

CALLEJEANDO POR LA CIUDAD DE BURGOS PATATAS BRAVAS - CERVEZA ARTESANA

Las patatas son originarias de los Andes templados y se incorporaron a la dieta europea después del descubrimiento de América, época en la que la ciudad de Burgos estuvo muy vinculada a la figura de los Reyes Católicos y probablemente uno de los primeros lugares en elaborar este delicioso tubérculo. Desde entonces el cultivo de la patata se extendió por la provincia y se ha convertido en una de las de mejor calidad para el consumo humano.



EL TAPEO BURGALÉS

Las patatas bravas en Burgos no son difíciles de encontrar, por ser una tradición de «picoteo» obligada por el casco histórico de la ciudad. En torno a la catedral se ofrecen múltiples salsas que dan sabor a la deliciosa patata de Burgos, «más o menos picantes» para los más atrevidos paladares. Algunos de los mejores ejemplos con más de 30 años de tradición se encuentran en las calles de Sombrerería, la famosa «Senda de los Elefantes» y las calles de San Lorenzo y Los Herreros.

NUEVA COCINA

Mucho se ha evolucionado desde nuestros primeros cocineros tradicionales hasta la «nueva hornada» de profesionales, al frente de los fogones en restaurantes de renombre en la capital.

Le invitamos a dejarse sorprender por la elaboración de estos platos que, conservando ingredientes principales como la morcilla y el lechazo, pueden transformarse en pasteles y delicatessen a la altura de la nueva cocina «nouvelle cuisine», prueba de ello son las creativas recetas de hojaldre y saquitos de morcilla, lechazo confitado, escabechados de caza, foie, etc sin olvidarnos del postre del Abuelo elaborado con nuestro Queso de Burgos, con finas capas de miel, acompañado por nueces, que hará las delicias del paladar más exigente.



EL SABOR DEL RELAX

Estas cervezas no están pensadas para un consumidor pasivo. Sus productores apuestan por bebidas que tengan un aroma agradable, un buen gas, que sean finas y elegantes.

Se toman con tranquilidad, tienen volumen y un cuerpo y sabor marcado; para aquellas ocasiones en que se necesita una pausa de relax.

Estas cervezas no están pasteurizadas. Son un producto vivo, utilizan el carbónico natural de su fermentación alcohólica para gasificarse. La fermentación en botella hace que estas cervezas puedan contener a veces una turbidez o sedimento natural. El alcohol puede ir del 2% hasta el 17%.

Colores, sensaciones y aromas son de una gama amplísima. Aquí tal vez se encuentra su fortaleza: a diferencia de las industriales, que siguen unas pautas de producción estándar, las artesanas ofrecen un vasto abanico de experiencias.



CERVEZA ARTESANA

Nuestra región, de tradición vitivinícola, no estaba acostumbrada a tantas variedades de cerveza. Para conocerla mejor, debemos saber que es algo más que un refresco, que se debe tomar muy fría y con mucho gas. Los nuevos artesanos burgaleses les invitan a conocer sus cervezas y el proceso de su elaboración.

visitas guiadas

Aranda de Duero:

MICA. Reserva visitas: T. 628 471 168

www.cervezamica.es

TESELA. Reserva visitas: T. 947 515 434

www.cervezatesela.es

Burgos:

DOLINA. Reserva visitas: T. 676 382 088

www.cervezadolina.com

UNA RUBIA. Reserva visitas: T. 658 358 042

www.unarubia.com

VIRTUS. Reserva visitas: T. 679 910 197

www.cervezasvirtus.es

Medina de Pomar:

www.marbicerveza.com

MARBI. Reserva visitas: T. 637 803 295

Otras cervezas

Burgos:

ALIS ISABEL DE CASTILLA. levadurasocial@gmail.com

CERVEZA VERMUTERÍA VICTORIA.

vermuteriavictoria@gmail.com

Villamiel de la Sierra:

