

# TIERRA

*BURGOS, FOOD AND TRAVEL INSANITY*



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

El momento está en tus manos  
*The time is on your hands*



IPHONE



ANDROID

**Monumentos, Restaurantes, Bares, Geolocalización, Tapas**

Descárgatela  
Gratis



**DISFRUTA  
BURGOS**



ESPAÑOL

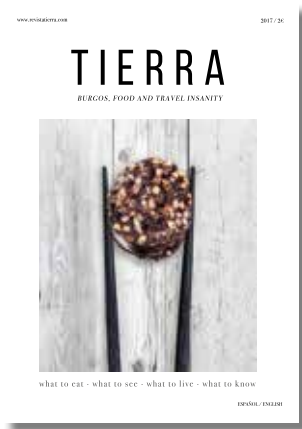


ENGLISH



FRANÇAIS





*Esta revista es propiedad de este establecimiento. Si desea adquirir un ejemplar por 2€, solicítelo.*

#### PUBLICIDAD

[publicidad@revistatierra.com](mailto:publicidad@revistatierra.com)

#### CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

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

#### SÍGUENOS ONLINE

[revistatierra.com](http://revistatierra.com)

Esta revista está disponible en:  
Habitaciones de hoteles de Burgos y  
Parador de Lerma  
Establecimientos recomendados por TIERRA.  
Oficina de turismo.



Todas las fotografías de los monumentos de Burgos son un pequeño extracto del libro 'Burgos, Luz Tamizada', de Santiago Escribano

'Burgos, luz tamizada' recorre la ciudad a través de 225 imágenes combinadas con textos de literatos burgaleses o escritores ilustres que han visitado esta ciudad como Hans Christian Andersen, Alejandro Dumas o Federico García Lorca.

De venta en librerías de Burgos y su página web [www.santiagoescribanofotografia.es](http://www.santiagoescribanofotografia.es)

All the photographs of the Burgos monuments are taken from the book 'Burgos, luz tamizada' ['Burgos, Filtered Light'] by Santiago Escribano.

'Burgos, luz tamizada' explores the city through 225 images combined with texts from Burgos's literary community or writers who have visited it, such as Hans Christian Andersen, Alexandre Dumas and Federico García Lorca.

On sale in Burgos bookshops and on the website [www.santiagoescribanofotografia.es](http://www.santiagoescribanofotografia.es)

#### STAFF

DIRECCIÓN DE ARTE: *Miriam Fernández Rivas* · REDACCIÓN: *Miguel Santamarina (Redactor Jefe), Miriam Fernández (Gastronomía), Elsa González* · PUBLICIDAD: *Carolina de Pablo*  
TRADUCCIÓN: *James Thomas* · ADMINISTRACIÓN: *Ángel Fernández*

#### HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO:


FOTOGRAFÍA: *Luis Mena, Rebeca Serna (viajeros30.com), Fotografías cedidas por los establecimientos recomendados.* · REDACCIÓN: *Javier Rodríguez Alonso*

TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.

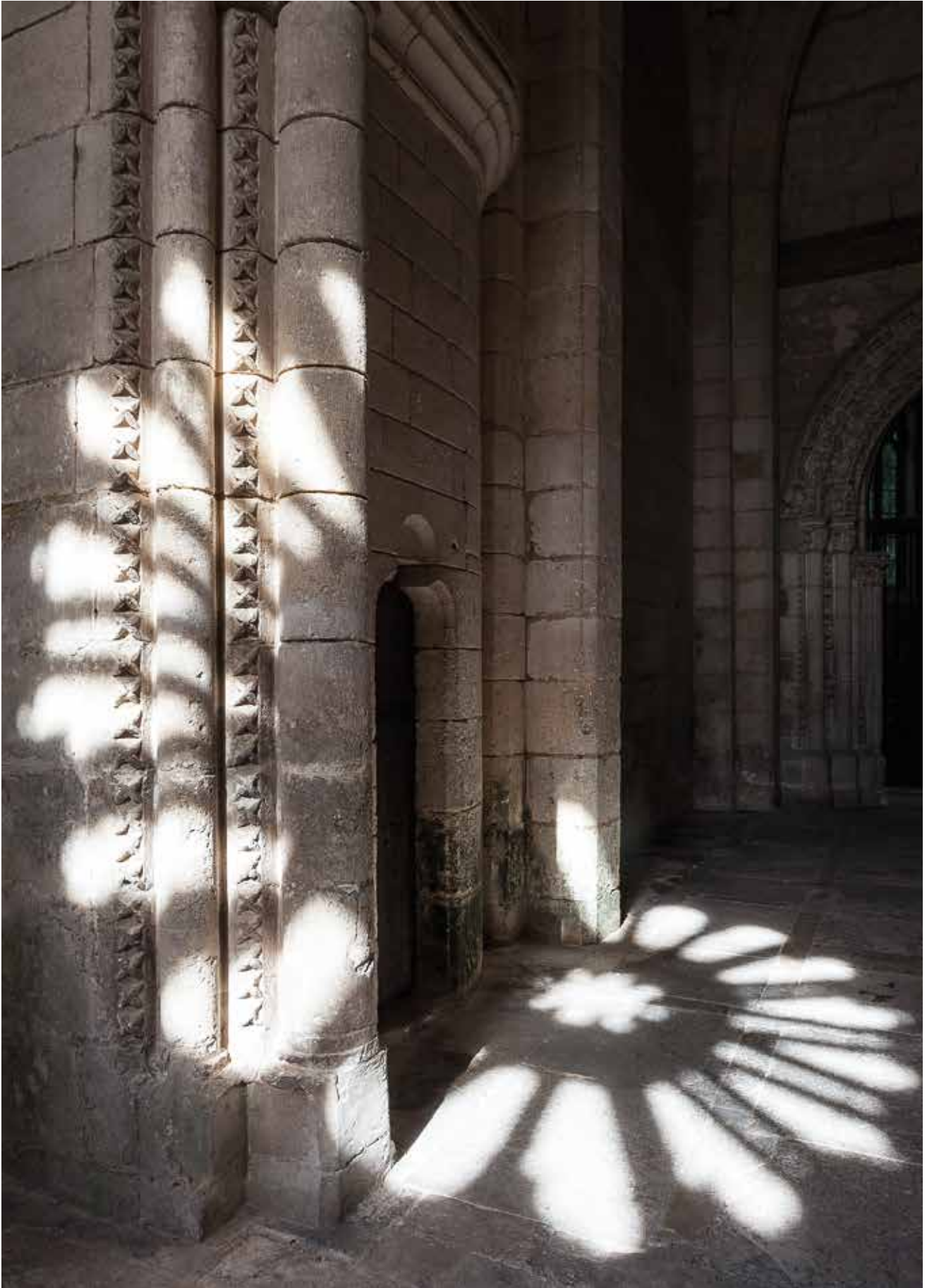
Deposito Legal: BU 54-2017

18.000 ejemplares auditados por la 

DIRECCIÓN: *José Ramón de Pablo*

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Ediciones y Recursos Ocioculturales S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



ÓCULO ROMÁNICO EN EL ATRIO DE LA IGLESIA. MONASTERIO DE LAS HUELGAS

# MONASTERIO DE LAS HUELGAS Y HOSPITAL DEL REY

---

PALABRAS MAYORES · APOTHEOSIS

*Fotos: Santiago Escribano*

Situado en la margen izquierda del río Arlanzón, el Real Monasterio de las Huelgas, custodio de innumerables grandezas, fue fundado por Alfonso VIII y enriquecido por sus sucesores. Los mayores tesoros que este edificio alberga son su significado y su memoria: desdicha y gloria de los personajes que crearon España.

El lugar elegido para levantar este monasterio cisterciense femenino fue un pequeño palacio, del cual todavía se conservan algunos vestigios. Alfonso VIII, el de las Navas de Tolosa, quiso que estos terrenos, dedicados a tierras de cultivo y pastos conocidos como “Las Huelgas”, fueran el lugar donde construir su panteón real. Muchos de los sepulcros aquí guardados son de gran importancia artística e histórica, como los de Enrique I de Castilla y Fernando de la Cerda. Las piezas conservadas de los ajuares funerarios se exhiben en su Museo de Telas Medievales, considerado uno de los más importantes del mundo.

El empeño de la reina Leonor por conseguir que esta fundación se erigiera –con el fin de que las mujeres pudieran alcanzar los mismos niveles de mando y responsabilidad que los hombres– lo convirtió en la casa madre de los monasterios cistercienses de Castilla y León. La elevada jerarquía de la abadesa se mostraba con una mitra y un báculo que le asemejaban a un obispo femenino.

Actualmente, mantiene las funciones monásticas, y además de poder hacer una visita guiada con una duración de una hora por sus aposentos, también pone a disposición de los turistas tanto los productos que elaboran con porcelana como la hospedería. Si elegimos alojarnos, debemos saber que la estancia máxima es de ocho días y que la aportación económica es libre, según las posibilidades de cada persona.

La historia del Monasterio está muy unida a la del Hospital del Rey. Fundado también por Alfonso VIII, fue una institución de gran importancia asistencial dedicada al cuidado de peregrinos y enfermos sin recursos. Destaca su Patio de los Romeros, de bella fachada plateresca del s. XVI. En la actualidad, es sede de la Universidad de Burgos.

Situated on the left bank of the river Arlanzón, the Abbey of Santa María Real de las Huelgas, custodian of countless grandees, was founded by Alfonso VIII and enriched by his successors. The greatest treasures housed here are its meaning and memory: the glories and misfortunes of the characters that created Spain.

The spot chosen for this monastery of Cistercian nuns was a small palace, some of whose remains still exist. Alfonso VIII, he of Las Navas de Tolosa, wanted these plots, allocated for farmland and pasture known as “Las Huelgas” (‘Fallow Lands’), to be the site of his royal vault. Many of the tombs here are of great aesthetic and historical importance, such as those of Henry I of Castile and Ferdinand de la Cerda. The preserved pieces of the funerary objects are on display in its museum of medieval textiles (Museo de Telas Medievales), one of the most important in the world.

The resolve of Eleanor of Castile to ensure that this foundation was erected – with the purpose of enabling women to reach the same levels of authority and responsibility as men – transformed it into the motherhouse of the Cistercian monasteries of Castile and León. The elevated rank of the abbess was expressed by means of a mitre and staff that made her look like a woman bishop.

The building maintains its monastic functions, and in addition to offering one-hour guided tours of its bedrooms, tourists can access several of its artefacts made from porcelain and also the guest quarters. If you choose to lodge in the premises, you must be aware that the maximum stay is for eight days and that the financial contribution starts at nothing, according to each person’s capabilities.

The monastery’s history is closely linked to that of the ‘Hospital del Rey’. Also established by Alfonso VIII, this was a highly important charitable institution dedicated to the care of pilgrims and destitute patients. Of particular note is the Patio de los Romeros, with its fine 16th-century plateresque façade. It is now the main site of the University of Burgos.







