

# Devora, es Burgos

## 26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura,  
gastronomía y alta cocina.

info.  [www.burgos25.com](http://www.burgos25.com)



Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

# ¿QUÉ ES DEVORA, ES BURGOS, 25?

**Burgos 25** es una estupenda oportunidad para conocer la belleza de la ciudad de Burgos a través de su gastronomía. Puedes descansar en los mejores hoteles y conocer lo mejor de la gastronomía de Burgos, las bodegas de Ribera o Arlanza, las tapas, los productos burgaleses o al número uno de la cocina mundial. Y todo a un precio increíble. Hoteles a 25 euros por persona con desayuno e IVA incluido, y extraordinarios menús en los mejores restaurantes por 25 euros por persona.

# ACTIVIDADES

26, 27 y 28 de octubre

## DEVORA EN BURGOS

Disfruta de los mejores hoteles de Burgos a un precio único: 25 euros por persona con desayuno. IVA incluido. Las reservas se realizan en cada hotel, señalando que es la promoción 'Burgos 25'.



### HOTEL ABBA BURGOS

- c/ Fernán González, 72
- ☎ Tel.: +34 947 00 11 00
- 🌐 [www.abbahoteles.com](http://www.abbahoteles.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/cXyWz>



### HOTEL AZOFRA

- c/ Don Juan de Austria 22-24
- ☎ Tel.: +34 947 46 20 03
- 🌐 [www.hotelazofra.com](http://www.hotelazofra.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/63wuo>



### HOTEL VELADA

- c/ Fernán González, 6-10
- ☎ Tel.: +34 947 25 76 80
- 🌐 [www.veladahoteles.com](http://www.veladahoteles.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/HVesG>



### HOTEL CORONA DE CASTILLA

- c/ Madrid, 15
- ☎ Tel.: +34 947 26 21 42
- 🌐 [www.hotelcoronadecastilla.com](http://www.hotelcoronadecastilla.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/7b9rJ>



### HOTEL REY ARTURO

- Ctra. A-62 - Km. 6,600
- ☎ Tel.: +34 947 294 251
- 🌐 [www.hotelreyarturo.com](http://www.hotelreyarturo.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/pNZY0>



### HOTEL MESÓN DEL CID

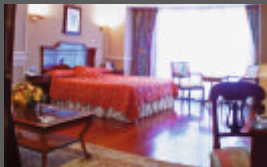
- Plaza de Santa María, 8
- ☎ Tel.: +34 947 208 715
- 🌐 [www.mesondelcid.es](http://www.mesondelcid.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/oVu9p>

## Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

# DEVORA EN BURGOS



### HOTEL RICE

- Avda. Reyes Católicos, 30
- ☎ Tel.: +34 947 222 300
- 👁 [www.hotelrice.com](http://www.hotelrice.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/3C8DY>



### HOTEL MARIA LUISA

- Avda. del Cid, 42
- ☎ Tel.: +34 947 228 000
- 👁 [www.marialuisahotel.com](http://www.marialuisahotel.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/roNu2>



### HOTEL BULEVAR

- c/ Bonifacio Zamora de Usabel, 1
- ☎ Tel.: +34 947 203 000
- 👁 [www.hotelbulevarburgos.com](http://www.hotelbulevarburgos.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/8SZrh>



### HOTEL SILKEN

- Avda. de Arlanzón, 8-b
- ☎ Tel.: +34 947 253 900
- 👁 [www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/Myaf2>

# DÓNDE DEVORAR

Los mejores restaurantes por 25 euros por persona. El menú incluye cuatro platos y vino de Ribera o Arlanza (IVA incluido). El menú 25, mínimo para dos personas. La botella de vino del menú 25, para dos personas.



