



BUR
GOS

Burgos Capital Española
de la Gastronomía 2013



Capital
Española de la
Gastronomía
2013 Burgos

Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo



“Mejor destino turístico de España en 2013”,
según el New York Times.

Un fin de semana de cultura, gastronomía y buena cocina.
Hoteles y Restaurantes a 25€

organizan



Ayuntamiento
de Burgos



Plan Estratégico
de Burgos

colabora



FEDERACIÓN
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA
DE BURGOS

info.  www.burgos25.com

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

¿Qué es Devora, es Burgos?

Un fin de semana destinado a potenciar el turismo gastronómico en Burgos con diversas actividades programadas a lo largo del fin de semana. Tienes a tu disposición un buen número de hoteles y de restaurantes a un precio increíble, puedes conocer lo mejor de la gastronomía de Burgos, un autobús que conectará la ciudad con las mejores bodegas de la Ribera o Arlanza, disfrutar con un Showcooking o exhibición de cocina y mucho más.



Actividades

22, 23 y 24 de marzo

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://goo.gl/maps/cXyww>



Hotel Bulevar

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



Hotel Corona de Castilla

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



Hotel Maria Luisa

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



Hotel Mesón del Cid

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



Hotel Palacio de los Blasones

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



Hotel Rice

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



Hotel Silken

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

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

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.



Restaurante Abadengo

📍 c/ Alfonso VIII, 39

☎ Tel.: +34 947 206 326

🌐 www.restauranteabadengo.com

📍 <http://goo.gl/maps/x7ciO>

Menú

- Aperitivo
- Mousee de patata y puerro con huevo de codorniz y caviar de trucha carpaccio de cecina sobre laminas de mango
- Alcachofas salteadas con torrezno y velouté de verduras.
- Segundos a elegir:
 - Lomitos de bacalao acompañados de salsa de cangrejos de río.
 - Aleta de ternera rellena de orejones y setas.
- Crema de café frita con helado de dulce de leche
- Café, Ribera del Duero o Arlanza, Agua Mineral.



Restaurante Bocaos

📍 c/ Llana de Afuera, 3-5

☎ Tel.: +34 947 209 674

🌐 www.bocaos.es

📍 <http://goo.gl/maps/CmKJe>

Menú

- Ensalada mixta.
- Morcilla frita con pimientos.
- Pimientos rellenos de bacalao.
- Cordero asado.
- Queso fresco de Burgos con membrillo.
- D.O. Ribera del Duero o Viña Solorca 2011.



Restaurante Abadius

📍 c/ San Isidro, 4 -6

☎ Tel.: +34 947 263 028

🌐 www.abadius.com

📍 <http://goo.gl/maps/5ZVL1>

Menú

- Morcilla de burgos, ibéricos variados.
- Chopitos.
- Lechazo asado con ensalada.
- Degustación de postres.
- Vinos ribera del duero y arlanza.



Restaurante Bodegas Buezo

📍 Paraje Valdeazadón, Mahamud

☎ Tel.: +34 607 373 471

🌐 www.buezo.com

📍 --

Menú

- Ensalada tibia de cecina, puerro, picatostes y vinagreta de miel.
- Vichyssoise con torreznos.
- Canelón de hongos gratinado con queso de oveja de Grisaleña.
- Saquito de lechazo, bechamel de trufa, gel de su asado y crujiente de morcilla.
- Tarta de requesón y queso fresco de Burgos, con polvo de nueces y galleta.

Dónde Devorar



Restaurante Coco Atapuerca

- Ctra. Fuentes Blancas km 6.
- ☎ Tel.: +34 947 483 603
- 👁 www.cocoatapuerca.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/WtdcN>

Menú

- Cecina de León con tomate confitado.
- Ensalada de langostino con salsa rosa.
- Sorbete de limón al cava.
- Entrecot de buey con patatas teja y pimiento de piquillo.
- Postre del abuelo.
- Vinos, agua, café y chupito.



