

ENCUENTRA TU
PRÓXIMO RESTAURANTE



CON R DE: Riquí·si·mo

SUPERLATIVO DE RICO: SUMAMENTE RICO.
RELACIONADOS: DELICIOSÍSIMO, UBÉRRIMO.



www.restauracionenred.com



APOYANDO NUESTRA HOSTELERÍA,
APOYAMOS EL MEDIO RURAL

INTRODUCCIÓN	1
ADECOAR	3
<i>Saludo del presidente</i>	4
<i>Descripción del territorio</i>	5
<i>Figuras de calidad</i>	6
<i>Restaurantes</i>	8
ADESCAS	14
<i>Saludo del presidente</i>	15
<i>Descripción del territorio</i>	16
<i>Figuras de calidad</i>	17
<i>Restaurantes</i>	19
CUATRO VALLES	28
<i>Saludo del presidente</i>	29
<i>Descripción del territorio</i>	30
<i>Figuras de calidad</i>	31
<i>Restaurantes</i>	33
POEDA	46
<i>Saludo del presidente</i>	47
<i>Descripción del territorio</i>	48
<i>Figuras de calidad</i>	49
<i>Restaurantes</i>	51
CERRATO PALENTINO	53
<i>Saludo del presidente</i>	54
<i>Descripción del territorio</i>	55
<i>Figuras de calidad</i>	56
<i>Restaurantes</i>	58
ADRI VALLADOLID NORTE	68
<i>Saludo del presidente</i>	69
<i>Descripción del territorio</i>	70
<i>Figuras de calidad</i>	71
<i>Restaurantes</i>	73



INTRODUCCIÓN

Restauración en Red es un proyecto piloto de cooperación promovido por seis **Grupos de Acción Local (GAL)** del programa de **desarrollo rural LEADER** que preocupados y movidos por la crítica situación que el sector de la hostelería atravesó durante la pandemia COVID-19 (2020 - 2022), que inmovilizó locales, cambió hábitos en la población, paralizó la movilidad y disminuyó drásticamente los ingresos de la restauración nos hemos unido para **apoyar** la promoción **e impulsar la imagen de nuestros territorios**; siendo este sector la punta de lanza de nuestro sector turístico y el escaparate de los alimentos de calidad diferenciada de nuestros territorios rurales.

Todos los territorios participantes apoyados por sus GALs poseen un **rico patrimonio gastronómico** impulsados por sus productos de calidad diferenciada, por sus **Denominaciones de Origen (D.O.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.Ps), Marcas de Garantías (M.G.)**, así como por los productos acogidos a la marca de **Productos de la Tierra de Castilla y León** o bien a los productos de **“Tierra de Sabor”**. Todas estas denominaciones son productos con un marcado carácter rural al igual que los establecimientos de hostelería y restauración que apoyan **“Restauración en Red”**.

Todos nosotros somos concededores de que el **contacto con la naturaleza**, con la zona de producción de aquellos alimentos que caracterizan nuestra **idiosincrasia gastronómica**, conforman una calidad que hace que nuestro medio rural sea la salvaguarda de un saber hacer que permite que nuestra restauración sea la puerta de entrada y la primera línea de un **turismo gastronómico** y de unos visitantes que acuden a nuestros territorios buscando la **autenticidad** de una cocina que forma parte de nuestro pasado y también de nuestro futuro.

Por eso nosotros, Grupos de Acción Local, sabedores de lo anteriormente expuesto queremos promocionar e impulsar nuestro territorio pues tenemos presente que...

APOYANDO NUESTRA HOSTELERÍA, APOYAMOS NUESTRO MEDIO RURAL







Leopoldo
López Tomé
PRESIDENTE ADECOAR



¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

Desde la Asociación para el desarrollo de la **comarca del Arlanza ADECOAR** entendimos desde un principio de interés este proyecto para las zonas rurales, al conectar toda la cadena de valor desde la producción primaria hasta la restauración, por lo que igualmente toca el sector del comercio local y el turismo. Todos ellos son **valores claves** sobre los que ADECOAR quiere basar su Estrategia de Desarrollo.

Nuestra comarca ofrece una gran riqueza en **producto local**, en muchos casos además con marcas certificadas como la **Denominación de Origen Arlanza** y numerosos productores con **Identificación Geográfica Protegida**.

Es un proyecto que genera claras sinergias y colaboraciones entre los distintos sectores, y puede fortalecer a nuestros pueblos como **destino turístico**.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN EN ESTA COMARCA?

La comarca comprendida entre los ríos Arlanza y Arlanzón presenta **ofertas** muy diversas, desde las más **tradicionales** como son asadores de lechazo churro, hasta opciones más **innovadoras**. La mayor parte de la oferta se centra en Lerma, punto de referencia turístico en la comarca. Siempre se encuentra en los restaurantes un lugar destacado para los productos locales –legumbre, morcilla, lechazo- y, de manera muy especial, para el vino de la **Denominación de Origen Arlanza**.



DESCRIPCIÓN TERRITORIO

Entre los cursos de los ríos Arlanza y Arlanzón, en el centro de la provincia de Burgos, se extiende este amplio y contrastado territorio, donde el **río Arlanza atraviesa la Sierra de las Mambias** antes de adentrarse en estas tierras. Aquí los **bosques de quejigos, encinas y sabinas**, las verdes y frescas riberas de sus ríos y los viñedos, añaden una nota de color a un agradable paisaje con personalidad propia. El río sigue hasta los extensos páramos castellanos donde confluye con el río Arlanzón, en el Cerrato Palentino, con quien comparte la **Denominación de Origen Arlanza**.

Existen testimonios de los primitivos pobladores de estos **valles anteriores a la ocupación romana**. La llegada de los visigodos, la invasión musulmana y el nacimiento de Castilla marcan otros siglos de su historia.

Por ello, estas tierras atesoran importantes edificios integrados en sus conjuntos rurales, monumentales y urbanísticos. **Ermitas, iglesias, monasterios, palacios, castillos, torres, casonas o puentes** conviven con una arquitectura popular, que emplea adobe, ladrillo, piedra y madera. Su emplazamiento estratégico y buenas comunicaciones, hacen de esta comarca un destino perfecto.

DO Arlanza

La Denominación de **Origen DO Arlanza**, se vertebra en torno al río Arlanza, con sus bodegas de carácter familiar, su tradición desde la edad media, sus viñas de uva tinta del país, sobre todo, y sus vinos tanto tintos como rosados y blancos, con matices y sabores perfectos.

- **Agrobauto** (www.arlanza.org/bodegas-productores/agrobauto)
- **Alonso Angulo** (www.arlanza.org/bodegas-productores/bodegas-alonso-angulo)
- **Araus Ballesteros** (www.arausballesteros.es)
- **Atancaba de Inversiones** (www.bodegasatancaba.es)
- **Arlese** (www.bodegasarlese.es)
- **Carrillo de Albornoz** (www.arlanza.org/bodegas-productores/bodegas-carrillo-albornoz)
- **Bodegas Decorus** (www.bodegasdecorus.com)
- **Bodegas Gotas del Rocío** (www.gotasdrocio.com)
- **Bodegas Lerma** (www.bodegaslerma.com)
- **Bodegas Septien** (www.arlanza.org/bodegas-productores/bodegas-septien)
- **Bodegas Sierra** (www.bodegassierra.com)
- **Buezo Vedimias Seleccionadas y Vinos de Guarda** (www.buezo.com)
- **Copaboca** (www.copaboca.com)
- **Melequín** (www.arlanza.org/bodegas-productores/melequin-villalmanzo)
- **Monte Amán** (www.monteaman.com)
- **Palacio de Lerma** (www.palaciodelerma.com)
- **Sabinares y Viñas** (www.arlanza.org/bodegas-productores/sabinares-y-vinas)
- **Viña y Tía** (www.arlanza.org/bodegas-productores/vina-y-tia)
- **Viñedos de Altura** (www.arlanza.org/bodegas-productores/vinedos-de-altura-lerma)

F

IGURAS DE CALIDAD



IGP Morcilla de Burgos

Esta Indicación Geográfica Protegida reconoce a nivel mundial la **calidad, la tradición y la referencia de Burgos** en este producto cárnico emblemático, obtenido mediante el embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utiliza cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal.

- **Embutidos de Cardeña** (www.cardeñafood.es)
- **Morcillas de Cardeña La Primi** (www.morcillaslaprimi.com)
- **Morcilla de Lerma** (en proceso de reconocimiento de la IGP www.morcilladelerma.com)

IGP Lechazo de Castilla y León

Esta Indicación Geográfica Protegida indica la calidad superior de los corderos lechales que nacen y se crían en Castilla y León, precisamente la zona y la tradición en el manejo de sus ganaderías es la causa que les confieren este reconocimiento. Pueden ser de **raza Churra, Castellana y Ojalada**; de carne tierna, jugosa y de sabor suave, con escasa infiltración de grasa y alimentados exclusivamente con leche materna.

IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

Esta Indicación Geográfica Protegida protege la **calidad** de sus vinos y deben sus características al **duro clima castellano** que permite una maduración fenólica óptima para la elaboración, sobre todo de vinos tintos en esta comarca.

- **Bodegas Sierra** (www.bodegassierra.com)
- **Copaboca Arlanza** (www.copaboca.com)

Además, en esta comarca contamos con 15 productores con **certificación ecológica** y somos referente nacional del **manejo holístico** tanto en agricultura como en **ganadería regenerativa**.



ASADOR CARACOLÉS

Lerma (Burgos)
Teléfono: 947 17 05 63
www.asadorcaracoles.es

En el Asador Caracoles puedes disfrutar de uno de los productos de **mayor prestigio gastronómico** de nuestra tierra: Lechazo asado al horno de leña, sin duda para todo amante de la cocina, este asador es un referente en **cocina tradicional** castellana, productos de temporada del Valle de Arlanza y carnes rojas de primera calidad cocinadas a la brasa en nuestra parrilla.



PLATO ESTRELLA

Lechazo asado en horno de leña.



www.restauracionenred.com



BUEZO RESTAURANTE

Paraje Valdeazadón, Mahamud, (Burgos)
Teléfono: 674 91 22 22 / 607 37 34 71
www.buezo.com

Un lugar donde se multiplican las sensaciones, donde cada detalle y servicio, reflejan los valores y la filosofía de BUEZO, destacando la importancia de la **calidad de la materia prima** y los **productos de temporada** para conseguir el éxito de sus cuidadas elaboraciones.

Disponen de su propio **invernadero**, obteniendo unos **productos frescos y naturales** con sabores que harán tener nuevas experiencias y sensaciones, algunas de ellas ya olvidadas.



PLATO ESTRELLA

Menú degustación de temporada, cuidado y equilibrado, que varía a lo largo del año.

www.restauracionenred.com





GOLF LERMA CHEF LALI

Lerma (Burgos)
Teléfono: 947 78 02 21
www.golflerma.es/restaurante

El restaurante del Campo conforma su succulenta oferta con los mejores platos de la **cocina tradicional castellana**, pero sin dejar por ello de lado las **tendencias de la nueva cocina**, primando, en todos ellos, la calidad de todos los productos que pasan por sus fogones. Junto a una extensa carta de vinos, el asado de cordero lechal se hace, merced a su **horno de leña**, monumento al paladar.

Además de este representativo manjar, el Restaurante Golf Lerma ofrece a sus clientes una **amplia carta**, que incluye menú del día.



PLATO ESTRELLA

Cochinillo muy crujiente al más puro estilo segoviano.

www.restauracionenred.com



LA PARRILLA DEL VALMORAL

Urbanización Valmoral, Carcedo de Burgos, (Burgos)
Teléfono: 622 33 28 31
www.restauracionenred.com/restaurantes/la-parrilla-de-valmoral/

Bar/Restaurante de más de 100 plazas con terraza para 300, parque infantil y fácil aparcamiento, dedicado principalmente a **comida a la parrilla, pinchos, raciones, menús, comida para llevar y eventos** varios. Plato estrella Bacalao a la brasa al estilo portugués.

Es conveniente llamar para reservar.



PLATO ESTRELLA

Bacalao a la brasa al estilo portugués.

www.restauracionenred.com





MESÓN EL ARCO

Pampliega (Burgos)

Teléfono: 947 16 14 32

www.restauracionenred.com/restaurantes/meson-el-arco

Mesón situado en el pueblo de Pampliega, **comida casera** con productos de calidad.

Menú del día y **especialidad de lechazo asado en horno de leña** y guisos tradicionales. Fines de semana bajo reserva grupos y menús.



PLATO ESTRELLA

Lechazo asado en horno de leña.

www.restauracionenred.com





PIZZERÍA MICHELA

Lerma (Burgos)

Teléfono: 642 68 32 94

www.restauracionenred.com/restaurantes/pizzeria-michela-2/



Cocina casera del sur de Italia de alto nivel, de excepcional calidad y precio, **especializada en pizzas al horno** de leña con ingredientes muy sabrosos, de calidad y gran variedad.

Excelente trato del personal, muy **acogedor y familiar**, buena atención y limpieza.



PLATO ESTRELLA

Gran variedad de pizzas al horno de leña.



www.restauracionenred.com







Pilar
Calvo Mencía
PRESIDENTA ADESCAS



¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

Este proyecto nos ofrece, a través de la cooperación en red con otros Grupos de Acción Local, poner en valor nuestro turismo gastronómico asociado a las producciones agroalimentarias de calidad. El turista llega a los territorios, ya no sólo para observar paisaje o saborear la cultura, sino con ganas de vivir experiencias que merezcan la pena ser recordadas y compartidas.

Trabajar en red es una oportunidad para que nosotros y, sobre todo restauradores y productores agroalimentarios, tengamos un lugar de encuentro en el que compartir vivencias, inquietudes, maneras de trabajar el producto, de mimar al cliente, de reconocerse en otros empresarios que tienen problemas y retos similares.

Nos atrajo que el proyecto no solamente se centrara en la gastronomía, sino que pretendiese servir para establecer nexos de unión entre los diferentes recursos del territorio: patrimonio, medioambiente, cultura y empresas turísticas. Así, las actividades proyectadas no sólo van a beneficiar al sector de la restauración sino a otros sectores dentro del turismo, así como a las mujeres y hombres de nuestros territorios rurales.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN DE ESTA COMARCA?

La restauración de ADESCAS es variada, como corresponde a nuestra tierra de interior. Desde los ricos pucheros, guisos y potajes en invierno hasta las frescas verduras de nuestras vegas en verano. Sabores tradicionales combinados con los usos e instrumentos de la cocina moderna. Tomates de Mansilla, puerros de Sahagún, setas de los montes de Almanza, lechazo asado, bacalao al estilo Valderas, legumbres... Todo ello acompañado de vinos de la DO León, en la que destaca la uva Prieto Picudo. Y para finalizar un postre, casero sin dudar, pudiendo elegir flanes, natillas, canutillos de las monjas o de elaboración propia, tartas hojaldradas, y también riquísimos quesos de oveja.





DESCRIPCIÓN TERRITORIO

El territorio de ADESCAS abarca 41 municipios de Sureste Leonés, 41 municipios de esa “España vaciada” como se ha calificado a la España rural, pero que nosotros pensamos que sigue siendo un territorio vivo y con grandes atractivos que merecen la pena ponerse en valor. La gastronomía de nuestro territorio se presenta como un recurso fundamental para la atracción de los visitantes y sirve como excusa para mostrar nuestra riqueza agroalimentaria. Las huertas que acompañan los cauces del Cea, del Valderaduey, del Esla y del Porma nos hablan de una historia en la que el agua estaba más presente que en otras zonas y donde las hortalizas, como los afamados puerros de Sahagún o los exquisitos tomates de Mansilla de las Mulas tienen una importante presencia.

Los cereales han permitido tradicionalmente la elaboración del llamado “pan de León”, esas hogazas tentadoras, de poderosa corteza y ojos grandes. Recientemente, se ha incorporado la Fabiola de Palencia, con Marca de Garantía y que se elabora en los obradores de Sahagún.

Entre las legumbres, la lenteja pardina es un cultivo ancestral de esta comarca con la figura de calidad IGP Lenteja de Tierra de Campos, destacando también las alubias al amparo de la IGP Alubia de la Bañeza-León.

Todo lo relacionado en torno al viñedo se concentra ahora en la DO León, cuya variedad estrella es la prieto picudo, para la elaboración de tintos y rosados, sin olvidar el albarín, el godello, o la verdejo para la elaboración de blancos.

Entre los embutidos destacan el chorizo de León, con Marca de Garantía, y no podemos olvidarnos de la cecina de León con marchamo de IGP Cecina de León.

En todo el territorio también es afamado el lechazo asado en horno de leña, amparado en la IGP Lechazo de Castilla y León.

F

IGURAS DE CALIDAD



VINO D.O. LEON

Ya desde la época romana, la zona Sur de León se convirtió en zona de tránsito de todos los viajeros que frecuentaban las dos grandes rutas que atraviesan nuestra zona de producción, La Vía de la Plata y El Camino de Santiago. La zona sur de León se convirtió posteriormente en el abastecedor de vino de prácticamente toda la zona norte de la Península Ibérica. Las variedades principales con las que se elaboran sus caldos son: Prieto Picudo, Albarín blanco, Mencía, Verdejo, Godello, Negro saurí, Tempranillo y Garnacha tinta.

IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

La IGP nos indica que estos lechazos nacen y se crían en Castilla y León de las razas autóctonas Churra, Castellana y Ojalada con carne tierna, jugosa y de sabor suave, motivado porque su alimentación es exclusivamente con leche materna. El cordero lechal apenas tiene grasa y nos aporta proteínas de calidad y vitaminas del grupo B, así como también vitaminas del grupo A, hierro, fósforo y zinc.

