

GASTRONOMIA



Restaurantes – Tabernas – Mesones – Bodegas: Seleccionados en cada zona, para degustar los platos típicos y los pinchos más conocidos de las Jornadas Gastronómicas de los últimos años.

Reuniones de Empresa – Escapadas de Amigos – Celebraciones

SORIA: Caldereta de Cordero – Migas del Pastor – Cangrejo de Río – Lechazo Asado.

BURGOS: Lechazo Asado – Olla Podrida – Morcilla de Burgos – Bacalao al Horno.

VALLADOLID: Lechazo Asado – Gallina en Pepitoria – Mollejas de Lechazo – Tapas.

ZAMORA: Habones de Sanabria – Trucha Sanabresa – Bacalao a la Tranca – Sopas de Ajo – Pucheros.

SALAMANCA: Cabrito Asado – Tostón Asado (Cochinillo) – Hornazo – Lentejas de la Armuña – Embutidos.

LEON: Botillo del Bierzo – Angulas Fritas – Sopa de Trucha – Cocido Maragato – Ancas de Rana.

AVILA: Chuletón de Ternera – Estofado de Carne – Liebre con Judías del Barco – Caldereta de Cabrito.

PALENCIA: Conejo Frito – Menestra de Verduras – Cangrejo de Río – Codornices Estofadas – Lechazo.

SEGOVIA: Cochinillo Asado – Lechazo Asado – Judiones de la Granja – Ponche Segoviano.

OPORTO: Cocido Portugués – Callos al Porto – Feijoada (Fabada) – Bacalao al Horno – Mariscos.