Restaurante Mesón del Cid

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

Menú

- Ensalada de langostino tigre escabechado con berberechos al vapor.
- Arroz caldoso con verduras de melgar.
- Milhojas de solomillo ibérico con manzana de caderechas y puré de patatas de burgos..
- Torrija de mazapán con helado de piñones.
- Ribera del Duero joven (3/8 l), agua mineral (1/2 l).



Restaurante Don Jamón

- c/ Alvar García
- ☎ --
- 👁 www.donjamonburgos.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/2tdzV>

Menú

- Variada de Embutido de la Casa.
- Almejas a la Marinera.
- Ensalada de Picantón en Escabeche.
- Segundos a elegir:
 - Sepia a la Plancha.
 - Lomos de Merluza.
 - Carrillera Ibérica Confitada.
 - Brocheta de Solomillo Ibérico con piña y mango.
- Postre a elegir:
 - Peras al vino blanco con crema de Queso.
 - Arroz con leche con mermelada de vino.
 - Leche frita flambeada.
- Valnagal 6 meses barrica, agua y café.



Restaurante El 24 de la Paloma

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

Menú

- Aperitivo según orden del día.
- Trucha marinada y berros.
- Arroz de fresa y queso semicurado de Burgos.
- Paletilla y manzana de Caderechas.
- Flan de pino, limón y piñones.
- D.O. Ribera del Duero, Viña Solorca 2011

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

Dónde Devorar



Restaurante Fogón de Jesúsón

➤ c/ Chopera s/n

☎ Tel.: +34 947 230 275

👁 --

📍 --

Menú

- Arroz meloso de verduras, bacalao y plancton.
- Merluza con cardo con almendras y aceite texturizado de calabaza.
- Magret de pato de la llueza con tierra de maíz, queso de Sasamón y mermelada de pimientos.
- Torrija con sopa de caramelo y helado de pistacho.
- Vino Ribera del Duero



Restaurante El Pueblo

➤ c/ La Puebla 3

☎ Tel.: +34 947 26 60 50

👁 --

📍 <http://goo.gl/maps/X3yrL>

Menú

- Sopa Castellana.
- Bacalao a la vizcaína.
- Roti de pavo con salsa de verduras y vino tinto de Ribera del Duero.
- Flan de queso de la tierra con frambuesa y caramelo.
- Ribera del Duero (Martín Berdugo) por cada dos comensales.



Restaurante Espacio Evo

➤ Paseo Atapuerca s/n.

☎ --

👁 --

📍 <http://goo.gl/maps/xy0Lq>

Menú

- Aperitivo Evo del día
- Bombón de morcilla y chupito de sopa castellana
- Ensalada de queso de cabra
- Gambas a la plancha
- Vieira gratinada
- Ragout de cordero con su guarnición
- Moderno postre del abuelo
- Ribera del Duero, Raiz de Guzman Barrica, aguas minerales, café.



Restaurante Gambrinus

➤ Avda Cantabria 51

☎ Tel.: +34 947 225 313

👁 www.gambrinus.es

📍 <http://goo.gl/maps/a6h0L>

Menú

- Hojaldre de morcilla con pimientos asados.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- A elegir carne o pescado:
 - Escalopines de solomillo dos salsas.
 - Bacalao confitado sobre verduritas
- Postre:
 - Tarta de la casa.
 - Sorbete al cava.
- Ribera del Duero.

Dónde Devorar



Hotel Abba - La Abbadía

➤ c/ Fernán Gonzalez, 72

☎ Tel.: +34 947 001 100

👁 www.abbaburgoshotel.com/restaurante

📍 <http://goo.gl/maps/sLMif>

Menú

- Martini Nitro con Aceituna de Oro y Gel de Naranja.
- Pizza en Texturas al Estilo La Abbadía:
 - Gel de Tomate de Melgar, Hongos y Ajetes Escabechados.
 - Queso fresco de Burgos y Brotes con Aceitunas Negras
- Salmón en Fondo Marino
- Taco de Maíz con Guiso de Ternera y Guacamole
- Texturas de Arroz con Leche y Mousse de Chocolate
- Agua Mineral, D.O. Ribera del Duero, Café