IGP ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN

Las leguminosas constituyen uno de los grupos de nutrientes más característicos de las dietas de los países mediterráneos. Debido a sus valores nutricionales, altos en proteínas, energía, poca grasa y calcio, unido a sus beneficios cardiovasculares en la lucha contra la diabetes y el colesterol, hacen de este producto algo único. Las variedades más significativas son: Pinta, Riñón, Canela y Plancheta. Las cuatro se comercializan envasadas en origen como legumbre seca o plato precocinado.

IGP CECINA DE LEÓN

Con un aspecto exterior de color tostado, pardo y ligeramente oscuro, este producto típico de León presenta distintas tonalidades al corte, desde un color cereza a granate, con un ligero veteado de grasa que le proporciona su jugosidad característica. La carne ha de estar poco salada y de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

F

FIGURAS DE CALIDAD



IGP LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

El sol del mediodía, las suaves o frías temperaturas matutinas y vespertinas crean un entorno agroclimático ideal que permite una lenta maduración de estas lentejas de excelente calidad. La Lenteja de Tierra de Campos es muy fina al paladar, su pequeño diámetro (entre 3,5 y 4,5 mm) hace que no pierdan la cubierta cuando se cocinan. Su riqueza proteica y su alto contenido en fibra la hacen un plato necesario en una dieta equilibrada.

IGP TERNERA DE ÁVILA

De consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor. Se distinguen los siguientes tipos: ternera, añojo y novillo. El ganado de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas integradas en España Charolés y Limusín. En la alimentación suplementaria se utilizan, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador.

MARCA DE GARANTÍA CHORIZO DE LEÓN

Sometido opcionalmente a un proceso de ahumado, elaborado a partir de partes nobles de la canal de cerdo blanco. Se elabora a partir de carne fresca de cerdo de razas blancas correspondientes a los despieces de jamón, paleta, aguja, papada, panceta y tocino dorsal que, mediante un cuidadoso proceso de elaboración, unido a las cualidades de las materias primas, determinan la calidad tradicional de este producto.

MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA

La Fabiola de Palencia es una pieza de aspecto alargado de corteza fina, de color caramelizado y ligeramente brillante. En su superficie presenta dibujos en forma de ondas o picos (rombos) y el olor en nariz es suave y agradable. La miga es prieta, de color blanco cremoso, con alveolos muy pequeños, cerrados y homogéneos y con una textura suave y jugosa. Un producto tradicional que destaca por su armonía y equilibrio sensorial.



BAR BLANCA

Gordaliza del Pino (LEON)

Telefono: 987 78 42 25

www.restauracionenred.com/restaurantes/bar-blanca

Bar Restaurante Blanca presume de ser un establecimiento familiar, estando al frente la tercera generación. En su acogedor comedor, bajo su decoración rústica, Blanca y Claudio ofrecen servicio de comidas con menú diario y carta.

En el restaurante destacan platos tradicionales como carrilleras guisadas, embutido de la olla y, su plato estrella de huevos guisados con langostinos y almejas, siempre bajo reserva. Blanca presume de su especialidad: la tapa de calamares fritos, receta familiar que ha pasado de padres a hijos y que incluso es solicitado en raciones por encargo para llevar en días especiales.



PLATO ESTRELLA

Huevos guisados con langostinos y almejas



www.restauracionenred.com





LA CALLEJA DE URBANO

Calzadilla de los Hermanillos, LEON
Teléfono: 642 607 944
www.lacallejadeurbano.com

Un atractivo portalón ambientado con aperos de labranza y otros cacharros da la bienvenida a la clientela de La Calleja de Urbano, que dispone, una vez dentro, de dos comedores con una capacidad para unas 30 personas.

Fiel respeto al producto, frescura, calidad y fogón puro y duro son las “armas” de seducción que emplearán en la cocina Marcela y Javi. Embutido de la tierra, mollejas a la plancha y guisadas, pichones y lechazo, carnes rojas, chicharro al horno, bacalao, etc. una “cocinita de ajo y pimentón” donde no hay sitio para las prisas. Fuego lento, mucho amor y materias primas de calidad como aliadas.



PLATO ESTRELLA

Embutido de la tierra, mollejas a la plancha y guisadas, pichones y lechazo, carnes rojas, chicharro al horno, bacalao

www.restauracionenred.com





MESÓN LAS CEPAS

Grajal de Campos, (LEON)

Teléfono: 622 107 845

www.mesonlascepas8.webnode.es

Somos un pequeño negocio de restauración familiar dedicados a ofrecer lo mejor de nuestra tierra. Nuestros asados los realizamos de forma tradicional en horno de leña. Podréis degustar un auténtico pollo de corral criado con esmero durante meses con una alimentación natural, así como disfrutar de los famosos puerros de Sahagún, una auténtica delicia al paladar.

También ponemos a su disposición una amplia carta de raciones y platos combinados.

Nuestras instalaciones acogen un coqueto comedor y unas amplias terrazas, una de ellas con césped, ideal para que los niños puedan sentirse cómodos y los padres tranquilos.



PLATO ESTRELLA

Puerros de Sahagún, Pollo de Corral,
Asados.

www.restauracionenred.com





EL ARCO PARRILLA RESTAURANTE

Sahagún (LEON)
Teléfono: 987 872 493
www.resaturanteelarco.com

Restaurante situado en el centro geográfico del Camino de Santiago, en la localidad de Sahagún.

Especialistas en carnes a la brasa, con ganadería propia de raza sayaguesa.

Ofrecen a los clientes un lugar único, con espacios muy cuidados y un ambiente acogedor, todo ello dentro de un enclave privilegiado.



PLATO ESTRELLA

Carnes a la brasa

www.restauracionenred.com





RESTAURANTE EL HORREO

Mansillas de las mulas, LEON

Telefono: 987 31 01 30

www.elhorreo.com

Desde 1978, su actividad comienza en un viejo restaurante en la localidad leonesa de Mansilla de las Mulas. Por entonces Paulino Tascón ya contaba con una experiencia previa de 10 años en el sector de la hostelería por diferentes restaurantes de renombre. Especialistas en la elaboración de pescados y mariscos (productos frescos procedentes de las Rías Baixas gallegas y la costa asturiana).

Actualmente cuentan con 190 plazas en dos salones, un comedor de 140 plazas y otro de 50 para el servicio diario. Carta y menú con la garantía de que siempre van a encontrar la mejor calidad en nuestros productos y manteniendo siempre un ambiente tradicional y familiar de lo que se encarga, desde la cocina, la dueña del establecimiento ayudada por los cinco miembros de su familia y seis empleados más, garantizando el mejor servicio y calidad.



PLATO ESTRELLA

Pescados y mariscos

www.restauracionenred.com





EL JARDIN DE LA HUERTA

Galleguillos de Campos (LEON)
Telefono: 987 785 918 / 655 750 717
www.eljardindelahuerta.es

Situado en la Ribera del Cea, en plena naturaleza, rodeado de árboles y del canto de los pájaros, aquí podrás degustar asados en horno tradicional de leña. También puedes traer tú la pieza y gustosamente te la asan.

Especialistas en una gran variedad de arroces (con bogavante, de marisco, negro, rissoto, a banda...) Y siempre que es posible con los vegetales y hortalizas que cultivan en su huerta.



PLATO ESTRELLA

Arroces, con bogavante, marisco, negro, rissoto, a banda, etc.

www.restauracionenred.com





LA MARAVILLOSA DE VALDERAS

Valderas (LEON)
Telefono: 987 763 282
www.lamaravillosa.es

La Maravillosa es un negocio familiar con una amplia experiencia en el sector de la hostelería.

Su oferta gastronómica abarca desde la comida más tradicional hasta los platos más elaborados sin olvidar los prácticos menús. Variedad de posibilidades para todos los eventos:

Comuniones, bautizos, reuniones de empresa, bodas y demás celebraciones encuentran en las instalaciones de La Maravillosa la cabida perfecta.

El salón ofrece espacio hasta 200 comensales.



PLATO ESTRELLA

Cocina tradicional

www.restauracionenred.com





HOSTAL LOS OTEROS

Pajares de los Oteros (LEON)
Teléfono: 987 753 057 /679 342 694
www.hostallosoteros.es

Enclavado en el pueblo de Pajares de Los Oteros, a escasos 6 km de Valencia de Don Juan, el Hostal Los Oteros ofrece una amplia variedad de servicios y comodidades pensados para su descanso. La Comarca de Los Oteros se caracteriza por la cultura enológica y por la oferta de caza menor.

El restaurante se encuentra en una casa típica de la zona rehabilitada y mantiene su encanto original. En él podrá degustar una amplia selección de platos típicos de la zona y productos leoneses de gran calidad. Ofrecen una cocina de autor basada en platos tradicionales elaborados siguiendo las recetas de la abuela. Todos sus platos están elaborados con productos leoneses de la mejor calidad cocinados en aceite de oliva virgen extra.



