



Rutas gastronómicas



Descubre
y Saborea

Pueblos de Ávila y Segovia



no te pases
siete pueblos



No te pases siete pueblos es una asociación a la que se han unido 7 municipios de los más preciosos de Ávila y Segovia.

Ayllón, Riaza, El Espinar, Arévalo, Madrigal de las Altas Torres, Cuéllar y Fuentidueña te invitan a disfrutar y saborear sus deliciosos rincones.

En las siguientes páginas, 7 pueblos te ofrece un recorrido por las localidades, un paseo ofreciéndote su historia, monumentos, castillos, iglesias, naturaleza... Un viaje alternativo que te llevará a los lugares más sabrosos, y te abrirá el apetito para degustar así sus tradicionales productos, dejándote ir con un gran sabor de boca.



 no te pases
siete pueblos
www.notepasesiesetepueblos.tv



Ayuntamiento: 920 30 00 01
Ofic. Turismo: 920 30 13 80
www.ayuntamientoarevalo.es



Arévalo



Ávila



Un día en Arévalo

Con declaración de Conjunto Histórico Artístico y muchos edificios Bien de Interés Cultural, el paseo por Arévalo nos descubrirá rincones, calles estrechas, balcones y plazas llenos de encanto.

Se recomienda empezar desde el Arco del Alcocer, puerta de la antigua muralla, donde se encuentra la oficina de turismo y que sirve de referencia para empezar el paseo, pues separa la zona intramuros y el Arrabal. Una vez recabados información y folletos, nos adentramos en la plaza del Real donde se encuentra el actual Ayuntamiento.

Frente a él, la antigua Casa del Concejo, sede del Museo del Cereal y el Centro de Interpretación de la Naturaleza. La plaza de la Villa, medieval, está enmarcada por las iglesias mudéjares de Santa M^a y S. Martín del S. XII, y la antigua casa de los Sexmos que alberga el Museo de Historia de Arévalo. Muy cerca de allí está el Castillo del S.XV, ubicado en la confluencia de los ríos Adaja y Arevalillo.

También podremos contemplar puentes mudéjares medievales, la iglesia de San Miguel, con un retablo de principios del S. XVI realizado por Marcos Pinilla, la plaza del Arrabal donde está la iglesia de San Juan, integrada en la muralla y la de Sto.

Domingo de Silos. Para finalizar el recorrido monumental, la iglesia del Salvador nos muestra un retablo de Juan de Juni. El entorno cercano ofrece atractivas opciones a los interesados en la naturaleza, que encierra una gran riqueza de fauna y paisajes. Son de obligada visita las tiendas de antigüedades.

Lo que sí es seguro, es que nos daremos cuenta de que un día es poco para poder disfrutar de todo lo que nos ofrece Arévalo.

Guía de Restaurantes de Arévalo



Anduriña

Avda. Emilio Romero, 29

Telf.: 920 301 569

El Arco

Avda. Casa Blanca, 2

Telf.: 920 302 373

Las Cubas

C/ Figones, 9

Telf.: 920 300 125

Los Cinco Linajes

Plaza del Tello, 5

Telf.: 920 302 570

Desirée-Casa Felipe

Plaza del Arrabal, 3

Telf.: 920 300 327

El Figón de Arévalo

Huerta del Marqués, 2

Telf.: 920 301 876

Goya

Avda. Emilio Romero, 33

Telf.: 920 300 362

La Pinilla

C/ Figones, 1

Telf.: 920 300 063



La Posada

C/San Juan, 25

Telf.: 920 300 045

Rey Juan II

Plaza Santo Domingo, 3

Telf.: 920 303 261

El Tostón de Oro

Avda. de los Deportes, 2

Telf.: 920 300 798

Hostal del Campo

Eusebio Revilla, 9

Telf.: 920 302 496

Las Fuentes

Pol. Industrial Tierra de Arévalo

Telf.: 920 303 767

Miguel II

C/ Sindical, 8

Telf.: 920 300 201

Siboney

C/ Figones, 4

Telf.: 920 301 523

Nuestra Gastronomía

El cochinito asado de Arévalo es un referente a nivel nacional. Su éxito radica en la calidad del producto y en un lento asado en horno de leña, que le dan un llamativo color dorado y una textura crujiente.

Con carácter anual, la asociación Asadhos, www.asadhos.com organiza las Jornadas gastronómicas del cochinito asado, desde el último fin de semana de febrero al primero de marzo.

A nivel tapeo, son numerosos los bares que ofrecen una gran variedad de pinchos. Además de los productos derivados del cerdo, como los torreznos o los callos, son habituales de las barras las patatas revolconas y en temporada, los niscalos cocinados de múltiples formas.

La asociación de hosteleros de bares, Amorphos, organiza anualmente el Concurso de Tapas en junio y la Ruta de los Pucherillos durante el puente de la Constitución, en diciembre.