Restaurante In Vino Veritas

➤ c/ San Lorenzo, 35

☎ Tel.: +34 947 200 992

👁 -

📍 <http://goo.gl/maps/zrQWV>

Menú

- Carpaccio de bacalao con olivada negra y sal del Himalaya y aceite de Picual.
- Mibal Rosado D.O. Ribera del Duero.
- Ensalada de tomate, cebolleta tierna, queso fresco de Burgos y su aderezo.
 - Fuentenararro D.O. Ribera del Duero.
- Huevos rotos con morcilla de Burgos.
 - Risco D.O. Arlanza.
- Pañuelo de lechazo con puré de castaña.
 - Romántica Crianza D.O. Ribera del Duero.
- Postre, pan y agua.



Restaurante Hotel Silken

➤ Avda. de Arlanzón, 8-b

☎ Tel.: +34 947 253 900

👁 www.hoteles-silken.com

📍 <http://goo.gl/maps/Myaf2>

Menú

- Cremoso de patata trufada, laminado de hongos en juliana y huevo a baja temperatura.
- Troncha de presa ibérica, braseado de trigo e infusión de mango azucarado.
- Dados de quesada, pincelada de frambuesa dulce de leche y mueslis.
- Agua Mineral, Vino Ribera o Arlanza.



Restaurante Jamón-Jamón

➤ Avda. Eladio Perlado 13

☎ Tel.: +34 947 489 529

👁 www.restaurantejamonjamon.com

📍 <http://goo.gl/maps/PqFVO>

Menú

- Ensalada de bacalao confitado y morron con chips de alcachofas
- Crema de calabaza asada con teja de cecina.
- A elegir:
 - Picatón al melón y polvo de jamón ibérico.
 - Albondigas de pez espada al azafrán.
- Tarta de queso de idiazabal con nueces y membrillo.
- Ribera del Duero y agua.

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

Dónde Devorar



Restaurante La Antigua

- 📍 c/ Mayor 22, Quintanadueñas
- ☎ Tel.: +34 947 292 816
- 🌐 www.asadorlaantigua.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/jqnen>

Menú

- Croquetitas de Cecina.
- Revuelto de Setas con Mollejas.
- A elegir:
 - Daditos de Solomillo de Ternera con Salsa de Foie.
 - Bacalao Gratinado al Perfume de Ajo.
- Torrija con chocolate caliente.
- Vinos Tinto y Rosado Ribera. Agua Mineral.



Cantina del Tenorio

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

Menú

- Tapa Don Juan
- Wok de verduras
- Rodaballo al ajillo
- Solomillo Ibérico
- Postre burgalés
- Agua, Pan, Botella de vino Ribera del Duero o Arlanza (para cada dos)



La Comidilla de San Lorenzo

- 📍 c/ San Lorenzo 29
- ☎ --
- 🌐 --
- 📍 <http://goo.gl/maps/ihAaG>

Menú

- Ensalada templada de gulas jamón y setas.
- Taco de atún gratinado con queso de cabra y confitura de tomate.
- Confit de pato con pure de manzana.
- Hojaldritos rellenos de nata bañados en chocolate.
- Botella de vino Ribera del Duero.



Restaurante La Esencia

- 📍 c/ La Puebla, 18
- ☎ Tel.: +34 947 263 296
- 🌐 www.restaurantelaesencia.es
- 📍 <http://goo.gl/maps/lekWU>

Menú

- Cola de Gambón en Tempura.
- Terrina de Foie.
- Ensalada de Salmón Ahumado.
- Pulpo a la Plancha.
- Solomillo Ibérico.
- Arroz con Leche.
- Pan, Ribera del Duero y Agua.

Dónde Devorar



Restaurante Fábula

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

Menú

- Regalo de quiche de bacon ahumado.
- Arroz en paella con verduras y mejillones con ali oli de to mate.
- Rollito primavera con salsa teriyaki.
- Sopa de chocolate blanco con yogur y fresa salteada con pétalos de flores.
- Incluye pan, agua mineral y vino d.o. ribera del duero



Restaurante La Favorita

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

Menú

- Morcilla de Cardeña con queso de cabra y pisto.
- Arroz meloso de boletus.
- Solomillo de cerdo ibérico con virutas de foie y reducción de Ribera del Duero.
- Panchineta.
- Ribera del Duero o Arlanza.



