

SEMANA DE LA
TAPA
TERESIANA
POR CASTILLA Y LEÓN

**BOCADOS
CON ALMA**
6 AL 12 DE ABRIL DE 2015



CASTILLA Y LEÓN

es vida



Y CENTENARIO
DEL NACIMIENTO
DE SANTA TERESA
DE JESÚS



Federación de
HOSTELERÍA
CASTILLA Y LEÓN



Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN

es vida

[STJ
500]

Y CENTENARIO
DEL NACIMIENTO
DE SANTA TERESA
DE JESÚS

EN MÁS
DE 200
ESTABLECIMIENTOS



Te proponemos una experiencia gastronómica única.
Ven a la Semana de la Tapa Teresiana por Castilla y León y
disfrutarás de auténticos bocados con alma.

Tapas sencillas, austeras y llenas de sabor. Con la excelencia
de los productos de nuestra tierra y con el saber hacer de una
cocina rica en siglos y amiga de los paladares. No te la pierdas.

Ávila

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 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

Sarabiada de mar en esencia da terra

C/ Comuneros de Castilla, 3

T. 920 21 31 58 | **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**

CASTILLA Y LEÓN

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

CINCO RESTAURANTE

¿Kebab? ¡iKe-va!!

Plaza Mosén Rubí, 5
T. 920 25 21 04 | **ÁVILA**

RESTAURANTE LAS MURALLAS

Oreja rebozada

Plaza de San Vicente, 3
T. 920 22 93 62 | **ÁVILA**

CASA GUILLERMO

Bacalao de la casa

Plaza Mercado Chico, 3
T. 920 25 75 83 | **ÁVILA**

LA PARRILLA DE CASA GUILLERMO

Pincho de parrilla

Avda. Juan Carlos I, 8
T. 920 04 96 21 | **ÁVILA**

EL RINCÓN DEL JABUGO

Puntitas de solomillo de cerdo ibérico con queso

C/ San Segundo, 28
T. 920 25 25 90 | **ÁVILA**

LA MANDUCA Tosta de confitado rellena de Gredos
y Mix de pistacho y kikos

C/ San Segundo, 34
T. 617 07 62 80 | **ÁVILA**

Burgos

22 VINOS Y TAPAS BAR

Montadito de morcilla de Burgos

C/ Paloma, 24

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

ABADENGO RESTAURANTE

Carpaccio de solomillo de toro de lidia con queso curado y aceituna

C/ Alfonso VIII, 39

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

CASINO BAR RESTAURANTE

Lentejas con foie

Plaza Mayor, 31

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

CENTRO BRASEROS HOTEL

Torrija salada rellena de queso y jamón

Avenida del Cid, 2 - bis

T. 947 25 29 58 | **BURGOS**

COCO ATAPUERCA RESTAURANTE

El huevo de Miguelón

Ctra. Fuentes Blancas Km.6

T. 947 48 36 03

CARDEÑAJIMENO. BURGOS

DON JAMÓN BAR RESTAURANTE

Sorpresa ibérica con foie y mermelada de frutos rojos

C/ Alvar García, 2

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

DON PABLO RESTAURANTE

Saborea las merindades

T. 609 08 10 09

MERCADILLO DE MENA. BURGOS

EL CUADRO BAR RESTAURANTE

Canelón de chorizo picante a la naranja

Plaza Mío Cid, 3

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

EL HAYEDO DE BEZANA

BAR RESTAURANTE Pimiento relleno de morcilla de Burgos con salsa de piquillos

C/ Puente Gasset, 4

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

EL PUEBLO BAR RESTAURANTE

Falso sushinori de morcilla y mango

C/ La Puebla, 3

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

EL SOPORTAL BAR RESTAURANTE

Canutillo de chorizo y morcilla sobre puré de champiñones

C/ Sombrerería, 5

T. 947 27 75 74 | **BURGOS**

FROILÁN BAR MESÓN

Chipipotro

C/ Sombrerería, 25

T. 947 27 97 90 | **BURGOS**

GAONA JARDÍN BAR

Pimiento relleno de morcilla de Burgos

C/ Sombrerería, 29

T. 667 45 78 73 | **BURGOS**

IN VINO VERITAS BAR RESTAURANTE

Tosta de piquillo con anchoa del Cantábrico y boletus

C/ San Lorenzo, 35

T. 947 20 09 92 | **BURGOS**

KONOGAN BAR

La Teresiana

Arzobispo Pérez Platero, 11

T. 666 06 21 76 | **BURGOS**

ASADOR LA ANTIGUA RESTAURANTE

Pastel de morcilla de Burgos sobre crema de boletus con toque de puré de manzana de las caderechas