Ayuntamiento: 921 55 30 00
Ofic. Turismo: 680 717 278
www.ayllon.es



Ayllón



Segovia



Un día en Ayllón

Ayllón está lleno de rincones que hipnotizan al caminante, el que sin apenas darse cuenta dando un paseo, se deja llevar por el silencio y el tiempo, y descubre bellos lugares escondidos a los ojos del despistado. Callejear por Ayllón, perderse y volverse a encontrar, no tener prisa, disfrutar de las vistas y de los espacios exteriores, son el mejor bálsamo de tranquilidad para momentos agitados.

El Arco de entrada a la Villa te sumerge desde el primer instante en la esplendorosa época medieval, con la muralla y puerta de la Villa y la fachada del Palacio de los Contreras de 1497. Al entrar en la Plaza Mayor, se plasma en la retina del visitante un conjunto de bellos monumentos que se superponen los unos a los otros. La Iglesia Románica de San Miguel, la fachada del Palacio de los Marqueses de Villena, la espadaña de la Iglesia de Santa María la Mayor y la torre de la Martina en lo alto del cerro del castillo. Callejeando por la zona baja del casco antiguo, nos encontramos con el Palacio Obispo Vellosillo del S. XVI. Se trata del Museo de Arte contemporáneo, edificio que alberga obras de gran relevancia como son obras de Antonio López o Genovés.

En la parte alta del cerro, Ayllón está bañado, como afluentes de un río, por estrechas callejuelas que le dan un encanto especial al entorno, todas ellas suben hacia el castillo, abriendo al final del camino una vista amplia y magnífica hacia la Martina, y hacia la vista panorámica de la localidad.

Guía de Restaurantes de Ayllón



Rte. El Patio

Plaza Mayor, 7

Telf.: 679 256 795

Rte. Avenida

Conde Vellellano, 19

Telf.: 921 553 122

Rte. Velloso

Avda. de la Reconquista, 5

Telf.: 921 553 062

Rte. Pemas

Plaza Mayor, 11

Telf.: 921 553 946

Rte. El Parral

El Parral, 25

Telf.: 921 553 009

Rte. El Figón de la Villa

Don Juan Manuel Pérez Arroyo, 1

Telf.: 921 553 617

Bar Kexua

Plaza Mayor, 28

Telf.: 921 553 124

H. Los Claustros de Ayllón

Ctra. Aranda de Duero, s/n

Telf.: 921 553 272

Rte. El Mirador del Botero

San Juan, 19

Telf.: 607 777 526

Rte. La Tenada del Chispano

San Juan, 19

Telf.: 921 553 320

CTR. La Senda de los Caracoles

Matadero, s/n (Grado del Pico)

Telf.: 921 125 119

Muestra Gastronomía

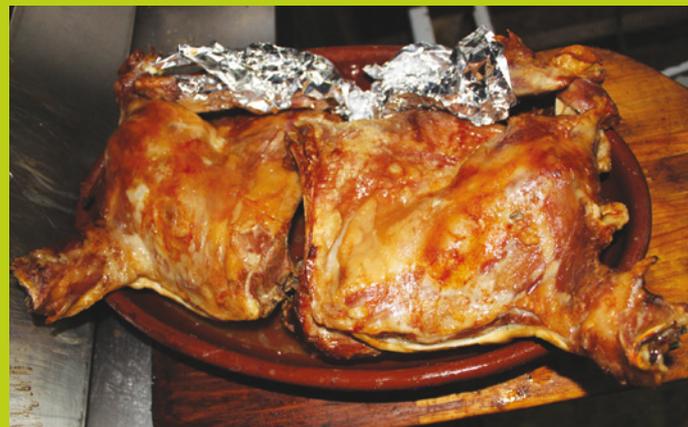
Descubrir Ayllón desde el paladar es tan delicioso como reconfortante.

El mundo de los aromas y los sabores pasa por la sopa castellana, el cocido castellano y el asado de cordero lechal.

Cualquier plato de puchero y cuchara en el otoño e invierno es la mejor opción para revitalizar cuerpo y alma.

Lo más destacable son las ricas carnes obtenidas del ganado (principalmente ovino) que se cría en estas tierras segovianas. El plato más exquisito y que tiene mayor demanda, es el cordero asado en horno de leña además del chuletón o las carrilladas de ternera, las chuletilas de lechazo y el solomillo de cerdo.

También pueden degustarse gran variedad de dulces y bollería, sin dejar de probar la torta de chicharrones, la torta dulce, rosquillas, mantecados y magdalenas.



Ayuntamiento: 921 14 00 14
Ofic. Turismo: 921 14 22 03
www.cuellar.es



Cuéllar



Segovia



Un día en Cuéllar

No es difícil encontrar Cuéllar, pero para descubrir esta “isla mudéjar en un mar de pinares” necesitaremos, al menos un día de este año.

Conocer el Castillo de Alburquerque con su “torreón de la memoria”, sus bodegas, pasadizos y murallas. Todo presentado con una puesta en escena única en España. El Centro de Arte Mudéjar en la iglesia de San Martín a través de la imagen, el sonido, la música nos introduce en la Edad Media.