PLATO ESTRELLA

Cocina leonesa

www.restauracionenred.com





TORRE DE ALMANZA

Almanza (LEON)

Telefono: 628 903 724

www.restauracionenred.com/restaurantes/la-torre-almanza/

Raquel, oriunda de Villarejo de Salván en Madrid, y Mariano, de origen argentino con raíces leonesas, optan por alejarse del ajetreo urbano para embarcarse en un proyecto emprendedor en el entorno rural.

Su especialidad son las carnes elaboradas a la parrilla (destacando el lingote de lechal y el entrecot), pero ofrecen deliciosas alternativas como las croquetas cremosas, la pata de pulpo a la brasa, los fingers de pollo con miel y mostaza o el risotto cremoso de trigueros y gambas.

Todo ello elaborado con cariño, calidad y productos kilómetro cero.



PLATO ESTRELLA

Carnes elaboradas a la parrilla

www.restauracionenred.com







María del Carmen
Mallo Álvarez
PRESIDENTA CUATRO VALLES



¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

Trabajar por lo pequeño y por las **tradiciones** que hemos heredado de nuestros mayores, **unido a la innovación** es una de las tareas más ilusionantes y retadoras que tenemos en nuestras manos. Apostar por la gente que arriesga poniendo en marcha pequeños negocios de **restauración**, con el sacrificio que ello conlleva, merece que los representantes de nuestro territorio y de otras administraciones nos dejemos la piel y nuestra mayor responsabilidad es estar cerca de los emprendedores y emprendedoras, con la **gente que apuesta por lo rural** que, en definitiva, es lo que da valor a lo que realmente importa y fundamental para lo que pueda venir.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN EN ESTA COMARCA?

Lo primero que ofrecen es calidad en el servicio y en el producto, **actitud e ilusión** por emprender y luchar por estos territorios.

Los consumidores comienzan a interesarse en el **consumo de productos locales** y en los **sellos de calidad** que los avalan, propiciando su consumo y generando turismo gastronómico.

El estar ubicados en plena **reserva de la biosfera**, en un parque natural o en **territorio SIPAM** aumentan las posibilidades de atracción turística que atrae visitantes que van a ese lugar a disfrutar del producto geográfico completo, paisaje, cultura, alojamiento y gastronomía.



DESCRIPCIÓN TERRITORIO

El territorio Cuatro Valles, situado al noroeste de la **provincia de León**, está integrado por 25 ayuntamientos que ocupan una superficie de más de 3.000 km², lo que supone un 20% de la provincia. Es un territorio con un **entorno natural privilegiado**, único en el mundo, puesto que alberga cinco de las siete **Reservas de la Biosfera** que se encuentran en León. Esta calidad medioambiental se traslada a sus productos, fundamentalmente a aquellos que tienen alguna **marca de calidad** como la **IGP** de la cecina de León y las **marcas de garantía** de la cecina de chivo y el chorizo de León. El papel clave que aportan las industrias agroalimentarias de la zona, proporciona a los restaurantes el acceso a productos de calidad Km. 0 que son muy valorados por los clientes.

Este atractivo gastronómico se suma a otros que sitúan a Cuatro Valles como un **destino de turismo rural de alta calidad**: los Caminos de Santiago (el Camino Olvidado, el del Salvador y el de La Cepeda), monumentos declarados BIC (como el Castillo de Beñal, o la Colegiata de Arbas), ferias y mercados consolidados (Feria de la Cecina de Chivo de Vegacervera, feria del caballo Hispano Bretón de San Emiliano, Sábado Castañero en Riello, etc.).

Estas características hacen de Cuatro Valles un territorio privilegiado que aspira a consolidarse como uno de los destinos con más **proyección turística** de los próximos años, especialmente valorado por su calidad medioambiental, su industria agroalimentaria y su excelente oferta de alojamientos y restauración.



F

IGURAS DE CALIDAD TERRITORIO CUATRO VALLES

CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA

Esta cecina es **carne de chivo caprino** adobada y curada. Tiene similitudes en su elaboración con la Cecina de León pero su sabor es muy distinto.

Se utiliza carne de chivo, sal, adobo, humo y tiempo.

La zona de elaboración está comprendida por municipios de la **Montaña Central Leonesa**, donde se ha conservado la tradición de su elaboración durante generaciones.

Desde 2002, la Marca de Garantía Cecina de chivo de Vegacervera avalada por el **Instituto Tecnológico de Castilla y León** protege esta **carne de caprino curada y adobada**. Para su elaboración, se utilizan animales de dos o tres años de edad cuya carne pasa por este proceso. La **Marca de Garantía** está formada por las empresas Cárnicas Miserias, Embutidos Coladilla y Cárnicas Tavito.

IGP CECINA DE LEÓN

La Cecina de León se elabora únicamente con carne de vacuno y sal.

Es un **producto 100% natural** que se elabora en León desde la época de los romanos, nombrada hasta en **El Quijote** y que desde 1994 cuenta con la marca de calidad Indicación Geográfica Protegida **IGP Cecina de León** que garantiza su proceso de elaboración tradicional.

En el territorio están **certificadas** actualmente las empresas:

Embutidos Entrepeñas en Geras de Gordón y Embutidos Ezequiel en Villamamín de la Tercia.



F

ACTORES ECONÓMICOS Y TURISMO TERRITORIO CUATRO VALLES

Factores económicos

Cuatro Valles, estratégicamente ubicado en la **Montaña de León**, ha sido históricamente un punto de conexión entre el este y oeste de la provincia y una vía ancestral hacia **Asturias**. Inicialmente ganaderos, hoy en día, el **sector servicios** lidera la economía tras el declive minero. Destacan empresas de **embutidos**, **agricultura ecológica** y servicios diversos.

Oferta turística complementaria

Desde empresas de **turismo activo** hasta la **industria agroalimentaria** con productos de calidad como la Cecina de León y la Cecina de Chivo, la región ofrece una **experiencia turística completa**. Su atractivo como destino de turismo rural, Caminos de Santiago, monumentos declarados BIC como el Castillo de Benal y eventos consolidados, añade un toque especial. Además, como territorio con cinco **Reservas de la Biosfera**, Cuatro Valles es único en el mundo.

¡Sumérgete en sus paisajes, practica deportes y **disfruta** de nuestra rica biodiversidad!

El sector terciario, especialmente la **restauración**, satisface las necesidades de un turismo diverso, con una variedad de alojamientos que van desde **casas rurales** hasta **hoteles tradicionales**.

¡Descubre la riqueza de **Cuatro Valles** y su creciente oferta turística!



ANDÉN 25

Brañuelas (León)
Teléfono: 640 24 43 62
www.anden25.es

La residencia del sobrestante de vías de Brañuelas ha experimentado una transformación notable al convertirse en un bar-restaurant que armoniza la auténtica **cocina tradicional** con un diseño moderno y acogedor.

Estratégicamente ubicado a escasos metros de las vías del tren y a poca distancia del **Museo del Ferrocarril**, este establecimiento ofrece una experiencia culinaria única en un entorno histórico y pintoresco.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en cachopo y carne a la piedra.

www.restauracionenred.com





BICIS & VACAS

La Pola de Gordón (León)

Teléfono: 696 27 41 66

www.restauracionenred.com/restaurantes/bicis-vacas/



Dispone de dos comedores, uno con **parrilla** en la que se sirven carnes de primera calidad.

Participa en jornadas gastronómicas organizadas por el Ayuntamiento, como las jornadas dedicadas al **Cocido Gordonés**. También ofrece menús degustación.



PLATO ESTRELLA

Platos tradicionales de la región, carnes y embutidos.

www.restauracionenred.com





CASONA DE BABIA

San Emiliano (León)
Teléfono: 987 59 40 14
www.casonadebabia.com

Enclavado en el **Valle de San Emiliano de Babia** se levanta lo que fue una vieja fonda de principios de siglo convertida hoy tras unas cuidada restauración en la Casona de Babia.

Sus interiores han sido decorados mezclando lo **rural** junto con un toque **vanguardista**, en una interesante apuesta por crear un ambiente apacible, acogedor y cálido donde encontrar la tranquilidad buscada.

Con su **afamada cocina local**, podrás disfrutar de los mejores platos típicos babianos.



PLATO ESTRELLA

Revuelto de Cecina de León, caldereta de cordero y chuletillas de cordero. Bacalao al ajo arriero. Huevos fritos de Pinos con picadillo. Cachopo Babiano.

www.restauracionenred.com





CASA SENÉN

Vega de Gordón (León)

Teléfono: 987 58 62 22

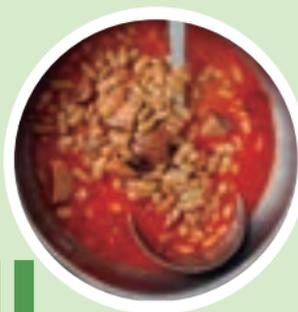
www.restauracionenred.com/restaurantes/casa-senen



Es uno de los establecimientos más conocidos de la **Montaña Central Leonesa**. La calidad y cantidad de sus raciones les han hecho merecedores de una buena fama.