La Posada del Pintor

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

Menú

- Ensalada de bacalao y pimientos de El Bierzo escalibados sobre torta de aceite de Las Quintanillas.
- Menestra de setas con huevo a 60°
- Rulo soasado de corderito con espuma de patata.
- Torrija caramelizada de pan de pueblo.
- Vino D.O. Ribera del Duero .



Restaurante La Vianda

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

Menú

- Nuestra menestra de primavera.
- Rissoto de setas de temporada.
- Jarrete de lechazo asado y su guarnicion.
- Flan ,nata, y chocolate.

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

Dónde Devorar



Restaurante Los Braseros

- 📍 Ctra. Logroño, Km. 102
- ☎ Tel.: +34 947 421 201
- 🌐 www.restaurantelosbraseros.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/jll5R>

Menú

- Bouquet de brotes verdes con virutas de foie y pato.
- Alubias de ibeas de juarros.
- Brandada de bacalao con rulo de calabacín y salsa de ahumados.
- Rollito de cordero lechal de burgos en su propia salsa.
- Tres texturas de chocolate con biscuit glace y frutos secos
- Incluye pan, agua mineral, café y Ribera del Duero Sa bato.



Restaurante Los Herreros

- 📍 c/ San Lorenzo, 20
- ☎ Tel.: +34 947 202 448
- 🌐 www.mesonloherreros.es
- 📍 <http://goo.gl/maps/RyjmF>

Menú

- Tapa devora 2013
- Ensalada de colores con ave bravía escabechada.
- Salteado de trigueros con langostinos y mollejas de lechazo de Burgos
- Segundos a elegir:
 - Chuletillos de cordero a la plancha con pimientos del padrón
 - Entrecote de novillo al gusto con su guarnición
 - Bacalao a la burgalesa con cenefa de patata parisina y piquillo
 - Sepia a la plancha con vinagreta caliente de ajo
- Torrija tizona de la casa
- Pan, agua o vino D.O. Ribera del Duero tinto o rosado



Restaurante Manrique

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

Menú

- Ensalada de diversas lechugas y rulo de cabra con coulis de frambuesa
- Patatas de Burgos rellenas de setas, boletus y morcilla de Burgos con fina bechamel al horno
- Lubina braseada con gulas del norte al ajillo y crujientes gulas
- Pastel de lechazo con fondo de salsa al vino rancio
- Postre: "Tarta de dos cremas" "coco y ron"



Restaurante Maridajes

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

Menú

- Langostinos descamisados a la plancha con ducha de muselina de ajo.
- Maridaje: Campos de Libes
- Habitas baby, salteadas con virutas de jamón ibérico.
- Maridaje: La Guita
- Bacalao con pil-pil de la huerta de Melgar.
- Maridaje: Avaniel
- Rabo de toro deshuesado, sobre crema de pisto y patatatita asada.
- Maridaje: Llave real
- Helado de boletus
- Maridaje: Canasta Cream

Dónde Devorar



Restaurante Mesón Burgos

- 📍 c/ Sombrerería 8
- ☎ Tel.: +34 947 206 150
- 🌐 www.mesonburgos.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/bbjHv>

Menú

- Revuelto de boletus y rollito de carne estilo mesón Burgos
- Alubias rojas con tropiezos.
- Bacalao a la burgalesa.
- Pudding de galleta.
- Pan, agua o Ribera del Duero; David Sebastián.



Restaurante Mesón de la Villa

- 📍 c/ La sal 3. Aranda de Duero
- ☎ Tel.: +34 947 501 025
- 🌐 www.mesondelavilla.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/0xbmT>

Menú

- Morcilla de aranda con verduritas fritas.
- Revuelto de setas y jamon castellano.
- Lechazo asado con ensalada de la huerta.
- Sorbete de mandarina.
- Café y vino Ribera del Duero.
- Torta de aceite de Aranda.