Un túnel del tiempo en el que se vive como eran y trabajaban las gentes del S.XII. *Recorrer* las calles estrechas de su conjunto urbano medieval, conocer el conjunto de iglesias mudéjares, los dos recintos amurallados, y las casas blasonadas junto a la arquitectura popular.

Pasear por La Senda de Los Pescadores, un bosque de ribera de extraordinaria biodiversidad junto al río Cega recorre parte de la ribera entre una de las mayores formaciones de pinares del país.

Descansar en el Santuario de El Henar con su gran pradera donde existen zonas de juegos y paseos para pequeños y mayores.

La Huerta del Duque, situada junto al Castillo nos permite pasear entre una gran variedad de arbolado, y para los que tengan pasión por el deporte podrán hacerlo en el Club de Golf Villa de Cuéllar.

Y además el comercio, la gastronomía, los productos típicos, los bares de tapas o la noche de Cuéllar, podrán completar ese día en la Villa que no olvidará.

Guía de Restaurantes de Cuéllar



Burger Piscis

C/ Carchena, 25

Telf.: 921 142 309

Asador El Peque

C/ Ramón Montalvilvo, 17

Telf.: 921 142 762

Pizzeria Las Alcabas

C/ La Resina, 10

Telf.: 921 140 114

Rte. Chaplín

C/ Ávila, 6

Telf.: 921 142 290

Rte. El Henar

Ctra. El Henar, Km.5

Telf.: 921 141 722

Rte. El Parque

Ctra. de Valladolid, 6

Telf.: 921 142 297

Rte. El Rincón

Castellano

Plaza Mayor, 13

Telf.: 921 141 031

Rte. Figón el Sotaniño

C/ San Pedro, 12

Telf.: 921 141 986

Rte. Florida

Autovía A-601. Salida 57

Telf.: 921 140 275

Rte. Fonsi

C/ Brasil, 11

Telf.: 921 140 964

La Brasería de Cuéllar

C/ Agustín Daza, 8

Telf.: 921 144 926

Mesón San Francisco

Avda. Camilo José Cela, 2

Telf.: 921 142 067

Rte. San Basilio

C/ San Andrés, 40

Telf.: 921 142 295

Nuestra Gastronomía

Degustar y disfrutar la gastronomía de Cuéllar nos permite saborear una gran variedad de guisos, el lechazo asado en horno de leña o las endibias y la achicoria que se encuentran entre sus platos más exclusivos.

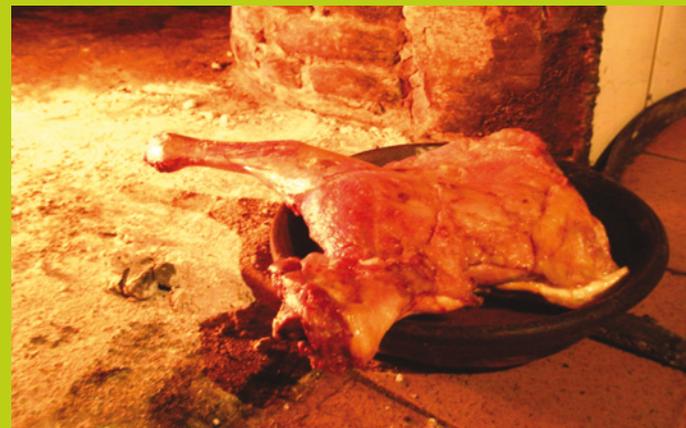
Las viandas, platos y sabores tradicionales se combinan con la nueva cocina para satisfacer todos los gustos y paladares de visitantes y turistas.

El lechazo asado en horno de leña es el rey de la cocina.

Los corderos churros criados en el duro páramo dan el toque inconfundible a un plato inolvidable.

Los sabores tradicionales perduran en el queso de oveja, en los embutidos curtidos al tempero del invierno y en las pastas de la tierra, rosquillas y bollos con piñones.

De la huerta nos llegan las endibias que las manos de los cocineros convierten en creativas ensaladas o la achicoria, utilizada en infusiones, helados y tartas.



Ayuntamiento: 921 18 17 00
Ofic. Turismo: 921 18 13 42
www.elespinar.es



El Espinar



Segovia



Reserva de la Biosfera
Municipio de El Espinar

Un día en El Espinar

Gracias a su situación y su extensión, es el lugar perfecto para disfrutar de patrimonio, gastronomía, actividades culturales, fiestas y por supuesto senderismo. El Espinar es Reserva de la Biosfera y está dentro del Parque Nacional Sierra de Guadarrama.

Te proponemos descansar, convertir tus ojos en la mejor cámara fotográfica, que trabajen los sentidos. Dejarte llevar y descubrir la vida de un pueblo de sierra.

La mañana puede comenzar con un buen desayuno en cualquiera de los bares. A partir de ahí, un paseo. Un recorrido por nuestros montes disfrutando de los colores de cada una de las estaciones, de su flora y fauna, de los olores de tierra mojada o pino, del silabeo del viento entre los árboles.

