQUITA

Mini tostada de gambas (gambas al ajillo con mahonesa casera y pan tostado)

C/ Caridad, 2

T. 983 39 58 94 | **VALLADOLID**

BAR MAR CANTÁBRICO

Roto del Cantábrico (mollete de pan crujiente relleno de huevo, patata, gulas y picantillo)

C/ Caridad, 2

T. 983 33 24 11 | **VALLADOLID**

BAR MAYKA

Tango pucelano (brocheta de uvas rellenas de foie y queso de cabra, acompañada de colas de langostinos macerados con vermut)

Plaza de Méjico, s/n

T. 652 15 35 80 | **VALLADOLID**

BAR PLAZA DE CASTILLA

Brocheta mixta de marisco (brocheta mixta de marisco acompañada de vinagreta)

Plaza Ribera de Castilla, 7

T. 983 26 63 60 | **VALLADOLID**

BAR RESTAURANTE MAÑOSO

Trufa de morcilla (morcilla, pera, vino y almendras)

C/ Fontiveros, s/n

T. 983 08 26 74 | **VALLADOLID**

BAR TRAMONTANA

Pistillo (pisto, patata panadera, huevito de codorniz y chorizo)

C/ Arado, 1-3

T. 983 00 27 00 | **VALLADOLID**

Tapas
CASTILLA Y LEÓN

BRASERÍA PONIENTE

Pan de cristal con ibérico (montadito de pan de cristal con tomate y jamón ibérico)

Plaza Poniente, 5

T. 983 34 21 07 | **VALLADOLID**

C.T.R. BAR MESÓN MARYOBELI

Axiomático proverbial

(vasito de crema de membrillo casero, crema de queso, nueces caramelizadas y cherry)

C/ La Manzana, 1-3

T. 983 69 92 97

**COGECES DEL MONTE.
VALLADOLID**

CAFÉ RESTAURANTE SUANCES

Timbal de pulpo y patata al curry (timbal de pulpo al curry y patata cocida, adornado con un langostino y cebollino picado, acompañado de ensalada de tomate y pimiento)

C/ Doctor Moreno, 28

T. 983 22 27 61 | **VALLADOLID**

CAFETERÍA-POSADA

"LA CASONA DE VALBUENA"

Lágrimas de pollo (pollo asado en pequeños trozos rebozado que se sirve con mahonesa)

C/ Francisco Carrascal, 7-9

T. 983 68 31 71

**VALBUENA DE DUERO.
VALLADOLID**

CAFETERÍA MOKA

Tierra de morcilla y chipirón (base de morcilla con chipirón encebollado, queso de Valladolid y ali oli)

Paseo de Zorrilla, 3

T. 983 27 13 36 | **VALLADOLID**

CAFETERÍA NOCHE Y DÍA

Crujiente de morcilla (morcilla empiñonada envuelta en brie con compota de manzana por encima)

Paseo de Zorrilla, 4

T. 983 37 58 22 | **VALLADOLID**

CERVECERÍA DEBOCA ENBOCA

Chichurro de dos morcillas con pasas y piñones (morcilla de Villada y de Burgos guisadas con pasas y piñones de Pedrajas)

C/ Gregorio Fernández, 1

T. 983 38 08 96 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - ACEPTAMOS PULPO ...

Brocheta melón con jamón (brocheta de trozos de melón con jamón en loncha)

C/ Recondo, s/n - Puesto 8
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - EL LECHAZO CASTELLANO

Piruleta de lechazo (piruleta de riñón macerada en soja y cebollino sobre mermelada de pimientos y espuma de la huerta)

C/ Recondo, s/n - Puesto 6
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - EL PARRILLÓN DE BUENOS AIRES

San Telmo (tosta de ternera a las brasas con tomate concasse y cebolla chalota caramelizado)

C/ Recondo, s/n - Puesto 7
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - EL TEMPLO DEL HUEVO

Flor de huevo (crema de patata con salteado de setas con una flor de huevo trufado)

C/ Recondo, s/n - Puesto 10
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - LA CROQUETERÍA

