



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**

SEMANA SANTA | **“Pasión y Sabor”**

del 23 al 31 de marzo de 2024



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**

A gusto de todos



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
A gusto de todos

En esta ciudad y en su provincia late con intensidad la Semana Santa, al igual que la pasión por las tapas y su gastronomía, componente esencial.

Estos establecimientos no solo son puntos de reunión para los amantes de la Semana Santa, sino que también ofrecen una experiencia gastronómica que destaca por las tradiciones culinarias locales, con especial énfasis en platos típicos de la Cuaresma. Los bares y restaurantes en estas fechas son lugares llenos de tradición y sobre todo de mucha pasión y sabor.

A continuación, os presentamos y recomendamos los bares, restaurantes y hoteles asociados a la marca Alimentos de Valladolid, donde podréis disfrutar y vivir una Semana Santa única.

Índice

Mesón lo Rico de Castilla	Traspinedo	1
Café Bar Restaurante Nuestro Sitio	Tordesillas	2
Mesón de Pedro	Matapozuelos	3
Restaurante Ángela	Valladolid	4
Hotel Valladolid Recoletos	Valladolid	5
AC Hotel Palacio de Santa Ana	Arroyo de la Encomienda	6
El Soportal Gastrobar	Tordesillas	7
Restaurante El Bisturí	Valladolid	8
Casa Mesón Maryobeli	Cogeces del Monte	9
Menganita de Cual	Valladolid	10
Pizzería Ubi de la Vega	Arroyo de la Encomienda	11
Restaurante Don Bacalao	Valladolid	12
Mesón Castellano Los Doce Arcos	Traspinedo	13
Restaurante La Martina	Montemayor de Pililla	14
Restaurante Casa Manolo	Medina de Rioseco	15
De Pan y Moja	Arroyo de la Encomienda	16
Restaurante La Rúa	Medina de Rioseco	17



Mesón

Lo Rico de Castilla

C/ Bodegas, s/n
47330 Traspinedo

Tel. Reservas:
655 811 919

Plato:
Torrijas con Miel

Torrijas Tradicionales
servidas calientes con miel
de Los Montes Torozos.





Café Bar Restaurante Nuestro Sitio

C/ Plaza Mayor, 8
47100 Tordesillas

Tel. Reservas:

983 770 877

653 779 253

Plato:

Bacalao en Salsa Vizcaína

Se hace la salsa: sofrito de cebolla, ajo y tomate natural. Se marca en la plancha la pieza de bacalao y se presenta con la salsa.





**MESÓN
DE PEDRO**
MATAPOZUELOS

Mesón de Pedro

Avda. Ramón y Cajal, 17
47230 Matapozuelos

Tel. Reservas:
983 832 650

Plato:

Conejo a la Parrilla a la brasa de Sarmiento

Carne de conejo elaborada a la parrilla en brasa de sarmiento, y con un toque especial de nuestra salsa.





Restaurante Ángela

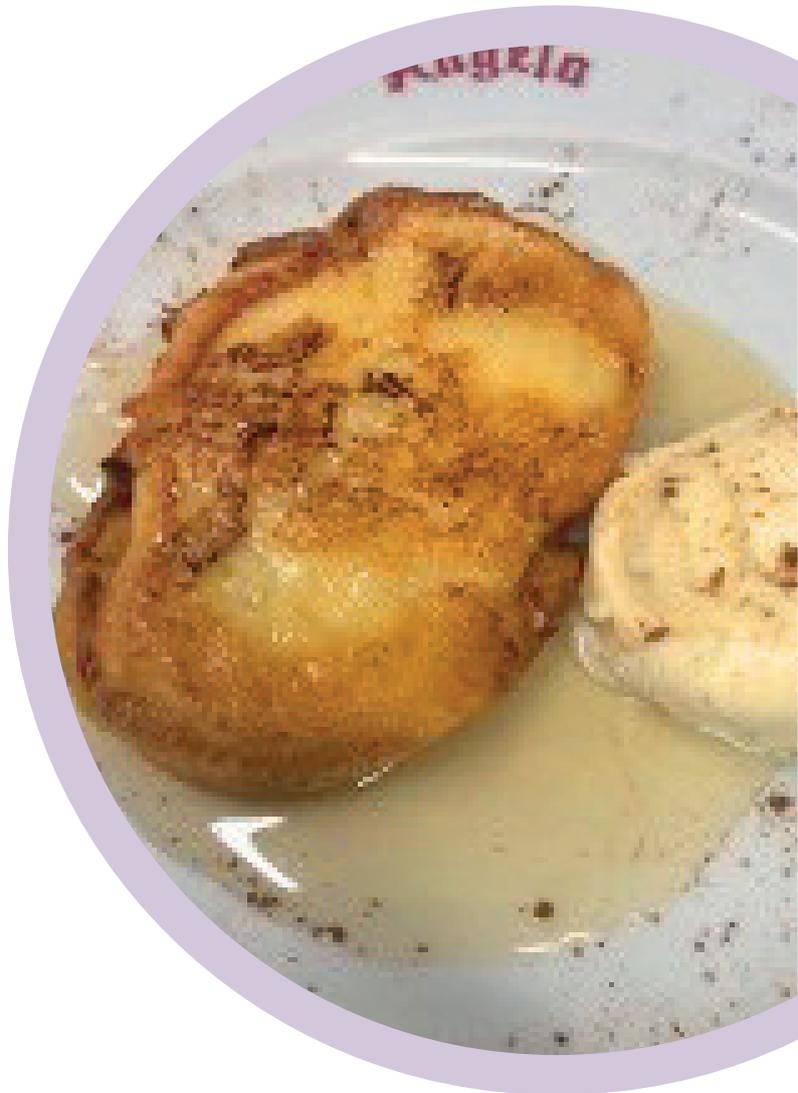
C/ Doctor Cazalla, 1
47003 Valladolid

Tel. Reservas:
983 350 623

Plato:

Torrija de Pasión

Pan especial de torrija.
La empapamos en leche,
canela y azúcar. Rebozamos
con huevo y freímos en
aceite de oliva suave para
finalizar con miel de los
Montes Torozos.