Ahora nuestro estómago está preparado para recibir "nuevos estímulos". Cualquier época del año es buena para disfrutar de una terraza en La Plaza de la Corredera o refugiarse en un buen restaurante donde se ofrecen todo tipos de menús preparados para paladares exquisitos.

Dejamos la tarde para visitar la Iglesia de San Eutropio, joya de la arquitectura Herreriana. Para los más golosos disfrutar de los dulces, o dedicar unos minutos a la lectura en el Parque Cipriano Geromini, o en el "Cordel" de San Rafael.

Hay opciones para todos. También hay tiempo para las actividades culturales o fiestas que ocupan todos los meses del año. Conciertos, música y baile tradicional, exhibiciones de deportes autóctonos, actuaciones de calle o teatro en el Auditorio Municipal. Y por las noches, ver las estrellas desde el Campo Azálvoro podría ser perfecto para terminar con este día de disfrute de los pequeños placeres de la vida cotidiana, sin prisas.

Guía de Restaurantes de El Espinar

El Espinar

Rte. Cebrenos
C/ Cantarranas, 8

Rte. Siete Picos
Paseo Dr. Martí Estévez, 10

Bar-Rte. Marcelino
Plaza de la Corredera, 3

Rte. El Espino
Plaza del Altozano, 4

Rte. Ca'Techu
C/ Pilar, 14

Rte. Marino
C/ Marqués de Perales, 11

Rte-Bar Sierra
C/ Antonio Machado, 1

Mesón El Albero
C/ Bruno Ortega, 4

Bar Rolán
Plaza de la Constitución

Rte. Los Rosales
Residencial Los Rosales, 7

Rte-Hotel El Espinar
Ctra. N -VI Km.66

Pizzería "Il piatto"
Paseo de las Peñitas, 9

Hamburguesería Los Rosales
Paseo de las Peñitas, 11

Doner Kebab
Av. Del Molinillo, 15

Bar La Corredera
Plaza de la Corredera, 17

Bar La Belle Époque
Plaza de la Corredera, 1

Bar El Quinto Pino
C/ La Luna, 1

Bar Panta
C/ La Luna, 30

Mesón Daymar
Plaza de la Corredera, 20

Donde Raúl
Daniel Ortega, 1

Cafetería Mi Momento
C/ De la Villa, 7

La Bodega
Plaza de la Constitución, 2

Currería La Cucaracha
C/ La Luna, 3

Bar La Facultad
C/ Santa Bárbara, 2

Bar Taganana
C/ Cristo del Caloco, 8

San Rafael

Rte. La Viña
Carretera de Segovia, 4

Rte. Avenida
Avd. Alto de León, 53

Rte. Lucía
Avd. Alto de León, 5

Rte. La Brasería
Avda. Alto de León, 56

Horno de Asar Terpa
Avda. Alto de León, 23

Rte. Azabache
Paseo de San Juan, 12A

Rte. Las Fardas
Paseo del Apeadero, 1

Rte. Volvoreta
C/ Pinar, 2

Bar Plaza
Avda. Alto de León, 6

Bar La Posada
Avda. Alto de León, 17

Pizzería Spoletto
Avda. Alto de León, 2

Bar La Serrata
Avda. Alto de León, 41

Bar New Maris
Plaza de Castilla, 1

Cervecería Baviera
Avda. Alto de León, 16

Hotel Lucía
Avda. Alto de León, 5

Bar Jara
Ctra. La Coruña, 6

La Casona del Pinar
C/ Calzada, s/n

La Estación de El Espinar

Asociación familiar San Antonio
Plaza del Caño, s/n

Los Ángeles de San Rafael

Rte. Acueducto
C/ Río Tajo, s/n

Templo Tabern
C/ Río Tajo, s/n

Baguetin L.A.S.R.
C/ Río Tajo, 1

Burguer King
Carretera de Segovia



Nuestra Gastronomía

La gastronomía de El Espinar, viene determinada por su situación geográfica y clima. El ser cruce de caminos entre Ávila, Segovia y Madrid hace que los platos se asemejen a su gastronomía típica.

Se trata de platos contundentes, guisos, asados, carnes rojas criadas en los pastos de La Garganta o del Campo Azálvaro, piezas de caza en temporada o la muy importante variedad micológica que hace el deleite en fechas otoñales y primaverales.

Una prueba de su importancia es la existencia de varias "fiestas" dedicadas a la cocina: las jornadas gastronómicas de Los Gabarreros en marzo, las jornadas micológicas a principios de octubre o los concursos de tapas que se celebran dos veces al año. Estos concursos, son ya un referente para vecinos y visitantes que cada año disfrutan con estos pequeños tesoros gastronómicos en miniatura que no tienen nada que desmerecer a los grandes platos.