Croqueta líquida cecina (croqueta con textura semilíquida de diferentes sabores)

C/ Recondo, s/n
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - PORCK & ROLL

Porck & Roll (rollitos de cecina rellenos de dátil y dulce de membrillo, bañado en salmorejo de cerezas)

C/ Recondo, s/n - Puesto 5
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

ESTACIÓN GOURMET - SERRANO CON ARTE

Pulpo con gulas (en una palomita (corteza) se sirve gulas con pulpo dentro de ella)

C/ Recondo, s/n - Puesto 23
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

Del 2025
CASTILLA Y LEÓN

ESTACIÓN GOURMET - TIERRA DE SABOR

Rulo de pato y manzana
(magret de pato relleno de foie y dulce de manzana)

C/ Recondo, s/n - Puesto 13
T. 983 29 40 25 | **VALLADOLID**

HOTEL FELIPE IV

Canelón frío de cecina de vaca (canelón frío de cecina de vaca con ciruelas, pasas y fresas)

C/ Gamazo, 16
T. 983 30 70 00 | **VALLADOLID**

HOTEL OLID

Pastel de pavo con verduras (pastel de láminas de verduras y pavo con helado de ajo y piñones)

Plaza San Miguel, 10
T. 983 35 72 00 | **VALLADOLID**

LA CÁRCAVA GASTROVINOBAR

Torrente (sobrasada ibérica sobre quesos variados y tomate caramelizado)

C/ Cascajares, s/n
T. 983 29 67 47 | **VALLADOLID**

MARISQUERÍA AMADOR II

Morro estofado en funda de chipirón (morro, cebolla, pimienta, ajo, tomate, fumé de morro y chipirón)

C/ Soto, 57
T. 983 26 56 48 | **VALLADOLID**

REDBURGER HAMBURGUESERÍA

Pistonudo (base de patatas fritas 100% naturales, pisto, virutas de cecina y huevo de codorniz)

C/ Ricardo de los Ríos, 5
T. 983 54 34 22
LAGUNA DE DUERO. VALLADOLID

RESTAURANTE ÁNGELA

El libro de mi tierra (láminas de lechazo asado sobre pan candeal y fuego de tamujas de pinar)

C/ Doctor Cazalla, 1
T. 983 35 06 23 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE AQUARIUM - SABORES

Croqueta castellana de lechazo(croqueta cremosa de lechazo, piñones y pan de Valladolid)

**Acera de Recoletos, s/n
(Pabellón de Cristal)**

T. 983 30 36 99 (ext.2)
VALLADOLID

RESTAURANTE AUTO PULL

FIERABRÁS

Cojonudo de morcilla (cojonudo de morcilla de Zaratán)

C/ Marqués del Duero, 8

T. 983 26 75 96 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE BODEGÓN DE NAVA

Rollo de verduras (verduras al horno envueltas en pan con carne y por encima queso y jamón en polvo)

C/ González Pisador, 23

T. 983 85 03 41

NAVA DEL REY. VALLADOLID

RESTAURANTE BOXING

Croquetón de morcilla(morcilla de Burgos con harina y huevo)

Camino de la Esperanza, 45

T. 983 27 87 68 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE BRASERÍA MOLINO ROJO

Ibérico de Castilla con niscalos del pino Carranza (tosta de solomillo ibérico acompañadas de niscalos guisados con su salsa, espárrago de Tudela a la brasa y hojitas de rúcula)

C/ Gabilondo, 15

T. 983 23 19 46

VALLADOLID

RESTAURANTE CAMPOGRANDE

Zamburiña con polvos de kikos (zamburiña rellena de besamel con ahumados y polvos de maíz)

C/ Gregorio Fernández, 4

T. 983 38 08 40 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE CROQUETERÍA LA SANTTA MARÍA

El pollito (tosta de pollo asado con cebolla, queso bavaría y barbacoa)

C/ Antigua, 8

T. 983 25 14 33 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE DON BACALAO

Cucharita de puerro, bacalao y vinagre (puerro envuelto con bacalao marinado y vinagreta de cebollino y pimienta)