## EL 24 DE LA PALOMA

- 📍 c/ La Paloma, 24
- ☎ Tel.: +34 947 208 608
- 🌐 [www.restauranteel24delapaloma.com](http://www.restauranteel24delapaloma.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/xPgLI>

### MENÚ

- Aperitivo según orden del día.
- Crujientes de morcilla rellenos de pimiento asado y caramelo de su jugo.
- Sopa Castellana deconstruida.
- Cordero lechal asado con ensalada.
- Torrijas de Burgos, tofe y helado.
- Vino D.O. Ribera del Duero: Viña Solorca tinto 2011



## TABERNA URBANA LA FAVORITA

- 📍 c/ Avellanos, 8
- ☎ Tel.: +34 947 205 949
- 🌐 [www.lafavoritaburgos.com](http://www.lafavoritaburgos.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/OGCPK>

### MENÚ

- Sopita Castellana con sus sacramentos
- Ensalada de perdiz escabechada y vinagreta de mostaza
- Carrillera de ternera serrana con pera confitada y tinto de la Ribera
- Nuestra leche frita
- Vino tinto y/o rosado de la Ribera del Duero y agua.



## EL POLVORILLA

- 📍 Plaza de la Libertad, 9
- ☎ Tel.: +34 947 257 474
- 🌐 [www.polvorilla.es](http://www.polvorilla.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/qR34m>

### MENÚ

- Boletus con foie a la pancha.
- Ensalada de gratinados de aguacate.
- Carne a elegir entre: pollo de corral ó chuletilla ó entrecot ó
- Pescado a elegir entre: merluza rellena o rodaballo.
- Postre a elegir.
- Café, chupitos, agua y Ribera Valnogal.



## RESTAURANTE FÁBULA

- 📍 c/ La Merced, 19
- ☎ Tel.: +34 947 263 092
- 🌐 [www.restaurantefabula.com](http://www.restaurantefabula.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/vSPNt>

### MENÚ

- Crema de calabaza de huerta con picatostes y semillas.
- Croquetas de bacalao con pil pil de tomate seco.
- Guiso de rabo de toro deshuesado y patata.
- Manzana del valle de las caderechas asada,
- Nata fresca y galleta 'Sonríe, es Burgos'.
- Incluye pan, agua mineral, café y vino.

# Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

## DÓNDE DEVORAR



### RESTAURANTE MARIDAJES

- c/ San Cosme, 22
- ☎ Tel.: +34 947 201 550
- 👁 [www.restaurantemaridajes.com](http://www.restaurantemaridajes.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/bYhFA>

#### MENÚ

- Ensalada de queso de cabra a la plancha con frutos secos y reducción de Pedro Ximenez.
- Risoto de boletus.
- Sorbete de manzana.
- Segundo plato a elegir:
  - Bacalao gratinado al horno con all i oli de pimientos.
  - Carrillera ibérica al Ribera del Duero.
- Postre y café.



### POSADA DEL PINTOR

- c/ Mayor, 8
- ☎ Tel.: +34 947 450 174
- 👁 [www.posadadelpintor.es](http://www.posadadelpintor.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/tVQve>

#### MENÚ

- Potito de setas y huevo hecho al momento.
- Mondeju (morcilla de lechazo, puerros y huevos) sobre ensalada templada de pochas de El Barco de Ávila.
- Codornices rellenas de foie y frutos secos con risotto de trigo tirno.
- Torrijas de pan de Las Quintanillas, helado de leche merengada y chocolate caliente.
- Vino D.O. Ribera del Duero.



### LOS HERREROS

- c/ San Lorenzo, 20
- ☎ Tel.: +34 947 202 448
- 👁 [www.mesonlosherreros.es](http://www.mesonlosherreros.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/Ryjmf>

#### MENÚ

- Volovan relleno de setas y mollejas de lechazo.
- Sopa castellana.
- Segundos, a elegir:
  - Chuletillas de lechazo asado
  - Rodaballo a la plancha con patatas de la tierra confitada al aroma de ajo.
- Postre: Arroz con crema de leche.
- Pan, agua, vino tinto o rosado Ribera del Duero o caña y café.