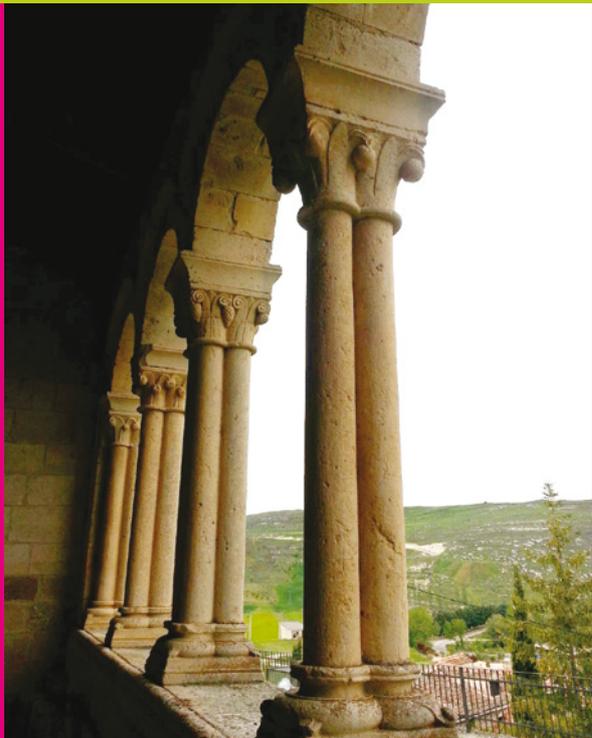
Otro apartado son los dulces, con varios obradores propios en el municipio que ofrecen sus especialidades diferentes cada mes del año.



Ayuntamiento: 921 53 34 64
Ofic. Turismo: 921 53 34 64
www.fuentiduena.es



Fuentiduena



Segovia



Un día en Fuentiduena

Fuentiduena llamada “Señora de las Fuentes”, es una villa histórica declarada Bien de Interés cultural, donde la tradición, el arte y sus recursos naturales forman un lugar preparado para el ocio y el descanso.

Fuentiduena es muy rica en agua, existen numerosos manantiales y dos ríos, el Duratón y el Fuentes. En el entorno de las Hoces del Duratón se puede navegar por el embalse de Las Vencías, un lugar privilegiado en que podrás recorrer un cañón calizo, donde anida el buitre leonado, el alimoche y el halcón peregrino.

Además Fuentiduena es cuna de la historia y guardiana de innumerables legados patrimoniales. Formó parte del señorío de Álvaro de Luna, y se encuentra dentro de un extenso recinto amurallado de los siglos XII y XIII.

Visita obligada es el castillo, la Iglesia de Santa María la Mayor, de época románica, la Iglesia de San Miguel y las ruinas de la Iglesia de San Martín, declaradas Monumento Histórico Artístico y cuyo ábside se encuentra actualmente en el Museo de los Claustros de Nueva York tras ser vendido por acuerdos de los gobiernos de EE.UU y España. A su alrededor veremos la necrópolis, formada por una sucesión de tumbas talladas en roca.

En la zona extramuros se sitúa la Iglesia de Santa María la Mayor o del Arrabal, el Hospital de San Lázaro, el Convento franciscano de San Juan de la Penitencia aparte de otras iglesias y ermitas hoy en ruinas. Fuentiduena, un lugar mágico que te transporta al pasado donde sentirás su encanto por sus monumentos en un entorno único. Olvidarás la rutina y disfrutarás de su gastronomía.

Guía de Restaurantes de Fuentidueña

Posada Real "Palacio de los Condes"

Plaza del Palacio, 1
Telf.: 921 533 580

Bar-Restaurante El Mirador

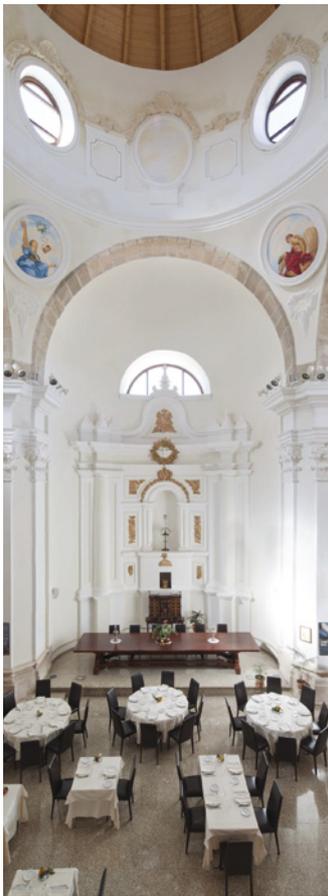
Plaza Palacio, 6
Telf.: 921 533 499

Bar-Restaurante El Chiringuito de Rufino

Parque San Lázaro
Telf.: 921 533 479

Chiringuito María Ángeles

Parque San Lázaro
Telf.: 666 015 684



Muestra Gastronomía

Fuentidueña es parte de la cañada real segoviana. Actualmente se crían en esta tierra los famosos lechazos, que hacen que sea el plato más característico de la localidad, sirviéndose asado en cualquiera de los magníficos hornos de leña de la villa.