Son un **restaurante de carretera** de los que se han hecho conocidos a base del boca a boca de miles de visitantes, cuyos juicios les han convertido en sinónimo de “*buen comer*”.

Cuentan con platos abundantes, con carnes y embutidos de primera calidad.



PLATO ESTRELLA

Platos tradicionales de la región, carnes y embutidos.

www.restauracionenred.com





CORDAL DE LACIANA

Caboalles de Abajo (León)
Teléfono: 636 52 56 87 · 649 84 58 14
www.elcordaldelaciana.com

Situada en un entorno natural privilegiado de **alta montaña** y a 10 km de la **estación de esquí** de Leitariegos, está en un emplazamiento ideal para descansar y recuperar fuerza después de una jornada de actividad.

Este enclave, el **Valle de Laciana**, declarado «Reserva de la Biosfera» es ideal para disfrutar del deporte y la naturaleza.

En el restaurante podrás degustar todos los **platos típicos** de la zona



PLATO ESTRELLA

Especialidad en botillo, cocido de garbanzos, fabas y potes de berzas.

www.restauracionenred.com





EL CAMPILLO

Sosas de Laciara (León)

Teléfono: 987 47 14 52

www.restauracionenred.com/restaurantes/el-campillo

Sumérgete en una experiencia culinaria auténtica donde la **tradición** y la **innovación** se fusionan para deleitar todos los paladares.

Cada plato está cuidadosamente elaborado con ingredientes frescos y locales que resaltan la rica **herencia culinaria** de la región.

Nuestro menú, inspirado en la **cocina leonesa**, refleja la pasión por la calidad y el sabor.

Su ambiente cálido y acogedor te hará sentir como en casa.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en caldereta de cordero y carnes rojas.

www.restauracionenred.com





ENTREPEÑAS

Geras de Gordón (León)
Teléfono: 987 59 70 90
www.embutidosentrepenas.es

El Restaurante Entrepeñas es la fusión entre **tradición y modernidad**, llevando consigo la rica historia culinaria de Rosi y Doña Jacoba.

La cuidadosa **selección de materias primas** y la combinación de técnicas tradicionales con un toque innovador definen la cocina: Los platos centenarios elaborados artesanalmente ofrecen una experiencia culinaria única.

La bodega presenta una variada selección de vinos.



PLATO ESTRELLA

Destacan los arroces con chuletón de vaca madurado o lechazo.

www.restauracionenred.com





LA BOLERA

Robles de Lacia (León)
Teléfono: 987 48 30 60 · 677 33 10 40
www.hotelrurallabolera.es

Situado dentro de un hotel rural con el mismo nombre, los visitantes experimentan una **gastronomía excepcional** con eventos como el Cocido Lacianiego y las Jornadas de la Matanza.

Con ingredientes locales, el chef ofrece **platos artesanales** al estilo casero, mientras los comensales disfrutan de **vistas impresionantes**. La cocina destaca por su cuidada selección de productos locales.

Una experiencia gastronómica única en un entorno rural encantador.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en botillo, cecina de León y gallina en pepitoria

www.restauracionenred.com





LAS ROCAS

Vegacervera (León)

Teléfono: 987 59 10 09

www.restaurantelasrocasvegacervera.com

Restaurante ubicado en Vegacervera, a sólo unos pasos de las impresionantes **Cuevas de Valporquero** y las pintorescas **Hoces de Vegacervera**.

Con una ubicación privilegiada, no solo te deleitará con **sabores locales** excepcionales, sino que también te brindará la oportunidad de explorar la belleza natural cercana.

Descubre el placer de la buena comida en armonía con el **entorno espectacular** de Vegacervera.



PLATO ESTRELLA

Pan bao de pollo adobado con masa de doble fermentación. Arroz meloso con boletus, cecina y pipas.

www.restauracionenred.com



LOS ARÁNDANOS

Villablino (León)

Teléfono: 987 48 03 96

www.restauracionenred.com/restaurantes/los-arandanos/

Rincón gastronómico que cautiva con su propuesta culinaria única. Destaca por fusionar la **tradición local** con toques **contemporáneos**, ofreciendo una experiencia gastronómica inigualable.

Con una cuidadosa **selección de ingredientes frescos y locales**, Los Arándanos presenta platos que celebran la riqueza de la región.

Descubre el **sabor auténtico** de Villablino donde la pasión por la cocina se combina con la hospitalidad del lugar.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en las diferentes preparaciones de bacalaos.

www.restauracionenred.com





RÍO VIEJO

Cubillas de Arbas (León)
Teléfono: 616 93 46 36
www.rio-viejo.co

El Hotel Rural 'Río Viejo' ocupa un lugar privilegiado en la pequeña y entrañable localidad de Cubillas de Arbas, situada en el municipio de Villamanín. El lugar brinda al visitante unas **espectaculares vistas** de los paisajes de la comarca de Abadía de Arbas (La Tercia del Camino y Montaña Central), de la provincia de León.

Un rincón que invita al viajero a descansar en plena naturaleza y a disfrutar de las múltiples actividades de aventura que la misma ofrece.



PLATO ESTRELLA

Platos tradicionales de la región.

www.restauracionenred.com





VALLE DE SAN EMILIANO

San Emiliano de Babia (León)

Teléfono: 987 59 41 50

www.vallesanemiliano.com

Debido al clima de montaña, predominan las carnes en la cocina como la caldereta de cordero, embutidos caseros o carne de vacuno de alta calidad. Además, cuentan con una amplia bodega con varias Denominaciones de Origen.

En sus pastos se cría el potro hispano-bretón dando lugar a las jornadas gastronómicas que se celebran los fines de semana de noviembre.

También se preparan otros platos con verduras, pescado traído directamente de Asturias, etc.



PLATO ESTRELLA

Platos tradicionales de cuchara, cocido babiano, chocolate con frisuelos y tarta babiana

www.restauracionenred.com





VILLAMOR DE RIELLO

Riello (León)

Teléfono: 987 58 07 78

www.villamorderiello.com

Restaurante de **comida casera típica** de la gastronomía **leonesa**. Ubicado en la Reserva de la Biosfera de Omaña, en la localidad de Riello, a 45 Km. de León.

Ocupa unas instalaciones que en los años 50 daban servicio de bar-restaurante y fonda con el mismo nombre.

Ofrece desayunos con tostadas de pan de hogaza, menú diario y cenas por encargo.

Los domingos de invierno ofrece un completo **COCIDO OMAÑÉS**.

Abre todos los días de año.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en **arroz** y **carnes de vacuno** (chuletones por encargo)

www.restauracionenred.com





poeda
Páramo Órbigo Esla
Desarrollo Asociado



RESTAURACIÓN
EN RED



Miguel Ángel
del Égido Llanes
PRESIDENTE POEDA

¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

Los restaurantes de nuestras comarcas constituyen hoy en día una **red de sostenimiento** de la economía rural. Sus cocinas son el escaparate más cualificado para mostrar los **productos de la tierra** y su potencial. Sus comedores recogen la cultura y tradición de cada pueblo, y en conjunto son hoy en día el **mejor lugar para vivir**, experimentar y conocer la vida y la historia de cada comarca. Por eso, la **Asociación Poeda** se ha embarcado en este proyecto, como punta de lanza para dar a conocer la riqueza de nuestras tierras y de nuestra tradición gastronómica.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN EN ESTA COMARCA?

Nuestras comarcas ofrecen **productos de primera calidad**. En estas páginas se recogen los productos con marcas de garantía, pero además, se ofrece una **variedad de platos** elaborados que demuestran que estos productos tienen un recorrido únicamente limitado por nuestra imaginación. Y la imaginación humana aquí, en el territorio de Poeda, no tiene límites.



D

DESCRIPCIÓN TERRITORIO

El **territorio de POEDA** está delimitado por los ríos **Órbigo y Esla**, controlados por embalses, transformando el paisaje con lagunas que sirven como **refugio para aves**.

Destacan **construcciones religiosas y militares**, como el Puente del Paso Honroso y el castillo de Alija del Infantado.

La región tiene un rico **patrimonio cultural**, incluyendo festivales y eventos como Antruejos y el Corpus de Laguna de Negrillos.

La gastronomía destaca **productos locales** como alubias, pimientos y carnes, con platos tradicionales como cocido y arroz con pichones.

Se enfatiza la **calidad de los vinos** de uva Prieto Picudo con Denominación de Calidad.

¡Salud y buen provecho!

