

# Programa de actividades

Información detallada en [www.burgosentrecucharas.com](http://www.burgosentrecucharas.com)

## Jueves 9 noviembre

**20:30 H.** Presentación del libro promocional "La olla podrida y otros cocidos con historia" en el Hotel NH Collection Palacio de Burgos.

**21:00 H.** Cena "El Cocido de las Estrellas" con 7 estrellas Michelin en el Hotel NH Collection Palacio de Burgos.

\* **Tour Gastronómico "Cocidos con Historia"** por los 25 establecimientos de la ciudad de Burgos participantes en el evento.

## Viernes 10 noviembre

**11:00 H.** Concurso de Cocina "Cocidos del S. XXI" en la Escuela de Hostelería La Flora con sus alumnos participantes.

\* **Tour Gastronómico "Cocidos con Historia"** por los 25 establecimientos de la ciudad de Burgos participantes en el evento.

## Sábado 11 noviembre

**14:00 H.** Comida y Entronización "Académicos del Cocido" en homenaje a Cofrades y Académicos Gastronómicos, principalmente del centro-norte peninsular, en Restaurante Ojeda.

**20:30 H.** Concierto Musical Gastronómico en El Hangar con un menú al ritmo de "Al Tran Tran", Diego Galaz y Mario Mayoral.

\* **Tour Gastronómico "Cocidos con Historia"** por los 25 establecimientos de la ciudad de Burgos participantes en el evento.

## Domingo 12 noviembre

\* **Tour Gastronómico "Cocidos con Historia"** por los 25 establecimientos de la ciudad de Burgos participantes en el evento.

\* Plano con la ubicación de los establecimientos colaboradores en el interior.

Tour Gastronómico

# BURGOS entre cucharas

Toda la información en  
[www.burgosentrecucharas.com](http://www.burgosentrecucharas.com)

Patrocinador oficial:



Ayuntamiento  
de Burgos

Colaboradores especiales:



Agradecimientos:



Medios colaboradores:

Diario de Burgos



burgosconecta.es

SENDA  
LA SENDA DE  
LOS ELEFANTES

LaSuperAgenda

Gente

EL CORREO DE BURGOS

GO!  
BURGOS

SEZ  
Radio Castilla de Burgos

COPE BURGOS

RADIO ARLANZÓN

Sigue el Tour Gastronómico en redes sociales

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

[fb.com/BurgosEntreCucharas](https://fb.com/BurgosEntreCucharas)

Tour Gastronómico

# BURGOS entre cucharas

## I Muestra Internacional de Cocidos con Historia

una experiencia gastronómica única con  
los platos de cuchara clásicos y actuales

[ DEL 9 AL 12 DE NOVIEMBRE 2017 ]



Ayuntamiento  
de Burgos

## CENA "El Cocido de las Estrellas"

JUEVES - 9 de noviembre, 2017  
Hotel NH Palacio de la Merced / 21:00h.  
Precio: 65€  
Aforo: 150 personas

RESERVAS: 947 479 903  
[am.caballero@nh-hotels.com](mailto:am.caballero@nh-hotels.com)  
Referencia: "Cena de las estrellas"

Con el concepto "UN COCIDO DE 7 VUELCOS" en la semana de "Burgos entre Cucharas" se realizará una cena histórica elaborada por 7 cocineros/as con estrella Michelin en sus restaurantes: Las chefs **Mª José San Román** (Monastrell), **Macarena de Castro** (El Jardín), **Yolanda León** (Cocinando) y **Bea Sotelo** (A Estación) y los cocineros **Pedro Morán** (Casa Gerardo), **Fernando Canales** (Etxanobe), y el flamante cocinero local **Miguel Cobo** (Cobo Vintage).



Una cena que se abrirá con la presentación del libro promocional del evento y en la que los chefs compartirán con los asistentes sus trucos de cocina para elaborar cocidos.

