

# PESQUERA DE DUERO

## La Posada de Pesquera – Restaurante El Ambigú

C/ de las Eras, 1 / T. 983 870 175 - 650 939 559  
contacto@posadapesquera.com - www.posadapesquera.com

**35€/persona** Imprescindible reserva previa.  
Lunes cerrado.

### Entrantes

- Croquetas de cecina y queso.
- Ración de queso Flor de Esgueva.

### Plato Principal (A elegir uno por persona)

- Lechazo asado en horno de leña con ensalada de la huerta (a compartir por dos comensales).
- Chuletillas de lechazo.
- Pincho de lechazo.

### Postre

- Postre casero y café.

Pan y agua.

# Bares (Tapas)

## PEÑAFIEL

### Caffe Torero by Félix

Plaza de España, 5

Tapa: Lo nuestro **1,70 €**

### Bar La Luna

Plaza de España, 13

Tapa: **2 €**

## VALBUENA DE DUERO

### Posada - Cafetería La Casona de Valbuena

Francisco Carrascal, 7-9

Tapa: Croqueta de Lechazo **1,25 €**

Tapa: Rabo de ternera al vino tinto  
de la Ribera del Duero **4 €**



# VALBUENA DE DUERO

## Posada – Cafetería La Casona de Valbuena

C/ Francisco Carrascal, 7-9 / T. 615 177 035  
www.lacsonadevalbuena.com / lacasonadevalbuena@gmail.com

**35€/persona** Imprescindible reserva previa para lechazo asado  
(un día antes)

### Entrantes

- Mixto de queso (Flor de Esgueva + Camino de la Ermita).
- Entrante frío (ensaladilla o gazpacho).
- Tapa: croqueta de lechazo o bacalao.
- Tapa: Tostada de pulpo.

### Plato Principal

- Cuarto de lechazo asado para dos personas (o ración para una persona), con ensalada de acompañamiento.

### Postre (A elegir uno)

- Postre casero: Tarta de queso o tarta de manzana.
- Helado de nata con piñones.

Pan.

Agua, refresco o cerveza.

Café o infusión.

Actividades   
museo provincial del vino  
Peñafiel, Valladolid

## Museo Provincial del Vino

Castillo de Peñafiel  
T. 983 881 199 / infoyreservas.museodelvino@dipvalladolid.com

### Horario:

De martes a domingo y festivos de 10:30 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas.  
Lunes cerrado. \* Última visita al castillo 40 minutos antes de la hora de cierre.

## Maridajes Sonoros 2021

Proyecciones musicales maridadas con vino

- **10 de julio. Bodegas Sinforiano.**  
U2 – Rattle & Hum (documental).
- **17 de Julio. Ganadores del concurso “Vino de Museo 2021”.**  
Calle 54 – Latin Jazz (documental).
- **24 de julio. Familia Fernández Rivera.**  
Brian Setzer Orchestra – Live in Japan.
- **31 de julio. Bodegas Rodríguez & Sanzo.**  
David Bowie – Glass Spider Tour.



# X Jornadas del Lechazo

de la Ribera del Duero

## Julio 2021

(Todos los días)

Menús Degustación y Tapas

Peñafiel, Curiel de Duero,  
Pesquera de Duero  
y Valbuena de Duero.

www.lechazoriberadelduero.com





# Restaurantes

Aclaraciones: Salvo que se especifique lo contrario el lechazo asado será un cuarto para dos personas.

Recomendable reserva previa.

## PEÑAFIEL

### Asador - Restaurante Molino de Palacios

Avenida de la Constitución, 16 T. 983 880 505 / 646 203 770  
www.molinodepalacios.com / info@molinodepalacios.com

**35€/persona** (El menú se servirá en mesas completas previa reserva del lechazo asado.)

#### Entrantes

- Aperitivo de las jornadas.

#### Plato Principal

- Cuarto de Lechazo asado para cada dos y ensalada verde (en caso de ser impares, se complementará con chuletas).

#### Postre

- Tarta de queso Flor de Esgueva.

Pan y agua.

### Restaurante Mesón El Corralillo

Calle Corralillo, 9 T. 983 880 733 mesonelcorralillo@gmail.com

**35€/persona**

#### Entrantes

- Flor de Esgueva, nueces y miel.

#### Plato Principal

- Lechazo asado en horno de leña, acompañado por ensalada de nuestras huertas (en caso de que los comensales sean impares, se complementará con chuletas al sarmiento)

#### Postre

- Tarta 75 aniversario Flor de Esgueva.

Pan y agua.

### El Lagar de San Vicente

C/ Barguilla, 36 T.983 873 156  
www.lagarsanvicente.com / lagarsanvicente@gmail.com

**35€/persona** Previa Reserva.

#### Entrantes

- Cecina con queso Flor de Esgueva
- A elegir entre:

Chorizo de la olla.  
Morcilla de arroz.

#### Plato Principal

- Lechazo asado en horno de leña acompañado de ensalada de la huerta. En caso de que los comensales sean impares, se completará con chuletas de lechazo.

#### Postre

- Tarta de queso Flor de Esgueva.

Pan y agua.

### Asados Don José

C/ Atarazanas, 5 T. 983 880 158

**35€/persona**

#### Entrantes

- Ensalada.
- Queso flor de Esgueva.

#### Plato Principal

- Cuarto de lechazo asado en horno de leña (por cada dos personas. Impares se complementa con ración de chuletas).

#### Postre

- Tarta de queso Flor de Esgueva 75 Aniversario.

Pan y agua.

### Restaurante Asador María Eugenia

Plaza España, 17 T. 600 24 63 00

**35€/persona**

#### Entrantes

- Aperitivo de queso Flor de Esgueva.

#### Plato Principal

- Cuarto de lechazo asado (por cada dos personas) con ensalada tradicional (lechuga, tomate y cebolla).

#### Postre

- Ración de tarta de queso (Aniversario Flor de Esgueva).

Pan y agua.

### Asados Mauro

C/ Atarazanas, 2 T. 983 873 014  
www.asadosmauro.com / asadosmauro@yahoo.es

**35€/persona**

#### Entrantes

- Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada.
- Chorizo frito casero.
- Queso de oveja Flor de Esgueva.

#### Plato Principal

- Lechazo churro IGP asado al horno de leña con ensalada de la huerta.

#### Postre (a elegir uno)

- Tarta de queso Flor de Esgueva.
- Mousse de limón.
- Arroz con leche.

Pan y agua.

## CURIEL DE DUERO

### Residencia Real Castillo de Curiel

Castillo de Curiel s/n T. 983 880 401  
info@castillodecuriel.com - www.castillodecuriel.com

**35€/persona**

#### Entrantes

- Bocaditos cremosos de mollejas de lechazo al ajillo.

#### Plato Principal

- Lechazo asado con ensalada.

#### Postre

- Tarta de queso Flor de Esgueva con piñones caramelizados.

Pan y agua.