T. 947 29 28 16

QUINTANADUEÑAS. BURGOS

LA BATALLA DEL PINCHO BAR

Champiñón relleno de sofrito de cebolla y jamón

C/ Madrid, 32

T. 645 87 33 92 | **BURGOS**

LA CANTINA DEL TENORIO BAR RESTAURANTE

Huevo en boca

C/ Arco del Pilar, 10

T. 653 68 59 78 | **BURGOS**

LA FAVORITA BAR RESTAURANTE

Falsa trufa de morcilla

C/ Avellanos, 8

T. 629 57 40 46 | **BURGOS**

LA GALERÍA RESTAURANTE HOTEL

Bombón de morcilla sobre crema dulce de judías de El Barco, manzana y mandarina en texturas

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

LAS ESPUELAS DEL CID BAR RESTAURANTE

Doña Jimena

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

LOS HERREROS BAR RESTAURANTE

Croqueta casera de foie y boletus

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

MANELI TABERNA URBANA BAR RESTAURANTE

Empanada de hojaldre rellana de morcilla con pasas y piñones

C/ Fernán González, 36
T. 947 20 59 57 | **BURGOS**

MANRIQUE RESTAURANTE

Salmón marinado al café con gulas

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

MESON BURGOS BAR RESTAURANTE

Patatas Bravas (con Denominación de Origen)

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

MESÓN DEL CID RESTAURANTE

Morcilla de Burgos con manzana

Plaza Santa María, 8
T. 947 20 87 15 | **BURGOS**

PANCHO BAR RESTAURANTE

Tigre

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

POLVORILLA BAR RESTAURANTE

Rosco de San Lesmes

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

SIENA BAR

Delicia de la casa

Plaza de Santiago, 1
T. 947 21 83 13 | **BURGOS**

TAPERÍA ROYAL BAR

Torreznos de bacalao: torreznos de bacalao para mojar en el "pil-pil" de Castilla

