

JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

20 Y 21 DE ABRIL DE 2024

GUÍA DE
RESTAURANTES Y
MENÚS DEGUSTACIÓN



VALOR WINES
by María Berzal
selección de vinos con alma



Hosteleros de Rianza



III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

EL PORQUÉ DE ESTAS JORNADAS

Carnes de Riaza, el Ayuntamiento de Riaza y casi la totalidad de la hostelería de nuestra Villa se unen para volver a celebrar las II Jornadas del Cordero lechal de Riaza.

El germen de esta actividad parte de la agrupación Carnes de Riaza junto con varios hosteleros, que se unen con el fin de dar a conocer y acercar las opciones culinarias que ofrecen los diferentes productos del cordero lechal; una carne apreciada y especialmente conocida por las cualidades organolépticas del asado pero que ofrece múltiples y variadas posibilidades.

Carnes de Riaza se funda en 1983. Sus cinco socios fundadores, dedicados al sector cárnico, se unieron con el objetivo de crear una industria que constituyera un centro de compra, sacrificio y venta de cordero favoreciendo así la comercialización y el posicionamiento de la carne a nivel nacional.

Desde sus orígenes, Carnes de Riaza se ha caracterizado por la búsqueda de la calidad en el origen y el máximo respeto a los animales. En la actualidad el matadero cuenta con el certificado en Bienestar Animal «basado en el proyecto europeo Welfare Quality y AWIN®»

Su prioridad siempre ha sido la selección de los mejores corderos, factor que repercute directamente en la creciente demanda y en la consolidación como empresa líder en la venta de cordero lechal y recental de calidad.

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS

- **BLUE FOOD** Calle Las Damas, 2 2ª planta Riaza
- **CAMPING RIAZA** Carretera de la Estación s/n Riaza
- **LAS COLUMNAS** Calle Mariano González Bartolomé, 9 Riaza
- **DECASA** Calle José Martínez de Velasco, 21 Riaza
- **EL FOGÓN** Calle Ricardo Provencio, 22 Riaza
- **HONTANARES** Calle Gran Vía, 15 Riaza
- **ASADOR MATIMORE** Plaza Mayor, 17 Riaza
- **MOLINO DE LA FERRERÍA** Cmno del Molino S/N, Villacorta
- **EL MUSEO** Calle La cava, 75 Riaza
- **LA PORTICADA** Calle José Martínez de Velasco, 1 Riaza
- **LA TAURINA** Plaza Mayor, 6 Riaza
- **LOBO** Estación de Esquí La Pinilla Cerezo de Arriba

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

BLUE FOOD

- Hamburguesa de lechal con mayonesa de cacahuete y puerros confitados
- Patatas fritas ó patatas gajo (a elegir)
- 1 Bebida a elegir entre todas las disponibles (agua, refrescos, cerveza, tinto de verano o copa de vino)
- 1 helado mediano

Precio: 13 € (IVA incluido)



**RIAZA 20 Y 21 DE
DE ABRIL DE 2024**

**HORARIO COMIDAS
Y CENAS**

Calle Las Damas, 2 2ª planta 40500 Riaza (Segovia)

Teléfono: 646 669 007

NO ES NECESARIA LA RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

CAMPING RIAZA

ENTRANTES:

- Jamón curado de cordero y queso de oveja
- Caldo corto de lechal

SEGUNDOS:

- Raviolis de pierna de cordero con verduritas y salsa napolitana
- Lingote de lechal de Riaza asado a baja temperatura con guarnición

POSTRE:

- Torrija de leche de oveja

Pan, vino garnacha, agua, café o infusión

Precio: 42 € (IVA incluido)

Carretera de la estación S/N 40500 Riaza (Segovia)

Teléfono: 693 74 09 78

RESERVA PREVIA



**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

HORARIO COMIDAS

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

LAS COLUMNAS

APERITIVO:

- Volován de cordero guisado

ENTRANTES:

- Ravioli de cordero a la trufa
- Ensalada de mollejas crujientes y crema agria

SEGUNDO:

- Rollito asado de lechal

POSTRE:

- Cremoso de queso de oveja

Botella de agua o cerveza o refresco o una copa de crianza.