Plaza Santa Brígida, 5

T. 983 34 39 37

VALLADOLID

RESTAURANTE DON CLAUDIO

Tierra y Mar (Tostada de Marujas, Anchoa y Boquerón)

C/ Ferrari, 1

T. 983 35 07 56 | VALLADOLID

RESTAURANTE EL BALCÓN DE LAS MÉDULAS

Tosta de jamón tomaceitajo (amplia rebanada de baguette tostada, untada de tomaceitajo (crema de tomate natural triturado mezclado con ajo y aceite) y lonchas de jamón gran reserva)

Plaza de los Arces, 5

T. 983 37 76 52 | VALLADOLID

RESTAURANTE EL MORTERO

Tapa de cecina (tosta con tomate confitado, cecina de buey, queso azul de Valdeón con vinagreta de frutos secos)

Plaza Segovia, 2

T. 983 80 30 33 |

MEDINA DEL CAMPO.

VALLADOLID

RESTAURANTE EL NOGAL

Puerro 3 texturas (puerro relleno de morcilla)

C/ Conde Ansurez, 10-12

T. 983 34 03 33 | VALLADOLID

RESTAURANTE EL PUCHERO DE LAS MEIGAS

Croquetones de boletus (croqueta de boletus)

C/ Monasterio San Millán

de la Cogolla, 8

T. 983 33 55 55 | VALLADOLID

RESTAURANTE EL TROVADOR

Pincho de lechazo con sabayón de verdejo frizzante con hongos y piñones (Pincho Finalista en el Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2013)

C/ Morena, 17 - L5

T. 983 37 73 40 | VALLADOLID

RESTAURANTE ETXEA

Champiñones etxea (champiñones rellenos con una salsa de jamón y cebolla)

Camino de la Esperanza, 50
T. 629 75 25 81 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE HANDY

Cochinillo de Ávila (trocear cochinillo, freír y regar una fritada de ajos)

C/ Casadola, 6
T. 983 29 91 12 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE HERBE

Manillas de cerdo (manillas de cerdo con denominación de origen, al estilo particular del Herbe: para chuparse los dedos)

C/ Correos, 6
T. 983 33 00 76 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE LA ABADÍA

Tierra de sabor (teja de tierras de sabores, con presa ibérica y queso gratinado)

C/ Guadamacileros, 5
T. 983 33 02 99 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE LA PARRILLA DE SAN LORENZO

Caña (crema fría de dulce de membrillo y espuma de anchoa)

C/ Pedro Niño, 1
T. 983 33 50 88 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE

LA TABERNA DEL HERRERO

Canapé castellano (canapé con mahonesa, setas, bacalao ahumado y nuestra especial salsa de jamón)

**C/ Calixto
Fernández de la Torre, 4**
T. 983 34 23 10 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE LA TAHONA

Croqueta de risotto de boletus (croqueta de risotto de boletus en su crema)

Plaza Marti y Monso, 4
T. 983 34 47 93 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE LAS LANCHAS

Montes Torozos (solomillo de cerdo adobado con finas hierbas y frito en nata)

Ctra. Valladolid-Mucientes Km 10

T. 983 58 77 08

MUCIENTES. VALLADOLID

RESTAURANTE MANOLÍN

Quesadilla de Iacón (quesadilla rellena de Iacón con crema de pimientos verdes)

Camino de la Esperanza, 34

T. 983 47 52 78 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE MARÍA

La mano de Ángel (manita de cordero al tomillo con seta de cardo)

C/ Rastro, 1

T. 983 39 44 66 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE MONTELLEN

Pelota de morucha (pelota de ternera morucha macerada con verduritas sobre salsa de Espinacas)

C/ Sandoval, 7

T. 983 33 48 50 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE OLE CON OLE

Entre dos aguas (bola de atún con tomate frito casero, crujiente de maíz y salsa de piquillos)