MOMELIUS. www.cervezamomelius.es



ferias gastronómicas

FECHAS

DENOMINACIÓN FERIA

LOCALIDAD

| | | |
|----------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Miércoles y Sábados | Mercado Hortofrutícola | El Plantío. Burgos |
| Enero | Feria de Tapas de San Lesmes | Burgos |
| Junio | Feria de Tapas de San Pedro | Burgos |
| | Feria de la Cerveza Artesana | Lerma |
| Septiembre / Octubre | Día de la Exaltación de la Patata | Tardajos |



restaurantes

• Azofra: C/ Don Juan de Austria 22-24 • Blue Gallery: Pso. Comuneros 19 • Casa Ojeda: C/ Condestable 2 • Corona de Castilla: C/ Madrid 15 • El 24 de la Paloma: C/ La Paloma 24 • El Polvorilla: Pl. de la Libertad 9 • Gastrobar Que Thomas: C/ Guardia Civil 7 • In Vino Veritas: C/ San Lorenzo 35 • Manrique: C/ San Lesmes 2 • Maridajes: C/ San Cosme 22 • Mesón del Cid: Pl. de Santa María 8 • Puerta Real: Pl. del Rey San Fernando • Vermutería-Tapas Victoria: Pl. del Rey San Fernando 4

RUTA DE LAS BRAVAS Y LA CERVEZA

Callejeando por la ciudad de Burgos



Diputación
de Burgos

Burgos
alimenta

RUTA DE LAS BRAVAS Y LA CERVEZA

qué visitar

Caída la tarde, la catedral observa desde sus puntiagudas torres, un devenir de transeúntes que como hormigas, se enfilan en torno a las estrechas calles que en otro tiempo ocuparon gentes con oficios diversos. Por Sombrerería, Avellanos, Herreros, donde se escuchaban el forjar de piezas artesanales, hoy se entremezclan conversaciones en varios idiomas con el aroma de las tapas terminadas, listas para degustar y sorprender a cualquier viajero.



1 ARCO DE SANTA MARÍA

Antigua puerta de entrada a la ciudad, hoy también primer punto de contacto de muchos viajeros con Burgos. Fue restaurada para conmemorar la visita de Carlos I y posteriormente Ayuntamiento de la ciudad. Como buen símbolo de Castilla, su aspecto asemeja una fortaleza, su interior alberga exposiciones gratuitas todo el año y una sala original con artesonado mudéjar de singular belleza.



2 PLAZA DEL REY SAN FERNANDO

Sorprende la visión de la catedral desde la plaza del Rey San Fernando, rey que decidió modificar la iglesia románica de Santa María, para adaptarla a los «nuevos» tiempos de arquitectura gótica del siglo XIII. La **Catedral de Burgos** es ejemplo de arquitectura en todo el mundo, modelo de convivencia de elementos artísticos y evolución histórica, de tal forma que sólo ella fue declarada Patrimonio Mundial en 1984.



3 LA PALOMA

La estrechez de su calle no muestra en principio, la cantidad de esencias burgalesas, que se encuentran en sus establecimientos y galerías acristaladas. Paseando es fácil caer en la tentación de la compra y degustación de muchos productos originarios de esta tierra: morcilla, vinos, embutidos y, ¡cómo no! el sabor de las patatas bravas.



4 SOMBRERERÍA

Lugar de talleres de artesanos y costureros en otro tiempo de los que queda alguna muestra, hoy sigue siendo el camino más gustoso para llegar a la plaza Mayor. Varios establecimientos ya míticos ofrecen un amplio surtido de tapas y pinchos tradicionales y de vanguardia.



5 PLAZA MAYOR

Lugar de encuentro popular sigue siendo el centro neurálgico. Bajo los soportales encontramos cobijo y acceso al edificio principal: el Ayuntamiento, así como a varios comercios y cafés donde se pueden probar los sabores más dulces y característicos de la ciudad.



★ MUSEO DEL LIBRO

Promovido por la editorial Siloé, el Museo del libro es único en su género. Sus cuatro plantas proponen un sugerente y didáctico recorrido por la historia de la escritura, la imprenta y el libro. Más de 200 piezas, entre réplicas y originales, permiten conocer de primera mano uno de los pilares de la cultura del hombre.