### LA ABBADÍA -HOTEL ABBA

- c/ Fernán Gonzalez, 72
- ☎ Tel.: +34 947 00 11 00
- 👁 [www.abbaburgoshotel.com/restaurante](http://www.abbaburgoshotel.com/restaurante)
- 📍 <http://goo.gl/maps/sLmif>

#### MENÚ

- Tartare de Tomate y Dátil, Pan de Maíz, Ajoblanco y Caviar de Vino Tinto de la Ribera del Duero.
- Bacalao Confitado con Crema de Patata Asada, Refrito de Ajetes y Panceta.
- Paletilla de Cordero Deshuesada y Confitada a Baja Temperatura con Cous-Cous de Verduritas.
- Bizcocho de Pacharán con Mousse de Chocolate, Helado y Tierra de Galleta Oreo.
- Aguas Minerales, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Café.

## DÓNDE DEVORAR



### RESTAURANTE MANRIQUE

- 📍 c/ San Lesmes, 2
- ☎ Tel.: +34 947 256 411
- 👁 -
- 📍 <http://goo.gl/maps/EBpNp>

#### MENÚ

- Tapa devora burgos de bienvenida.
- Entrantes para compartir, Salteado de colitas de cigalas y langostinos con verduritas al vino blanco y Ensalada especial manrique con gulas y crujiente de bacon.
- Segundo a elegir, Solomillo de buey a las cremas de foie de pato y manzanas de caderechas ó Láminas de pez espada con patatas a la importancia con un salseado de piquillos caramelizados.
- Tarta de limón con merengue.
- Pan, tinto joven Ribera del Duero y agua.



### HOTEL RICE

- 📍 Avda. Reyes Católicos, 30
- ☎ Tel.: +34 947 222 300
- 👁 [www.hotelrice.com](http://www.hotelrice.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/eeZP8>

#### MENÚ

- Fumé Rojo con Ravioli de Vieira y Huevas de Lumpo.
- Ensalada de Bacalao en su Pil Pil y Pimientos de Torquemada.
- Carrillera de Lechazo de Burgos al Abadía de San Quirce y su pastel de Patata.
- Torrija Casera a la Burgalesa con Miel de Moradillo del Castillo.
- Vino Ribera del Duero y Agua Incluidos.



### MESÓN DEL CID

- 📍 Plaza de Santa María, 8
- ☎ Tel.: +34 947 208 715
- 👁 [www.mesondelcid.es](http://www.mesondelcid.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/xzQEB>

#### MENÚ

- Tortilla de patata con cebolla.
- Alubia blanca de san Millán con escalibada de verduras y espuma de pimientos asados.
- Ensalada de lechuga de Medina con escabechados de bonito y boletus.
- Carrillera de ternera en tempura con puré ligero de patatas con trufa.
- Manzana de caderechas asada en fondo de natillas con frambuesa.
- Vinos-aguas.



### RESTAURANTE LA ESENCIA

- 📍 c/ La Puebla, 18
- ☎ Tel.: +34 947 263 296
- 👁 [www.restaurantelaesencia.es](http://www.restaurantelaesencia.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/lekwU>

#### MENÚ

- Espuma de sopa castellana.
- Rollito de primavera de morcilla de burgos.
- Ensalada templada de lecheritas.
- Lechazo cocinado a baja temperatura.
- Cuajada casera con membrillo.
- Pan , ribera del duero y agua.

## Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

# DÓNDE DEVORAR



### CANTINA DEL TENORIO

- 📍 c/ Arco del Pilar, 10
- ☎ Tel.: +34 947 269 781
- 👁 [www.lacantinadeltensorio.es](http://www.lacantinadeltensorio.es)
- 📍 <http://goo.gl/maps/HW9pH>

#### MENÚ

- Aperitivo –Pastelito de morcilla.
- Ensalada trocadero de salmon y aguacate.
- Hamburguesa de buey.
- Leche frita y helado de queso con frambuesa.
- Pan, agua y Ribera del Duero.



### RESTAURANTE ABADENGO

- 📍 c/ Alfonso VIII, 39
- ☎ Tel.: +34 947 206 326
- 👁 [www.lafavoritaburgos.com](http://www.lafavoritaburgos.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/x7ciO>

#### MENÚ

- Mollejas con setas.
- Ensalada templada de foie.
- Alubias blanca con codorníz (este plato en cena podrá ser sustituido por una sopa castellana).
- Trucha a la castellana y chuletitas de jabalí en adobo.
- Peras al vino tinto del Arlanza.
- Vino Ribera del Duero o Arlanza.



