

XXII *Jornadas  
Gastronómicas*



LECHAZO ASADO  
*Aranda de Duero*



1 AL 30 DE JUNIO DE 2023

A traditional brick oven with a fire burning inside, cooking a large roasted pig (lechazo) in a wooden bowl. The oven is made of dark bricks and has a large opening on the right side. The fire is bright and glowing, illuminating the interior. The pig is the central focus, with its skin golden brown and slightly charred. The text "Aranda de Duero" is written in a white, cursive font across the top, and "CAPITAL DEL LECHAZO" is written in a gold, sans-serif font below it.

*Aranda de Duero*

CAPITAL DEL LECHAZO

## **Aranda de Duero, Capital del Lechazo, celebra este año sus XXII Jornadas Gastronómicas del Lechazo Asado**

Esta es una cita ya tradicional en la que nueve asadores especializados con horno de leña crearán un menú auténtico y singular a un precio cerrado (53 euros), en el que el fabuloso cordero lechal de la tierra será el ingrediente estrella. Una oportunidad enogastronómica inigualable compuesta por los mejores productos locales, y acompañada de los excelentes vinos D.O. Ribera del Duero.

### **El arraigo a nuestra tierra como sello de autenticidad**

*Volcamos las raíces y sabores de nuestra tierra en cada plato que elaboramos.  
Una cocina marcada por nuestros orígenes, Aranda de Duero, cuna de  
tradiciones gastronómicas desde tiempos inmemorables.*

# XXII Jornadas Gastronómicas

## LECHAZO ASADO

### Aranda de Duero





## ASADORES PARTICIPANTES

- 1 EL 51 DEL SOL
- 2 ASADOR RESTAURANTE EL LAGAR DE ISILLA
- 3 ASADOR BALDÍOS
- 4 ASADOR TUDANCA
- 5 ASADOR CASA FLORENCIO
- 6 RESTAURANTE AITANA
- 7 HOTEL RESTAURANTE MONTERMOSO
- 8 ASADOR EL CIPRÉS
- 9 LA CANTINACCIA



C/ Sol de las Moreras, 51  
Tel. 947 556 034  
[info@el51delsol.com](mailto:info@el51delsol.com)  
[www.el51delsol.com](http://www.el51delsol.com)

DIAS DE CIERRE  
**Lunes y martes**

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA  
**53 €** (IVA incluido)

1

### *Entrantes*

Remolacha y Cabra

Castellanos por el mundo

Orejas & Tendones

Lechazo parrilla, brioche en té Matcha y maices

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de Queso del Vidal

### *Bebidas*

Hoyo De la Vega Roble o Rosado  
Bodegas Valle de Monzón  
(D.O Ribera del Duero)

Agua mineral

### *Pan*



ASADOR - RESTAURANTE

# El Lagar de Isilla

C/ Isilla, 18

Tel. 947 510 683

[restaurante@lagarisilla.es](mailto:restaurante@lagarisilla.es)

[www.lagarisilla.es](http://www.lagarisilla.es)

DIAS DE CIERRE

**Domingo noche**

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

### *Entrantes*

Garbanzos de Valseca con manitas de lechazo

Canelón de cuello de lechazo asado a baja temperatura

Asadurilla de lechazo guisada

Mollejas a la plancha con cebolla al PX

Brochetita de riñones con mahonesa de mostaza de Dijon

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de Hojaldre con crema y nata

### *Bebidas*

122 días El Lagar de Isilla  
(D.O Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito

*Pan*



Carretera de Soria s/n  
Tel. 691 778 584  
[www.bodegasgarcia.com](http://www.bodegasgarcia.com)

DIAS DE CIERRE

**Lunes, martes y miércoles**

MENÚ

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

**3**

**Imprescindible  
reserva previa  
el día anterior.**

*Entrantes*

Gazpacho

Brocheta de oreja en tempura

Morcilla de Aranda con compota de manzana

Guiso de manitas con mollejas y setas de temporada

*Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
y ensalada de la huerta con lechuga de medina

*Postres*

Variado de postres caseros

*Bebidas*

Tinto Crianza Señorío de los Baldíos  
(D.O Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito de licor

*Pan*

Torta de Aranda





GRUPO  
**TUDANCA**

Complejo Tudanca Aranda,  
Ctra. N-I, Km. 153,  
Fuentespina (BURGOS)  
Tel. 947 506 011  
[restaurantearanda@  
grupotudanca.com](mailto:restaurantearanda@grupotudanca.com)  
[www.grupotudanca.com](http://www.grupotudanca.com)