MONASTERIO DE LAS HUELGAS



HOSPITAL DEL REY:



## CASTILLO Y CIUDAD

---

AMORES ENFRENTADOS · WARRING LOVERS

Fotos: Santiago Escribano

**B**urgos y su Castillo han compartido, a lo largo de los siglos, una historia de amor y odio. Su convivencia fue especialmente difícil en tiempos de Fernando el Católico y volvió a ser problemática durante la invasión napoleónica. Franceses e ingleses libraron aquí una cruenta batalla, los primeros desde el castillo —utilizado como fuerte imperial—, el cual volaron al abandonar su posición, sacrificando a sus propios soldados y destruyendo la vidrieras de la Catedral y de la Iglesia de Santa María la Blanca; y los segundos, desde el exterior, asediando la fortaleza.

Aunque la historia parece haberlos reconciliado, Burgos y su Castillo aún siguen mostrando cierto distanciamiento.

El camino hasta la fortaleza es empinado, pero la recompensa merece la pena. Para hacer más livianas las cuestas, recomendamos al viajero girarse cada pocos pasos para disfrutar de las vistas —siempre diferentes y con sorprendentes matices— de la Catedral. Una vez terminado el primer tramo de escaleras, nos encontraremos en una pequeña plaza donde podremos disfrutar de dos de las joyas de Burgos: el CAB, el centro de arte contemporáneo de Caja Burgos, espacio expositivo con interesantes muestras temporales que cuenta con una magnífica biblioteca y una coqueta terraza, desde la que sentiremos la ciudad de una forma muy especial; y el museo del retablo de San Esteban, que alberga obras de Simón de Colonia, Nicolás de Vergara y Juan de Vallejo entre otros.

**B**urgos and its castle, throughout the centuries, have shared a history of love and hate. Their coexistence was especially difficult in the days of Ferdinand the Catholic and was again problematic during the Napoleonic invasion. The French and English fought a bloody battle here, the former occupying the castle — used as an imperial fort —, which they exploded on abandonment of their position, sacrificing their own soldiers and destroying the cathedral's stained glass windows and those of the church of Santa María la Blanca; the latter laying siege to the fortress from outside.

Although history seems to have reconciled them, there is still a degree of estrangement between Burgos and its castle.

The path up towards the fortress is steep, but the reward is definitely worth the effort. To make the slopes more manageable, the traveller is advised to turn around at regular intervals to enjoy the ever-changing, astonishingly nuanced views of the cathedral. After scaling the first flight of stairs, you'll find yourselves in a small square where you can enjoy two of the crown jewels of Burgos: the CAB (Centre of Arts Caja de Burgos), an exhibition space with fascinating temporary displays, a magnificent library and a charming terrace, from which you can experience the city in an extra-special way; and the Museum of the Altarpiece of San Esteban, which boasts works by, among others, Simón de Colonia, Nicolás de Vergara and Juan de Vallejo.









MIRADOR DEL CASTILLO





PALACIO DE CASTILFALÉ Y PUERTA DE LA CORONERÍA

Empachados de arte, retomaremos el camino hacia el Castillo. Las escaleras nos dejarán al lado de su mirador, el lugar idóneo para contemplar la ciudad y descubrir sus rincones guiados por el mural de bronce colocado encima de la baranda, un relieve explicativo con los monumentos y lugares más importantes de Burgos.

Un último repecho nos llevará a nuestro destino, el Castillo de Burgos. Su entorno se ha convertido en un espacio lúdico para pequeños y mayores que cuenta con dos locales de hostelería y un parque de cuerdas. Aquí, se celebra en mayo una de las más importantes romerías de la ciudad, la de la Virgen Blanca. El acceso al Castillo es de pago. En su interior podemos realizar una visita libre y también un itinerario, acompañados de un guía, por las galerías subterráneas.

*Sated by art, you then resume the path towards the castle. The stairs will leave you beside its lookout tower, the ideal place to view the city and discover its hidden corners, guided by the bronze mural hanging above the railings, an explanatory relief detailing the most important monuments and sites in Burgos.*

*One last steep slope leads you to your destination: the Castle of Burgos. Its surroundings have been turned into a fun space for young and old with two places to eat and drink and an adventure playground. Here, in May, they celebrate one of the city's most important religious pilgrimages, the Festival of the White Virgin. There is a charge to enter the castle. Once inside, you are free to visit the sights and take part in a guided tour of the underground passages.*

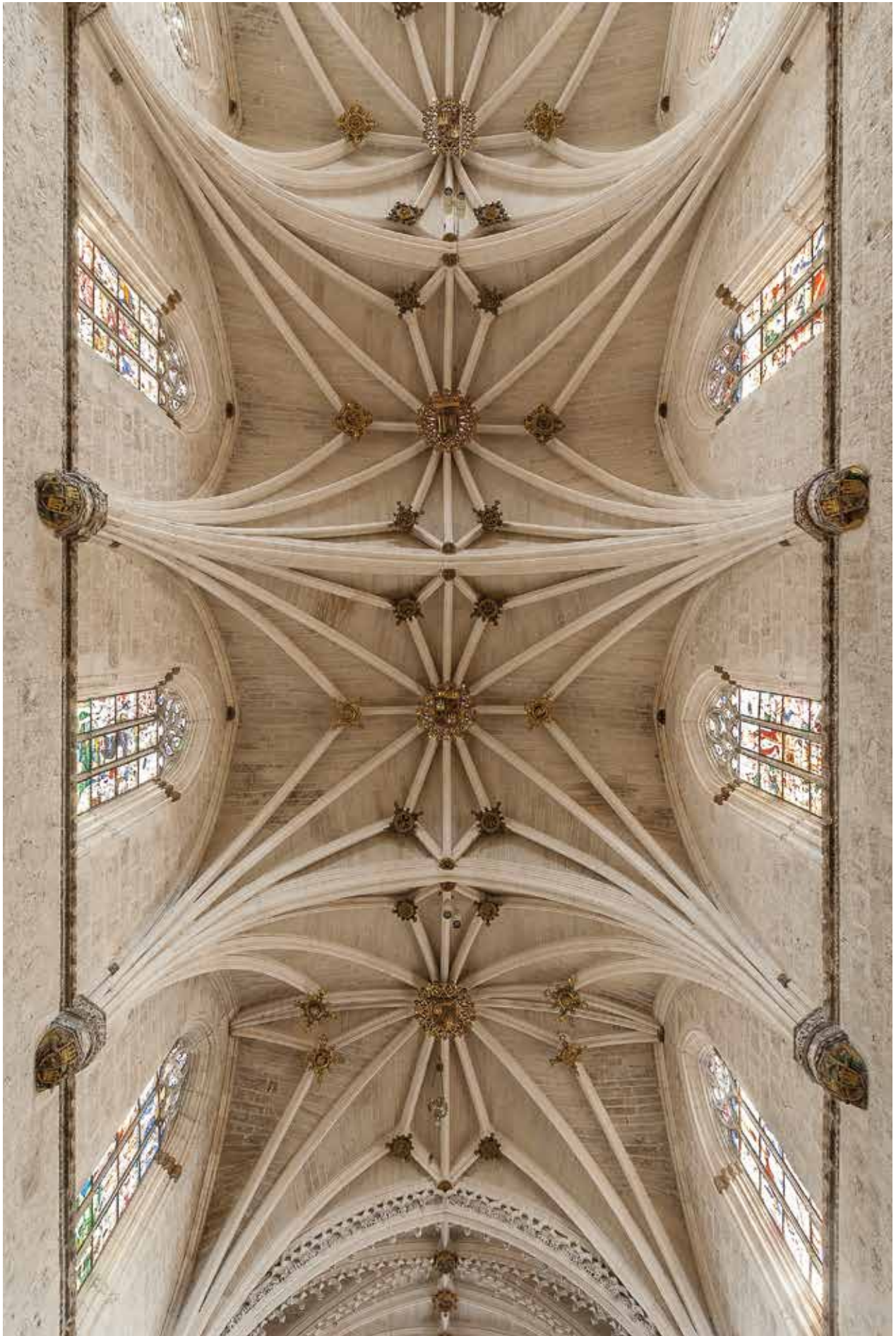


CASTILLO · Cerro de San Miguel, s/n, Burgos · [www.aytoburgos.es](http://www.aytoburgos.es) ③

IGLESIA DE SAN ESTEBAN · Calle San Esteban, s/n, Burgos · [www.aytoburgos.es](http://www.aytoburgos.es) ④

CAB · Calle Saldaña, s/n, Burgos · [ww.cabdeburgos.com](http://ww.cabdeburgos.com) ⑤





BÓVEDAS DE LA IGLESIA Y VIDRIERAS DE FLANDES DE FINALES DEL SIGLO XV CARTUJA DE MIRAFLORES.

# CARTUJA DE MIRAFLORES Y ENTORNO

EL PASEO DEL ARTE · THE ART WALK

Fotos: Santiago Escribano

## ***Federico García Lorca, 1918***

“El camino que conduce a la Cartuja se desliza suave entre los saúcos y las retamas, perdiéndose en el corazón gris de la tarde otoñal. Las laderas, tapizadas de verde oscuro, tienen una modulación delicada al morir en la llanura. [...] A lo lejos, torres cuadradas y severas de pueblos de abolengo, hoy mutilados, solos en su grandeza. [...]”

*Impresiones y paisajes.*

“The path leading to the Charterhouse sneaks gradually between elder trees and brooms, vanishing in the grey haze of an autumn afternoon. The hillsides, covered in dark green, smooth out imperceptibly as they bleed into the plain. [...] In the distance, stern square towers of noble villages, now ruined, lonely in their grandeur [...]”

*Impressions and Landscapes*



**L**a Cartuja de Miraflores está situada en un enclave de gran riqueza paisajística, a tan solo tres kilómetros de Burgos. Originalmente, fue una finca de caza del rey Enrique III que el monarca utilizaba como palacio de descanso. Fue cedido a los monjes cartujos, de la orden de San Bruno, y reformado y refundado como monasterio en 1441 por el rey Juan II de Castilla, hijo de Enrique III. En 1452, sufrió un incendio que obligó a la reconstrucción del edificio de la mano del arquitecto Juan de Colonia, que en esos momentos se encontraba trabajando en la Catedral de Burgos.

La mejor forma de llegar al Monasterio es caminar hacia el este, siguiendo la ribera del río Arlanzón, hasta adentrarnos en La Quinta —parque emblemático de Burgos—. Se debe continuar el camino sin perder la oportunidad de visitar La Fuente del Prior para tomar un buen trago de agua del manantial antes del tramo final de nuestro paseo: una pronunciada cuesta flanqueada por grandes castaños que invocan al silencio y la reflexión.

Al cruzar el portón de acceso a la Cartuja de Miraflores, nos encontramos con el claustro medieval y acto seguido con una estatua de piedra de San Bruno —fundador de la orden— en el patio. Una vez en el interior, el coro de los padres —cuarenta sitios distribuidos en dos grupos— atraparán la atención del visitante. El centro de la nave está reservado para los sepulcros Reales, un encargo de Isabel la Católica al artista Gil de Siloé. Aquí, encontraremos el sepulcro de Juan II e Isabel de Portugal y en el lateral de la nave el del Infante Alfonso de Castilla. El retablo mayor es una de las obras más importantes del gótico español. Se recomienda acudir antes de caer el sol, con suerte se podrá ver a algún cartujo volviendo de su paseo —en silencio— camino de sus aposentos. Fue declarada Monumento Nacional en 1923 y Bien de Interés Cultural en 1985.