### EL MENÚ:

Croqueta de compango de la fabada  
(Pedro Morán)

Dim sun de cocido gallego  
(Bea Sotelo)

Timbal "maragato"  
(Yolanda León)

Potaje de vigilia, sumak y zanahoria al carbón  
(Fernando Canales)

"Olla podrida" vintage  
(Miguel Cobo)

Lingote especial de lomo de vaca  
(Arcecarne)

Cuenco de arroz "brut" mallorquín  
(Macarena de Castro)

Helado de hojiblanca  
(Mª José San Román)

## Campeonato de Cocina "Cocidos s.XXI"

VIERNES - 10 de noviembre, 2017  
Escuela de Hostelería La Flora / 11:00h.

El CONCURSO: dirigido a los alumnos de cocina de esta Escuela de Burgos que tendrán que preparar alguna versión actualizada de un Cocido Popular de nuestro país. La Organización de Burgos entre Cucharas y la Dirección de la Escuela seleccionarán los 5 FINALISTAS, que serán los que competirán en directo ante un Jurado compuesto por prestigiosos chefs y críticos gastronómicos.

El PREMIO: consistirá en 600 € para el ganador y 100 € para cada uno de los finalistas más una selección de libros de gastronomía contemporánea.



## Homenajes Académicos y Cofrades del Cocido

SÁBADO - 11 de noviembre, 2017  
Restaurante Ojeda / 14:00h.

Precio: 55 € (IVA incluido).

Aforo: 70 personas

RESERVAS: [reservas@restauranteojeda.com](mailto:reservas@restauranteojeda.com)

El acto consistirá en una comida abierta al público con periodistas, Cofrades y Académicos Gastronómicos principalmente del centro-norte peninsular, que visitarán la ciudad durante ese fin de semana.

A los postres, se entregarán los Premios-Homenajes "ACADÉMICOS DEL COCIDO" a los restaurantes Lhardy (Madrid), Los Claveles (Ibeas de Juarros) y a la cocinera y restauradora Viri Fernández (en representación ésta de las Mujeres Guisanderas Asturianas) por haber ennoblecido este plato, y al escritor gastronómico y académico gallego Cristino Álvarez (Caius Apicius) por sus innumerables y didácticas crónicas difundidas por todo el mundo sobre los pucheros con historia.

### MENÚ:

Sopa castellana del Ojeda  
Cocido "Bollito Misto" italiano  
Postre y vinos especiales

## Concierto Musical Gastronómico en el Hangar

SÁBADO - 11 de noviembre, 2017  
El Hangar / 20:30h.  
Precio: 15€



Una performance Food&Music abierta a todos los públicos y especialmente a la gente más joven, incluso cuarentona, en el que se podrá catar un cocido estelar "bocado a bocado" al ritmo y "Tran Tran" de grandes músicos y con las recetas musicales de los chefs estrella. La sala El Hangar será el gran escenario.

2 conciertos, las recetas de los Chefs Estrella  
y un menú vibrante.

- Mollete "Meat Loaf"  
- Mini Burguer "Black Sabbath"  
- Puchero Fusión "On Live"  
- + 2 cañas de cerveza

Diego Galaz y Mario Mayoral:  
"Música entre cucharas".



Al Tran Tran: improvisación musical y animación cómica.

## Tour gastronómico y libro de regalo: "La olla podrida y otros cocidos con historia"

### Comer, beber, leer

Un libro de recetas con decenas de historias y curiosidades sobre los platos de cuchara más populares del mundo incluyendo los cocidos de las estrellas.

Si participas en el Tour Gastronómico activamente, puedes conseguir el libro "La olla podrida y otros cocidos con historia".

Por cada cocido consumido en restaurante en menú o como plato recibirás un ejemplar de regalo. Si haces el Tour con las tapas de los gastrobares participantes, consulta en cada establecimiento cómo conseguir el libro gratis.





**1 Restaurante La Jamada**

Pza. Mío Cid 4

Raviolis de ropavieja con caldo de cocido y garbanzos crujientes.

Homenaje a *Pepe Rodríguez Rey (El Bohío. Masterchef)*.

**2 Hotel NH Collection Palacio de la Merced**

C/ Merced 13

Cocido de pochas frescas con vegetales y anguila ahumada + Tapa de berenjena asada, morcilla crocante y manzana.