Plaza Huerto del Rey, 25
T. 606 87 59 30 | **BURGOS**

THE BOOK BAR

Tamboril Bungalés

Plaza Huerto del Rey, 25
T. 666 06 21 76 | **BURGOS**

VÍA GÓTICA BAR HOTEL

Bombón de Santa Teresa

Plaza Vega, 3
T. 619 06 76 49 | **BURGOS**

YUDICA BAR

Delicia de melocotón

Ntra. Sra. de Belén, 4
T. 947 26 63 06 | **BURGOS**

León ■

HOTEL & RTE. INFANTAS DE LEÓN

Guiso de garbanzos con bacalao

C/ Antonio Glez. de Lama, 3
T. 987 27 23 17 | **LEÓN**

LA JOUJA VINO Y PICOTEO

Ceviche de callos, mejillón en escabeche y torrezno

Plaza Torres de Omaña, 1
T. 629 05 21 30 | **LEÓN**

BAR RESTAURANTE EL CAPRICHIO

Tapa Capricho

Plaza San Marcelo, 9
T. 987 23 30 48 | **LEÓN**

RESTAURANTE DELIRIOS

Sopa de ajo a nuestra manera con yema cocida por congelación

C/ Ave María, 2
T. 987 23 76 99 | **LEÓN**

BAR EL ALTAR

Bricks de mollejas de ternera a la Leonesa con pisto

C/ Platerías, 2
T. 665 65 51 40 | **LEÓN**

RESTAURANTE EL PALOMO

Piperrada con bocarte marinado sobre tosta de hogaza de pueblo crujiente

C/ Escalerilla, 8
T. 987 25 42 25 | LEÓN

CAFÉ-BAR NEVADA

Hamburguesa Ronchita

C/ San Lorenzo, 4
T. 987 08 72 21 | LEÓN

EL RINCÓN DEL BUHO

Tosta de hogaza, bacalao y verduritas

C/ Regidores, 5
T. 987 21 31 73 | LEÓN

RESTAURANTE LACOPLA

Patata ahumada con cecina de chivo

C/ Renueva, 20
T. 987 17 23 23 | LEÓN

CAFETERÍA HOTEL QH CENTRO LEÓN

Palometa rellena de setas con cecina y crema de queso azul

C/ Los Cubos, 6
T. 987 87 55 80 | LEÓN

RESTAURANTE ZULOAGA

Crema de calabaza con tuétano y foie braseado

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

PARADOR HOSTAL DE SAN MARCOS

Guiso de garbanzos maragatos con manitas

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

CAFÉ BAR VEINTICUATRO

Cocido montañés

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

CAFÉ BAR EL ABANICO

Bomba de trucha

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

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO

Alubias de León con crestas

Plaza Santo Martino, 5
T. 987 87 50 88 | LEÓN

MAMÁ TERE GASTROBAR

Tosta de pimiento confitado de fresno con queso arribes y crujiente de Brivesca

Plaza Mayor, 26-27
T. 987 09 12 58 | LEÓN

MESÓN ROSETÓN-HOTEL PARÍS

Tartar de trucha del Bernesga con manzana Reineta

C/ Ancha, 18
T. 987 23 86 00 | LEÓN

RESTAURANTE EL REY DEL JAMÓN II

Puding de puerros con salsa de boletus

Paseo de Salamanca, 65
T. 987 23 37 99 | LEÓN

BAR BELTRÁN

Cazuelita de callos con garbanzos

Avda. Doctor Fleming, 48
T. 987 17 09 11 | LEÓN

BAR RESTAURANTE EL BESUGO

Pimientos rellenos de morcilla

C/ Azabachería, 10
T. 987 25 69 95 | LEÓN

CAFETERÍA P.B.

Cazuelita de morro y callos

Plaza Cortes Leonesas, 9
T. 618 61 98 30 | LEÓN

SÉSAMO GASTROBAR

Pim! Pam! Pum! Al plato

C/ Ramón Álvarez de la Braña, 1
T. 679 47 42 69 | LEÓN

RESTAURANTE SERRANO

Potaje de Cuaresma: garbanzos de Pico Pardal con bacalao

C/ Portería, 2
T. 987 61 78 66
ASTORGA. LEÓN

RESTAURANTE LA PRAILLONA

Compota de manzana con morcilla de León

Avda. de la Constitución, 41
T. 987 73 58 10
BOÑAR. LEÓN

HOTEL CAFETERÍA RESTAURANTE EL PASO HONROSO

Tosta del Órbigo con morcilla de León

Ctra. León-Astorga Km. 332
T. 987 36 10 10
HOSPITAL DE ÓRBIGO. LEÓN

**BAR RESTAURANTE
EL RINCÓN DE FÓN**

Rollitos de cecina con mermelada de naranja

Ctra. Caboalles, 43
T. 987 57 74 02
LORENZANA. LEÓN

BAR RTE. MESÓN LA BOGADERA

La tortilla de cielo

Plaza de la Constitución, 16
T. 987 57 11 59
LA ROBLA. LEÓN

RESTAURANTE EL RUEDO II

Canutillos rellenos de yema de Santa Teresa con virutas de café

Plaza Mayor, 1
T. 987 78 18 34
SAHAGÚN. LEÓN

RESTAURANTE SALONES VICTORIA

Brocheta de pulpo con mojo-picón

Carretera Órbigo, 1
T. 987 37 70 11
SANTA MARINA DEL REY. 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
VALDEVIMBRE. LEÓN

PRADA CAFÉ BAR

Cono de boletus edulis

C/ Santiago, 5
T. 987 76 28 20
VILLAMANDOS. LEÓN

RESTAURANTE EL REGUERO MORO

Cucurucho de picadillo con huevo frito en tempura

Cam. Antigua Villoria, P 69
T. 650 95 53 15
VILLORIA DE ÓRBIGO. LEÓN

Palencia

BAR RESTAURANTE SKARLOTAS

Pimientos rellenos de marisco

C/ Mancornador, 2

T. 979 75 24 13 | **PALENCIA**

CAFÉ BAR PUERTAS

Tosta puertas:

Tosta de setas, jamón y queso

C/ Mayor, 9

T. 979 79 00 79

BALTANÁS, PALENCIA

EL CHAVAL DE LORENZO II

Sigue los pasos

Paseo del Salón, 3

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

BAR ADRIÁN

Mi dulce queso

C/ Estrada, 9

T. 979 10 29 99 | **PALENCIA**

RESTAURANTE CASERO

Bacalao a la Santa

C/ Mayor, 108

T. 979 70 00 17 | **PALENCIA**

CERVECERÍA CAÑA CAÑA

Toro o nada: croqueta de rabo de toro con salsa de piquillos verdes y puré de patata

C/ Cardenal Cisneros, 25

T. 979 72 82 48 | **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**

RESTAURANTE CERVECERÍA LA ABADÍA

El trampantojo de Santa Teresa

Codillo a nuestro estilo

C/ Berruguete, 8

T. 979 75 29 83 | **PALENCIA**

THE LEMON SOCIETY

Perrito cítrico the lemon actitud

C/ Paseo del Salón, 13

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

BAR SALVA

Montadito Salva

C/ Hermanos López Franco, 2

T. 979 75 23 72 | **PALENCIA**

LA PARRILLA DEL ESCUDERO

Productos de mi tierra: tosta, pimientos de Torquemada con ventresca y cebolla caramelizada

Plaza de España, 7

T. 979 78 01 52

DUENAS. PALENCIA

CERVECERÍA FLANDES

CRAC: copa cóctel con oreja foie y manzana

C/ Valentín Calderón, 8 (Pasaje)