Plaza Mayor, 6

T. 983 00 27 78 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE PATIO

Se acabó la cuaresma (base de patata y puerro pochados, morcilla de Cigales, pimiento asado de Bierzo y crema de queso de Valladolid)

C/ Jorge Guillen, 6

T. 983 33 12 57

VALLADOLID

RESTAURANTE PLATA

Tosta de pulpo con mojo de albahaca (amalgama de pulpo al vapor con piquillos y huevo sobre tosta con crema de mojo verde de albahaca)

C/ Derecha al Coso, 22

T. 983 88 13 70

PEÑAFIEL. VALLADOLID

RESTAURANTE PULPERÍA ALBARIÑO

Croquetas artesanas albariño (croquetas de pulpo, marisco, merluza o lacón)

C/ Perú, 5

T. 983 29 21 77 | VALLADOLID

RESTAURANTE SUITE 22

Paso por Castilla y León (brownie de morcilla de León y piñones de Pedrajas, prealineé de pimientos de Torquemada y espuma de pan de Valladolid)

C/ Fray Luis de León, 22

T. 983 20 15 34 | VALLADOLID

RESTAURANTE VINOTINTO

Canapé de bacalao a la Sayaguesa (migas de lomo de bacalao aderezado con aceite de oliva y regado con pimentón de la Vera)

C/ Campanas, 4

T. 983 34 22 91

VALLADOLID

RESTAURANTE ZAMORA

Marea Roja (chipirón sobre tosta con tomate seco, puerro frito, crujiente de jamón y sucedáneo de caviar negro)

C/ Correos, 5

T. 983 33 00 71

VALLADOLID

SIDRERÍA EL POZO DE SANTA BÁRBARA

Torrija de ibérico (torrija de ibérico con espuma de Cabrales y cebollita caramelizada al Ribera del Duero)

Avenida Ramón Pradera, s/n

T. 983 35 57 83 | VALLADOLID

TABERNA EL ESCUDO

Cojonudo (chorizo y 2 huevos de codorniz sobre tosta de pan)

C/ Paraíso, 1

T. 983 26 39 64 | VALLADOLID

TABERNA EL PORTÓN

Brandada gold (brandada de bacalao)

C/ Marqués del Duero 8

T. 983 26 50 64 | VALLADOLID

Del 2015
CASTILLA Y LEÓN

TABERNA SABOR TAURINO

Taco de queso de cabra (pan tostado, queso de cabra y mermelada de naranja)

C/ Platerías, 19

T. 983 38 07 27 | VALLADOLID

Zamora

ADHOC LIFE&FOOD

Maki-Fussion

Avda. Requejo, 3

T. 649 47 37 78 | ZAMORA

BAR ABUELOS V

Bacalao arriero

C/ Juan Nicasio Gallego, 4

T. 619 23 14 66 | ZAMORA

BAR KALIMA

Cojonudo mini

C/ San Andrés, 12

T. 980 53 65 72 | ZAMORA

BAR LOBO "REY DE LOS PINCHITOS"

Pinchito el Lobo

C/ Horno de San Torcuato, 1

T. 633 51 30 25 | ZAMORA

BAR RESTAURANTE CASA BERNARDO

Suspiro de manzana

Plazuela de San Miguel, 2

T. 980 53 27 41 | ZAMORA

BAR RESTAURANTE LA ROBLA

Capricho Alistano

C/ La Fuente, 2

T. 649 64 84 89

FIGUERUELA DE ARRIBA. ZAMORA

CAFÉ LOFT

Volcán Zamorano

Avda. Príncipe de Asturias, 15 (esquina Amargura, 1)