DIAS DE CIERRE

**Ninguno**

M E N Ú

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

*Entrantes para compartir*

Mollejas con Setas,

Torreznos de Soria

*Entrada individual*

Revuelto de Morcilla con manzana y piñones

*Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

*Postres*

Tarta de hojaldre Tudanca

*Bebidas*

Vino Tinto Crianza Tudanca  
(D.O Ribera del Duero)

Agua mineral y café

*Pan*

ASADOR Y BARRA

# CASA FLORENCIO

C/ Isilla, 14

Tel. 947 500 230

info@casaflorencio.com

www.casaflorencio.com

DIAS DE CIERRE

**Ninguno**

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

5

### *Entrantes*

Sopa de lechuga con virutas de lechazo

Croquetas de manitas y patitas hechas  
con leche de oveja

Pimientos rellenos de caldereta de lechazo con  
demi-glace de su asado

Arroz meloso de lechazo

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de queso de oveja

### *Bebidas*

Protos Roble de Bodegas Protos  
(D.O Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito

### *Pan*

# AITANA

Asador Restaurante

C/ San Gregorio, 17

Tel. 947 514 445

info@aitanarestaurante.es

www.aitanarestaurante.es

DIAS DE CIERRE

**Ninguno**

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

### *Entrantes*

Salmorejo con bacalao ahumado

Studel de morcilla con manzana

Croquetón de espinacas, setas y piñones

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Crema de limón con nata y helado

### *Bebidas*

Aptus, Bodega Peñalba Herráiz  
(D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito

### *Pan*



# Montermoso

R E S T A U R A N T E

Ctra. Madrid-Irún Km. 163

Tel. 947 501 550

[info@hotelmontermoso.com](mailto:info@hotelmontermoso.com)

[www.hotelmontermoso.com](http://www.hotelmontermoso.com)

DIAS DE CIERRE

**Ninguno**

## M E N Ú

PRECIO POR PERSONA

**53€** (IVA incluido)

7

### *Entrantes*

Capricho de morcilla y  
manzana con alioli de piquillo.

Parmentiere de patata, yema de huevo  
y chorizo salteado

Risotto de setas

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de manzana

### *Bebidas*

Acón Roble. Bodegas Abadía de Acón  
(D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito

### *Pan*



Plaza Jardines de Don Diego 1,  
Tel. 947 507 414  
[info@asadorelciPRES.com](mailto:info@asadorelciPRES.com)  
[www.asadorelciPRES.com](http://www.asadorelciPRES.com)

DIAS DE CIERRE  
**Domingo noche**

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA  
**53€** (IVA incluido)

### *Entrantes*

Ensalada de tomate raft y burrata

Cama de Boletus con sesitos  
de lechal IGP rebozados

Mini crêps de manitas de lechal

Croquetas de bechamel y mollejas de lechal IGP

Tapa de morcilla de Aranda con pimientos naturales

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de cuajada con leche de oveja churra,  
teja de almendra y helado

### *Bebidas*

Valmaquemao V13. Bodegas Valquemado  
(D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral y café

### *Pan*



C/ Soria 12, bajo 09400  
Tel. 947 507 150  
[www.lacantinaccia.es](http://www.lacantinaccia.es)

DIAS DE CIERRE  
***Mañanas de lunes a viernes***

## MENÚ

PRECIO POR PERSONA  
**53€** (IVA incluido)

9

### *Entrantes*

Cazuelilla de garbanzos guisados a la Cantina

Morcilla hojaldrada con mermerlada  
de vino tinto y chip de bacon crujiente

Chorizo al vino

### *Plato principal*

**Lechazo Asado en horno de leña**  
acompañado con ensalada de la huerta

### *Postres*

Tarta de queso

### *Bebidas*

La Planta. Bodegas Arzuaga  
(D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral, café y chupito

### *Pan*



## La personalidad de nuestros maestros asadores

Cada maestro asador atesora un rico bagaje culinario que le confiere un halo de identidad propia, haciendo de cada establecimiento una nueva experiencia. Platos con carácter que despiertan el gusto gastronómico, desde el estilo más tradicional al más vanguardista.