Si has llegado hasta aquí en tu coche, te proponemos acercarte hasta el Monasterio de San Pedro de Cardeña. Fundado por los benedictinos, su iglesia alberga el panteón donde estuvieron enterrados el Cid y su esposa Doña Jimena. En el monasterio se conserva la bodega románica más antigua de España en uso comercial, donde se fabrica el licor llamado Tizona del Cid, que se elabora a partir de 30 hierbas que maceran en barricas de roble durante al menos quince días; el tinto Valdevegón, hecho con uva de La Rioja; y la cerveza Trappista Cardeña —es el primer monasterio español en producirla—.

**T**he Miraflores Charterhouse (Cartuja de Miraflores) is located in an enclave of exceptionally beautiful landscape, only two miles from Burgos. It was originally a hunting lodge for Henry III of Castile which was used by the monarch as a palace of rest. It was bequeathed to the Carthusian monks of the Order of San Bruno, renovated and then founded as a monastery in 1441 by King John II of Castile, son of Henry III. In 1452, a major fire necessitated the restructuring of the building by the architect Juan de Colonia, who at the time was working on Burgos Cathedral.

The best way to reach the monastery is to walk eastwards, along the shore of the river Arlanzón, until you reach the heart of La Quinta —the emblematic park of Burgos—. Make sure you don't complete the route without the chance to visit La Fuente del Prior (The Prior's Fountain), taking a swig of spring water before the last section of the walk: a pronounced slope flanked by large chestnut trees invoking silence and reflection.

After crossing the access gate to the charterhouse, you encounter the medieval cloister and then, in the courtyard, a stone statue of Saint Bruno, founder of the order. Once in the interior, the visitor's attention will be caught by the choir of the Fathers —forty seats of honour divided into two groups. The nave's centre is reserved for the royal sepulchres, commissioned by Isabella the Catholic to the artist Gil de Siloé. Here, you'll find the Sepulchres of John II of Castile and Isabella of Portugal and, in the side of the nave, that of Prince Alfonso of Castile. The main altarpiece is one of the most important examples of Spanish Gothic style. Arrival before sunset is recommended: with luck you might see a Carthusian monk returning to his chambers —in silence— from his daily walk. The building was declared a national monument in 1923 and a Bien de Interés Cultural (Heritage of Cultural Interest) in 1985.

If you've travelled here by car, we suggest that you also visit the Monastery of San Pedro de Cardeña. Founded by the Benedictines, its church contains the mausoleum where El Cid and his wife Doña Jimena were buried. Preserved inside the monastery is the oldest Romanesque wine cellar in Spain that is still in commercial use, where they manufacture the liqueur known as Tizona del Cid, made from 30 herbs macerated in oak barrels for at least fifteen days, the red Valdevegón wine, made with grapes from La Rioja and the Trappist beer Cardeña — the first Spanish monastery to produce it.





CARTUJA DE MIRAFLORES



CARTUJA DE MIRAFLORES



TALLA DE SAN BRUNO,



# MUSEO DE LA EVOLUCIÓN HUMANA Y ATAPUERCA

---

DESMONTANDO A MIGUELÓN · DECODING MIGUELÓN

Fotos: Santiago Escribano

**G**ran Dolina, Miguelón, Excalibur o Sima de los Huesos son palabras que forman parte de nuestro vocabulario gracias a los descubrimientos arqueológicos de las últimas décadas. Estos casi 25 años de investigación, dirigida por Eudald Carbonell, Juan Luis Arsuaga y José María Bermúdez de Castro, han hecho de Atapuerca un gran parque temático de la prehistoria a nivel mundial.

Los yacimientos de la sierra de Atapuerca, declarados Patrimonio de la Humanidad, están situados a 15 kilómetros de la ciudad de Burgos. Los tres más significativos que se incluyen en la visita son: la Sima del Elefante, Galería y la Gran Dolina. Dos son los lugares de encuentro de visitantes, el CAYAC y el CAREX, los cuales sirven de punto salida de los autocares hacia los yacimientos.



Como cabecera del denominado “Sistema Atapuerca” está el Museo de la Evolución Humana, localizado a 5 minutos escasos de la Catedral. Un espacio museístico con más de 200 originales hallados en la sierra de Atapuerca, entre los que destacan los de *Homo heilderbergensis* y *Homo antecessor*. El MEH no es solo un lugar de exhibición, también es un centro divulgativo de primer orden, innovador y atractivo para todo tipo de público, dotado de una arquitectura espectacular y simbólica.

**G**ran Dolina, Miguelón, Excalibur and Sima de los Huesos (‘Pit of Bones’) are all features of our archaeological vocabulary thanks to the discoveries of recent decades. The last 25 years of scientific research, led by Eudald Carbonell, Juan Luis Arsuaga and José María Bermúdez de Castro, have transformed Atapuerca into a major prehistoric theme park of international repute.

The sites of the Atapuerca Mountains, declared a UNESCO World Heritage Site, are located around 10 miles from the centre of Burgos. The three most important to be visited are: Sima del Elefante (‘Elephant Pit’), Galería (‘Gallery’) and Gran Dolina (‘Big Sinkhole’). There are two visitor assembly points: the CAYAC and the CAREX, which also function as departure points for coaches towards the sites.

At the head of the so-called “Atapuerca System” is the Museum of Human Evolution, situated barely 5 minutes from the Cathedral. This museum space contains more than 200 human remains discovered in the Atapuerca Mountains, amongst which examples of *Homo heilderbergensis* and *Homo antecessor* demand your attention. The museum is not only an exhibition space, but also a first-rate education centre, combining innovation and attractiveness for a wide and diverse public with its spectacular and symbolic architectural design.

---

YACIMIENTOS DE ATAPUERCA Carretera de Logroño, Km 44, Ibeas de Juarros, Burgos   
MUSEO DE LA EVOLUCIÓN. Paseo Sierra de Atapuerca, s/n, Burgos · [www.museoevolucionhumana.com](http://www.museoevolucionhumana.com) 



HOMO HEIDELBERGENSIS "MIGUELÓN"





# CATEDRAL DE BURGOS Y ALREDEDORES

CATEDRAL ENTRE CATEDRALES  
A CATHEDRAL AMONG CATHEDRALS

Fotos: Santiago Escribano

*Alphonse Cordier, 1866*

¡Qué hermosa es!  
Soberbio monumento, poema de piedras,  
fantasía arquitectónica,  
lo mejor que se puede soñar en escultura gótica...  
verdadero encaje,  
tanto en su exterior como en el interior.  
*A travers la France, l'Italie, la Suisse et l'Espagne.*

*What a beauty!  
Splendid monument, poem in stone,  
An architectural fantasy,  
The finest imaginable in Gothic sculpture...  
Exemplum of construction,  
For both its exterior and interior  
A travers la France, l'Italie, la Suisse et l'Espagne.*







PASEO DEL ESPOLÓN. ARCO DE SANTA MARÍA





CIMBORRIO O LINTERNA DEL CRUCERO



**M**uchos y rotundos son los argumentos que hacen especial a la Catedral de Burgos: sus distinciones, Monumento Nacional y Patrimonio de la Humanidad; las maravillas arquitectónicas del exterior, sus fachadas de Santa María —rematada con las distintivas agujas chapiteles—, Coronaría, Sarmental y Pellejería; las joyas del interior, la Escalera Dorada, el Papamoscas, la capilla de los Condestables y la sillería del coro; y la categoría y renombre de los maestros que en ella trabajaron, Diego y Gil de Siloé, Juan de Colonia y Vigarney.

Su figura nos acompañará durante toda nuestra visita a la ciudad. Es recomendable observarla desde diferentes rincones y perspectivas para poder apreciar todos los detalles de esta obra maestra de la arquitectura.

Su visita es obligada, pero también lo es disfrutar de su entorno. Enclavada en el centro histórico de la ciudad de Burgos, junto a ella hay edificios tan representativos como el Arco de Santa María, arco triunfal abierto al público, donde se realiza una interesante programación expositiva durante todo el año.

Ya en la calle Fernán González, el visitante podrá paladear otra de las obras de arte que alberga el casco antiguo de la ciudad castellana, la Iglesia de San Nicolás de Bari. A escasos metros de la Seo burgalesa, este templo tiene en su interior uno de los secretos mejor guardados y que más sorprenderán al turista, el retablo renacentista esculpido por los Colonia.

Las calles y callejuelas de los adelaños —La Paloma, Sombrería, San Lorenzo...— están salpicadas de bares, tabernas y restaurantes en los que disfrutar de los ricos caldos castellanos y sus nobles viandas; de sabrosas tapas y raciones; y de reconstituyentes cocidos y jugosos asados.

Como colofón, no se nos ocurre mejor recomendación que una tranquila caminata por uno de los paseos más emblemáticos de Burgos, el del Espolón. El “salón” de la ciudad. Que conecta el mencionado Arco de Santa María con el Teatro Principal. Dividido en tres espacios diferenciados, ajardinado y arbolado, aquí se juntan locales y foráneos en perfecta comunión a cualquier hora del día.

Y es que tanto arte merece una digestión reposada.



**T**here are convincing arguments for the uniqueness of Burgos Cathedral: its status as National Monument of Spain and UNESCO World Heritage Site; the architectonic marvels of its exterior, such as the main Façade of Saint Mary –topped with its distinctive spires– and the façades and portals of the Coronería, Sarmental and Pellejería; the interior jewels of the Golden staircase, Papamoscas clock, Constable’s chapel and choir stall; the rank and renown of the masters who worked there: Diego and Gil de Siloé, Juan de Colonia and Felipe Vigarny.

