



**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

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

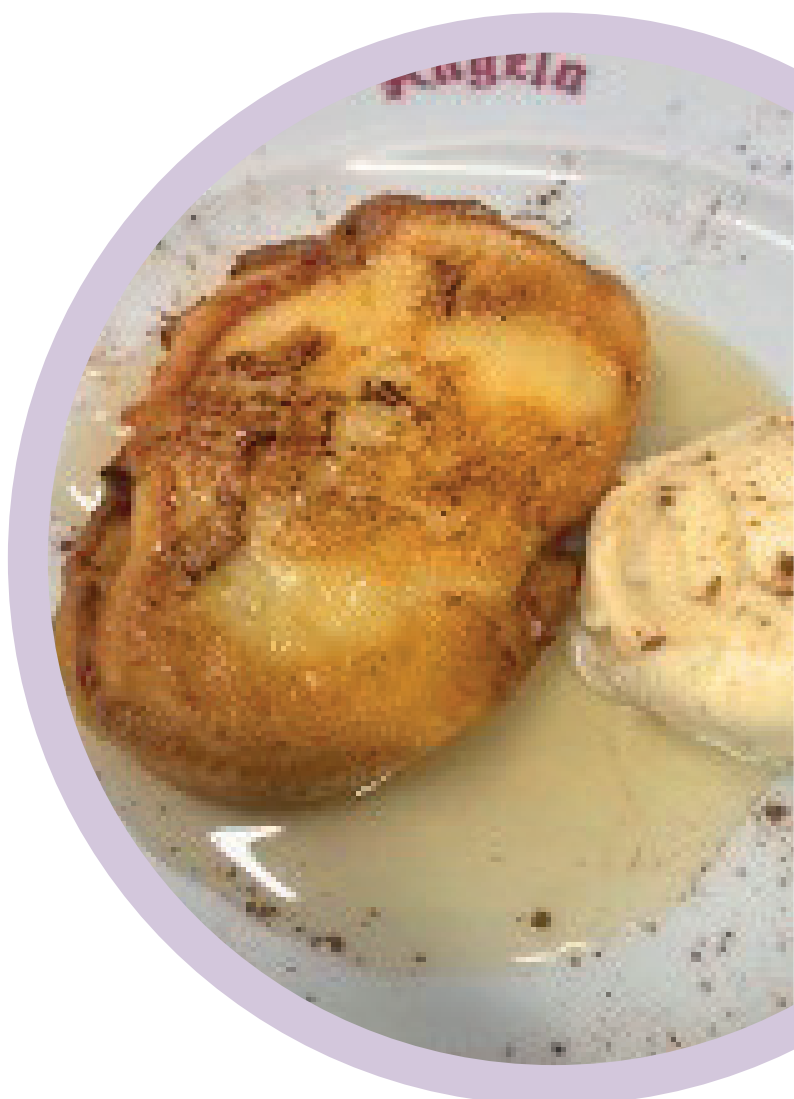
C/ Doctor Cazalla, 1  
47003 Valladolid

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](http://www.alimentosdevalladolid.diputaciondevalladolid.es)