6 SAN LORENZO "Los Herreros"

Desde la Plaza Mayor pasa desapercibido el acceso a esta estrecha calle, pero si «afinamos» los sentidos, el olor de ricos platos y el sonido del bullicio a determinadas horas del día nos invitan a adentrarnos en la «fiesta» de la gastronomía burgalesa. Protagonista de la calle es la **Iglesia de San Lorenzo** su interior sorprende por su gran cúpula gallonesa e iluminada por una linterna.



7 LAÍN CALVO

Calle comercial, con nombre de uno de los jueces castellanos que regularon las leyes de los primeros territorios y condados repoblados en el siglo IX.



8 AVELLANOS

Retomamos el camino que Santiago recorrió para continuar la degustación gastronómica. Peregrinos, turistas y población local comparten las animadas terrazas de esta calle en verano y las barras repletas de pinchos en cualquier época del año.



9 HUERTO DEL REY

También es conocida por **La Flora** por la escultura de la diosa de este nombre que culmina en la fuente en el centro de la plaza. Lugar de celebración de diversos eventos gastronómicos y sociales, es centro del ocio burgalés desde hace décadas. Rodeada por fachadas de colores y galerías decimonónicas, también ofrece una perspectiva singular de la catedral.

MÁS INFORMACIÓN

CITUR. Centro de Recepción de Visitantes. Pl. del Rey San Fernando. T. 947 288 874 - Visitas guiadas: Castillo de Burgos, Centro histórico y Rutas teatralizadas. www.aytoburgos.es/turismo

OFICINA DE TURISMO: Pl. Alonso Martínez. T. 947 203 125

CATEDRAL DE BURGOS
www.catedraldeburos.es

TREN TURÍSTICO:
www.chuchutren.com

ARCO DE SANTA MARÍA. Sala de exposiciones.

TEATRO PRINCIPAL: Exposición de Gigantones y gigantillos de Burgos

MUSEO DEL LIBRO:
www.museofdb.es

MUSEO MILITAR DE BURGOS:
Pl. Alonso Martínez. T. 947 478 913

CAB Centro de Arte Contemporáneo de Burgos:
www.cabdeburgos.com

INFORMACIÓN DE LA CIUDAD:
Aplicación móvil «Disfruta es Burgos»



Burgos
alimenta

Les invita a conocer la gastronomía de la provincia de Burgos a través de diferentes rutas monográficas, que nos acercan al conocimiento de las empresas elaboradoras.

En cada ruta, les recomendamos una serie de lugares a conocer interesantes por su cultura, su historia y tradición gastronómica.

— recorrido por ctra. nacional
— recorrido por ctra. comarcal
— recorrido por ctra. local
— recorrido por autovía
● LUGAR DE INTERÉS

ZONA TRADICIONAL DE BRAVAS

ZONA C/ SOMBRERERÍA

La Mejillonera
La Cabaña Arandina
Mesón Burgos
El Froilán

ZONA C/ SAN LORENZO-HERREROS

La Perla Arandina
El Pancho
Mesón Los Herreros
La Amarilla

PATATA

Patatas Arreba: www.almacenasarreba.com
Patatas Colina: www.patatascolina.es

INFORMACIÓN ACTUALIZADA

@burgosalimenta **f** Burgos Alimenta

Si desea aparecer en los listados de información de Burgos Alimenta puede enviarnos un correo electrónico a burgosalimenta@diputaciondeburos.es

GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE BURGOS

HUEVOS Y POLLOS:

Cooperativa Avícola y ganadera de Burgos: www.cobur.es

LICORES

Casajús: www.licorescasajus.com - Pacharandía: www.pacharandia.com - Ginebra Gin Sens - Cerveza y Vermú Victoria.

MORCILLA

Ver Ruta de la Morcilla

PAN Y PASTELES

Buenas Migas. C/ Burguense, 12 - Delicatessen Ojeda: www.delicatessenojeda.com - Juarreño: www.juarreno.com - La Flor Burgalesa: www.laflorburgalesa.es - Panadería Cámara: www.elhorno.net

QUESO

www.queseraburgalesa.com - www.lacasonadelospisones.com



RUTA DE LAS BRAVAS Y LA CERVEZA

www.burgosalimenta.com