### IN VINO VERITAS

- 📍 c/ San Lorenzo, 35
- ☎ Tel.: +34 947 200 992
- 👁 -
- 📍 <http://goo.gl/maps/zrQWV>

#### MENÚ

- Lechugas, tomate, chipirones, queso rallado y vinagreta de tomillo y miel.
- Revuelto de langostinos y bacon.
- Bacalao en fondo de manitas y sus cosas.
- Carrillera de vaca retinta en guiso tradicional.
- Postre, pan, agua y vino de Ribera del Duero Fuentenarro 2011.



### LA VIANDA

- 📍 Avda. de la Paz, 11
- ☎ Tel.: +34 947 243 185
- 👁 [www.restaurantelavianda.com](http://www.restaurantelavianda.com)
- 📍 <http://goo.gl/maps/mtQ11>

#### MENÚ

- Fish & Chips.
- Huevo a 60°, mondeju ( morcilla de lechazo, puerros y huevos) y migas.
- Cilindro de pollo de corral, manzana y foie.
- Nuestro arroz con leche.
- Vino D.O. Ribera del Duero.



# MINI DEVORA

No dejes de probar las tapas especiales con vino, cerveza o agua a 2,5 euros. Elige entre un vino de Ribera o Arlanza, una cerveza San Miguel o un botellín de Acquabona.

## BAR BOCAOS

c/ Llana de Afuera, 3-5.  
TAPA: Devora, es Bocaos.

## LA FAVORITA

c/ Avellanos, 8  
TAPA: Taco de maíz relleno de carrillera con guacamole.

## BAR 22 VINOS Y TAPAS

c/ Paloma 22  
TAPA: Devora el otoño.

## BAR MOTOCLUB BURGALÉS

c/ Santa Cruz 24  
TAPA: "Yogur de Frutos del Mar"

## BAR COIN 12

c/ Moneda 12  
TAPA: Hamburguesa especial de buey (pastuenco) con crema de queso.

## BAR GAONA JARDÍN

c/ Sombrerería 29  
TAPA: Boletus Confitados con Huevo de Codorníz Escalfado

## POLVORILLA

Plaza de la Libertad 9  
TAPA: Vasito de sopa castellana con bola de morcilla rellena de queso.

## CABA TAPAS

c/ La Puebla, 21  
TAPA: Mini Crep de Txangurro

## LA COMIDILLA DE SAN LORENZO

c/ San Lorenzo 29.  
TAPA: Brocheta de cordero con pimientos de Guernica y cebolleta de módena sobre un lecho de patatas chip.

## LA SORBONA

c/ Sorbona 1  
TAPA: Crujiente de morcilla sorpresa con mermelada de piquillos y pure de manzana reineta.

· Brick de cebolla caramelizada con cecina curada, queso brie caramelizado y reducción de ribera tinto

## MILÁN

c/ Vitoria, 25  
TAPA: Tortilla de bacalao y crujiente de puerro y ajos tiernos.

## CARRALES

c/ Puente Gasset, 4  
TAPA: Crujiente de secreto en hojaldre primitivo con corona de sésamo.

## MESÓN LOS HERREROS

c/ San Lorenzo, 20  
TAPA: Croqueta de lechazo con salsa de miel y mostaza.

## MESÓN FROILÁN

c/ Sombrererías, 25  
TAPA Morcilla de potro, compota de manzana y chips vegetales.

## TAPERÍA EL SOPORTAL

c/ Sombrerería,5  
TAPA: Lagarto Ibérico a la Gallega.

## BAR EL CUADRO

c/ Calzadas, 4  
TAPA: Ensa-lata de gambas after-eight

## CANTINA DEL TENORIO

c/ Arco del Pilar, 10  
TAPA: Mini Pastel de morcilla

## RICHIS

c/ San Lesmes 1  
TAPA: Richi's Rib

## LA CABAÑA ARANDINA

c/ Sombrerería, 12  
TAPA: Pulpo a la gallega.