F

FIGURAS DE CALIDAD TERRITORIO POEDA

Vino DO León

Vinos excepcionales con uvas como Prieto Picudo, Mencía y otras variedades. Destacando blancos y tintos de alta calidad, el vino rosado se distingue por su aguja natural y la intensidad aromática gracias a la técnica ancestral del madreo, donde el bodeguero añade racimos de Prieto Picudo sanos (5-10% de la capacidad del depósito) durante la fermentación.

Chorizo de León

El embutido por excelencia con una larga tradición en el viejo reino de León. Su éxito radica en la calidad de la materia prima, cuidada elaboración y el clima continental frío y seco que acompaña su proceso de curación. Elaborado con carne fresca de cerdo blanco, destaca por su sabor y aroma característicos.

Lechazo de Castilla y León

Lechazos de razas Churra, Castellana y Ojalada, alimentados exclusivamente con leche materna. Esta carne magra, rica en proteínas y vitaminas del grupo B, fortalece las defensas y favorece la formación de glóbulos rojos. La vitamina B12, esencial para el sistema nervioso, se encuentra en esta carne de cordero lechal. Su hierro de fácil absorción, junto con fósforo y zinc antioxidante, lo convierten en una elección saludable, ubicándolo en la zona amarilla de la pirámide alimentaria.

F

FIGURAS DE CALIDAD TERRITORIO POEDA

IGP Alubia de la Bañeza

Cultivadas en León desde el siglo XVIII, ahora bajo la IGP. Variedades como la "Pinta de León", "Canela", "Riñón Menudo" y "Plancheta" ofrecen un paladar suave, mantecoso y excelente sabor. Avaladas por estricta tipificación y modernas prácticas agrícolas, su cuidado cultivo preserva sus cualidades nutritivas y organolépticas.

IGP Pimiento de Fresno-Benavente

El pimiento morrón del río Esla, joya de sus fértiles riberas. Desde el siglo XVI, los hortelanos lo asaban y conservaban en tarros de cristal. Hoy, en el mercado, se encuentra asado o frito, verde o rojo, llevando consigo la esencia de las montañas y riberas de León. Jugoso, de carne gruesa y dulzor medio, este morrón deja pocos restos de piel en la boca.

IGP Cecina de León

Su sabor ligeramente salado y consistencia poco fibrosa, se distingue por el ahumado que perfuma la carne, realzando los sabores. Exterior tostado, corte cereza-granate con veteado de grasa para una jugosidad única. Una experiencia gourmet con aroma y sabor inconfundibles.

IGP Lenteja Tierra de Campos

Cultivada en llanuras alomadas, palomares y suelo arcilloso, bajo contenido orgánico, estas lentejas disfrutan de temperaturas suaves para una maduración lenta. Su calidad y pequeño diámetro brindan una experiencia culinaria única, manteniendo su cubierta en el cocinado.



LA ENCOMIENDA

Hospital de Órbigo (León)
Teléfono: 987 38 82 11
www.restaurantelaencomienda.es

Comienza en la segunda mitad del siglo XIX, con un pequeño y acogedor mesón de arrieros en las cercanías de la Bañeza. Ya entonces, comenzaba a forjarse sosegada y persistente la historia de una de las familias leonesas con mayor tradición hostelera de toda la provincia.

Les invitamos a visitarnos en nuestras instalaciones. Una casona del siglo XIX totalmente restaurada con nuestras manos durante varios años.

Todo el trabajo se ha materializado en un establecimiento que nos enorgullece y en el que nos visitan miles de clientes todos los años.



PLATO ESTRELLA

Trucha con Sopas

www.restauracionenred.com



LA ZÍNGARA

Santa María del Páramo (León)
Teléfono: 987 35 03 50
www.lazingara.es

El oasis del Páramo... No ya por la calidez de sus **tres comedores**, sino también por una **terrace** que relaja los sentidos.

La oferta de platos trabajados con **productos de primera calidad**, te harán recordar sabores que ya tenías olvidados. Aquí el arroz con bogavante, las ancas de rana, los pescados y las carnes te llevarán a paladear platos que no olvidarás.



PLATO ESTRELLA

Alubias con almejas



LOS POINOS

Valdevimbre (León)
Teléfono: 987 30 40 18
www.lospoinos.com

Nuestra **cocina** es generalmente **tradicional**, respetando la **gastro-nomía típica de León**. Nuestro amor por la cocina nos lleva a la innovación. Descubre nuestras especialidades más originales.

En nuestra cocina los sentidos se abren y se convierten en un juego divertido y serio a la vez que exige un montón de **imaginación e ilusión**.

¡Levantemos la tapa del puchero y veamos lo que se cuece!



PLATO ESTRELLA
Caramelos de queso

ADRI
**CERRATO
PALENTINO**





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



María José

de la Fuente Fombellida

PRESIDENTA ADRI CERRATO PALENTINO

¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

Para la comarca del Cerrato Palentino es importante participar en el proyecto de cooperación "Restauración en Red" junto a los otros cinco GAL, de Burgos, León y Valladolid. Nuestro objetivo es el de generar sinergias positivas e identificar nuevas oportunidades que pueden surgir entre el sector agroalimentario, el enoturismo y el turismo. El proyecto nos está permitiendo confeccionar un producto turístico gastronómico propio del Cerrato Palentino y, al tiempo, valorizar nuestra industria agroalimentaria.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN EN ESTA COMARCA?

La profesionalidad de las personas que están al frente de estos negocios, su compromiso con el medio rural y su firme apuesta por una cocina sostenible con alimentos reconocidos con figuras de calidad diferenciada y productos de temporada de proximidad. El Cerrato Palentino cuenta con variedad de establecimientos, restaurantes, mesones y el Centro de Enoturismo, único en la provincia de Palencia, todos ellos premiados y reconocidos a nivel nacional, y que se caracterizan por una cocina con elaboraciones muy ligadas al territorio siguiendo tradiciones culinarias. Muchos de estos establecimientos se encuentran enclavados en entornos muy atractivos para el turista y visitantes, convirtiéndose al tiempo en un recurso para la comarca.

**D****DESCRIPCIÓN** TERRITORIO

El Cerrato Palentino es una comarca de la provincia de Palencia y uno de los territorios de Castilla y León que conserva uno de los **paisajes naturales y culturales más auténticos** de la península ibérica, un patrimonio cultural de **gran relevancia histórica**, donde el monumento más relevante, es sin duda, la basílica visigótica de **San Juan de Baños**, considerado como uno de los templos cristianos más antiguos de Europa.

Grandes **templos góticos, renacentistas y barrocos** se erigen en cada pueblo, mientras las huellas de la cultura del vino se encuentran en los barrios tradicionales de **bodegas subterráneas**, un patrimonio singular extendido por toda la comarca. Destacamos el Barrio de **Bodegas de Baltanás** con 374 bodegas excavadas en 6 niveles y en donde se encuentra el Centro de Enoturismo “La Zarcera”, declarado el **mejor establecimiento enoturístico de España 2022** por ACEVIN; el Barrio de **Bodegas de Torquemada** con 465 bodegas el mayor de toda la comunidad de Castilla y León, las **bodegas de Astudillo** construidas en piedra de sillería y las **bodegas de Dueñas** excavadas junto a las casas-cueva. Un patrimonio singular que se completa con **palomares** salpicados por todo el territorio, ancestrales chozos de pastores, ruinas de **castillos milenarios** y **claustros palaciegos** que configuran un hermoso e interesante paisaje cultural.

F

IGURAS DE CALIDAD

ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



DO Arlanza

En 1995 un grupo de entusiastas del vino deciden realizar las acciones necesarias para recuperar la **tradición vitivinícola** del Arlanza. Sus esfuerzos se ven recompensados con el reconocimiento por parte de la Junta de Castilla y León de la mención “**Vino de la Tierra Ribera del Arlanza**”. A partir de ese momento se comienza a trabajar para recuperar el esplendor del sector vitivinícola de la zona. Para ello se controlan las producciones y elaboraciones a la vez que se dan a conocer los productos elaborados bajo el sello de protección. Fruto del trabajo bien hecho y de un reconocimiento creciente por parte del consumidor en 2007 se obtiene el reconocimiento de la **Denominación de Origen ARLANZA**.

- **Señorío de Valdesneros** (www.bodegasvaldesneros.com)
- **Esteban Araujo** (www.arlanza.org/bodegas-productores/bodegas-esteban-araujo/)
- **Pagos de Negredo** (www.pagosdenegredo.com)
- **Basileo** (www.alimentosdepalencia.com/miembros/basileo-vino-de-reyes/)

Lechazo de Castilla y León

Lechazos de razas **Churra, Castellana y Ojalada**, alimentados exclusivamente con leche materna. Esta carne magra, rica en proteínas y vitaminas del grupo B, fortalece las defensas y favorece la formación de glóbulos rojos. La vitamina B12, esencial para el sistema nervioso, se encuentra en esta carne de cordero lechal. Su hierro de fácil absorción, junto con fósforo y zinc antioxidante, lo convierten en una elección saludable, ubicándolo en la zona amarilla de la pirámide alimentaria

F

IGURAS DE CALIDAD

ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



DO Cigales

La Denominación de Origen Cigales comenzó a funcionar como tal en el año 1991, una juventud sin embargo engañosa, porque según consta documentalmete, ya en el siglo X aparecen propietarios de viñedos en distintos municipios de la comarca.