T. 979 70 07 08 | **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**

CAFÉ PLAZA

Fritada de bacalao, con tosta gratinada

Plaza de España, 13

T. 979 79 06 82

BALTANÁS. PALENCIA

BAR RTE TABERNA PLAZA MAYOR

Tostada de ventresca de bonito con anchoas y pimientos

Plaza Mayor, 8

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

BAR RESTAURANTE DON JAMÓN

Canapé de Jamón

Plaza Mayor

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

CERVECERÍA RTE. PLAZA MAYOR

Tapa Mística: morcilla de Villada, cebolla caramelizada de Palenzuela y pimienta de Torquemada

Plaza Mayor

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

de Tapas
CASTILLA Y LEÓN

CAFÉ BAR AIDA

La Huella: lomo con verduras, con toque vanguardista

C/ Magisterio, 2

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

BAR RESTAURANTE LA CÁNTARA

Tapa de Santa Teresa

C/ Casado del Alisal, 37

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

BAR RESTAURANTE SAN REMO

Cojonuda: jijas, picadillo ibérico y huevo

Avda. Brasilia, 2

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

Salamanca

RESTAURANTE CAFÉ CORRILLO

Bacalao del hermano Gabino: Bacalao, crema de gambas y mejillones

C/ Meléndez, 18

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

CAFÉ FONTANA

Huevos rotos: patata, huevo y farinato

C/ Fontana, 49

T. 610 70 78 47 | **SALAMANCA**

DON MAURO

Huevo de codorniz y verduras sobre nido de kataifi

Plaza Mayor, 9

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

RESTAURANTE VALENCIA

Bacalao con su hábito

C/ Concejo, 15 - interior

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

RESTAURANTE ABBA HOTELES

Ravilo de ternera charra con oblea de farinato

Plaza de San Blas, 2

T. 923 01 10 10 | **SALAMANCA**

DELICATESSEN & CAFÉ

Timbal de patata a la crema con crema poche y jamón ibérico

C/ Meléndez, 25

T. 627 56 80 53 | **SALAMANCA**

LA AMISTAD

Tosta de morcilla con cebolla caramelizada

C/ Los Ovalle, 17

T. 639 76 37 27 | SALAMANCA

LIZARRÁN

Txaca de paletilla ibérica y lacón
con crujiente de jamón

C/ Gran Vía, 58

T. 658 84 23 96 | SALAMANCA

BAR EL GLOBO

Solano: solomillo, pimienta salvaje y setas

Paseo de Canalejas, 2

T. 692 20 70 30 | SALAMANCA

VÍA LIBRE

Rabo de toro estofado con higo adil mesbahi

C/ Gran Vía, 47

T. 923 26 03 20 | SALAMANCA

RESTAURANTE JERO

Farinato de miel

C/ Meléndez, 11

T. 923 21 58 71 | SALAMANCA

POSADA REAL CASTILLA DEL BUEN AMOR

Cordoniz escabechada sobre crema de hongos

Ctra. Nacional 630 - Km. 317, 600

T. 923 35 50 02

TOPAS. SALAMANCA

LA ENCINA

Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel

C/ Van Dyck, 9

T. 923 23 74 85 | SALAMANCA

EL CAFÉ DE LOLA

Oreja ibérica a la parrilla

Paseo de la Estación, 51

T. 620 22 94 49 | SALAMANCA

CURRICAN BAR RESTAURANTE

Milhoja de manzana con queso de cabra
y pluma ibérica

Avda. San Agustín, 2

T. 923 05 74 54 | SALAMANCA

SIDRERÍA ASTURIANA

Tosta de cabrales

Avda. de Italia, 52

T. 923 24 77 89 | SALAMANCA

TOPAS
CASTILLA Y LEÓN

BAR LA BODEGUITA

Romance de Santoña

C/ Garrido y Bermejo, 11

T. 655 62 42 11 | **SALAMANCA**

BORDADORES 12

Mollejas ibéricas con espuma de lentejas

C/ Bordadores, 12

T. 676 62 56 49 | **SALAMANCA**

CAFÉ BAR UNAMUNO

Bacalao Unamuno

C/ Zamora, 55

T. 629 38 34 58 | **SALAMANCA**

Segovia ■

BAR NIZA

Trípode conventual Niza
(montículo de morcilla y bolitas acorde con cebolla
caramelizada, crujiente de jamón, rebozados especiales
Niza, sobre cama de patatas crujientes)

Paseo Conde de Sepúlveda, 5

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

LA ZAPATERÍA

Delicia Teresiana
(cremoso de garbanzo con morretes y verduras
crujientes sobre pan tostado y queso de cabra gratinado)

Plaza Alto Leonés Castilla
Plaza de la Universidad, 12

T. 921 42 70 54 | **SEGOVIA**

BAR TAPERÍA KARAOKE ARIS

Diosa (carrillada de cerdo glaseada al horno con pimienta,
fondo coulix-demigla y crujiente de patata)