## PECADITOS

c/ San Pablo y c/ Sombrerería  
TAPA: Tosta de foie con cebolla caramelizada al vinagre de Módena.

## LA VIANDA

Avda. de la Paz, 11  
TAPA: Spaguetti negro con ali oli y langostino

## LA LESMERÍA

c/ San Lesmes, 18  
TAPA: Mini Hamburguesa de Buey WAGYU con patatas fritas.

Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

ACTIVIDADES  
26, 27 y 28 de octubre

# DEVORA CULTURA

Todos aquellos clientes de los hoteles y restaurantes de la promoción tendrán una rebaja en el precio de la entrada de la Catedral, el Museo de la Evolución Humana, el Museo del Libro y la Cartuja.

Recibirán una tarjeta identificativa en los hoteles y los restaurantes a presentar a la entrada.

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN HUMANA: **DESCUENTO DE 2€ EN LA ENTRADA**

LA CATEDRAL: **DESCUENTO DE 2€ EN LA ENTRADA**

MUSEO DEL LIBRO: **DESCUENTO DE 1€ EN LA ENTRADA**

LA CARTUJA: **OFRECE VISITAS GUIADAS ESPECIALES**



# ACTIVIDADES

Sábado 27 de octubre

## DEVORA BUS

Te llevamos a conocer alguna de las bodegas más espectaculares de Ribera y Arlanza (Portia, Prado Rey, Monte Amán y Buezo). No tienes que preocuparte de nada, te llevamos y te traemos. El precio del Devora Bus es de 10 euros. Ese precio incluye (ida y vuelta a Burgos) y la visita a una de las cuatro bodegas.

RESERVAS A: [INFO@OTRBURGOS.COM](mailto:INFO@OTRBURGOS.COM)

DATOS: **NOMBRE, APELLIDOS, DIRECCIÓN, MÓVIL O TELÉFONO, D.N.I., E-MAIL  
BODEGA QUE DESEA VISITAR**

\*Las plazas del Devora Bus Portia y Devora Bus Prado Rey se han agotado.

## DEVORA CON VINO

La I Feria de Vino de Ribera y Arlanza Burgalesa. Más de 15 bodegas darán a conocer sus vinos. Habrá catas para el público.

LUGAR: **FÓRUM EVOLUCIÓN BURGOS**  
HORARIO: **12:30H. - 15:30H. Y 19:30H. - 22:30H.**  
ENTRADA: **GRATUITA**

COSTE VINOS: **JOVENES Y ROBLES, 1,20€**  
**CRIANZAS, 1,80€**  
**RESERVAS, 2,20€**

Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

# DIÁLOGOS EVO-GASTRONOMÍA

“El Nacimiento del Hombre Gastronómico”. Diálogo sobre la evolución del hombre y la alimentación y las nuevas tendencias gastronómicas entre Juan Luis Arsuaga (codirector Atapuerca), Andoni Adúriz (elegido el mejor cocinero del mundo 2012, número tres del mundo su restaurante Mugaritz) y Quique Dacosta (dos estrellas Michelin, número 40 del mundo su restaurante).

LUGAR:  
HORARIO:  
ENTRADA:

FÓRUM EVOLUCIÓN BURGOS  
18:00H.  
GRATUITA, hasta completar el aforo.



Juan Luis Arsuaga



Andoni Adúriz



Quique Dacosta



Devora, es Burgos

26, 27 y 28 de octubre

Un fin de semana de cultura, gastronomía y alta cocina.

# ACTIVIDADES

Domingo 28 de octubre

## SHOWCOOKING

Exhibición de cocina a cargo de cocineros, sumilleres y productores burgaleses

LUGAR: FÓRUM EVOLUCIÓN BURGOS

HORARIO: DE 11:00H. A 20:30H.

ENTRADA: 1€



info.  [www.burgos25.com](http://www.burgos25.com)

## ORGANIZAN



## PATROCINA



## COLABORAN



FEDERACIÓN  
DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA  
DE BURGOS