Pero existen otros platos de una muy alta dignidad como son el pato asado, carrillera de ibérico, estofados y escabechados de caza menor, setas de temporada, rabo de toro, paella, estofado de cordero, pollo de corral, y la trucha de Fuentidueña marinada.

No podemos olvidar los postres caseros y la tarta de cuajada.

Y para acompañar a cualquiera de estos platos tan exquisitos, no podía ser de otra forma que con cualquiera de los preciados vinos "Castillo de Fuentidueña", elaborados y embotellados por F. Perterra.

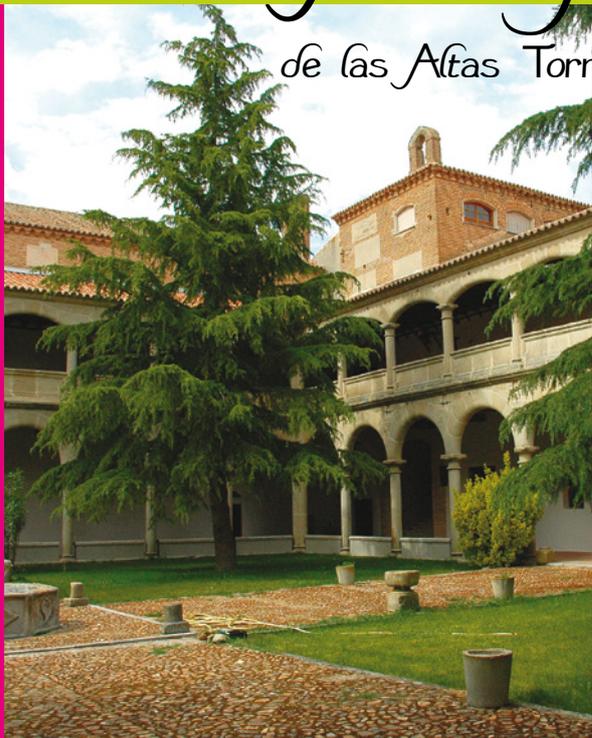


Ayuntamiento: 920 32 00 01
Ofic. Turismo: 920 32 06 99
www.ayuntamientodemadrigaldelasaltastorres.com



Madrigal

de las Altas Torres



Ávila



Un día en Madrigal

Yo ISABEL LA CATOLICA, Reina de Castilla, Reina de España, quiero invitaros personalmente a conocer la villa que me vio nacer, Madrigal de las Altas Torres. Nací el 22 de abril de 1451 en el Convento que ahora ocupan las monjas agustinas, Casa Natal de Ysabel la Católica y que hasta entonces era el palacio de mi padre, Don Juan II, en él se guardan innumerables recuerdos de mi infancia junto con otras obras de arte.

Fui bautizada en la Iglesia de San Nicolás de Bari, donde se encuentra la pila bautismal, la Iglesia tiene una torre que mide casi 56 metros, y que junto con las murallas dan origen al nombre de la villa.

También os invito a que visitéis el Real Hospital, que lo fundó Doña María de Aragón, la que fue primera esposa de mi padre. En él se encuentra una réplica de la que fue mi habitación cuando era infanta, un Centro de Interpretación de la Naturaleza, donde podéis ver los diferentes paisajes que conforman nuestra comarca, La Moraña, junto con los animales que viven en ellos. Visitaremos un Museo Mexicano, fundado en honor a Vasco de Quiroga que fue el gran defensor de los indígenas y formó un estrecho lazo entre Madrigal y Michoacán en México.

Os acompañaré a la iglesia de Santa María del Castillo, recientemente restaurada, a las ruinas de lo que fue el lugar donde murió Fray Luis de León, el Convento de Extramuros.

Y por último os invito a probar un vino con D.O. Rueda que llevan de nombre de dos de los personajes más ilustres de Madrigal, "Cuna de Ysabel" y "Don Vasco", en la Bodega que el ayuntamiento ha recuperado y restaurado.

Un viaje entre el pasado y el presente de un pueblo con historia, una historia que sigue latente entre sus vecinos.