T. 659 18 51 37 | ZAMORA

CAFÉ VIRIATO

Delicia de pato

C/ Viriato, 6

T. 661 71 27 80 | ZAMORA

CERVECERÍA DEL BUDA

Mariposa

C/ Pablo Morillo, 19

T. 980 52 93 10 | ZAMORA

CUADRISSERIE TALLER DE TENTACIONES C.1

C/ Pelayo, 1

T. 980 53 47 92 | ZAMORA

HOTEL CASA AURELIA

El lechazo de Aurelia

C/ Río, 52

T. 980 53 96 26

VILLARALBO. ZAMORA

HOTEL NH PALACIO DEL DUERO

Interpretación de la tortilla española

Plaza De la Horta, 1

T. 980 50 82 62 | ZAMORA

MERENDERO LOS TRES ÁRBOLES

La lengua del Duero

Parque de los tres árboles s/n

T. 680 40 99 22 | ZAMORA

MESÓN CASA PEPE

El secreto de Pepe

C/ Santa Teresa, 1

T. 980 51 61 56 | ZAMORA

PALACIO DE MONFARRACINOS

Bocado Galiano

C/ Generalísimo, 14

T. 980 50 22 42

MONFARRACINOS. ZAMORA

POSADA REAL LA CARTERÍA

Meloso de bacalao en su pil pil con edulis y crujiente de aceituna negra

C/ La Rua, 16

T. 980 62 03 12

PUEBLA DE SANABRIA. ZAMORA

CASTILLA Y LEÓN

POSADA REAL LAS MISAS

Meloso de bacalao en su pil pil con edulis
y crujiente de aceituna negra

Plaza Mayor, 13

T. 980 62 03 12

PUEBLA DE SANABRIA. ZAMORA

RESTAURANTE ÁGAPE

Zamognesa

Plazuela de San Miguel, 3

T. 980 53 69 62 | **ZAMORA**

RESTAURANTE CAPITOL

El rosetón

Plaza Santa Eulalia, 12

T. 980 53 43 06 | **ZAMORA**

RESTAURANTE CASA CIPRI

Solomillo de corral

C/ Juan II, 3

T. 980 51 58 71 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA FARÁNDULA

DEL HOTEL TREFACIO

De primero la Caña

C/ Alfonso de Castro, 7

T. 980 50 91 04 | **ZAMORA**

RESTAURANTE CÍRCULO DE ZAMORA LA ORONJA

Pinceladas Zamoranas

C/ Santa Clara, 2 1º

T. 980 53 23 38 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA BARAKA

Lentejas a la reina Escarlata

C/ Sotelo, 1

T. 980 53 09 97 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA FONTANA

Cremas

Jardines de Eduardo Barrón, s/n

T. 980 55 76 69 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA MANZANA VERDE

Risotto a la Zamorana

C/ La Reina, 5

T. 980 53 03 04 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA PASCASIA

Pascasia

C/ Costanilla, 11

T. 980 62 02 42

PUEBLA DE SANABRIA. ZAMORA

RESTAURANTE PADORNELO

Ferrero de foie y boletus

Ctra. N-125 Km 104

T. 980 56 79 39

PADORNELO. ZAMORA

RESTAURANTE PARIS QATORCE

Tosta ibérica Paris

Avda. Portugal, 14

T. 980 53 24 30 | **ZAMORA**

RESTAURANTE PATANEGRA

Torito

C/ Pelayo, 4 bajo

T. 980 98 25 74 | **ZAMORA**

VINOTECA EL BUEN AMOR

Suspiro de amor

C/ Los Herreros, 12

T. 615 43 74 06 | **ZAMORA**

CAFÉ MARLENE

Masetero Hojaldrado con cabra

C/ La Reina, 1

T. 665 60 84 73 | **ZAMORA**

VALBUSENDA HOTEL BODEGA&SPA

La brevedad de un bocado

Ctra. Toro-Peleagonzalo s/n

T. 980 69 95 73

TORO. ZAMORA



De
Tapas
por
CASTILLA Y LEÓN

Síguenos en turismocastillayleon.com



facebook.com/castillayleonesvida



[@cylesvida](https://twitter.com/cylesvida)

CASTILLA Y LEÓN:
**EL MUSEO
MÁS GRANDE
DEL MUNDO
ESTÁ VIVO**

*De las
pas
por*
CASTILLA Y LEÓN

FL
Federación de
HOSTELERÍA
CASTILLA Y LEÓN


**Junta de
Castilla y León**