*Its silhouette will be your constant companion throughout your stay in the city. Seeing it from a variety of angles and perspectives is recommended to appreciate every detail of this architectural masterpiece.*

*The cathedral is a must visit, but you should also enjoy its surroundings. Set in the historic core of Burgos, next to it you’ll find emblematic buildings such as the Arco de Santa María, a triumphal arch open to the public, which houses an interesting all-year-round programme of exhibitions.*

*In calle Fernán González, the tourist can savour another of the works of art harboured in the old centre of the Castilian city, the Iglesia de San Nicolás de Bari. Only a few metres from the cathedral, this temple guards inside one of the city’s best-kept and most surprising secrets: the Renaissance altarpiece sculpted by Juan de Colonia and his son Francisco.*

*The adjoining streets and alleyways –La Paloma, Sombrería, San Lorenzo...– are dotted with bars, taverns and restaurants in which to enjoy some of the delicious food on offer: Castilian broths and fine lunches; tasty snacks and tapas; invigorating stews and succulent roasts.*

*To finish, we can think of nothing better than a tranquil stroll along one of the most characteristic thoroughfares in Burgos: the Paseo del Espolón. The city’s “hall” or salon, connecting the above-mentioned Arco de Santa María with the Teatro Principal. Divided into three distinct spaces, landscaped and tree-lined, here locals and others come together in perfect harmony at all hours of the day.*

*For so much art truly deserves to be digested properly.*



---

CATEDRAL DE BURGOS · Plaza de Santa María, s/n, Burgos · [catedraldeburgos.es](http://catedraldeburgos.es) 10

ARCO DE SANTA MARÍA · Plaza Rey San Fernando, s/n, Burgos · [www.aytoburgos.es](http://www.aytoburgos.es) 11

IGLESIA DE SAN NICOLÁS · Calle de Fernán González, Burgos · [www.aytoburgos.es](http://www.aytoburgos.es) 12



VISTAS DE LA CATEDRAL



# ESPACIOS PARA EL ARTE

## ART SPACES

LA FUNDACIÓN CAJA DE BURGOS OFRECE EN CULTURAL CORDÓN Y EN EL CAB UN AMBICIOSO PROGRAMA EXPOSITIVO QUE ABARCA UNA GRAN VARIEDAD DE MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS

THE CAJA DE BURGOS FOUNDATION OFFERS, IN THE CULTURAL CORDON AND IN THE CAB, AN AMBITIOUS PROGRAM OF EXHIBITIONS COVERING A WIDE RANGE OF ARTISTIC DISPLAYS

La sala Cultural Cordón, instalada en el rehabilitado Palacio de los Condestables de Castilla, cumple 30 años de actividad expositiva en este 2017. Si entre 1987 y 2005 centró su atención el arte contemporáneo español, con muestras dedicadas a artistas como Eduardo Chillida, Antoni Tàpies, Luis Gordillo o Carmen Laffón, a partir de 2005 acoge muestras más transversales, dotadas de fuerte aparato crítico e investigador en muchos casos, que han permitido acercar al público de Cultural Cordón a manifestaciones artísticas, culturales e históricas de primer orden. Exposiciones como “Espíritu Barroco”, “Egipto”. “Arte para la eternidad”, “Il giardino segreto o África. Mito y creación”, junto a las dedicadas a artistas como Sorolla, Duchamp, Warhol, Oteiza o Fortuny, entre otras, identifican algunos de los más destacados momentos de su proyecto expositivo.

Por su parte, el Centro de Arte Caja de Burgos CAB, instalado en las faldas del Castillo de Burgos, junto a la iglesia de San Esteban, y con unas vistas privilegiadas sobre el bellísimo barrio gótico de la ciudad, el Centro de Arte Caja de Burgos CAB brinda una mirada abierta a la creación contemporánea nacional e internacional.

Engarzado en un atractivo itinerario histórico y cultural que parte del Museo de la Evolución Humana y la Catedral y se detiene en jalones como la iglesia de San Nicolás y el Museo del Retablo, el CAB acoge, a través de un variado programa expositivo, una muestra de la creación plástica y visual de nuestro tiempo, con una clara presencia de las nuevas tendencias.

El centro ofrece una estimulante vía de contacto con la actualidad de la creación contemporánea que incluye también talleres didácticos y proyectos experimentales que interrelacionen la plástica con los audiovisuales, el net-art, la arquitectura, la música y las artes escénicas.

The Cultural Cordón room in the restored Palace of the Constables of Castile, celebrates thirty years of putting on exhibitions in 2017. If, between 1987 and 2005, its focus was rather on contemporary Spanish art, with displays by artists such as Eduardo Chillida, Antoni Tàpies, Luis Gordillo and Carmen Laffón, since 2005 it has embraced displays from further afield, in many cases enhanced by substantial critical and research teams, that have enabled the Cultural Cordón's public to get close up to first-rate historical, cultural and artistic exhibits.

Exhibitions such as “Baroque Spirit”, “Egypt”, “Art for Eternity”, “The Secret Garden and Africa: Myth and Creation”, alongside exhibitions dedicated to, among others, artists such as Sorolla, Duchamp, Warhol, Oteiza and Fortuny, constitute some of the most important moments in its exhibition history.

For its part, the Caja de Burgos Centre of Art (CAB), whose headquarters are found at the foot of Burgos Castle next to the Church of San Esteban and which enjoys exceptional views all over the city's beautiful Gothic Quarter, is an institution openly dedicated to the development of contemporary national and international art and culture.

One link in an enticing cultural and historical tour starting at the Museum of Human Evolution and the Cathedral and stopping off at landmarks such as San Nicolás Church and the Altarpiece Museum, the CAB houses, by way of its varied exhibition program, a fine selection of the visual and plastic art of our times, with a notable presence of recent schools and trends.

The centre offers a stimulating point of contact with the latest in contemporary creativity which also includes educational workshops and experimental projects that allow the plastic arts to interrelate with audiovisual art, net art, architecture, music and the performing arts.

CULTURAL CORDÓN · Plaza de la Libertad, s/n · [portal.cajadeburgos.com/cultura](http://portal.cajadeburgos.com/cultura) 

CAB · Calle Saldaña, s/n, Burgos · [ww.cabdeburgos.com](http://ww.cabdeburgos.com) 



*Foto 1* · EXTERIOR CENTRO DE ARTE CAJA BURGOS (CAB)

*Foto 2* · EXTERIOR CASA DEL CORDÓN





*Danzas Populares*

## FECHAS SEÑALADAS

### DESIGNATED DATES

#### SAN ANTONIO ABAD

Esta festividad se celebra el **17 de enero**, día en el que el barrio de Gamonal ofrece una comida popular y gratuita a base de titos o almortas, una humilde legumbre nutritiva y casi olvidada que en tiempos de escasez quitó mucha hambre.

*This festival takes place on **January 17**, a day when the Gamonal neighbourhood provides free street food made from snap peas (“titos”) or grass peas (“almortas”), a modest and virtually-forgotten nutritious pulse which staves off hunger in times of austerity.*

#### SEMANA SANTA

Las procesiones de Burgos están declaradas de Interés Turístico Regional, y están organizadas por un total de 16 cofradías. Una de las procesiones más destacadas es la del Cristo de Burgos, de marco inmejorable.

*The Burgos Easter processions are an event of Regional Tourist Interest, organized by a total of 16 brotherhoods. One of the most important is the Procession of the Holy Christ of Burgos.*

#### ROMERÍA DE LA VIRGEN BLANCA

Parte, el **último fin de semana de mayo**, desde la iglesia de San Pedro de la Fuente. Portando una imagen de la Virgen se asciende hasta la campa del Castillo donde estuvo ubicada la iglesia medieval de Nuestra Señora de la Blanca.

*On the **last weekend of May**, pilgrims depart from the church of San Pedro de la Fuente. Carrying an image of the Virgin Mary, they ascend to the Castle forecourt where the medieval church of Our Lady of the White Virgin was built.*

#### NOCHE BLANCA

Es una noche de artistas invadiendo las calles y espacios e instituciones habitualmente de acceso restringido, que se abren a los ciudadanos el último **sábado de mayo**. La hostelería de la ciudad también abre sus puertas con sugerencias especiales.

*The “Noche Blanca” (White Night) is when artists invade the streets, while spaces and institutions that are normally restricted are opened up to the public the last Saturday of May. The city’s hospitality sector also opens its doors with special recommendations.*

#### EL CURPILLOS

La festividad más antigua de Burgos, también conocida como El día del Parral —puesto que se celebra en el paraje de nombre homónimo—, suele celebrarse el **viernes siguiente a la festividad del Corpus**. Comienza en el Monasterio de las Huelgas realizando una procesión con el pendón arrebatado al jefe moro Miramamolín tras la victoria de la Batalla de las Navas de Tolosa. Tras la celebración civil y religiosa se realiza la tradicional romería o “jira” al Parral.

*Burgos’s oldest festival, known also as El Parral Day, — it is held in the parish of the same name — usually takes place on the **Friday following Corpus Christi**. It starts off in the Abbey of Santa María Real de las Huelgas with a procession of the tapestry seized from Moorish leader Miramamolín (Muhammad al-Nasir) after the Spanish victory at the Battle of Las Navas de Tolosa. After the civil and religious celebrations there is a traditional pilgrimage or “jira” to El Parral. This popular party sees supporters’ club members (“peñistas”) selling food and drinks to the public from their stalls.*

## FIESTAS DE SAN PEDRO Y SAN PABLO

La principal fiesta de Burgos se celebra el **29 de junio**. El centro de la ciudad alberga un pasacalles con los bailes de gigantillos, gigantones y danzantes, finalizando con el canto del Himno a Burgos. Otro de los actos tradicionales es la Cabalgata. Además se celebra la tradicional ofrenda floral a Santa María la Mayor siendo la segunda más antigua de toda España. También se realiza una feria de tapas de concurso con casetas para degustarlas. Las fiestas acaban con el Buralés Ausente, que rinde homenaje a los burgaleses emigrantes.

*Burgos's main festival takes place on June 29. The city centre hosts a passacaglia with the ball of the giant carnival figures and other dancers, culminating in singing the Hymn to Burgos. Two more ancient ceremonies are the cavalcade and the traditional floral offering at Santa María la Mayor, the second oldest in the whole of Spain. There is also an organized festive tapas competition with tasting stalls. The party ends with the "Buralés Ausente" (Absent Native of Burgos), which pays homage to the citizens of Burgos who have emigrated.*

## FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE «CIUDAD DE BURGOS»

Esta festividad convierte el verano burgalés en un atractivo punto de encuentro de las culturas del mundo. Se celebra durante la **tercera semana del mes de julio** al aire libre en la Plaza de San Juan.

Durante cinco días Burgos se convierte en el centro universal de la paz, la tolerancia, la diversidad, la integración y las culturas. Participan grupos internacionales, nacionales y locales que realizan pasacalles y desfiles por plazas y calles y mucho más.

*Each summer this festival turns Burgos into a lively and attractive meeting point for world cultures. It takes place during the **third week of July** in the open air of the Plaza de San Juan. For five days Burgos transforms itself into the universal centre of peace, tolerance, diversity, integration and cultures. Taking part are local, national and international groups who organize passacaglias (musical marches), parades through streets and squares, and much more.*

SAN ANTONIO ABAD · Enero  
SAN LESMES · Enero  
SEMANA SANTA · Abril  
R. DE LA VIRGEN BLANCA · Mayo  
NOCHE BLANCA · Mayo  
EL CURPILLOS · Junio



*Los Gigantones*

## FIN DE SEMANA CIDIANO

Se celebra el **primer fin de semana de octubre**. Se trata de un conjunto de actividades lúdicas y culturales relacionadas con la figura de Rodrigo Díaz de Vivar, El Cid Campeador. Se incluyen espectáculos al aire libre, teatro de calle, desfiles, torneos medievales, mercado medieval, ludoteca infantil y un campamento medieval, así como una oferta gastronómica centrada en esta temática.

*It takes place **the first weekend of October**. This is a series of fun and cultural activities related to the figure of Rodrigo Díaz de Vivar, better known as El Cid. They include open-air shows, street theatre, parades, medieval tournaments, a medieval market, kids' play centre and a medieval encampment, as well a culinary treats based around this theme.*

## EL OBISPILLO

Coincidiendo con el Día de los Inocentes, **el 28 de diciembre**, uno de los niños de la escuela de cantores de La Catedral es vestido de obispo e interviene en distintos actos. Una antigua tradición navideña que se remonta a la Edad Media

*Coinciding with Holy Innocents' Day (**December 28**), one of the pupils of the Burgos Cathedral choir school dresses up as a bishop and takes part in various ecclesiastical ceremonies. An ancient Christmas tradition dating back to the Middle Ages*

FIESTAS DE SAN PEDRO Y  
SAN PABLO · Junio  
FESTIVAL INTERNACIONAL DE  
FOLCLORE · Julio  
FIN DE SEMANA CIDIANO · Octubre  
EL OBISPILLO · Diciembre

## SAN LESMES

Dicha festividad se celebra el **domingo de enero más cercano al día 30**. Es una de las más queridas por los burgaleses, pues constituye un homenaje al patrón de la ciudad y una ocasión para estrechar lazos con las localidades francesas hermanadas con Burgos, como Loudun. Este monje benedictino de origen francés alcanzó gran renombre por su labor social con peregrinos y ciudadanos burgaleses y por el papel que desempeñó en el saneamiento urbano gracias a sus conocimientos de ingeniería. Por ello los burgaleses le escogieron como patrono y es en las inmediaciones de la iglesia que lleva su nombre donde cada año se celebra su onomástica.