Café

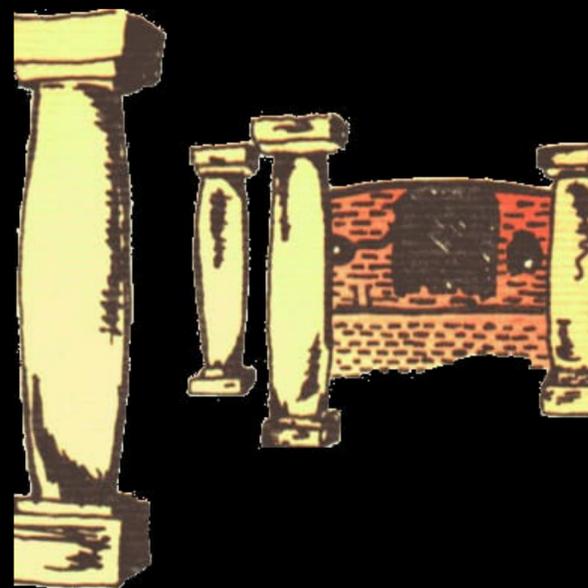
Precio: 46 € (IVA incluido)

Calle Mariano González Bartolomé, 9 40500 Riaza (Segovia)

info@meson-las-columnas.com

Teléfono: 921 55 04 93

RESERVA PREVIA



**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

HORARIO COMIDAS

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

DECASA



APERITIVO:

- Empanadilla de cordero lechal

ENTRANTE:

- Cazuela de garbanzo de valseca con ragout de cordero lechal

PLATO PRINCIPAL:

- Tajine de cordero lechal (guiso de cordero lechal con orejones de albaricoque y ciruelas pasas)

RIAZA 20 Y 21 DE

ABRIL DE 2024

POSTRE:

Yogurt artesano de leche de oveja

**HORARIO COMIDAS
Y CENAS**

BEBIDAS:

- Vinto Tinto D.O. Ribera del Duero o Blanco Verdejo o Blanco Malvasía

**(PUEDES RESERVAR
PARA LLEVARLO A CASA
SI LO DESEAS)**

El vino se podrá sustituir por refresco, cerveza industrial o similar

(2uds/persona) o por cerveza artesana (1ud/persona)

• Café o Infusión. Chupito al finalizar la comida

Precio: 41,50 € (IVA incluido)

Calle José Martínez de Velasco N°21, Riaza (Segovia)

Tfnos.: 671 230 643 / 671 230 578

hola@restaurantedecasa.com - rtedecasa@gmail.com

RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

EL FOGÓN

RACIONES EN BARRA Y COMEDOR

- Mollejas de cordero lechal con setas
de Riaza

- Estofado de asadurilla de cordero
lechal

- Chuletillas de cordero lechal a la
brasa

- Cuellos de cordero lechal guisados
con verduritas



**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

**HORARIO COMIDAS
Y CENAS**

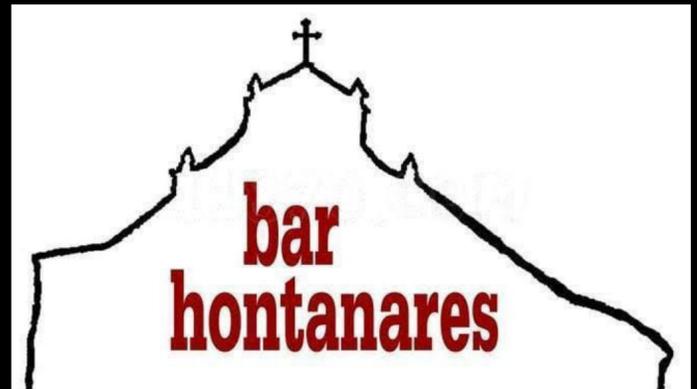
Calle Ricardo Provencio, 22 40500 Riaza (Segovia)

Teléfono: 921 551 018

RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

HONTANARES



RACIONES Y TAPAS DE CORDERO

- Chuletillas de cordero
- Manitas
- Albóndigas
- Croquetas
- Asadurilla de cordero

**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

**HORARIO COMIDAS
Y HORARIO CENAS**

Calle Gran Vía, 15. 40500 Riaza (Segovia)

Tfnos.: 921 551 032 // 666 997 079

RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

LOBO

L O B O

· A B R A S A L E N T A ·

ENTRANTES:

- Croquetas de lechazo al sarmiento
- Tacos de cuello de cordero en salsa tutelada de aguacate y tomatillo

SEGUNDOS:

- Chuleta de lechal crujiente con puré de coliflor ahumado
- Arroz al horno de leña de lechazo, foie y ajetes

POSTRE:

- Leche frita de cabra y vainilla de thaiti

2 consumiciones por persona

Bebida, Pan y café

Vino Ribera del Duero

Precio: 50 € (IVA incluido)

Estación de Esquí La Pinilla. Cerezo de Arriba (Segovia)

Tfnos.: 692 46 44 74

RESERVA PREVIA

**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

HORARIO COMIDAS

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

ASADOR MATIMORE

APERITIVO AL CENTRO:

- Asadurilla con tomate

DE PRIMERO:

- Croquetas caseras de lechal (2 uds)

- Brochetas de riñones de cordero lechal (2 uds)

PLATO PRINCIPAL:

Paletilla de lechal al horno de leña, con patatas fritas y ensalada

POSTRE

CAFÉ O INFUSION

Incluye: pan y agua

* Cualquier otra bebida se tarificará aparte según precio en carta*

no se trabajan medios menús y será servido por mesa completa

Alergias e intolerancias se deberá avisar antes de tomar nota

Precio: 45 € (IVA incluido)

Plaza Mayor, 17. 40500 Riaza (Segovia)

Tfnos.: 684 171 834

RESERVA PREVIA



**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

HORARIO COMIDAS

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

MOLINO DE LA FERRERÍA



Molino de la Ferrería

APERITIVO:

Croqueta de lechazo con mermelada de pimiento con toque picante

PRIMERO:

- Ensalada de espinacas con salteado de boletus y mollejas de lechal

PLATO PRINCIPAL:

Cordero lechal asado con patatas y ensalada (de encargo, mínimo 2 pax)

POSTRES:

Flan de queso de oveja con salsa de frutos rojos

incluye pan, agua, cubierto, una bebida por persona, postre, café e infusión

Precio: 46 € (IVA incluido)

**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

HORARIO COMIDAS

Cmno. del Molino S/N 40512 Villacorta (Segovia)

Tfnos.: 639216757

RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

EL MUSEO

**Taco de cordero asado con guacamole,
cilantro y aceite de trufa.**

Pinchoteca

**Precio: 2,5 € y 3,00 € dependiendo de la
elección (IVA incluido)**



**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

**HORARIOS DE
TAPEO ANTES DE
LAS COMIDAS
Y LAS CENAS**

Calle La Cava, 75 40500 Riaza (Segovia)

@cafe_bar_elmuseo

Teléfono: 921 550 651

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

LA PORTICADA



ENTRANTES

- Croquetas de lechal
- Ensalada del terruño (Con cordero lechal IGP escabechado)

**RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024**

SEGUNDO a elegir

- 1/4 Cordero lechal IGP de castilla y León Asado con Ensalada de lechuga tomate y cebolla
- Chuletillas de cordero lechal IGP Castilla y León acompañadas con patatas segovianas y pimientos asados

HORARIO COMIDAS

POSTRE

- Flan de queso de oveja

Incluye: 1 consumición (cerveza, refresco o copa de vino), 1/2 Agua Solán de Cabras

Precio: 50 € / persona (IVA incluido)

Precio: Con 1/4 cordero 55 € / persona (IVA incluido)

**Calle José Martínez de Velasco, 1 entrada Plaza Mayor 40500
Riaza (Segovia)**

Tfnos.: 921 551 080

RESERVA PREVIA

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA

LA TAURINA



ENTRANTES:

- Croquetas de cordero lechal
- Asadurilla de cordero guisado
- Brocheta de cordero lechal

SEGUNDOS:

- Cordero Asado en horno de leña
acompañado de patatas fritas y ensalada

POSTRES CASEROS:

Elaborado con leche de oveja

Bebida, Pan y café

Vino Ribera del Duero

Precio: 47 € (IVA incluido)

Calle Plaza Mayor, 6. 40500 Riaza (Segovia)

Tfnos.: 921 550 105

RESERVA PREVIA

RIAZA 20 Y 21 DE
ABRIL DE 2024

HORARIO COMIDAS

III JORNADAS DEL CORDERO LECHAL DE RIAZA



Ayuntamiento
de la **Villa de Riaza**

**CARNES
DE
RIAZA**



Calidad y Bienestar Animal

*Hosteleros
de Riaza*

VALOR 
by Maria Berzal
selección de vinos con alma

Lubiano
DOMINIO



P I T A
VIÑEDOS ORGÁNICOS

Est.  1989
ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Baños de Ebro - España


TRASLANZAS
BODEGAS Y VIÑEDOS


LA PINILLA
MOUNTAIN RESORT

RIAZA 2024