Hotel Palacio de los Blasones

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

Menú

- Vichisoisse de Pera con Rallada de Garbanzos Secos
- Milhojas de Patata y Sepia Gratinada con base de Cebollino
- Lomo de Lubina con Escabeche de Setas
- Presa Ibérica con Loncha sobre Esparrago Triguero con Sofrito de Piparra
- Flan de Coco con Frutos Rojos
- Vino Ribera del Duero, agua, café



Restaurante Pancho

- 📍 c/ San Lorenzo 15
- ☎ Tel.: +34 947 203 405
- 🌐 www.barpancho.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/KR7sv>

Menú

- Pimiento relleno de morcilla a la salsa de tomate
- Cecina de buey al aceite de oliva extra "cinco verdades"
- Carrillera al estilo pancho
- Postre : flan ó arroz con leche ó leche frita
- Vinos: Ribera del Duero o Ribera del Arlanza

Devora, es Burgos

22, 23 y 24 de marzo

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

Dónde Devorar



Restaurante Polvorilla

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

Menú

- Aperitivo.
- Entrantes:
 - Ensalada de queso y frutos secos.
 - Espárragos trigueros con Idiazabal.
 - Merluza rellena o Pollo de corral.
- Queso de Burgos con miel
- Ribera de Duero Roble "La Raiz" (Paramo de Guzman) ó Ribera del Arlanza Joven "Palacio de Lerma"
- Café y chupito



Rincón de España

- 📍 c/ Nuño Rasura 11
- ☎ Tel.: +34 947 205 955
- 🌐 --
- 📍 <http://goo.gl/maps/rEC28>

Menú

- Ensalada de Endibias con salmón y picadito de langostino y huevo cocido.
- Croquetas de Morcilla.
- Cordero o Cochinillo Lechal Asado con Patatas Panadera.
- Postres caseros, a elegir:
 - Arroz con Leche
 - Pera al Vino
 - Leche Frita
- D.O. Ribera del Duero: Monte Castrillo. Finca Torremilanos.



Restaurante Rice

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

Menú

- Vichissoise de Pera con Rallada de Garbanzos Secos
- Milhojas de Patata y Sepia Gratínada con base de Cebolli no
- Lomo de Lubina con Escabeche de Setas
- Presa Ibérica con Loncha sobre Espárrago Triguero con S ofrito de Piparra
- Flan de Coco con Frutos Rojos
- Vino Ribera del Duero, agua, café



Restaurante Versus

- 📍 Ctra. de Logroño s/n
- ☎ Tel.: +34 947 474 977
- 🌐 www.hotelversus.com
- 📍 <http://goo.gl/maps/D0npx>

Menú

- Zamburiñas gratinadas
- Ensalada de muslitos de codorniz
- Abanico de cerdo ibérico en salsa de hongos
- Sorbete de gin tonic
- Vino Ribera del Duero Tinto, Agua Mineral

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 Castilla y León

c/ Carnicería, 3
TAPA: Buen Rollito

Cervecería Carrales

c/ Puente Gasset, 4
TAPA: Qué morro!

Don Jamón

c/ Alvar García
TAPA: Hojaldre de presa ibérica con rulo y salsa de naranja

El 22 Vinos y Tapas

c/ Paloma, 22
TAPA: Paisaje de Valdivielso

El Cuadro

c/Calzadas, 4

El Pueblo

c/ La Puebla, 3
TAPA: Pincho de roti de pavo sobre verduras y vino tinto de la Ribera del Duero

El Soportal

c/ Sombrerería n, 5
TAPA: Chipirón relleno de guiso de la tierra

Espacio Evo

Paseo Atapuerca s/n.
TAPA: Devora Evo

Espuelas del cid

c/ Arco del Pilar, 10
TAPA: El relincho de Babieca

Extremeño

c/ Jesús María Ordoño, 7
TAPA: Bombón sorpresa

Froilan

c/ Sombrererías, 25

Gambrinus

avda Cantabria, 51
TAPA: Risoto vegetal sobre galleta de morcilla y bacalao confitado

Gaona Jardín

c/ Sombrerería, 29
Revuelto de Bacalao

Jamón-Jamón

avda. Eladio Perlado, 13
TAPA: Chistorra de dátiles con flor de huevo, vino ribera del duero o caña.