*This festival is held on the **closest Sunday to January 30**. It is one of the best-loved by the people of Burgos as it constitutes a homage to the city's patron saint and an occasion to strengthen ties with French localities twinned with Burgos, such as Loudun in Western France. Lesmes, a French Benedictine monk, achieved wide fame for his social work with pilgrims and Burgos citizens and for his role in urban sanitation developed from his knowledge of engineering. For this the people of Burgos chose him as their patron and each year his saint's day is celebrated in the vicinity of the church bearing his name.*





## TRIÁNGULO DEL ARLANZA

---

TESOROS ENTRE SABINAS · JEWELS AMONG JUNIPERS

**A** continuación, te proponemos una ruta por la villa Ducal de Lerma, la villa de Covarrubias y Santo Domingo de Silos. Estas tres poblaciones conforman el llamado Triángulo del Arlanza. Denominación utilizada para la promoción turística de esta hermosa zona situada a tan solo 40 kilómetros de la capital. Las sabinas—aquí está el sabinar mejor conservado de Europa—, enebros y encinas te acompañarán en tu viaje por esta tierra de rica gastronomía y viticultura ancestral. Sigue la ruta del vino del Arlanza, vivirás un apasionante viaje enoturístico por esta denominación de origen. Prepárate para descubrir magníficos tesoros como las ruinas del Monasterio de San Pedro de Arlanza—la cuna de Castilla—o el impresionante desfiladero de la Yecla.

**N**ext, we suggest a route through the ducal town of Lerma and the municipalities of Covarrubias and Santo Domingo de Silos. These three settlements comprise the so-called ‘Arlanza Triangle’, a phrase used for tourist promotion of this beautiful area only 25 miles from Burgos. Spanish junipers—here lie the best-preserved juniper thickets in Europe—, common junipers and holm oaks will accompany you on your journey through this land of delicious food and ancient vineyards. Follow the Arlanza wine route and you’ll experience a thrilling wine-touristic journey through this DO appellation. Prepare to discover magnificent jewels such as the ruins of the Monastery of San Pedro of Arlanza—the cradle of Castile—and the spectacular gorges of La Yecla.

---

LERMA · [lerma.burgos.es](http://lerma.burgos.es)

COVARRUBIAS · [www.covarrubias.es](http://www.covarrubias.es)

SANTO DOMINGO DE SILOS · [www.santodomingodesilos.es](http://www.santodomingodesilos.es)

## COVARRUBIAS

---

VILLA RACHELA · VILLA RACHELA



**D**eclarada Bien de Interés Cultural, la Villa Rachel recibe miles de turistas al año. No es de extrañar, este pueblo es uno de los mejores exponentes del urbanismo típico castellano: calles porticadas y casas de adobe con entramado de madera como la de Doña Sancha. La imagen de Covarrubias está ligada a la princesa Kristina de Noruega. Y a la cereza. La villa celebra cada verano la gran fiesta de esta fruta engalanada con aires medievales.

**A** Bien de Interés Cultural, the “Villa Rachel” (Rachel means “beautiful” in Hebrew) welcomes thousands of tourists each year. No surprise, this village is one of the finest exponents of typically Castilian urban planning: porticoed streets and sun-dried brick, wooden-framework buildings, like the house of Doña Sancha.

The image of Covarrubias is tied to Princess Christina de Norway (1234-1262). And cherries. Each summer the town hosts a major festival of the fruit bursting with medieval atmosphere.

## MONASTERIO DE SAN PEDRO DE ARLANZA

---

CUNA DE CASTILLA · CRADLE OF CASTILE



**S**us ruinas nos invitan a pensar en sus días de grandeza, cuando este importante centro monástico fue “cuna de Castilla”. La desamortización de Mendizábal firmó el acta de defunción de esta bella construcción de origen románico transformada en iglesia gótica. Sus tesoros han sido diseminados por medio mundo, pero el monasterio de San Pedro de Arlanza sigue manteniendo su encanto intacto para el viajero gracias a la belleza del paraje en que está situado, y a la calidad de las piezas conservadas.

**I**ts ruins invite us to reflect on its era of grandeur, when this impressive monastic centre was “cradle of Castile”. The ecclesiastical confiscation of Juan Álvarez Mendizábal (1835-7) signed the death knell for this beautiful building of Romanesque origin, later converted into a Gothic church. Though its treasures have been dispersed halfway across the globe, the monastery of San Pedro has kept its charm intact for the visitor thanks to the beauty of its setting and the quality of the surviving pieces.





## SANTO DOMINGO DE SILOS

---

### CRUCE DE CAMINOS • CROSSROAD

**E**sta localidad cierra el llamado Triángulo del Arlanza. Esta Villa se asienta en la parte oriental del valle del Tabladillo, rodeada de altos montes de rocas calizas, cubiertas de encinas, sabinas y pinos. Santo Domingo de Silos forma parte del Camino del Cid como uno de los hitos más importantes de la ruta del destierro en nuestra provincia.

La historia de la abadía y la de Santo Domingo de Silos son una. Aquí, todo gravita alrededor del monasterio, en el que pueden visitarse algunos de sus espacios más importantes, como el claustro o su museo de arte religioso.

Muy cerca de Santo Domingo de Silos, a pocos kilómetros por la carretera en dirección a Hinojar de Cervera, está el paraje natural conocido como La Yecla, una profunda y estrecha garganta excavada en la caliza por la que el visitante podrá adentrarse a través de una serie de pasarelas colgantes que alternan las “marmitas de gigante” —curiosas formaciones de origen fluvio-glaciar— y las cascadas.

**T**his little town completes the so-called ‘Arlanza Triangle’. It lies in the eastern section of the Tabladillo valley, surrounded by high limestone hills covered in holm oaks, Spanish junipers and pines. Santo Domingo de Silos forms part of the “Camino del Cid” (‘El Cid’s Way’) as one of the Province of Burgos’s most important landmarks on the route of exile.

The history of the abbey and that of Santo Domingo de Silos is one. Here, everything revolves around the monastery, in which you can visit some of its most important corners, such as the cloister and the museum of religious art.

A stone’s throw from Santo Domingo de Silos, just a few kilometres along the motorway in the direction of Hinojar de Cervera, is the nature park known as La Yecla, a deep and narrow ravine carved in the limestone rock which visitors can penetrate by a series of hanging walkways that zig-zag between potholes or “marmitas de gigante” — unusual formations of fluvio-glacial origin— and waterfalls.



## LERMA

---

### LA VILLA DUCAL · THE DUCAL TOWN

Lerma ocupa un lugar estratégico a orillas del río Arlanza, en una encrucijada de caminos, situada en lo alto de un cerro. Por ella pasaron romanos, suevos, visigodos y árabes, hasta que en el siglo X los reinos cristianos establecieron aquí su frontera. Superados los años de luchas, Lerma vivió su momento de esplendor en el siglo XVII, convertida en villa ducal al servicio de los Austrias. Los edificios y monumentos de su núcleo histórico son reflejo de esa época de pujanza. Lerma presume de su Conjunto Histórico Artístico de Arquitectura herreriana; el mejor de España. Del que destacamos su Palacio Ducal —actual Parador de Turismo—, situado en su gran plaza, utilizada en el pasado como mercado, coso taurino y corral de comedias. En 2017, se cumplen 400 años de la inauguración de este Conjunto Histórico. Durante todo este año, se desarrollarán actividades vinculadas al Siglo de Oro. También se celebrará el bicentenario de José Zorrilla —vecino de la Villa— al que se recordará con actividades y un itinerario turístico que llevará su nombre. En agosto, flautas, clavicordios, arpas y violonchelos sonarán en el “mes del Barroco”.

*Lerma occupies a strategic location at the crossroads of several paths, high up on a mountain by the banks of the river Arlanza. Through it came Romans, Suebi, Visigoths and Arabs until the tenth century when the Christian Kings established their border here. Surviving centuries of struggle, Lerma's zenith was in the seventeenth, transformed into a ducal town for the Habsburgs. The historic centre's buildings and monuments reflect this era of strength. Lerma enjoys its Historico-Artistic Conservation Area status for Herre-rian architecture - Spain's best. The highlight is the Ducal Palace — now a “Parador de Turismo” luxury hotel — in the main square, once used as a market, bull ring and comedy arena. 2017 marks the 400th anniversary of this conservation area. Throughout the year, events related to the Siglo de Oro will unfold. Bicentennial celebrations of Romantic poet José Zorrilla — a town resident — will also take place with special events and a tourist route bearing his name. In August, flutes, clavichords, harps and cellos ring out during “Baroque month”.*





## RAÍCES DE CASTILLA

---

PATRIMONIO, NATURALEZA, CULTURA Y TRADICIÓN  
HERITAGE, NATURE, CULTURE AND TRADITION

**E**nclavados entre las comarcas de La Bureba y Las Merindades, los municipios de Frías, Poza de la Sal y Oña –integrantes de la Mancomunidad de Raíces de Castilla– ofrecen a sus visitantes una variada oferta monumental, arquitectónica, paisajística y gastronómica. Castillos, murallas, iglesias, monasterios, calzadas y salinas conforman parte del gran legado medieval que aquí nos vamos a encontrar. Este bello entorno, incluido dentro del Parque Natural de Montes Obarenes, lo podemos descubrir a través de una gran variedad de rutas de senderismo de diferentes niveles de dificultad. Ideales para andarines y amantes de la bici de montaña.

***N**estled between the “comarcas” (districts) of La Bureba and Las Merindades, the municipalities of Frías, Poza de la Sal and Oña – components of the “Municipal Grouping” of Raíces de Castilla – offer visitors a treasure chest of monuments, architecture, countryside and cuisine. Castles, ramparts, churches, monasteries, avenues and salt pans comprise part of the important medieval legacy you can explore there today. These beautiful surroundings, part of the Montes Obarenes natural park, can be discovered on a wide range of hiking routes that are graded according to levels of difficulty. An ideal option for walkers and mountain-bike aficionados.*

---

RAÍCES DE CASTILLA · [www.raicesdecastilla.com](http://www.raicesdecastilla.com)

POZA DE LA SAL · [www.pozadelasalturismo.es](http://www.pozadelasalturismo.es)

OÑA · [www.ayuntamientoona.com](http://www.ayuntamientoona.com)

FRÍAS · [www.ciudaddefrias.es](http://www.ciudaddefrias.es)

---



## POZA DE LA SAL

---

LA VILLA SALINERA · THE SALT PAN TOWN

**E**l fenómeno diapírico hizo aflorar a la superficie una gran masa salina, dando como resultado un paisaje sorprendente. La fabricación de salmuera existe en Poza desde tiempos romanos. Un claro ejemplo es la Casa de Administración de las Reales Salinas donde se ubica el Centro de Interpretación, visita indispensable.

