



Los Protagonistas



PESCADOS AITANA
Pasaje Fernando de Rojas, 1
tel. 947 482 354



MARISCOS Y PESCADOS
A. RODRÍGUEZ
Plaza Mayor, 20 (Villadiego)
tel. 947 360 076



PESCADERÍAS ALONSO
c/. Enrique III, 9. tel. 947 040 254
c/. San Bruno, 4. tel. 947 215 488



PESCADERÍA ANA
Mercado Sur, puesto 20
tel. 947 269 703



PESCADOS Y MARISCOS ANA
c/. Luis Alberdi, 13
tel. 947 470 171



PESCADERÍA ANGELINES
c/. Vitoria, 173 (Galerías Ausín)
tel. 947 214 960



PESCADOS BARRIUOSO
c/. Esteban Saez Alvarado, 33
tel. 947 471 535
c/. Fco. Granmontagne, 3-5
(Galerías Alonso)
tel. 947 210 490



PESCADERÍA BARTOLOMÉ
c/. Calleja y Zurita, 10
tel. 947 271 303



PESCADOS Y MARISCOS BUJEDO
Mercado Norte, puestos 42 y 43
tel. 947 269 540



PESCADERIA CARLOS
PESCADERÍA CARLOS
avda. del Cid, 74
(Galerías México, puesto 7)
tel. 947 238 350



PESCADERÍA-FRUTERÍA CASILDA
c/. San Pedro, 39 (Santa Mª del Campo)
tel. 947 174 046



PESCADERÍA CARLOS
c/. San Bruno, 14
tel. 947 234 432



"La Boutique del Pescado"
PESCADERÍA CHUS
c/. Condesa Mencia, 131
tel. 947 233 965



PESCADERÍAS
DEL HOYO E ISABEL
Mercado Sur, puesto 22
tel. 947 262 076



PESCADERÍA DEL VAL
c/. Belorado, 3
tel. 947 271 888



Los Protagonistas



PESCADOS EDUARDO
avda. Reyes Católicos, 42
tel. 947 225 182

**pescaderías
ELENA**

PESCADERÍAS ELENA
Mercado Sur, puesto 28
tel. 947 264 937



PESCADOS Y MARISCOS GIL
c/. Juan de Padilla, s/n
c/. Mérida, 2
tel. 947 233 521



Hnos. VENEGAS
HERMANOS VENEGAS
Carretera Poza, 18
tel. 947 485 870



PESCADERÍA Mª LUISA
c/. Francisco Sarmiento, 10
tel. 947 224 158



PESCADOS HOJAS
c/. Juan XXIII, 18.
tel. 947 222 936

**Pescadería
Mª Ángeles**

PESCADERÍA Mª ÁNGELES
c/. Pablo Casals, 11
tel. 947 229 906

**PESCADERÍA
Mª JOSÉ**

PESCADERÍA Mª JOSÉ
c/. Santa Clara, 33
tel. 947 275 350

**pescaderías
MARISA**

PESCADERÍA MARISA
avda. Constitución, 46
tel. 947 221 619



PESCADERÍA MATILDE
avda. del Vena, 4
tel. 947 239 913



PESCADERÍA NAVARRO
Paseo Regino Sainz de la Maza, 7
tel. 947 270 158

**PESCADERÍA
Santa Águeda**

PESCADERÍA SANTA ÁGÜEDA
c/. Santa Águeda, 14
tel. 947 201 486



PESC. Y MARISCOSSANTAOLALLA
c/. Molinillo, 22
tel. 947 267 020

**PESCADERIA
TOÑI**

PESCADERÍA TOÑI
c/. Poeta Martín Garrido, 23
tel. 947 220 172



RESTAURANTE FÁBULA
c/. La Puebla, 18
Tel.: 947 263 092
Burgos



Isabel Álvarez Ribes

El equipo del restaurante Fábula ofrece a sus clientes una carta original donde impera la creación y la imaginación culinaria.

El estilo de cocina que se desarrolla es actual. Basándose en nuestra cocina de siempre y en la de otras culturas y lugares, se ofrece una forma diferente de ver los alimentos y de prepararlos. Sus apuestas, en permanente evolución, se mantienen en la vanguardia de las nuevas tendencias en cocina, cuidando mucho mantener la fuerza de los sabores de las materias primas, todas ellas de primera calidad.

Destaca también en su trabajo la organización de diferentes jornadas gastronómicas a lo largo del año presentando productos de la tierra como, por ejemplo, las cerezas y la manzana reineta de Las Caderechas, Buscasetas, jornadas de los quesos artesanos de Castilla y León, Menú Maridajes en el que se combinan platos con vinos de la provincia.