C/ San Vicente El Real, 19

T. 921 43 49 18 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE JULIÁN DUQUE

Bolatín carmelitano de ternera asada en ropa vieja
(ternera asada con verduras confitadas y tomate)

Plaza Mayor, 8

T. 921 46 15 77 | **SEGOVIA**

CAFETERÍA ORLY

Entre el cielo y la tierra (pan tostado, ajo, mayonesa,
tomate rallado, jamón serrano a la plancha y huevo frito)

Bajada del Carmen, 2

T. 921 46 13 18 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE ASADOR LOS CHICOS

Caprichos ibéricos Eresma estofados al vino tinto

Plaza Mayor, 6

T. 921 16 70 11 | **VILLAVERDE DE ÍSCAR. SEGOVIA**

LA TABERNA DEL NARIZOTAS

Salmorejo de Santa Teresa con escalopín narizotas

Plaza de Medina del Campo, 2

T. 921 46 26 79 | **SEGOVIA**

RTE. PANORÁMICO LA POSTAL

Champiñones laminados en escabeche templado con vino blanco y almendra, aromatizados con cilantro y albahaca

C/ Sacramento, 22

T. 921 12 03 29

ZAMARRAMALA. SEGOVIA

HOSTERÍA CA, TECHU

Yemita de codorniz en sopita castellana y jamón crujiente

C/ El Pilar, 18

T. 921 18 16 62

EL ESPINAR. SEGOVIA

CAFÉ BAR DEL VIDRIADO

El almuerzo del caminante, patatas panadera, chorizo de la olla con huevo de codorniz y una ralladura de trufa

Plaza del Vidriado, 2

T. 921 47 24 90. **LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO. SEGOVIA**

TABERNA EL VOLAPIÉ

Tollo de la Santa (Cazón)

C/ Cervantes, 20

T. 921 46 26 97 | **SEGOVIA**

RTE. LA COCINA DE SEGOVIA

HOTEL LOS ARCOS

Yema crujiente de morcilla sobre nido Teresiano

Pº Ezequiel González, 26

T. 921 43 74 62 | **SEGOVIA**

BAR MORALES

Gloria de cielo y tierra. Tartaleta de hortalizas con frutos secos, coronada de huevo y crujiente de trigo.
Abierto solo fines de semana.

C/ Norte, 2 | T. 657 86 53 90

SAN MARTÍN Y MUDRIÁN. SEGOVIA

por 7 €
CASTILLA Y LEÓN

BON APPÉTIT

Pan tostado con pollo asado y ciruelas sobre cebolla caramelizada y un toque de salsa de queso de cabra

C/ San Juan, 14
T. 921 46 31 90 | **SEGOVIA**

BAR RESTAURANTE LA CONCEPCIÓN

Endivia rellena de bacon gratinada con aceite de vainilla

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

LA BODEGA DEL BARBERO

Verduras gratinadas con bechamel de champis y emmental

C/ Alhóndiga, 2
T. 921 46 27 70 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE EL PORTÓN DE JAVIER HOTEL RURAL

Crema de ajo con bacalao

Camino Villacastín, 4
T. 921 19 61 41
MARUGÁN. SEGOVIA

RESTAURANTE BAR LA JUDERÍA

Rolling Naan relleno de carne de cordero con salsa agri dulce de tamarindo

C/ La Judería Vieja, 5
T. 921 46 37 40 | **SEGOVIA**

LA ANTIGUA CESTERÍA

Serrana de nuestra tierra (cochinillo confitado con tartar de verduras de nuestras huertas)

C/ Carral, 1
T. 921 47 15 70. **LA GRANJA
DE SAN ILDEFONSO. SEGOVIA**

CERVECERÍA NEW NIÁGARA

Merienda del pastor (tosta de pan con crema de queso brie, alcaparras, espárragos trigueros y envoltura de jamón ibérico)

Paseo Conde Sepúlveda, 5
T. 921 43 01 70 | **SEGOVIA**

LA ARQUERÍA DEL ACUEDUCTO

Bacalao de los Carmelitas (revuelto de bacalado confitado con huevo de corral, boletus de primavera y patatas paja, servido en su propia cáscara)

Avda. Padre Claret, 10
T. 921 42 48 00 | **SEGOVIA**



RISTORANTE PIZZERÍA DOLCE VITA

Góndola con caponata Siziliana (estofado de berenjenas, cebolla, aceitunas negras, pimientos, alcaparras en gondola de masa de pizza)

C/ Calle Jorge Manrique, 5
T. 921 43 60 40 | **SEGOVIA**

RESTAURANTE LA CODORNIZ

Milhojas de hortalizas y solomillo ibérico (pan, hortalizas variadas y solomillo)