La Amarilla

c/ San Lorenzo, 26
TAPA: Pimiento relleno de cecina con queso de cabra y harina de garbanzos

La Cabaña Arandina

c/ Sombrerería, 12
TAPA: Brocheta TizonaLa Cantina del Tenorio

La Comidilla de San Lorenzo

c/ San Lorenzo, 29
Crujiente de erizo de mar con reducción de salsa de calamar

La Favorita

c/ Avellanos, 8
TAPA: Hamburguesa de ciervo con foie y mahonesa de martini

La Lesmeria

c/ San Lesmes, 18
TAPA: Mini hamburguesa de buey wagyu con patatas fritas

Devora, es Burgos 22, 23 y 24 de marzo

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

Mini Devora

La Perla Arandina

c/ San Lorenzo 4

TAPA: Hojaldre de salmón
con aguacate, trufa,
hierbabuena y fresa

La Revoltosa

c/ Avellanos 9

TAPA: Pita de Bonito

Los Herreros

c/ Los Herreros, 20

TAPA: Lasaña de Patata,
Morcilla de Burgos y Piquillo
bañada en salsa de Queso
Ahumado

Manrique

c/ San Lesmes, 2

TAPA: Ensalada de Milhojas
de tomate y rulo de cabra

Mesón Burgos

c/ Sombrerería, 8

TAPA: Patatas bravas con
nombre propio de Ribera de
David Sebastián

Motoclub Bungalés

c/ Santa Cruz, 24

TAPA: Invierno

Pancho

c/ San Lorenzo, 15

TAPA: Croqueta de bonito al
estilo Begoña

Polvorilla

Plaza de la Libertad, 9

TAPA: Bola de queso
cremoso y morcilla con sopa
castellana

Restaurante la Vianda

avda La Paz, 11

Richis

c/ San Lesmes, 1

TAPA: Crema de calabaza
con tocinete crujiente y
tapenada de aceituna negra

Taperia Royal

c/ Huerto del rey 25

TAPA: 'JAMONCITO' (
jamoncito de cecina con
mozzarella y brote de ajo
tierno sobre lactonesa de
soja y miel.)

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 1€ en la entrada**
Museo del Libro: **descuento de 1€ en la entrada**
La Cartuja: **ofrece visitas guiadas especiales**



Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

Descuentos en ALSA

Todos los viajeros con destino a Burgos tendrán un 25% de descuento en el billete de autobús de ALSA.

Devora Comercio

La Asociación del Comerciantes del Centro Histórico con sus comercios asociados dispondrán de horarios especiales, así como descuentos especiales durante el fin de semana de Devora es Burgos.

Actividades

Sábado 20 de marzo

Devora Industria

Reservas: Envíe un e-mail a comunicacion@grupo-otr.com con su nombre y apellidos, número de teléfono de contacto, D.N.I y la empresa

Visitas: San Miguel y Campofrío

Entrada: Gratuito

Autobuses lanzadera para visitar las instalaciones y el proceso de producción de varias empresas agroalimentarias burgalesas.

Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

22 de marzo

Actividades

Viernes 22 de marzo

Devora Infantil

Lugar: Sala de Congresos
(Fórum Evolución Burgos)

Hora: 18:30 y 20:30 h.

Entrada: 2,50€ i.v.a. incluido

Aforo: 470 plazas sesión

El famoso grupo burgalés **Creando Sonrisas** nos trae al Devora Infantil su nuevo espectáculo “El parque de las sonrisas” con nuevos personajes, nuevas canciones y alguna sorpresa “gastro-nómica”.