Bajo el castillo protector y el palacio de los Rojas se expande el caserío, un conjunto histórico artístico medieval con estrechas calles, plazas con soportales y con la iglesia de San Cosme y San Damián, monumento nacional.

Félix Rodríguez de la Fuente, el gran naturalista español —que pasó aquí su infancia—, sigue presente en Poza de la Sal con el Espacio Medioambiental dedicado a su memoria. En Poza se celebra la fiesta del Escarrete. Famosa danza tradicional, declarada de Interés Turístico Regional, que se baila el primer domingo más próximo al 3 de febrero, festividad de San Blas. Otra excusa para visitar esta Villa es el Festival Nacional de Charangas, en mayo.

**T**he phenomenon of diapirism brought to the surface here a huge saline mass, giving rise to a truly astonishing landscape. Brine production has existed in Poza since Roman times. This becomes evident at the administration building of the Reales Salinas (Royal Saltworks), home to a must-see Interpretation Centre.

Beneath the castle fortress and the Palace of los Rojas extends the “caserío” (village), a medieval “conjunto histórico” (Historico-Artistic Conservation Area) with narrow streets, portico-dotted squares and a national monument in the form of Saint Cosme y Saint Damián church.

Félix Rodríguez de la Fuente, the great Spanish naturalist —who spent his childhood here— lives on in Poza de la Sal with the Espacio Medioambiental (Environmental Space) dedicated to his memory. Poza hosts the Fiesta del Escarrete, a celebration, with ‘Regional Tourist Interest’ status, of the famous traditional dance, held on the first Sunday closest to February 3, San Blas Day. Another excuse to visit Poza is the National Festival of Charangas (brass bands) in May.





## OÑA

---

### LA VILLA CONDAL · THE COUNTY TOWN

Oña está situada junto al espectacular desfiladero del río Oca, al abrigo de los Montes Obarenes. Declarada Conjunto Histórico Artístico, guarda en su interior una joya de gran valor, el Monasterio de San Salvador. La grandiosidad de la iglesia abacial sorprende al viajero por sus impresionantes panteones de reyes y condes y por la calidad arquitectónica de su bello claustro gótico.

A mediados de agosto, tiene lugar el gran acontecimiento cultural de la Villa: el Cronicón de Oña, declarado de Interés Turístico. La iglesia abacial de San Salvador acoge esta representación medieval, escenificada magistralmente por sus vecinos, donde se narra la historia de Castilla y la fundación del monasterio.

De julio a diciembre, se puede visitar la recreación artística “El Jardín Secreto”, en la que autores contemporáneos realizan sus obras en los jardines benedictinos del monasterio. Oña destaca por sus afamadas morcillas, carnes selectas y las cerezas y manzanas del cercano Valle de Caderechas.

Oña lies sheltered from the Obarenes hills next to the spectacular gorge of the river Oca. An official “Historico-Artistic Conservation Area”, it guards within its interior a real gem: the Monastery of San Salvador. The magnificence of the abbey church will amaze the traveller with its striking mausoleums of kings and counts and the architectural quality of its beautiful Gothic cloister.

In mid-August the town’s major cultural event takes place: a “Tourist Interest”-status historical re-enactment known as the “Cronicón de Oña”. The abbey church of San Salvador hosts a medieval spectacle, brilliantly staged by its neighbours, which recounts the founding of the monastery and the history of Castile.

From July to December, you can visit the artistic reconstruction, “El Jardín Secreto” (“The Secret Garden”), where contemporary authors are seen writing in the monastery’s Benedictine gardens. Oña is renowned for its famous black puddings, high-quality meats and cherries and apples from the nearby Caderechas valley.



## FRÍAS

---

### LA CIUDAD MEDIEVAL · THE MEDIEVAL CITY

**A** orillas del río Ebro, en lo alto de un peñasco, nos encontramos con la ciudad más pequeña de España: Frías. Al llegar a Frías nos recibe un majestuoso puente medieval, uno de los pocos pasos del río Ebro, franqueado por una torre donde se cobraba impuesto de pontazgo ya que era paso obligado en la comunicación entre los puertos cantábricos y la meseta.

El castillo y la iglesia de San Vicente Mártir dominan el caserío medieval, declarado Conjunto Histórico Artístico. Estas casas están organizadas en estrechas y empinadas calles. Algunas de ellas cuelgan de la roca desafiando las leyes de la gravedad. El domingo más próximo al 24 de junio, se celebra la Fiesta del Capitán, declarada de Interés Turístico. En ella se conmemorara la rebelión de Frías contra su nuevo señor, el Conde de Haro. Destacar en julio el WIM, encuentro internacional de música y artes. Otro de los grandes atractivos es la visita a Tobera, a escasos kilómetros de Frías. Aquí, descubriremos los espectaculares saltos de agua que el río Molinar forma a su paso.

**B**y the shores of the river Ebro, at the top of a rock, you'll find the smallest city in Spain: Frías. On arrival, you are greeted by a majestic medieval bridge, one of the few passing points of the Ebro, sub-divided by a tower where a bridge toll was once charged because it was an essential communication route between the Cantabrian ports and the Castilian meseta.

The castle and church of San Vicente the Martyr dominate the medieval "caserío", another "historico-artistic conservation area". The houses stand perched on narrow precipitous streets. Some of them hang from the rock in defiance of the laws of gravity. On the Sunday closest to June 24, another "Tourist Interest-status" celebration takes place: the "Fiesta del Capitán". This is in remembrance of the town's rebellion against its new master, the Count of Haro. July features the WIM, an international festival of music and arts. Another of the major attractions is a visit to Tobera, a few short kilometres from Frías. Here you'll discover the spectacular waterfalls formed by the passage of the river Molinar.





## ELOGIO A LA TIERRA

---

### ALCANZAR EL CÉNIT · *REACHING PEAKS*

**C**astilla y León es sinónimo de historia, cultura y naturaleza. De las montañas a las mesetas, de los humedales a los grandes ríos, el paisaje refleja el papel crucial de las comunidades rurales: los hombres y mujeres de la región que han trabajado para preservar el estilo de vida tradicional y promover un sector alimentario y agrícola de calidad.

**C**astile and León is synonymous with history, culture and nature. From its mountains to its "mesetas" (plateaux), wetlands to great rivers, the landscape reflects the crucial role of rural communities: the men and women from the region who have striven to preserve the traditional way of life and promote a first-rate farming and food products sector.



## IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

---

**E**l lechazo presenta unas características que determinan que es único e incomparable y que lo relacionarán con el medio natural. Las razas autóctonas son las únicas en todo el mundo capaces de criar cordero lechal, esto les distingue de cualquier otra raza ovina, por lo que se convierte en producto de altísima calidad, apreciado en todas las mesas y digno de reconocimiento. La IGP obliga a que pesen en canal de 4, 5 a 7 kilos. El color de su carne es blanca o de color rosa pálido, de sabor rico y suave. Las razas son churra, castellana y ojalada.

**Y**oung lamb (“lechazo”) has qualities which ensure that it is unique and unrivalled, and which connect it with nature. The indigenous breeds are the only ones in the world able to rear milk-fed lambs; this distinguishes them from all other sheep breeds and makes of them a product of the highest quality, appreciated at every table and deserving of recognition. The PGI (Protected Geographical Indication) insists that, slit open, they weigh between 4.5 and 7 kilos. The meat is white or pale pink in colour and has a smooth, delicious taste. The breeds are “churra”, “Castilian” and “ojalada”.

---

[www.lechazodecastillayleon.es](http://www.lechazodecastillayleon.es) · [www.tierradesabor.es](http://www.tierradesabor.es)



## GIN SENNS

---

**G**in Senns nace de la inspiración, la búsqueda de la perfección y la experiencia vital de su autor, Rubén Hermoso. Rubén aplica los valores de la vendimia a un destilado clásico, la ginebra. Transformándolo sin olvidar sus orígenes: el *Juniperus Communis*, el tomillo limonero, la manzanilla amarga y los botánicos. El afamado agua burgalés activa las destilaciones en un alambique de cobre tradicional. Su mosto es ensamblado en un elegante envase, como un preciado perfume. Cuando haces lo que amas con pasión: algo distinto sucede en el camino.

**G**in Senns was born out of the inspiration, perfectionism and life experience of its founder, Rubén Hermoso. Rubén applies the values of grape harvest to a classic distillation: gin. Transforming it, but not forgetting its roots: *Juniperus Communis*, lemon thyme, bitter camomile and other botanicals. The famed Burgos water activates the distilling processes in a traditional copper still. The must is assembled in an elegant bottle, like a precious perfume. When you do what your love with passion: something special meets you on the way.

---

[www.premiumsenns.com](http://www.premiumsenns.com) · [infosenns@gmail.com](mailto:infosenns@gmail.com)





## POTRO HISPANO BRETÓN

---

La cría de carne de potro para el consumo humano está muy valorada en un mundo donde el cuidado del medio ambiente se ha convertido en un objetivo prioritario. La producción de este tipo de carne es muy limpia ya que estos animales apenas están estabulados, pasan la mayor parte de su vida pastando al aire libre, hecho importante al hablar del uso de recursos y contaminación. Otra característica importante es su sabor, dulzón y agradable debido a su alto contenido en glucógeno. Muy recomendable para el consumo infantil.

The rearing of foal meat for human consumption is highly valued in a world where concern for the environment has become a matter of priority. The production of this type of meat is very clean since the animals are barely stabled, spending most of their lives grazing in the open air, an important consideration in terms of use of resources and contamination. Another important factor is its taste, really sweet and pleasant, a consequence of its high glycogen content. It is sometimes highly recommended for infants.

---

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



## MANZANA Y CEREZA DE CADERECHAS

---

Quien prueba una manzana reineta del Valle de Las Caderechas no olvida su agradable acidez, compensada por su alto contenido en azúcares. Este sabor intenso es lo que distingue a estas reinetas de las producidas en otras regiones. Las cerezas cultivadas en el Valle de Las Caderechas tienen también un sabor y un olor particulares, muy apreciados por el consumidor. Lo que les da ese toque especial es el equilibrio que mantienen entre dulzor y acidez. Son recolectadas a mano y seleccionadas cuidadosamente.

Whoever tries a pippin apple from the Valley of Las Caderechas does not forget its pleasing acidity, offset by its high sugar content. This intense flavour is what distinguishes these pippins from those produced in other regions. The cherries grown in the Valley of Las Caderechas also have a unique taste and aroma, highly appreciated by the consumer. What gives them that special bit extra is the balance between sweetness and acidity they can maintain. They are hand-picked and painstakingly selected.

---

Valle de las Caderechas · [www.caderechas.com](http://www.caderechas.com)



## MORCILLA DE BURGOS

---

**A**roz, cebolla horcal, sangre, manteca de cerdo y especias, componen uno de los mayores manjares de la gastronomía burgalesa, española y mundial: la morcilla de Burgos. Todo un icono del buen comer.

El “sushi castellano” vive hoy su edad de oro gracias a la reivindicación de este exquisito bocado por parte de gourmets y cocineros con Estrella Michelin.