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

Soria ■

BAR APOLONIA

Rulo de cecina de Burgos, paté de pato y ensalada de Soria

Plaza Ramón Benito Aceña, 8
T. 975 21 43 20 | **SORIA**

BAR PATATA

Cestita de ensalada de verduritas y bacalao

Plaza San Clemente, 1
T. 975 21 30 36 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE ALCORES

Los garbanzos del cocido con repollo, yema y trufa

C/ Antonio Oncala, 12
T. 975 21 19 12 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE

Cazuela Don Quijote: Bacalao, queso curado y almitas de la tierra

Avda. Mariano Vicén, 37
T. 975 22 29 27 | **SORIA**

BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO

Barco de patata trufada con pulpo a la gallega sobre fondo de tierra

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

BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA

Mini hamburguesa de hongos y langostinos

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

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II

Brandada de bacalao trufada con huevo e infusión de boletus y trufa negra

C/ Aduana Vieja, 15
T. 975 21 17 17 | **SORIA**

HOTEL CIUDAD DE SORIA

Sorpresita Ciudad de Soria: Crema de hongos con crujiente de jamón y champiñón relleno

C/ Zaragoza, 34
T. 975 22 42 05 | **SORIA**

HOTEL RURAL LAS ABADÍAS

Croquetas de boletus con salsa de pimientos del piquillo sorianos

Plaza Iglesia, 8
T. 975 09 40 04
SAN FELICES. SORIA

HOTEL RURAL LOS VILLARES

Cucurucho de hongos relleno de brandada trufada con sirope de naranja

Plaza Felipe Las Heras, s/n.
T. 975 25 12 55 | **LOS VILLARES DE SORIA. SORIA**

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA

Tapa Mística

C/ Universidad, 5
T. 975 34 14 19
EL BURGO DE OSMA. SORIA

Valladolid ■

BAR CEYJO

Sopa panadera. Como la tradicional sopa de ajo

C/ de los Molinos, 3
T. 983 33 00 48 | **VALLADOLID**

BAR EL TAQUITO CHINGÓN

Mollete. Rebanada de pan a la plancha cubierta con frijoles refritos con chorizo, queso derretido, salsa verde levemente picante y queso rallado

C/ San Ignacio, 11
T. 699 31 61 26 | **VALLADOLID**

De Tapas
CASTILLA Y LEÓN

BAR ENTRE TAPAS Y COPAS

Mini hamburguesa de carne de cerdo, preparada con las especies de la casa

C/ Soto, 48-50

T. 666 00 60 19 | **VALLADOLID**

BAR LA ESPAÑOLA WAY

Patata pobre: patata asada con sus cosas

**C/ Enrique Cubero, 9
(C.C. Parquesol)**

T. 644 23 30 22 | **VALLADOLID**

BAR LA PERA

Picota La Pera: Albóndiga rellena con reducción de nuestra tierra

C/ Héroes de Alcántara, s/n.

T. 699 21 15 11 | **VALLADOLID**

BAR MOLINERO

Pechuguita escabechada: escabechado de pechuga de pollo y verduritas

C/ María de Molina, 22

T. 693 80 37 70 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE ETXEA

Champiñón sorpresa: Cama de jamón, champiñón relleno con queso gratinado

Camino de la Esperanza, 50

T. 629 75 25 81 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE ZAMORA

El Claustro: Morcilla de León y huevo de codorniz

C/ Correos, 5

T. 983 33 00 71 | **VALLADOLID**

BODEGA VALLE ESGUEVA

Croquetas Teresillas:
croqueta de jamón y bola de morcilla

C/ Las Viñas, s/n.

T. 696 00 24 74 | **VALLADOLID**

BODEGÓN DE NAVA

Niscalo relleno de jamón ibérico con salsa de paté a las finas hierbas

C/ González Pisador, 23

T. 983 85 03 41

NAVA DEL REY. VALLADOLID

CAFETERÍA MOKA

Brandada de bacalao, con pimientos de la huerta y pipas de calabaza

Paseo de Zorrilla, 3

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

CASA MARCELA

Patatas revolconas: Patatas machacadas con torreznos

C/ Jorge Guillén, 2

T. 622 48 76 60 | **VALLADOLID**

CERVECERÍA DEBOCA ENBOCA

Minitortilla de verduras, pochadas con bacalao, gambas y huevo

C/ Gregorio Fernández, 1

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

HOTEL FELIPE IV

Lardón de calabacín relleno de bacalao a la sartén: Buñuelo de bacalao y calabacín envuelto en suave bechamel

C/ Gamazo, 16

T. 983 30 70 00 | **VALLADOLID**

C.T.R. BAR MESÓN MARYOBELI

Bacalao carmelitano con sus duelos y quebrantos, rebozado al estilo de las Monjas Carmelitas, acompañado de huevo y panceta sobre tosta de pan