Actividades

Sábado 23 de marzo

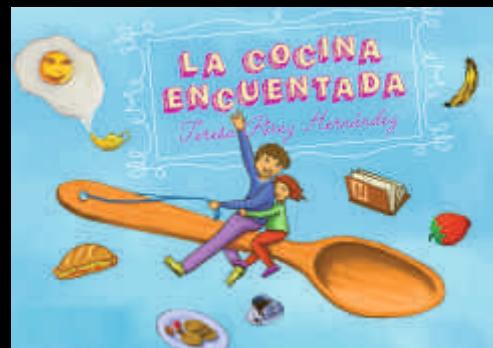
Devora Infantil

Lugar: Sala de Ensayos
(Fórum Evolución Burgos)

Hora: 12:30 y 17:30 h.

Entrada: 2,00€ i.v.a. incluido

Aforo: 100 plazas sesión



Cuentacuentos “La Cocina Encuentada”, es una actuación destinada a un público entre los 5 y los 12 años de edad en la que al hilo de una hermosa historia -en ocasiones, adornada con hermosas mentiras- se descubren lugares, personajes, costumbres, alimentos y otros compañeros de viaje. La cocina se despliega ante un público que está muy interesado en todo lo que allí ocurre y que participa activa y constantemente en la representación.



Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

23 de marzo

Devora
BUS

Reservas: Envíe un e-mail a comunicacion@grupo-otr.com con su nombre y apellidos, número de teléfono de contacto, D.N.I y la empresa

Hora: 10:00 h.

Autobuses a Ribera del Duero

Entrada: 10€ i.v.a. incluido

Prado Rey: Tendrá cata de dos vinos con degustación de queso Gourmet Real Sitio de Ventosilla - curado y semicurado - y aceite Prado Rey. Serán dos vinos tintos, un roble y un crianza.

Martín Berdugo: Nos gusta la sencillez, nos entusiasma lo que hacemos y nos complace compartirlo. Con los recién llegados, descubriéndoles la riqueza de nuestros vinos. Con los ya iniciados y amantes del vino, sorprendiéndoles con un estilo fresco y cercano. La cata incluye dos vinos y una sorpresa!

Portia: Te llevamos a una bodega de ensueño, obra del arquitecto sir Norman Foster. La visita incluye una cata de dos vinos Portia. Las fotografías muestran lo excepcional de esta construcción. Incluye cata de 2 vinos.

Autobuses a Arlanza

Entrada: 10€ i.v.a. incluido

Monte Amán: Incluye cata de 2 vinos , todo ello acompañado de diversos pinchos elaborados por el cocinero de la bodega.



Viaje especial a Lerma (Cultura + Gastronomía)

Entrada: 12€ i.v.a. incluido

Visita Guiada al Conjunto Monumental de la Villa con acceso a la Colegiata de S. Pedro, Iglesias monacales, Pasadizo Ducal y explicación de historia, personajes y fiestas.

En el Centro de Interpretación de la Villa (sótano del antiguo Monasterio de Santa Teresa), pequeño “almuerzo mañanero” a base de chorizo al vino, morcilla reciente, careta asada y típico “vino churrillo” de la zona. (Productos elaborados en Lerma en su totalidad) .Visita a la bodega del monasterio.

Visita a una bodega del subsuelo de la Villa, con explicación.

Cata comentada de dos vinos a cargo de la Bodega “Cooperativa Arlanza” de la Denominación de Origen Arlanza en el Parador Nacional de Turismo de Lerma.

Reservas: Envíe un e-mail a comunicacion@grupo-otr.com con su nombre y apellidos, número de teléfono de contacto, D.N.I y la empresa

Visitas: Morcillas de Cardeña

Entrada: Gratuito

Autobuses lanzadera para visitar las instalaciones y el proceso de producción de varias empresas agroalimentarias burgalesas.

Lugar: Fórum Evolución Burgos

Hora: 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 22:30 h.

Entrada: Gratuito

Precio de los vinos: 1,20€ por “Jóvenes y Robles”, 1,80€ por “Crianza” y 2,20€ por “Reserva”

Cerca de 20 bodegas darán a conocer sus vinos. Habrá catas para el público.