La comarca de Cigales que protege la Denominación de Origen, se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, por una superficie de 574 km², a ambos márgenes del río Pisuerga.

- **Bodega Remigio de Salas Jalón** (www.lasluceras.com)

QUESO CASTELLANO

El «Queso Castellano» es un queso graso o extra-graso de coagulación enzimática y de prensado intenso con una larga vida útil. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja procedente de explotaciones ubicadas en Castilla y León y con una maduración mínima de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg y de 60 días para el resto de formatos.

- **Quesos Cerrato**
(www.quesoscerrato.com)

VINOS DE LA TIERRA CYL

Vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos), vinos de licor, vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional, vinos de aguja y vinos de uva sobremadura.

- **Bodega Carreprado**
(www.carreprado.es)

FABIOLA DE PALENCIA



(www.fabioladepalencia.es)



ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



BRASERÍA LA POSADA

Baltanás (Palencia)

Teléfono: 979 75 25 92 / 682 04 20 14

www.braserialaposada.es

Brasería La Posada apuesta por la fusión de la cocina vasca con los productos que se obtienen en la Comarca del Cerrato, denominados como Km 0.

Además, el menú del día incluye platos de cuchara caseros que recogen los sabores de siempre.

Cuentan con cuatro primeros y cuatro segundos platos para dar opción a los comensales a elegir el más apetecible.

También trabajan productos típicos de la Comarca sumando a su oferta las raciones de casquería tan típicas de la tierra castellana.



PLATO ESTRELLA

Fusión Cocina Vasca con los productos de la comarca del Cerrato Palentino.

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



CATALINA DE AUSTRIA

Torquemada (Palencia)
Teléfono: 979 80 04 74
www.catalinadeaustria.es

Restaurante ubicado en Torquemada, con capacidad para 24 comensales en el que se puede disfrutar de una cocina casera y tradicional.

Con un salón ideal para la celebración de eventos familiares, comidas de empresa o comuniones y bautizos.

Su cocina destaca por ser tradicional aunque con un toque moderno y actual, sin olvidar los productos de nuestra comarca.



PLATO ESTRELLA

Lechazo asado castellano o Cocina Histórica

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



EL LAGAR

Baños de Cerrato (Palencia)

Teléfono: 979 77 32 37

www.restauranteellagar.es

El Lagar es un pequeño templo gastronómico, un restaurante de referencia en Palencia. Con una carta variada diseñada con mimo y con la mejor materia prima que ofrecen los productos regionales.

En El Lagar se rinde homenaje a las tradiciones culinarias de Castilla y León aportando su propia visión desde la creatividad y la pasión de su cocina.

El Lagar está situado en Venta de Baños, junto a la Basílica de San Juan de Baños.

En su terraza acondicionada se disfruta del mejor clima mientras se degusta un plato único.



PLATO ESTRELLA

Especialidades elaboradas con productos naturales de la tierra.

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



LA BODEGA DEL CANAL

Villamuriel de Cerrato (Palencia)

Teléfono: 979 87 21 31

www.labodegadelcanal.es

Ocupa el emplazamiento de una antigua bodega a orillas del Canal de Castilla siendo un restaurante de comida tradicional castellana con un ligero toque innovador.

Disponen de una amplia y succulenta carta de entrantes, ibéricos, quesos, arroces, pescados, carnes, postres y, como toda bodega que se precie, una extensa selección de los mejores vinos.

Mención especial merecen los manjares asados en su gran horno de leña de encina, como el lechazo asado, los pimientos, el cochinillo asado o sus espectaculares tartas de manzana.



PLATO ESTRELLA

Restaurante especializado en asados al horno de leña y comida tradicional castellana.



www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



LA PARRILLA DEL ESCUDERO

Dueñas (Palencia)

Teléfono: 979 78 01 52

www.facebook.com/La.Parrilla.del.Escudero

Restaurante tradicional ubicado en el centro de Dueñas, posee dos plantas de comedores. También disponen de menú del día y los fines de semana menú especial.

Un restaurante acertado tanto para los días laborales como los fines de semana, donde existe gran variedad de platos en la carta, desde carnes y lechazo, hasta langostinos y pulpo pasando por las lentejas al estilo tradicional.



PLATO ESTRELLA

Lechazo asado en horno de leña, cocina casera y creativa.

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



LA TAPERÍA VdB

Venta de Baños (Palencia)

Teléfono: 979 714353

www.lataperiavdb.es

En este lugar podrás disfrutar de su sofisticada decoración y de un acogedor ambiente.

Pide sus generosas tapas, su perfectamente elaborado laing y sus singulares croquetas. Ven y pídete una delicada tarta de queso, un sabroso pastel de frutas o unas bien preparadas natillas. La carta de vinos es muy variada, para que todos los visitantes encuentren alguno que se ajuste a su gusto. Su excelente café es el punto clave de este restaurante.



PLATO ESTRELLA

Cocina tradicional basada en productos de la tierra y en carnes de vacuno a la parrilla

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



LA TERCIA DEL CERRATO

Cubillas de Cerrato
Teléfono: 979182352
www.latercia.es

Asador único que fusiona cocina castellana y platos especiales con materias primas de primera calidad.

Productos seleccionados de proveedores locales, garantía de calidad. Disponen de una carta de vinos especial que acompaña a la perfección cada plato.

Dividido en dos zonas de comedor en dos plantas: la planta de arriba con preciosas vistas, la planta de abajo íntima y acogedora.

Cuenta con un horno de Pereruela y parrilla de brasas para platos tradicionales como lechazo y sopas de ajo.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en pollo de corral guisado con bogavante y sopas de ajo con costra al horno, champiñones en salsa tercia, entre otros.



www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



LA ZARCERA

Baltanás (Palencia)

Teléfono: 669191377 / 645681551

www.turismocerrato.es/la-zarcera-del-barrio-de-bodegas/

Reconocido como el Mejor Centro Enoturístico de España del 2022 por ACEVIN, la Zarcera ha nacido del deseo y del esfuerzo.

Un proyecto concebido para descubrir las bodegas tradicionales y el mundo del vino. Un punto de encuentro de visitantes y vecinos.

Un local abierto a cualquier iniciativa cultural, empresarial o social. Un lugar donde poder degustar vinos, viandas y manjares autóctonos de productores locales y artesanos. Un espacio donde lo tradicional y lo actual se unen para contribuir al desarrollo del Cerrato.

La Zarcera ofrece:

- Visitas al Barrio de Bodegas de Baltanás
- Comidas, cenas y picoteo con productos locales.
- El Desván de La Zarcera, un espacio único para realizar actividades en grupo.
- Taberna y tienda.



PLATO ESTRELLA

Los productos del Cerrato, cercanos y con sabor a pueblo.

www.restauracionenred.com





ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



MESÓN DEL CERRATO

Tariego de Cerrato (Palencia)

Teléfono: 979 77 18 53

www.mesonedelcerrato.es

Instalado en una antigua bodega subterránea y llevado en familia, ofrece una completa carta de corte regional. En sus inicios la carta que ofrecía el MESÓN DEL CERRATO eran platos típicos castellanos y de la zona, como chorizo, morcilla, sopas de ajo, ensaladas, tortilla de patata y por supuesto lechazo churro, entre otras cosas, fueron evolucionando con otro tipo de platos que iban incluyendo en la carta, como el revuelto de morcilla, el bacalao con tomate, las sopas de ajo en sartén, etc. La evolución ha sido constante, continuado con la entrada en escena de la 2ª generación, formada por sus 3 hijas, que ya se fueron criando entre fogones.



PLATO ESTRELLA

Destaca, especialmente, por su exquisito apartado de postres.

www.restauracionenred.com


RESTAURACIÓN
EN RED



ADRI
**CERRATO
PALENTINO**



VILLA FERRERA

Herrera de Valdecañas (Palencia)

Teléfono: 979793225

www.villaferrera.es/es/gastronomy

Platos elaborados con carnes de la zona y pescados tradicionalmente elaborados en Castilla como el bacalao, a los cuales se les han añadido otros productos de primera calidad que permiten configurar una carta especialmente succulenta, incluso con platos sencillos. Ofrecen una gran relación calidad-precio tanto en los menús como en la carta.

El comedor, con una capacidad para 95 comensales, es uno de los espacios más característicos de Villa Ferrera. Ambientado con decoración castellana, se convierte en el lugar adecuado para una reunión familiar o profesional.