Guía de Restaurantes de Madrigal

Rte. Madrigal - Casa Lucio

Carretera Peñaranda, 20
Telf.: 920 320 109

Rte. Los Ángeles

C/ Los Ángeles, s/n
Telf.: 920 320 422

Bar Alfonso

Cuesta Castellanos, 1
Telf.: 920 320 728

Bar El Chigre

C/ El Pozo, 14
Telf.: 920 320 121

Bar Madrigal

C/ Arévalo, 19
Telf.: 920 320 733

Bar Sitio

C/ El Baile, 2
Telf.: 920 320 016

Bar El Vivo

Paseo de Fuera
Telf.: 647 829 395



Bar La Posada

C/ Arévalo, 21
Telf.: 691 651 705

Bar La Gitana

Plaza Lagares

Mesón San Nicolás

Plaza San Nicolás, 6
Telf.: 920 320 614



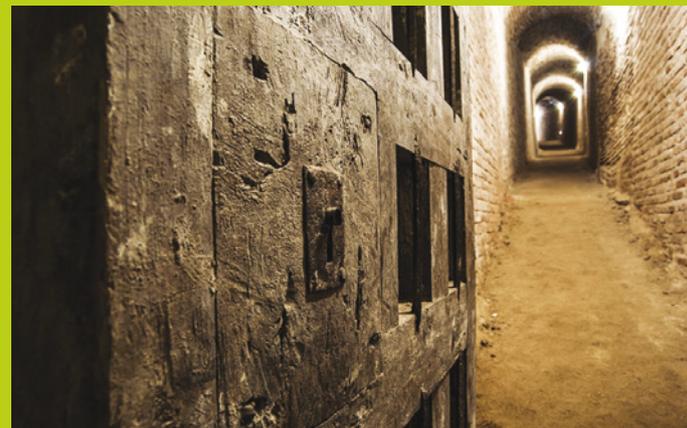
Nuestra Gastronomía

En la gastronomía de Madrigal de las Altas Torres destacan los asados: lechazo de cordero asado o cochinito asado.

Entre los guisos caben señalar: chorizo y lomo de olla, y el cocido con garbanzos moraños. Respecto al dulce, gracias a la fina repostería que se elabora, hay una gran variedad:

bollos de aceite y manteca, rosquillas de caldera, empanadas de arrope y dulce de calabaza, y pastas de Madrigal.

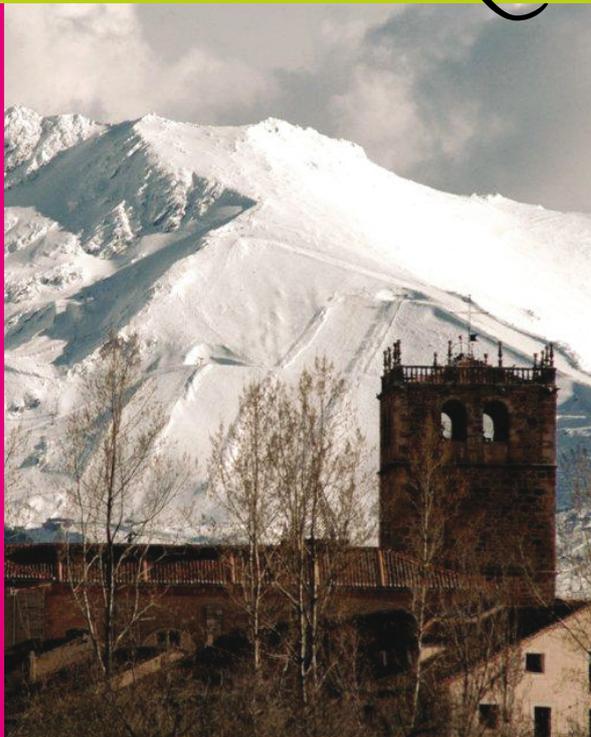
Todo esto acompañado con una copa de vino verdejo de elaboración propia con denominación de origen de Rueda, un vino que lleva el nombre de dos de los personajes más ilustres de Madrigal, "Cuna de Ysabel" y "Don Vasco", en la Bodega que el ayuntamiento ha recuperado y restaurado.



Ayuntamiento: 921 55 00 16
Ofic. Turismo: 921 55 04 30
www.riaza.es



Rianza



Segovia



Un día en Rianza

Cuando llegas a Rianza llegas con el conocimiento de que vas a visitar lugares únicos. Destacable y punto de partida de la visita es su Plaza Mayor Porticada, declarada Conjunto Histórico Artístico, única en el mundo por ser un coso taurino durante todo el año, junto a la misma encontraremos la Iglesia de Ntra. Sra. del Manto, de estilo

Renacentista, con su imponente torre campanario de 33 m. de altura y en cuyo interior hallaremos el museo de Arte Sacro. Por la calle Iglesia llegaremos paseando a la zona más antigua de Rianza y nos adentraremos en el "Barrio de San Juan", que conserva las características típicas de la casa riazana. Veremos la Ermita de San Juan y la Ermita de San Roque sitas en el casco urbano. Por la carretera SG-1111 llegaremos a un paraje recreativo donde se encuentra la Ermita de Ntra. Sra. de Hontanares, desde donde las vistas de Rianza son espectaculares y a 1 km. escaso está el Mirador de Piedras Llanas, todo un lujo para el visitante.

Desde aquí en dirección Santibáñez tenemos "La Ruta del Color", ocho pedanías donde la arquitectura popular serrana es la característica, sus colores debidos a los materiales de construcción hacen una triada de colores, amarillos, rojos y negros, peculiares y únicos. Una vez de vuelta a Rianza y en dirección Riofrío de Rianza, SG-112, ascenderemos al puerto de la Quesera, lugar de cobijo de uno de los reductos de hayas más meridionales de Europa, "El Hayedo de la Pedrosa", (Parque Regional) y lugar de nacimiento del río Rianza. Muy cerca de él, la Estación de Esquí "La Pinilla" coronada por el Pico del Lobo (2.273m), enmarca la Sierra que abraza la Villa y donde podremos disfrutar de senderos que harán las delicias del visitante.