Devora Industria

Devora con Vino

Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

23 de marzo

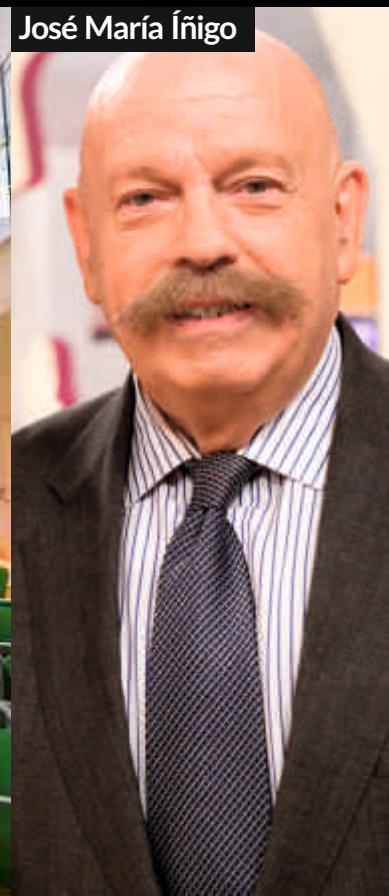
Diálogos Gastroarte

Lugar: Fórum Evolución Burgos

Hora: 18:30 h.

Entrada: 1:00€ i.v.a. incluido

El presentador **José María Íñigo**, la actriz **Ruth Gabriel** y la modelo **Estefanía Luyk**, el cantante **Loquillo** y la presentadora **Samantha Vallejo-Nagera**, hablarán de la relación de la gastronomía con la moda, el cine, la televisión y el teatro. Presenta **Pepe Barrena**, productor audiovisual y crítico gastronómico, creador y director del Festival de Cine y Gastronomía "CINEGOURLAND".



José María Íñigo

Ruth Gabriel



Estefanía Luyk



Loquillo



Samantha Vallejo-Nagera



Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

23 de marzo

Concurso de Cocina

para
periodistas
Gastronómicos

Lugar: Hotel NH Palacio de la Merced

Hora: Sábado mañana

Entrada: Gratuito

El mundo al revés para saber lo que es bueno y para practicar lo que se predica. Este concurso da la vuelta a la tortilla siendo los críticos y periodistas gastronómicos los protagonistas de un evento en el que se confirmará su buen hacer en los fogones bajo la supervisión de un jurado formado por cocineros.

Actividades

Domingo 24 de marzo

Devora Infantil

Lugar: Sala de Ensayos
(Fórum Evolución Burgos)

Hora: 12:30 y 17:30 h.

Entrada: 2,00€ i.v.a. incluido

Aforo: 100 plazas sesión



Cuentacuentos “La Cocina Encuentada”, es una actuación destinada a un público entre los 5 y los 12 años de edad en la que al hilo de una hermosa historia -en ocasiones, adornada con hermosas mentiras- se descubren lugares, personajes, costumbres, alimentos y otros compañeros de viaje. La cocina se despliega ante un público que está muy interesado en todo lo que allí ocurre y que participa activa y constantemente en la representación.

Devora con Vino

Lugar: Fórum Evolución Burgos

Hora: 12:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 21:30 h.

Entrada: Gratuito

Precio de los vinos: 1,20€ por “Jóvenes y Robles”,
1,80€ por “Crianza” y 2,20€ por “Reserva”

Cerca de 20 bodegas darán a conocer sus vinos. Habrá catas para el público.

Devora, es Burgos
22, 23 y 24 de marzo

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

24 de marzo

Showcooking

Domingo 24 de marzo

Lugar: Fórum Evolución Burgos

Hora: 11:00 a 22:30 h.

Entrada: 1,00€ i.v.a. incluido

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

organizan



Burgos Capital Española
de la Gastronomía 2013





info.  www.burgos25.com

organizan



Ayuntamiento
de Burgos



Plan Estratégico
de Burgos

colabora



FEDERACIÓN
DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA
DE BURGOS