

**Restaurante Valentín**  
Aguilar de Campoo  
Avd Ronda 23, Tel 979 122 125

Lingote de Trucha Ahumada con Membrillo y Mermelada de Tomate

Tosta de Morcilla de Cillamayor Encebollada con Piñones y Teja de Queso Del Cerrato

Ensalada Tibia de Queso de Cabra, Crujiente de Langostino y Cremoso de Higos

Timbal de Trucha Relleno de Espinacas Sobre Mosaico de Pimiento Asado

Solomillo de Cerdo Ibérico en Hojaldre Relleno de Torta del Casar y Setas al Oporto

Tiramisú  
Tinto Silencio de Valdiruela (Ribera del Duero)  
Café  
Chupito de Orujo

**Restaurante Mesón Añejo**  
Aguilar de Campoo  
C/ Comercio 10 Tel 979 122 971

Crema de Almendras del Mesonero

Puerros a la planchas sobre cama de verduras y setas variadas de nuestras Tierras

Rape relleno de cigala y foie con salsa del Monacato

Entrecot de novillo de la Montaña con salsa medieval de vino tinto

Pastel cremoso de arroz con leche al estilo de las Abadías

Vino Pinna Fidelis roble 2006 (Ribera Duero)  
Viña Herminia crianza 2002 (Rioja)

Café y Chupito de licor

**Restaurante Posada Santa María La Real**  
Aguilar de Campoo  
Ctra. Cevera s/n Tel 979 122 000

**Crema de los cangrejos del río**  
*Receta proveniente de los conventos castellanos y leoneses S.XVI*

**Empanada de verdura de Bernardo el Carpio**  
*Receta Original S.XV de la huerta de S<sup>a</sup> M<sup>a</sup> La Real*

**Fritos de Bacalao con miel**  
*Monasterio de Santa clara de Burgos S. XVI*

**Cordero en caldereta**  
*Receta de Diego Granados S.XVIII*

**Pecaditos de Novicia**

**Cafés y Orujos de la tierra**  
Bodega  
DO. Ribera del Duero Tinto Roble

**Restaurante Cortés**  
Aguilar de Campoo  
C/ Puente 39 Tel 979 125 080

**Ensalada de Formatus con Hidromiel de manzana**  
*Ensalada de quesos con jalea de manzana*

**Salazones Medievales y sopas de ajo con huevo escalfado**  
*El cuenco de más pan que carne*

**Gadux al horno con piperrada de pimentón**  
*Bacalao al horno con pimientos de Torquemada*

**Agnus asado de Palatii**  
*Lechazo asado de castilla con patata panadera*

**Hojaldres y golosinas del Mesón**

**Frutas de la Tierra**  
**Licos del Peregrino**  
**Vinos Bodegas Recoletas y Pagos del Rey**

**MESON EL CHILI**  
Aguilar de Campoo  
Zona del embalse Tel 979 181 592

Tostada de pisto de verduras de la huerta.

Pimientos rellenos de hongos de monte y Foie de pato regado con Pedro Ximenez

Sopas de Ajo con caldo de gallina, picatostes ibéricos y huevo

Cordero Lechal con salsa de miel y frutos secos.

Tarta de queso y membrillo con cuajada y miel.

Café  
Copa de licor  
Vino de Crianza y aguas

**Restaurante Siglo XX**  
Aguilar de Campoo  
Plaza España 11, Tel 979 122 900

Sopa Castellana

Tabla de embutidos y Revuelto de Setas y Jamón

Plato Castellano de Chuletillas de lechazo, mollejas, Morcilla, Torreznos de la olla

Lomo Casero Adobado

Postres Caseros

Vino Crianza  
Café de puchero  
Chupito de vino dulce

**Restaurante Hostería El Convento**  
Santa Maria de Mave Tel 979 123 611

**Migas ancestrales**

**Olla podrida del siglo XII ,**  
*Antecedente del cocido*

**Ajoarriero de bacalao**  
*Plato de vigilia, de arrieros y caminantes*

**Civet de ciervo**  
*Alta cocina milenaria*

**Leche frita del convento, con azúcar o miel**

Vino Riberas de Duero  
Café y Chupito

**Restaurante SPA LA HERRERIA**  
Villanueva de Henares Tel 979 128 500

Tosta con Tomate

Sopa Scaldunis de calabaza y cebolla

Sofrito de Chipirones a las hierbas aromáticas

Jarrete de cerdo con Manzanas

Torrijas con Miel y piñones

Vino Ribera del Duero Abadía Retuerta

Café y chupito

# Restaurante TICIANO

Villallano Tel 979 123 610

Royal de queso de cabra con espuma de miel

Ensalada de carabinero con crema de alcachofa, leche cuajada Martín Blanco

Trucha ahumada con chudney de manzana y crujiente de tomillo y romero

Falda de ternera asada a baja temperatura, con trufa y chalotas

Tarta de queso con frutos del bosque

Ribera de Duero

Café y Chupito