Aunque su receta es simple, hay múltiples variedades en función de los aderezos utilizados en su elaboración.

**R**ice, “Horcal” onion, blood, pork fat and spices make up one of the best feasts in the gastronomic repertoire of Burgos, Spain and beyond: the Burgos black pudding. Quite an icon of good eating.

The “sushi of Castile” is currently living its golden age thanks to the championing of this exquisite snack by gourmets and Michelin-starred chefs.

Though its recipe is simple, there are many varieties according to the seasonings used in its production.

---

Delicatessen Ojeda Calle de Vitoria, 5 · Tel. 947 204 832 · delicatessenojeda.com · *Plano/Map* 31



## ALUBIA ROJA DE IBEAS

---

**A**famada por su suavidad y finura de sabor. Su cocción es lenta y no desprende el hollejo. En su presentación en el plato llama la atención el espesor y color “chocolatado” del caldo. Las Alubias Rojas de Ibeas reciben su nombre de la localidad burgalesa de Ibeas de Juarros. Presenta una forma ovalada, de 15 mm de largo y unos 8 de ancho, sin la peculiar forma de riñón que caracteriza al resto de las alubias. La zona de cultivo pertenece a la cuenca del Duero y está situada en los márgenes del río Arlanzón.

**R**enowned for their smoothness and subtle flavour, Ibeas beans are cooked slowly without removal of their skins. On the plate what draws your attention is the thickness and “chocolate” colour of the soup. The red beans of Ibeas get their name from the locality of Ibeas de Juarros in Burgos province. They are oval-shaped, around 1.5 centimetres long and 8 millimetres wide, and without the strange kidney shape that characterizes other alubia beans. The area of cultivation is part of the Duero basin and is located on the banks of the river Arlanzón.

---

Delicatessen Ojeda Calle de Vitoria, 5 · Tel. 947 204 832 · delicatessenojeda.com · *Plano/Map* 31





## FÁBULAS DE VINO Y FELICIDAD

MARTÍN BERDUGO, UNA BODEGA JOVEN, INNOVADORA Y DIFERENTE

A YOUNG, INNOVATIVE AND DIFFERENT WINERY

Un antepasado visionario, un rayo entre un millón y un San Pancracio resistente al fuego. Parecen los ingredientes de una novela, pero, en realidad, es la historia de una de las bodegas más especiales de la Ribera del Duero, Martín Berdugo.

Comencemos por el principio, D. Diego Arias de Miranda —ministro de Alfonso XIII— soñó y proyectó en 1886 la plantación de 87 hectáreas. Un siglo después, sus descendientes plantan el viñedo entre los años 1990 y 2006.

La bodega empieza a funcionar. Llegan los reconocimientos y los premios a estos caldos hechos con las “uvas de la ilusión”. Y entonces... la desgracia. Un rayo cae en la cubierta de madera de la bodega. ¡Estadísticamente es más fácil que te toque la lotería! El fuego arrasa las instalaciones, solo un San Pancracio se salva de la catástrofe. La pequeña figura señala el camino: siempre hay una salida.

Martín Berdugo supera la dura prueba y se convierte en una bodega puntera en la Ribera del Duero; una empresa mágica. Vuelven la producción y las distinciones a sus vinos. Se convierte en un espacio demandado por los amantes del enoturismo, gracias a su apuesta por una transformación de un paisaje natural basada en el respeto, la sensibilización y el cuidado del entorno.

A visionary ancestor, a one-in-a-million lightning bolt and a fire-resistant Saint Pancras. They sound like ingredients for a novel but, in reality, make up the story of one of the most special wineries in the Ribera del Duero: Martín Berdugo.

Let's begin at the beginning; in 1886, Don Diego Arias de Miranda —minister of Alfonso XIII— dreamed up and designed a plantation of 87 hectares. A century later, his descendents plant the first vineyard between the 1990s and 2006.

The winery starts to do business. Recognition and prizes soon flood in for those remarkable wines made from “dream grapes”. And then... disaster. The winery's wooden roof is struck by a bolt of lightning. Statistically it's easier to win the lottery! Fire ravages the facilities, with only a solitary Saint Pancras figure statue being salvaged from the catastrophe. The little saint points the way: there's always a way out.

Martín Berdugo survives this painful setback to become one of the leading wineries in the Ribera del Duero; a truly magical company. Production takes off and the wines again earn distinctions. It develops into a much-in-demand space among lovers of wine tourism, thanks to its commitment to a natural transformation of the landscape based on respect, increased awareness and environmental protection.



## PORTIA, EL ICONO DE LA RIBERA DEL DUERO

LA VANGUARDIA Y EL FUTURO · STATE-OF-THE-ART AND THE FUTURE

**B**odegas Portia está situada en el término municipal de Gumiel de Izán, Burgos, a 170 kilómetros de Madrid por la A1. Un proyecto único, diseñado por el afamado estudio Foster&Partners, cuya inauguración tuvo lugar el 28 de octubre de 2010. La bodega es un claro exponente de la filosofía actual del Grupo Faustino: aunar la experiencia de más de 150 años en el cultivo de viñedos y en la elaboración y crianza de vinos con la enología moderna y vanguardista, en un entorno irrepetible y mágico.

Portia 2003 fue el primer vino de la bodega. El esfuerzo se vio compensado al ser galardonado con la Medalla de Oro al Mejor Tempranillo del Mundo en el concurso celebrado en Colonia, Alemania. Posteriormente, Portia Prima fue el único vino que se sirvió durante la gala del Premio Nobel de la Paz.

Sus vinos son: Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima y el vino icónico de la bodega, Triennia.

La bodega está enfocada al enoturismo, ofreciendo visitas guiadas en cuatro idiomas, con degustación de vinos, visitas a viñedo, y experiencias enológico-gastronómicas. En su área social, el visitante puede disfrutar de Triennia Gastrobar —la forma ideal de acompañar sus vinos con una cocina que fusiona tradición y vanguardia— y de dos salas completamente equipadas para reuniones de empresa.

**B**odegas Portia is located in the municipality of Gumiel de Izán, Burgos Province, around 105 miles from Madrid on the A1. A unique project, designed by the famous Foster & Partners studio, it celebrated its opening on October 28, 2010. The winery is a fine exponent of the current philosophy of the Faustino Group: to combine more than 150 years' experience of the cultivation of vineyards and the production and maturing of wines with modern, state-of-the-art wine-making techniques, in a magical, once-in-a-lifetime environment.

Portia 2003, a red, was the bodega's first wine. All the effort was worth it once it was awarded the Gold Medal for the World's Best Tempranillo in the competition held in Cologne, Germany. Subsequently, Portia Prima was the only wine to be served during the gala of the Nobel Peace Prize.

Its wines are: Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima and the bodega's iconic wine: Triennia.

The winery is focused on wine tourism, offering guided tours in four languages, with wine tastings, visits to the vineyard and food & wine events. In its social area, the visitor can enjoy Triennia Gastro-bar —the perfect way to match its wines with a cuisine fusing tradition and state-of-the-art cooking— and two fully-equipped rooms for business meetings.





## HECHAS DE MUNDO

MADE OF WORLD

NADIE DESEA QUE  
NINGÚN VIAJE TERMINE.  
AMAMOS LLEVAR EL  
MALETERO LLENO,  
LAS HORAS SIN RELOJ.  
CUANDO LA PALABRA  
DESCUBRIR SE VUELVE  
RELIGIÓN.

NOBODY WANTS THE  
JOURNEY TO END. WE  
LOVE TO PACK OUR BAGS  
FOR DAYS WITHOUT  
ROUTINE, WHEN THE  
WORD 'DISCOVER'  
BECOMES A RELIGION

**L**a vida no se hizo para ser vivida en un solo lugar. Somos nómadas, seres que desde el principio de los tiempos hemos tenido afán por descubrir, por aprender y por compartir. Seguro que ahora estás en el trabajo rememorando los paseos por las calles de Burgos, sus monumentos, todas esas experiencias gastronómicas de tus últimas vacaciones. Por fin, llega el momento de salir de la oficina, decir adiós a tu jefe y poder irte de cañas con tus amigos. Pides una ronda de San Miguel, por supuesto, para recordar los momentos que viviste. Comienza la charla, la diversión, la desconexión. Suena esa canción que os pasasteis cantando durante todo el último viaje. La emoción os inunda; es el momento de alzar la copa y brindar por el siguiente viaje.

**L**ife was not created to be lived in only one place. We are nomads, beings who, since the dawn of time, have known a zeal for discovery, learning and sharing. No doubt you're now in your workplace, recalling your stroll through the streets of Burgos, its monuments, and all those culinary sensations from your last vacation. At last, the moment comes to leave the office, say goodbye to your boss and be free to have a beer or two with your friends. You order a round of San Miguel, of course, to remember those 'lived-through' moments. The chatting begins...the fun, the disconnection. That song you spent the entire trip singing starts to play. You're overcome with emotion; it's time to raise a glass and toast the next journey.



El primer sorbo irrumpe en tu paladar con sabores a pan blanco, fruta, flores blancas y regaliz para revelarte el resultado de la selección de los mejores ingredientes, que se hacen evidentes en cada ocasión. Eso sí, para disfrutarla hay que hacerlo con calma y en compañía. Siempre tomándote el tiempo necesario para que cada uno de tus sentidos pueda apreciar su sabor especial y sus particulares lúpulos, originarios de Norteamérica y Centroeuropa. Por tu bien, te recomendamos que te quites el reloj y que la mardes con su correspondiente vianda.

*The first sip bursts onto your palate with flavours of white bread, fruit, white flowers and liquorice to show you what happens when the finest ingredients are selected, evident on every occasion. Of course, for full enjoyment, it must be done calmly and with company. Always taking all the time you need for each one of your senses to appreciate its distinctive taste and hoppy qualities native to North America and Central Europe. For your true comfort, we suggest you remove your watch and combine your drink with appropriate food.*



## VISIT SAN MIGUEL VISITA SAN MIGUEL

Para que puedas conocer el proceso de elaboración de una buena cerveza desde dentro tienes la oportunidad de viajar hasta el corazón de San Miguel en Burgos. El centro de producción de la marca en nuestra ciudad te permitirá conocer el proceso de elaboración de todas las variedades que han convertido a San Miguel en la cerveza española más internacional. Además, podrás fomentar tu cultura cervecedora y disfrutarás de una cata en la que todos los asistentes os convertiréis en grandes maestros cervecedores. ¿Qué más se puede pedir?

*For your discovery of the internal production process of a good beer, you have the chance to travel to the heart of San Miguel in Burgos. Our city's status as the centre of production for the brand will enable you to see the manufacturing process of all the labels that have made San Miguel the most global of Spanish beers. Furthermore, you can boost your knowledge of brewing and enjoy a tasting where those present will all become distinguished Masters of Beer. What more do you want?*

[www.mahou-sanmiguel.com](http://www.mahou-sanmiguel.com)

## Y PARA ACOMPAÑAR... TO ACCOMPANY...



Esta lager, suave y ligera, armoniza con el sabor metálico y dulzón de la alcachofa.

*This lager, smooth and light, blends with the sweet and steely taste of the artichoke.*



Esta malta, tostada y amarga, es ideal para equilibrar los toques grasos del queso de Burgos.