**3 Restaurante Ojeda**

C/ Vitoria 5

Bollito misto del Piamonte.

Homenaje a *Andrea Tumbarello (Don Giovanni)*.

**4 Bar La Bóveda**

C/ Cardenal Segura 19

Tapa de cocido leonés actualizado.

de la chef *Yolanda León (Cocinandos. Estrella Michelin)*.

**5 Bar La Quinta del Monje**

C/ San Lorenzo 19

Canelones de berza pasiega y morcilla con tuétano vegetal del chef *Sergio Bastard (La Casona del Judío)* + Won ton de cecina con habitas y rebosuelos.

**6 Bar Rimbombín**

C/ Sombrerería

Tapa de Bollito Misto.

Homenaje a *Massimo Botura*.

**7 Norte Gastrobar**

Pza. de la Flora 6

Croqueta norteña de compango.

Homenaje *Casa Gerardo*.

**8 Restaurante El Trassiego**

Pza. del Rey San Fernando 3

La fabada de El Llar de Viri.

Campeona del Mundo de Fabadas, de Asturias.

**9 Bar El Soportal**

C/ Sombrerería 5

Cocido de pochas con bacalao y berza.

Menú complemento.

**10 Bar Restaurante Pancho**

C/ San Lorenzo 15

Olla podrida.

**11 El Huerto de Roque**

C/ Santa Águeda 10

Crema de garbanzos con foie gras + cocido de garbanzos presentado como un ramen.

**12 Restaurante Sacidad Secreta**

Pza. Vadillos 5

La nueva escudella i carn d'olla.

**13 Hotel Rice Palacio de los Blasones**

C/ Fernán González 6-10

Olla "poderida" de Burgos.

**14 Restaurante Carmen**

C/ Vitoria 191 Bajo

Cocido gallego de Lalín

de la chef *Bea Sotelo (A Estación, A Coruña. Estrella Michelin)*.

**15 Restaurante Abadengo**

C/ Alfonso VIII 39

Potaje de garbanzos con rape y almejas.

Homenaje al *Echaurren*.

Tapa sopa de ajo.

Homenaje a *Manolo de la Osa*.

**16 Restaurante Maridajes**

C/ San Cosme 22

Cocido de arroz "brut".

de la chef *Macarena de Castro (El Jardín, Mallorca. Estrella Michelin)*.

**17 Restaurante Don Jamón**

C/ Alvar García 2

Cassoulet de pato + Tapa de judión.

**18 Restaurante Polisoñ**

Paseo del Espolón 1

Olla podrida burgalesa en otra versión.

**19 Restaurante Gaona Jardín**

C/ Sombrerería 29

Ajo carretero (de la Serranía burgalesa y soriana) en 2 vuelcos.

**20 Restaurante Mesón del Cid**

Pza. Santa María 8

Cocido M&M montañés y marinero.

del chef *Javier Ruiz del Sambal (Noja)*.

**21 Restaurante La Fábrica**

C/ Brivesca 20

Potaje de chipirón y bogavante en caldo de garbanzos

Homenaje al *Zuberoa*.

+ Olleta alicantina

de la chef *M<sup>a</sup> José San Román (Monastrell. Estrella Michelin)*.

**22 Restaurante Maricastaña**

Paseo del Espolón

Cocido "Buscasetas" + Tapa de cubito de boletus con pochas riojanas.

**23 Restaurante La Abbadía del Hotel Abba Burgos**

C/ Fernán González 72

Gran Cocido Castellano actualizado en 3 vuelcos: Consomé de cocido con ravioli de rabo y boletus/ Garbanzos de vigilia/ Timbal de manitas de cerdo sobre crema de tomate y migas de pastor/ postre y vino.

**24 Restaurante La Favorita**

C/ Avellanos 8

Cocido de arroz tigre con manitas.

**25 Cuchillo de Palo**

C/ San Lorenzo 35

Caldo clarificado de alubias de Ibeas + Canelones de ropa vieja sobre su tierra.