Rianza es un lugar lleno de rincones, de colores, historia y naturaleza, un lugar perfecto donde perderse en cualquier época del año.

Guía de Restaurantes de Riaza



Riaza

Rte. Plaza

Plaza Mayor, 4
Telf.: 921 551 055

Rte. La Taurina

Plaza Mayor, 6
Telf.: 921 550 105

Rte. "La Porticada"

C/ José Martínez de Velasco, 1 (entrada Plz.Mayor)
Telf.: 921 551 080

Rte. Melgos

Plaza Mayor, 16
Telf.: 921 550 274

Rte. Matimore "Casa Moreno"

Plaza Mayor, 17
Telf.: 921 550 076

Rte. Casa Pastor

C/ Iglesia, 2
Telf.: 921 550 283

Asador La Casona

C/ Iglesia, 5
Telf.: 921 551 082

Mesón Las Columnas

C/ Mariano González Bartolomé, 9
Telf.: 921 550 493

Rte. El Fogón

C/ Ricardo Provencio, 22
Telf.: 921 551 018

Rte. La Toscana

C/ José Martínez de Velasco, 21
Telf.: 607 039 825

Mesón La Galería

C/ Val Alto, 6
Telf.: 615 118 850

Rte. La Romerosa

C/ Val Bajo, 34
Telf.: 921 551 128

Rte. Parrilla El Rasero

Avda. de Madrid, 12
Telf.: 921 550 622

Rte. Valderrey

C/ Arroyo Maximartín y Prado Los Robles, 2
Telf.: 921 551 024

Rte. Camping de Riaza

Ctra. de la Estación, s/n
Telf.: 921 550 275

Bar Hontanares

C/ Gran Vía, 15
Telf.: 921 550 390

Cervecería Espejo

C/ Cervantes, 18
Telf.: 921 550 406

Bar Jabalí

C/ María Sanz Ramírez, 3
Telf.: 921 550 573

Gastro-bar Quimera

C/ José Martínez de Velasco, 2 (entrada Plz.Mayor)
Telf.: 921 551 999

Villacorta

Rte. Molino de la Ferrería

Camino del Molino, s/n
Telf.: 921 125 572

Madriguera

Bar La Pizarrera

C/ Los Huertos, 3
Telf.: 921 125 545

El Negredo

Rte. El Encinar

C/ Eras Abajo, 29
Telf.: 921 125 070

Hontanares

Rte. La Ermita de Hontanares

Paraje Recreativo de Hontanares
Telf.: 921 125 560

Nuestra Gastronomía

Riaza es famosa por sus asados de cordero lechal y cabrito, ya no sólo por la forma de hacerlo, en horno de leña de encina y roble, lentamente y con mimo, sino por la carne en sí. La marca "Carnes de Riaza" hace mención a la agrupación de empresas que distribuyen a nivel nacional e internacional, todo tipo de productos derivados del ganado ovino.

Típicas son las "sopas de ajo", los productos de la olla como el chorizo y el lomo en aceite, la caldereta de cordero, las chuletilas de lechal a la brasa, o el asado de cordero y cabrito.

Riaza, villa serrana, también presume de gastronomía cuya materia principal son las setas, encontrando numerosos restaurantes que ofrecen todo tipo de delicados bocados, e incluso alguno de ellos destaca por el distintivo gastrómnyas.

Todo esto regado con vinos de la Ribera del Duero, para llegar al final de nuestro ágape con un buen ponche segoviano o nuestras pastas más características y típicas, los amarguillos de Riaza.



Si quiere ampliar más información:

Ofic. Turismo **Arévalo** (Ávila)

Arco del Alcocer, s/n

Telf.: 920 30 13 80

www.ayuntamientoarevalo.es

Ofic. Turismo **Ayllón** (Segovia)

Plaza Mayor, s/n

Telf.: 680 71 72 78

www.ayllon.es

Ofic. Turismo **Cuéllar** (Segovia)

C/ Palacio, s/n (Castillo)

Telf.: 921 14 22 03

www.cuellar.es

Ofic. Turismo **El Espinar** (Segovia)

Plaza de la Constitución, s/n

Telf.: 921 18 13 42

www.elespinar.es

Ofic. Turismo **Fuentidueña** (Segovia)

Plaza de la Villa, 1 (edificio Ayuntamiento)

Telf.: 921 53 34 64

www.fuentiduena.es

Ofic. Turismo **Madrigal de las Altas Torres** (Ávila)

Plaza Santa María, 1

Telf.: 920 32 00 01

www.ayuntamientodemadrigaldelasaltastorres.com

Ofic. Turismo **Riaza** (Segovia)

Avda. de Madrid, 2 (junto cuartel de la Guardia Civil)

Telf.: 921 55 04 30 / 921 55 00 16

www.riaza.es