C/ La Manzana, 1-3

T. 983 69 92 97

**COGECES DEL MONTE,
VALLADOLID**

PULPERÍA CAMINO DE SANTIAGO

Nido de patatas relleno de setas silvestres salteadas con huevo de codorniz poche

C/ Padre Francisco Suárez, 2

T. 696 02 57 10 | **VALLADOLID**

RESTAURANTE ALBOROQUE

Huevos de refectorio: yema de huevo en corazón de alcachofa sobre ibérico

C/ La Fortaleza

T. 983 55 60 41 |

PORTILLO, VALLADOLID

RESTAURANTE ÁNGELA

El libro de la Santa: hojas de pan candeal, bacalao, aceituna, tomate y flores de Convento

C/ Doctor Cazalla, 1

T. 983 35 06 23 | **VALLADOLID**

de Tapas
CASTILLA Y LEÓN

RESTAURANTE CAMPOGRANDE

Buñuelo de bacalao

C/ Gregorio Fernández, 4

T. 983 38 08 40 | VALLADOLID

RESTAURANTE DON BACALAO

Potaje de vigilia, de garbanzos con bacalao

Plaza Santa Brígida, 5

T. 983 34 39 37 | VALLADOLID

RESTAURANTE EL CAPRICHIO

Tosta de bacalao al pil pil, sobre pisto de verduras con pil pil de aceite de oliva virgen extra

C/ Correos, 3

T. 645 81 31 25 | VALLADOLID

RESTAURANTE. EL PESCADOR DE MÁLAGA

Huerta y mar: Crema de garbanzos con buñuelo de bacalao y crujiente de espinaca

C/ Cascajares, 1

T. 983 39 91 67 | VALLADOLID

RESTAURANTE HERBE

El secreto de Santa Teresa

C/ Correos, 6

T. 983 33 00 76 | VALLADOLID

RESTAURANTE LA CANTINA

Crema de sopa castellana con huevo poché de codorniz

Plaza Mayor, 21

T. 619 73 24 01 | VALLADOLID

RESTAURANTE LA DAMA DE LA MOTILLA

Crujiente de pularda y membrillo:
Pasta Brick rellena de Pularda, dados de Membrillo sobre Crema de Calabaza y Tierra de Maiz

Travesía de la Motilla

T. 983 58 30 76

FUENSALDAÑA. VALLADOLID

RESTAURANTE LA PARRILLA DE SAN LORENZO

Canutillo del Convento, de queso relleno de mousse de morcilla y pasas, sobre crema de alubia blanca

C/ Pedro Niño, 1

T. 983 33 50 88 | VALLADOLID

ESTACIÓN GOURMET - ACEPTAMOS PULPO ...

Tostas de pulpo feira sobre rebanada de pan de pueblo con pimentón de la Vera y rehogado con aceite de oliva virgen extra

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

ESTACIÓN GOURMET - LA PARRILLA DE LA ESTACIÓN

Crujiente ibérico con sorbete de mango

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

ESTACIÓN GOURMET - EL TEMPLO DEL HUEVO

Tortilla de patata con morcilla de Cigales

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

ESTACIÓN GOURMET - LA CROQUETERÍA GOURMET

Croqueta de bacalao

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

ESTACIÓN GOURMET - LA TAPERÍA

Tiramisú de morcilla

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

ESTACIÓN GOURMET - SERRANO CON ARTE

Tostas de jamón ibérico sobre confitura de tomate de la tierra

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

ESTACIÓN GOURMET - LA MARISQUERÍA DE LA ESTACIÓN

Mejillón escabechado en falsa concha de calamar

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

Zamora

“CUADRISSERIE” Taller de Tentaciones

Espejo

C/ Pelayo, 1

T. 980 53 47 92 | **ZAMORA**

BAR ABUELOS V

Pepitas de corral (cachuela empanada y frita con especias)

C/ Juan Nicasio Gallego, 4

T. 619 23 14 66 | **ZAMORA**

BAR KALIMA

Cojonudo

(Tosta de jamón serrano con huevo de codorniz frito)

C/ San Andrés, 12

T. 980 53 65 72 | **ZAMORA**

BAR NOCHE Y DÍA II

El Nazareno (anilla de calamar rebozada y rellena de queso de oveja curado sobre pan tostado y coronada con la punta del calamar)

Plaza Mayor, 15

T. 980 69 07 94

TORO. ZAMORA

BAR RESTAURANTE CASA BERNARDO

Sabor de mar (volován relleno de paté, aceitunas y pimiento)

Plazuela de San Miguel, 2

T. 980 53 27 41 | **ZAMORA**

CAFÉ VIRIATO

Crujiente de jamón ibérico con micuit de pato coronado con confitura de tomate y piñones