HOTEL
VALLADOLID
RECOLETOS

Hotel Valladolid Recoletos

C/ Acera de Recoletos, 13
47004 Valladolid

Tel. Reservas:
983 216 200

Plato:

Torrija de vino tinto especiada con crema de leche

Torrija de Pan brioche emborrachada con Vino D.O Ribera del Duero especiada. Marcada después en la plancha y acompañada de una crema ligera de leche. Acompañada por un helado de nata.





Ac Hotel Palacio de Santa Ana

C/ Santa Ana, s/n
47195 Arroyo de la Encomienda

Tel. Reservas:
983 409 920

Plato:
Garbanzos con callos de bacalao y espinaca

Potaje de estilo Clásico, con la cremosidad de los callos de bacalao y una salsa verde rematada con vino verdejo de la D.O Rueda.





El Soportal Gastrobar

C/ Gutiérrez Mellado, 4
47100 Tordesillas

Tel. Reservas:
983 797 622
676 027 508

Plato:

Tarta Cremosa de Queso con Polvorón del Toro

Tarta de queso al horno de con un toque especial de nuestro vecino la Confitería Galicia y una de sus especialidades: El Polvorón del Toro.





Restaurante El Bisturí

C/ Santuario, 3
47002 Valladolid

Tel. Reservas:
670 563 108

Plato:

Sardinias Navegantas

Lomos de sardinias crudas
(previamente congeladas)
con aceite de oliva virgen extra,
sal, cebolla y vinagre.





Casa - Mesón Maryobeli

C/ La Manzana, 1-3
47313 Cogeces del Monte

Tel. Reservas:
615 127 024

Plato:
***Torrija
Tradicional***

La torrija es un alimento que en origen se solía utilizar para alimentar a parturientas debido a su aporte energético, este postre que hoy en día se asocia más a la cuaresma consumiéndose tradicionalmente en Semana Santa es uno de los más antiguos que se conocen, en época de los romanos ya se escribió sobre ellas.
Ganadora del Concurso Nacional de Torrijas.





Menganita de Cual

Mercado del Val. C/ Sandoval, s/n
47003 Valladolid

Tel. Reservas:
722 377 148

Plato:
***Bacalao
con Tomate***

Bacalao confitado
a baja temperatura
con salsa tradicional de
tomates rosas ecológicos.





Ubi
de la Vega
Pizzería - Restaurante

Pizzería Ubi de la Vega

C/ José Luis Lasa, 1
47195 Arroyo de la Encomienda

Tel. Reservas:
983 409 460

Plato:
***Pizza de codorniz
escabechada***

Escabechamos, de forma tradicional, las codornices en nuestro horno de leña. Ponemos en una base de pizza: queso Philadelphia, cama de canónigos frescos, la codorniz escabechada, pasas, mozzarella, cebollino y el propio jugo del guiso de las codornices.





Restaurante Don Bacalao

C/ Plaza Santa Brígida, 5
47003 Valladolid

Tel. Reservas:
983 343 937

Plato:
***Callos
de bacalao***

Callos de bacalao guisados
con garbanzos del Pedrosillo.





Mesón Castellano Los Doce Arcos

C/ Arboleda, 8
47330 Traspinedo

Tel. Reservas:
983 682 456

Plato:

Pincho de lechazo

El pincho de lechazo de Traspinedo se elabora con lechazo Churro en barra de acero inoxidable y asado a la brasa de sarmiento.





Restaurante La Martina

C/ Plaza Mayor, 9
47320 Montemayor de Pililla

Tel. Reservas:
983 694 392

Plato:

Croquetas de Trompeta Negra

Se elabora la masa para hacer las croquetas tradicionales añadiendo setas silvestres (*Cratellus Conucopioides*) previamente cocidas y guisadas con pimienta negra, cebolla picada, azúcar y AOVE.





CASA
Manolo

Restaurante Casa Manolo

C/ Las Armas, 2
4780 Medina de Rioseco

Tel. Reservas:
676 289 845

Plato:

“Menú Cofrade”

- ***Fabada***
- ***Bacalao con tomate***
- ***Natillas de vainilla***

Fabada con sus sacramentos (chorizo, panceta y morcilla) cocinada a fuego lento acompañado con un segundo plato de bacalao desalado con tomate y pisto. De postre natillas de vainilla.





de PAN
y Moja

Restaurante de Pan y Moja

C/ Felipe Guillén, 13 – Local 2
47195 Arroyo de la Encomienda

Tel. Reservas:
642 985 727

Plato:

Croquetas

*Jamón · Puerro con queso
de cabra · Setas con boletus ·
Gambas al ajillo · Bacalao con
espinacas · Pasas al Pedro Ximénez*

Nuestras croquetas son completamente caseras y elaboradas con productos frescos. Con el interior muy cremoso y el exterior crujiente. No sólo las servimos para el consumo en el propio local, sino que también damos la opción para llevarlas preparadas o envasadas para su consumo en casa.





Restaurante La Rúa

C/ San Juan, 25
47800 Medina de Rioseco

Tel. Reservas:
983 700 519

Plato:

Pichones estofados de Tierra de Campos

Se fríen los pichones, después de fritos y en ese mismo aceite se rehoga pimiento verde, cebolla, ajo y perejil, después se añaden los pichones y se cocinan a fuego lento.





**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**

A gusto de todos

www.alimentosdevalladolid.diputaciondevalladolid.es