Su carta de vinos es personal y muy seleccionada, llegando a 200 referencias tanto nacionales como extranjeras prestando especial atención a los de la tierra al encontrarse el restaurante en una zona productora de vinos.

Bodega y cocina evolucionan de manera conjunta. En la bodega se pueden encontrar vinos de siempre y también otros más novedosos.



RESTAURANTE COMOSAPIENS
Camino de Santiago, 24 y 26
Tel.: 947 43 05 01
Atapuerca - Burgos



Nacho Cifrian Izquierdo

El equipo de Comosapiens apuesta por una cocina que consideramos como tradicional pero puesta al día aportando ciertos toques más contemporáneos a ensaladas y entrantes, respetando al máximo la calidad de las carnes y pescados.

Un ejemplo puede ser nuestra ensalada de queso de cabra, que elaboramos moldeando el queso en bolas con pistacho verde y pipas de girasol para posteriormente freirlas.

Carnes a la parrilla que acompañamos de diferentes especias, distintos adobos, pescados de temporada tratados con precisión para llevarlos al comensal con su máximo sabor y su mejor textura.

Nos apoyamos en los productos de temporada para dar pinceladas de renovación en nuestra carta con el paso de las estaciones del año, e intentamos trabajar con aquellos que se producen en nuestros alrededores (quesos, legumbres, vinos, embutidos...) creando sinergias, dando a conocer su existencia y potenciando los productos locales desde nuestros fogones.

PUERTA REAL
RESTAURANTE · ASADOR

RESTAURANTE PUERTA REAL
Plaza Rey San Fernando
Tel.: 947 265 200
Burgos



Luis Miguel Camarero

El restaurante-asador Puerta Real está ubicado en pleno corazón histórico de Burgos, entre el Arco de Santa María, que fue entrada principal de la ciudad, y la magestuosa Catedral, declarada Patrimonio de la Humanidad, y referente histórico-cultural de la ciudad. El edificio elegido para nuestro restaurante ha sido recientemente restaurado, lo que ha permitido dotar de una renovada imagen a uno de los mejores inmuebles de la plaza del Rey San Fernando, situado a escasos 20 metros de la Catedral.

En el restaurante-asador Puerta Real damos gran importancia a la materia prima que utilizamos en la elaboración de nuestros platos, ofreciendo la mejor cocina castellana evolucionada, con un servicio de excelencia a través del diseño, la atención al público y la calidad.

Nuestra especialidad es el cordero asado en horno de leña, así como la esmerada carta donde se pueden degustar los mejores pescados y carnes rojas, todo ello aderezado con los mejores caldos nacionales e internacionales que componen nuestra amplia y variada carta de vinos, siempre bajo el mejor asesoramiento de nuestro experto sumiller.

Nuestro equipo humano lo forma un nutrido grupo de profesionales, donde juventud y experiencia se aúnan para dar el servicio más exquisito a nuestros clientes, desde su paso por Recepción, hasta el mejor trato dispensado en Sala o el esmerado cuidado puesto desde Cocina en la elaboración de nuestros platos.



RESTAURANTE PIÑEIRO
c/. Morco, 6
Tel.: 947 272 153
Burgos



Castor Vázquez

Restaurante Marisquería Piñeiro, fue fundada en el año 1982 por D. Claudio Vázquez Piñeiro. A partir de 1985 pasó a ser regentada por Castor Vázquez Rodríguez, siguiendo los pasos y consejos de su tío y fundador. Su especialidad es la tradicional cocina gallega con sus mariscos y pescados así como sus tradicionales Tartas de Santiago. Todos sus productos son rigurosamente seleccionados y de primera calidad, suministrados directamente por sus proveedores de La Coruña, Cambados, La Guardia, etc... con sus bueyes y centollos, langostas y bogavantes, percebes, camarones, ostras, nécoras, vieiras y zamburiñas así como los pescados traídos directamente del Cantábrico, sin olvidarnos de las famosas gambas y langostinos de Huelva.

Todo ello se puede degustar en nuestro restaurante ó bien de una forma más informal en nuestras barras de Piñeiro y Piñeiro Tapas. Por otra parte y en calle Antonio de Cabezón 2 están nuestras instalaciones del vivero y cocedero de marisco, donde puede elegir las piezas que desee llevar a su domicilio ó si prefiere que nosotros mismos se lo llevemos a través de nuestro servicio de Telemarisco, gozando de gran aceptación nuestras mariscadas y parrilladas así como las paellas de marisco y arroz con bogavante.

Hoy en día es ya un consolidado grupo de restauración que gestiona diversas unidades de negocio: vivero, cocedero, telemarisco, restaurante, bares, etc...