C/ Viriato, 6

T. 980 53 09 36 | **ZAMORA**

HOSTAL MASTER

Huerta-Bosque

Ctra. Madrid, 32

T. 980 66 02 66

VILLALPANDO. ZAMORA

HOTEL CASA AURELIA

La brocheta de la Aurelia (Brocheta con boletus edulis, bacon y melón a la plancha)

C/ Río, 52

T. 980 53 96 26

VILLARALBO. ZAMORA

RESTAURANTE CASA CIPRI

Lengüisets (Lengua de Ternera estofada con rebozuelos)

C/ Juan II, 3

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

HOTEL JUAN II

Sardinas Marinadas con jamón ibérico y uvas (Lomos marinados de sardinas frescas en sal gruesa, pimienta y ralladura de cítricos con jamón sobre tosta untada con ajo y tomate. Uvas, hojas de berro y flor de óregano para decorar)

Paseo del Espolón, 1
T. 980 69 03 00
TORO. ZAMORA

HOTEL TREFACIO

(Restaurante La Farándula)

Farándula 15

C/ Alfonso de Castro, 7
T. 980 50 91 04 | **ZAMORA**

HOTEL RESTAURANTE PADORNELO

Cremoso de Boletus con crujiente de ibérico

Ctra. N 525 Km. 104
T. 980 56 79 39 |
PADORNELO. ZAMORA

HOTEL RURAL

LAGUNA DE VILLARDÓN

Saquito de filo relleno de crema de queso de oveja y dulce de membrillo

C/ Generalísimo, 18
T. 980 58 02 25
**VILLARÍN DE CAMPOS
ZAMORA**

HOTEL SPA CONVENTO I

Patatas machaconas con torreznillos (patatas, ajo, pimentón, sal, manteca y torreznillos)

Ctra. de la Estación, s/n
T. 980 50 04 22 |
CORESES. ZAMORA

MERENDERO LOS TRES ÁRBOLES

Bocaditos merendero 3 árboles (albóndigas de bacalao sobre cama de tomate)

Paseo de los tres árboles s/n
T. 980 52 17 76 | **ZAMORA**

MESÓN CASA PEPE

Sardina a la esencia del humo (sardina sobre tosta con varios aceites y gelatina de Martini con limón.

C/ Santa Teresa, 1
T. 980 51 61 56 | **ZAMORA**

POSADA REAL DE LAS MISAS

Croqueta líquida de boletus

Plaza Mayor, 13
T. 980 62 03 58
PUEBLA DE SANABRIA. ZAMORA

POSADA REAL LA CARTERÍA

Croqueta líquida de boletus

C/ La Rua, 16 | T. 980 62 03 12
PUEBLA DE SANABRIA. ZAMORA

RESTAURANTE ÁGAPE

Raviolón de tradición (ravioli gigante al más puro estilo tradicional relleno de un guiso con 100% productos zamoranos, aunando la modernidad con los guisos de las abuelas

Plazuela de San Miguel, 3
T. 980 53 69 62 | **ZAMORA**

RESTAURANTE CAPITOL

Minihamburguesa de careta de cebón ibérico a la plancha y queso zamorano

Plaza Santa Eulalia, 12
T. 980 53 03 06 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA BARAKA

Barakocha: Relacionado con la cococha

C/ Sotelo, 1
T. 980 53 09 97 | **ZAMORA**

RESTAURANTE LA FONTANA

Tosta de chipirón

Jardines de Eduardo Barrón, s/n
T. 980 55 76 69 | **ZAMORA**

RESTAURANTE CÍRCULO DE ZAMORA LA ORONJA

Potaje monacal del S. XXI: Armonización de todos los elementos que componen un potaje monacal (garbanzos, bacalao, espinacas, pan, huevo, etc.) tratados de una forma lúdica, puesta al día en cuanto a técnicas culinarias, pero respetuosa con su esencia

C/ Santa Clara, 2 1º
T. 980 53 23 38
ZAMORA

LA VINÍCOLA DEL HOTEL NH

PALACIO DEL DUERO

Coca de Bacalao gratinado con pimientos de Zamora

Plaza de la Horda, 1
T. 980 50 82 62 | **ZAMORA**

RESTAURANTE PARIS QATORCE

Callos con garbanzo de Fuentesauco, crujiente de pan, chorizo y morro en tempura de harina de garbanzo

Avda. Portugal, 14
T. 980 53 24 30 | **ZAMORA**

RESTAURANTE PATANEGRA

Delicias Patanegra

C/ Pelayo, 4 bajo
T. 980 98 25 74 | **ZAMORA**

Síguenos en turismocastillayleon.com

 facebook.com/castillayleonesvida

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

*De tapas
por*
CASTILLA Y LEÓN