## Aranda de Duero

Es el sitio ideal para pasar unos días en familia, con amigos, para enamorados del vino, para entusiastas de la naturaleza... Donde podrás disfrutar de un entorno único, visitando desde bodegas medievales hasta las más vanguardistas, así como sus monumentos más emblemáticos.



Adentrarse en la cultura local de Aranda desvela un conjunto de expresiones artísticas y elementos patrimoniales que se han preservado durante siglos hasta nuestros días, y que le confieren a la ciudad su carácter histórico.

## Historia & arte en cada rincón

**Museo Sacro Iglesia de San Juan**, templo gótico del s. XIV que acoge una importante colección de arte sacro.

**Museo de Pintura Casa de las Bolas**, con obras pictóricas realizadas entre los s. XVII y XX.

**Museo de Cerámica**, muestra la marcada tradición alfarera de esta localidad.

**Museo del Tren**, situado en la antigua estación de ferrocarril Chelva.

**Conjunto de San Nicolás de Bari de Sinovas**, a tres kilómetros de Aranda, posee una portada románica del s. XIII y un excepcional artesanado mudéjar del s. XV.

**Casa-Palacio de los Berdugo**, se presenta como un claro ejemplo de la arquitectura castellana del s. XV, destacando su patio porticado con columnas de madera.

**Oficina de Turismo:** 947 51 04 76



## Un patrimonio emblemático

**La Iglesia de Santa María La Real**, con aires de catedral, se erige imponente como epicentro histórico de la ciudad. Su portentosa fachada, con luces y sombras, es una de las imágenes más bellas del patrimonio arandino.

**Ermita de la Virgen de las Viñas**, uno de los lugares más queridos de la villa en honor a su patrona.

**Museo de Juegos Tradicionales y Juguetes de la Época**, situado en la Plaza Mayor.

**Centro de Interpretación de la Arquitectura del Vino (CIAVIN)**, nos descubre la variedad de arquitecturas que se han ido originando a lo largo de la historia del cultivo del viñedo.

**Oficina de Turismo:** 947 51 04 76



## Bodegas subterráneas medievales

Declaradas Bien de Interés Cultural en 2015. Las más de 300 bodegas que conformaron nuestra “ciudad subterránea” se construyeron desde el siglo XII hasta los albores del siglo XVIII. En estas galerías se almacenaron grandes cosechas de vino, ya que en su interior se dan las condiciones ideales de temperatura (de 10 a 14°C) y de humedad para su reposo y maduración.

Las silenciosas galerías junto con sus singulares elementos como pasadizos, zarcas-respiraderos y sumideros, conforman uno de los conjuntos mejor conservados de bodegas medievales que existen en la actualidad, y que representan de forma extraordinaria el esfuerzo llevado a cabo en su construcción. Al día de hoy, podemos contemplar 135 bodegas con una extensión que supera los 7 kilómetros de recorrido bajo el subsuelo del casco antiguo de esta ciudad.





## RECETA DEL LECHAZO ASADO EN HORNO DE LEÑA DE ARANDA DE DUERO

### INGREDIENTES

Cuarto de cordero lechal IGP – Agua – Limón – Sal

### ELABORACIÓN

En Aranda de Duero se utiliza un horno de leña que debe permanecer a 180 °C de temperatura, y que se ha ido calentando lentamente durante toda la mañana con madera de encina con un año de secado.

Su elaboración se basa sólo en la calidad de la materia prima y en la habilidad del maestro asador: porque simplemente se pone el cuarto de lechazo, cubierto por su propio “epiplón” o ligera “telilla” de grasa sobre un recipiente de barro, en el que previamente se ha rellenado la base con agua y unas gotas de limón. Se añade algo de sal y al horno.

En mitad del proceso, se da la vuelta al lechazo, y antes de servir se le arrima al fuego para que la parte de arriba se dore y quede crujiente. Pasada una hora y tres cuartos estará listo para disfrutarlo acompañado de un buen vino de la Ribera del Duero.

*No hay lugar en el mundo que sirva un lechazo como el de Aranda.*





MÁS INFORMACIÓN EN

[www.lechazo.es](http://www.lechazo.es) 

ORGANIZA



AYUNTAMIENTO  
**Aranda  
de Duero**

**ASOHAR**  
ASOCIACIÓN DE HOSTELEROS  
DE ARANDA Y LA RIBERA



**Diputación  
de Burgos**