Casa
avelino
RESTAURANTE

CASA AVELINO
c/. Emperador, 58
Tel.: 947 206 192
Burgos



Fernanda Reoyo

La historia de Casa Avelino se remonta al año 1954, cuando Carmen y Avelino reformaron una vieja taberna para convertirla en un moderno comedor.

Pero su principal cambio se produce en el año 1970, cuando Gregorio García y su mujer Fernanda Reoyo se hacen cargo del negocio. Él aporta su conocimiento de la barra y su capacidad para elegir las mejores materias primas. Ella una mano excepcional, casi mágica, para los guisos, un dominio natural del punto y del estilo.

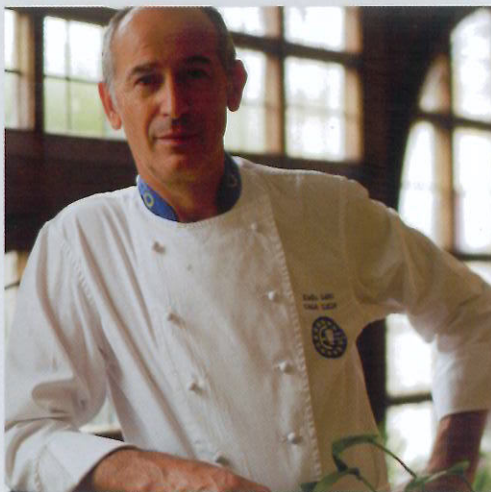
La última transformación es más reciente. Hace poco más de 2 años que el local sufrió un total cambio. Un lucernario corona una bonita escalera de madera, las cálidas paredes de arena y la luz que entra nítida por unas grandes cristalerías configuran un espacio ideal para gustar y degustar la comida de siempre.

Porque hay algo que no ha cambiado en Casa Avelino, Fernanda sigue dejando en cada guiso, en cada plato su sello de maestría, la continuación la garantizan, Marta, Álvaro y Alfredo.

Todo el esfuerzo de una familia para crear un ambiente cálido, acogedor en el que cada persona se sienta como en casa y disfrute de una forma de cocinar que el paso de los años, y las prisas de ahora han convertido en algo casi único.



CASA OJEDA
c/. Vitoria, 5
Tel.: 947 209 052
Burgos



Eladio Sainz Díaz

En la cocina del Restaurante Ojeda conviven en armonía las diferentes caras de la gastronomía, abarcando la disciplina más clásica y tradicional con las alternativas más arriesgadas y vanguardistas.

En lo que respecta a los platos heredados de una forma de hacer tradicional, son protagonistas indiscutibles las "Alubias de Ibeas con Morcilla" y la "Lengua de Vaca en Escarlata", ambos preparados permanecen en la carta de Casa Ojeda desde tiempo inmemorial. De la misma forma, no podemos olvidar el famoso "Cordero Lechal Asado en Horno de Leña", que por méritos propios se ha convertido en uno de los manjares míticos de la Casa. El "Pichón Estofado", una receta realizada al pie de la letra del más ortodoxo de los estilos, contrasta con la "Ensalada de Perdiz deshuesada con salsa de Boletus Edulis" o con "Foie de Pato", delicias que son dos claros ejemplos de platos vanguardistas.

La cocina de Casa Ojeda trata de mantener las esencias de un tiempo ya pasado en conjunción con las nuevas formas de entender el arte de cocinar.



MESÓN DEL CID
Plaza Santa María, 8
Tel.: 947 208 715
Burgos



Pedro Fidel López Pascual

Este mesón de fuerte tradición castellana está emplazado en un lugar privilegiado, muy cerca de la Catedral de Burgos.

Los comedores están decorados en "estilo rústico" y la madera tiene especial protagonismo.

La carta del Mesón del Cid, está llena de sugerencias tradicionales. Se practica una cocina casera que se inspira en el sabio recetario de las abuelas. Los profesionales, con su buen hacer, han sabido interpretar platos tradicionales adaptándolos a los usos y formas de vida actuales y creando nuestra especial "cocina de autor".

Entre las especialidades de la casa destacan "Las Sopas de Ajo", "Las Berenjenas Rellenas de Bacalao" y como es típico, el apartado de las carnes supone un paseo por la cocina burgalesa con "Cordero Asado", "Pimientos Rellenos", "Chuletillas de Cordero" y platos más extendidos como las carnes de Ternera en Chuleta, en Solomillo, en Escalope y en Bistec.

50

recetas *de pescado*



mipesbur

ASOCIACIÓN
de MINORISTAS
del PESCADO
de BURGOS