PLATO ESTRELLA

Dispone de horno de asar tradicional, perfecto para la elaboración de una de sus especialidades, el asado de lechazo churro.



www.restauracionenred.com







José Andrés

García Moro

PRESIDENTE ADRI VALLADOLID NORTE

¿POR QUÉ PARTICIPAN EN ESTE PROYECTO?

La hostelería es un **sector clave** siendo la primera línea de nuestro sector turístico y un sector netamente diversificador de la economía agraria. Nuestros visitantes tras disfrutar de nuestra **biodiversidad** y nuestro **patrimonio cultural**, demandan los servicios de nuestra restauración, convirtiéndose así en nuestro primer embajador.

Tras la COVID-19 somos conscientes de los efectos negativos en los ingresos de este sector y con “**Restauración en Red**” queremos apoyar a nuestra gente de la hostelería y poner nuestro granito de arena para su impulso y recuperación.

¿QUÉ OFRECE LA RESTAURACIÓN EN ESTA COMARCA?

La **Zona Norte de Valladolid** se halla en el corazón de la comarca natural y pluriprovincial de **Tierra de Campos**, emblemática estepa cerealista donde se producen gran cantidad de alimentos de **calidad diferenciada**.

Estas producciones son transformadas en nuestras empresas agroalimentarias y ofrecidas en las cartas en nuestros restaurantes.



DESCRIPCIÓN TERRITORIO

En **Tierra de Campos**, la rica tierra de pastos ha dado lugar a una destacada producción de leche de oveja, utilizada para la elaboración de **Quesos Castellanos**, como el Queso de Pata de Mulo o de Villalón. La región también se distingue por ser reconocida por la **IGP Lechazo de Castilla y León**. La reputación de la hostelería local en el ámbito de la restauración ha crecido a lo largo de los años.

Además de sus extensos campos de llanura cerealista, la comarca es conocida por los panes candeal producidos en hornos artesanos bajo la Marca de Garantía "**Pan de Valladolid**". También es hogar de la **IGP Lenteja de Tierra de Campos**, destacando la variedad pardina .

Los horizontes infinitos de Tierra de Campos se ven enriquecidos por **emblemáticos palomares** de arquitectura de barro tradicional, destacando la crianza del **pichón de Tierra de Campos**. La hostelería local incorpora estos productos a sus cartas, acompañándolos con **vinos de la D.O. León**, especialmente las variedades Prieto Picudo y la innovadora Albarín, que ha producido vinos destacados.

F

FIGURAS DE CALIDAD TERRITORIO TIERRA DE CAMPOS

IGP Lechazo

Este lechazo se distingue por su **exquisito sabor** y terneza, resultado de la cría de corderos de raza churra y oveja castellana. Con un proceso de producción cuidadosamente regulado, este producto gastronómico refleja la **riqueza cultural y culinaria** de la zona, ofreciendo a los consumidores una **experiencia única** que resalta la autenticidad y excelencia.

IGP Lenteja de Tierra de Campos

Cultivadas en la fértil tierra de la región y conocidas por su textura suave y sabor característico, estas lentejas son el fruto de un proceso de producción minuciosamente controlado, desde la siembra hasta la cosecha. La combinación única de clima, suelo y tradición agrícola contribuye a la singularidad de estas legumbres, que destacan por su **valor nutricional y sabor**.



D.O. León

Esta distinción garantiza la calidad y autenticidad de los productos que llevan su nombre.

En el caso de los vinos, la D.O. León destaca por sus **cepas autóctonas**, como la Prieto Picudo y la Albarín, que aportan singularidad y carácter a los caldos producidos en la región. Estos vinos reflejan el terruño leonés, con sus condiciones climáticas y suelos únicos, resultando en bebidas con **perfiles aromáticos y gustativos excepcionales**.

F

FIGURAS DE CALIDAD TERRITORIO TIERRA DE CAMPOS

IGP Queso Castellano (queso de oveja)

Se caracterizan por su sabor distintivo, influenciado por la rica alimentación de las ovejas y las condiciones climáticas de la región. La cuidadosa elaboración, maduración y afinado contribuyen a la textura y complejidad de estos quesos, ofreciendo una **experiencia gastronómica única**.

Queso de Villalón (queso fresco de oveja)

Con sabor suave y textura cremosa, este queso refleja la rica tradición quesera local, ofreciendo una **experiencia culinaria** auténtica y de **alta calidad**.

Pichón de Tierra de campos

Respaldado por prácticas de cría específicas y métodos tradicionales de preparación es un **producto gourmet** que destaca por su conexión con la **tradición local** y la **calidad superior** de su carne.



Marca de Garantía: "Pan de Valladolid"

Se caracteriza por su sabor excepcional, textura y elaboración tradicional, representando la **rica herencia panadera** de la región.

Los panaderos que utilizan esta marca están comprometidos con la utilización de ingredientes de alta calidad y prácticas de elaboración que han sido perfeccionadas a lo largo del tiempo.



BODEGA LA FORTALEZA

Castroponce de Valderaduey (Valladolid)

Teléfono: 983 75 60 03

www.restauracionenred.com/restaurantes/bodega-la-fortaleza/

Se sitúa en la parte alta del pueblo y desde allí se puede disfrutar de un hermoso **paisaje terracampino** además de increíbles e infinitas puestas de sol.

El restaurante es un local singular y auténtico: antigua **bodega subterránea** con diferentes estancias, cuyas paredes centenarias son de tierra picada a mano. Aquí los comensales pueden disfrutar de **comida tradicional** de nuestra tierra y originales tapas.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en Cocido, Lenteja pardinas, Lechazo asado, Chuletón...

www.restauracionenred.com





BODEGA MEORIGA

Mayorga (Valladolid)
Teléfono: 983 75 11 82
www.meoriga.com

Desde una acogedora terraza hasta una bodega subterránea junto a una sala de barricas, un punto de venta con sala de degustación.

Cuenta con una amplia carta en su espacio más exclusivo “**Esencia 27 WineClub**”.

Además, brinda la oportunidad de organizar **eventos privados** con servicio de catering o carta, fusionando enoturismo, gastronomía y cultura, acompañados de eventos musicales.



PLATO ESTRELLA

Selección exclusiva de vinos, experiencias de cata personalizadas, eventos privados, maridajes gastronómicos, entre otras opciones.





EL RINCÓN DE DOÑA INÉS

Villanueva de la Condesa (Valladolid)

Teléfono: 983 75 60 67 - 679 07 70 55

www.rinconines.com

En el Restaurante y Bodega podrá degustar la auténtica **gastronomía castellana** originaria de **Tierra de Campos** adaptada al siglo XXI y con el estilo propio del Rincón de Doña Inés.

En su carta encontrará una gran variedad de platos elaborados con esmero, con una presentación y sabor, de **alta calidad**.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en gastronomía castellana

www.restauracionenred.com





HOTEL-RESTAURANTE LA TATA

Cuenca de Campos (Valladolid)

Teléfono: 983 76 11 31

www.ctrlatata.webnode.es

¿Buscas un lugar donde hacer disfrutar a tus sentidos?

Enclavado en plena comarca de **Tierra de Campos**, el Centro de Turismo Rural La Tata te ofrece un lugar donde descansar y una experiencia gastronómica única.



PLATO ESTRELLA

Especialidad en el Pichón bravío de Tierra de Campos, Lechazo churro de castilla IGP y Tablas

www.restauracionenred.com





HOTEL-RESTAURANTE VENTA DEL ALÓN

Villalón de Campos (Valladolid)
Teléfono: 983 74 09 51
www.ventadelalon.es

El comedor “**Los Arrieros**” es acogedor, confortable, con una cuidada **decoración rústica** y gran luminosidad al estar rodeado de balcones y amplias ventanas que dan paso también a una amplia terraza de verano con vistas al jardín.

En él, podemos degustar platos de la **cocina tradicional terracampina** de productos autóctonos armoniosamente combinados con la cocina más moderna y creativa.



PLATO ESTRELLA

Guisos caseros de la región



MESÓN EL ARCO

Mayorga (Valladolid)

Teléfono: 983 75 11 27

www.restauracionenred.com/restaurantes/meson-restaurante-el-arco/

Mesón-Restaurante situado en el corazón de **Tierra de Campos**, que cuenta con platos típicos de la zona y de cocina tradicional; donde son de destacar sus guisos caseros.

Cuenta con un amplio comedor y una terraza interior, **espacio acogedor y confortable**, para hacer de tus comidas y reuniones momentos inolvidables.



PLATO ESTRELLA

Guisos caseros.

ENCUENTRA TU
PRÓXIMO RESTAURANTE



CON R DE: Riquí·si·mo

SUPERLATIVO DE RICO: SUMAMENTE RICO.
RELACIONADOS: DELICIOSÍSIMO, UBÉRRIMO.



www.restauracionenred.com



APOYANDO NUESTRA HOSTELERÍA,
APOYAMOS EL MEDIO RURAL