*The malt, toasty and bitter, is ideal for balancing the fatty flavours of Burgos cheese.*



Las notas al sutil tostado de la cebada y ecos de regaliz, la hace perfecta para pescados grasos.

*The notes of the barley's subtle toast and hints of liquorice make it perfect for fatty fish.*



Esta eco, ligera, muy refrescante con un toque de amargor, marida a la perfección con picantes.

*This light and really refreshing flavour with a hint of bitterness pairs perfectly with spicy food.*

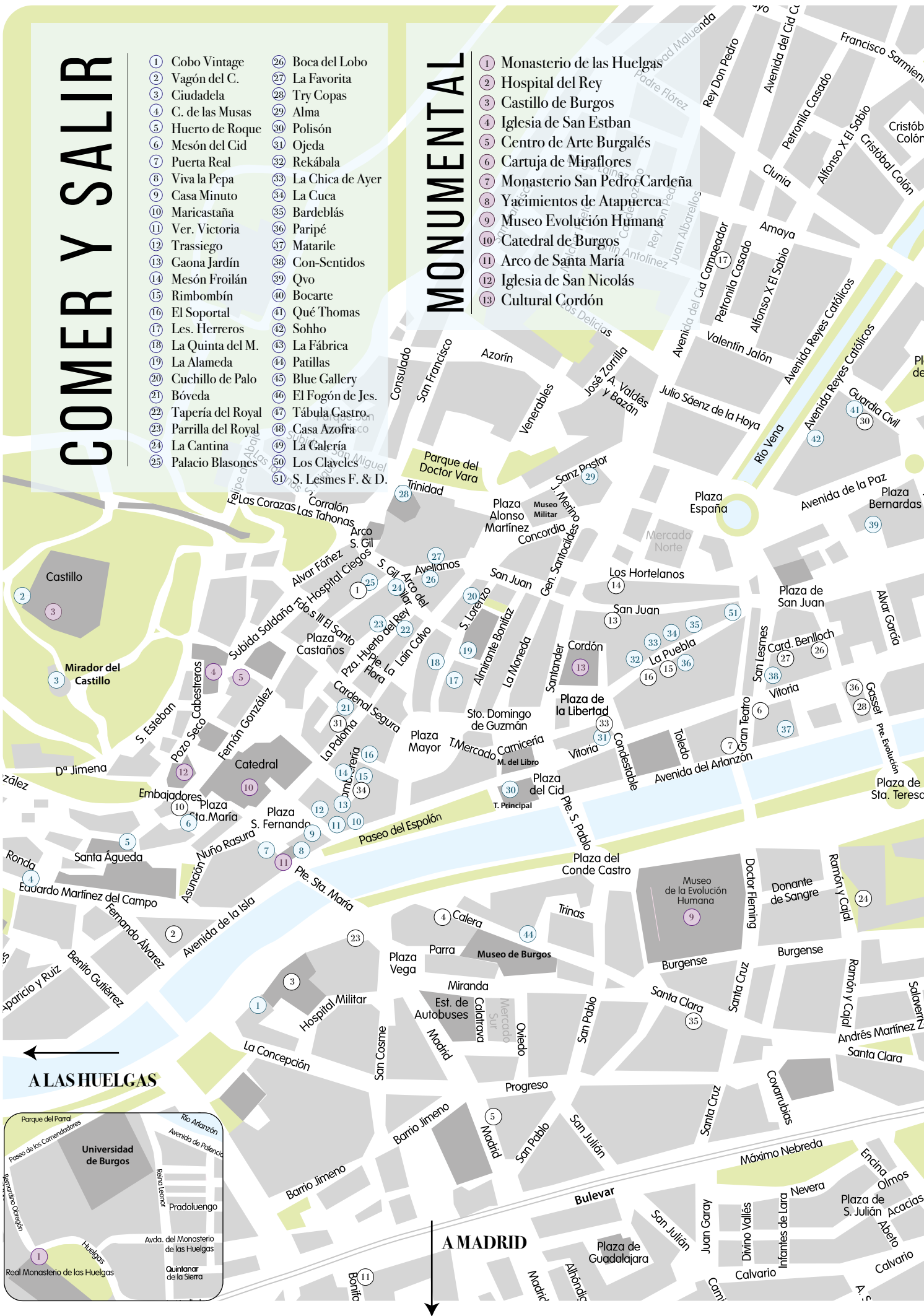


# COMER Y SALIR

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1 Cobo Vintage        | 26 Boca del Lobo     |
| 2 Vagón del C.        | 27 La Favorita       |
| 3 Ciudadela           | 28 Try Copas         |
| 4 C. de las Musas     | 29 Alma              |
| 5 Huerto de Roque     | 30 Polisión          |
| 6 Mesón del Cid       | 31 Ojeda             |
| 7 Puerta Real         | 32 Rekábala          |
| 8 Viva la Pepa        | 33 La Chica de Ayer  |
| 9 Casa Minuto         | 34 La Cuca           |
| 10 Maricastaña        | 35 Bardeblás         |
| 11 Ver. Victoria      | 36 Paripé            |
| 12 Trassiego          | 37 Matarile          |
| 13 Gaona Jardín       | 38 Con-Sentidos      |
| 14 Mesón Froilán      | 39 Qvo               |
| 15 Rimbombín          | 40 Bocarte           |
| 16 El Soportal        | 41 Qué Thomas        |
| 17 Les. Herreros      | 42 Sohho             |
| 18 La Quinta del M.   | 43 La Fábrica        |
| 19 La Alameda         | 44 Patillas          |
| 20 Cuchillo de Palo   | 45 Blue Gallery      |
| 21 Bóveda             | 46 El Fogón de Jes.  |
| 22 Tapería del Royal  | 47 Tábula Gastro     |
| 23 Parrilla del Royal | 48 Casa Azofra       |
| 24 La Cantina         | 49 La Galería        |
| 25 Palacio Blasones   | 50 Los Claveles      |
|                       | 51 S. Lesmes F. & D. |

# MONUMENTAL

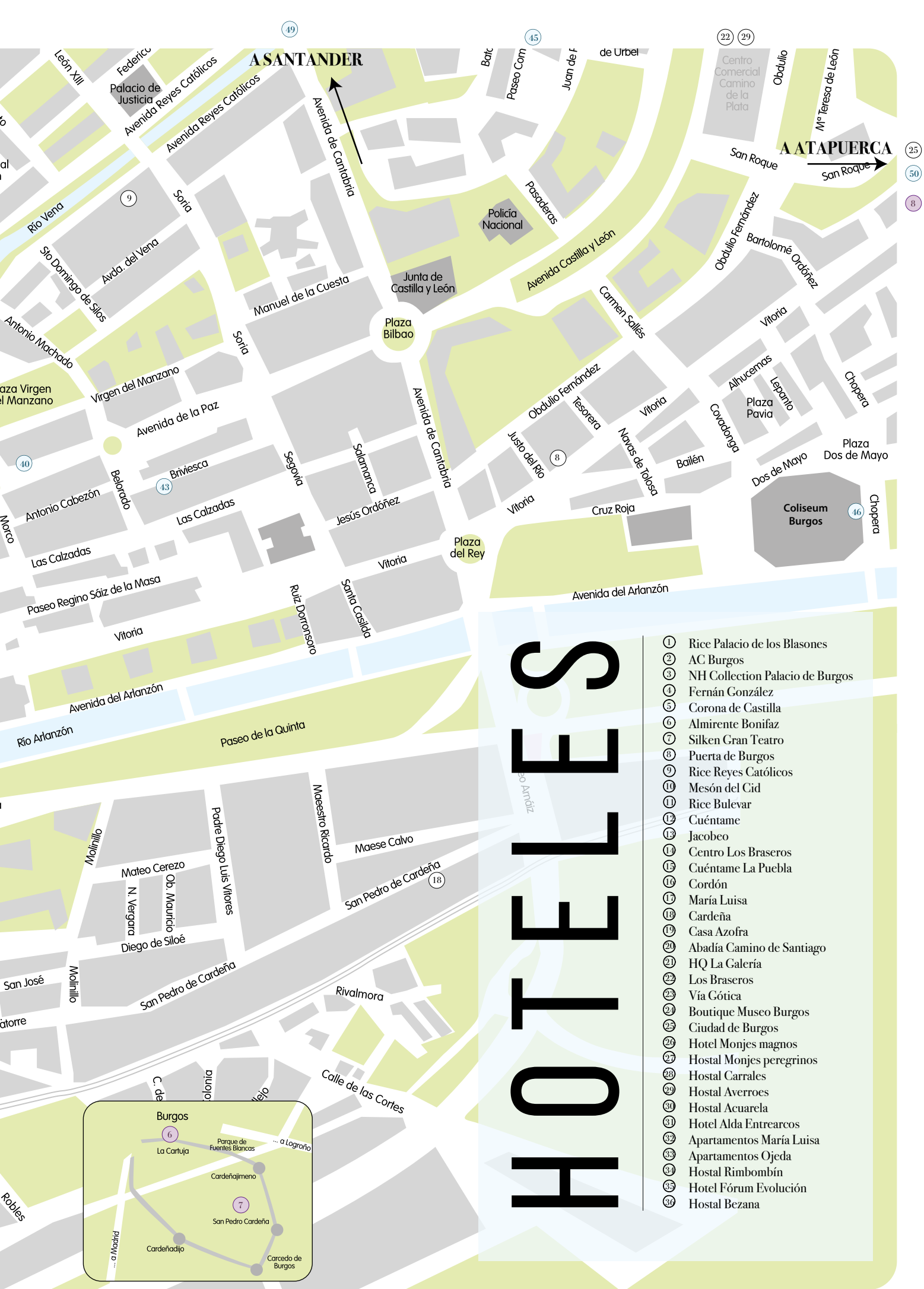
- 1 Monasterio de las Huelgas
- 2 Hospital del Rey
- 3 Castillo de Burgos
- 4 Iglesia de San Estban
- 5 Centro de Arte Burgalés
- 6 Cartuja de Miraflores
- 7 Monasterio San Pedro Cardena
- 8 Yacimientos de Atapuerca
- 9 Museo Evolución Humana
- 10 Catedral de Burgos
- 11 Arco de Santa María
- 12 Iglesia de San Nicolás
- 13 Cultural Cordón



ALAS HUELGAS

A MADRID





**A SANTANDER**

**A ATAPUERCA**

**HOTELS**

- ① Rice Palacio de los Blasones
- ② AC Burgos
- ③ NH Collection Palacio de Burgos
- ④ Fernán González
- ⑤ Corona de Castilla
- ⑥ Almirante Bonifaz
- ⑦ Silken Gran Teatro
- ⑧ Puerta de Burgos
- ⑨ Rice Reyes Católicos
- ⑩ Mesón del Cid
- ⑪ Rice Bulevar
- ⑫ Cuéntame
- ⑬ Jacobeo
- ⑭ Centro Los Braseros
- ⑮ Cuéntame La Puebla
- ⑯ Cordón
- ⑰ María Luisa
- ⑱ Cardena
- ⑲ Casa Azofra
- ⑳ Abadía Camino de Santiago
- ㉑ HQ La Galería
- ㉒ Los Braseros
- ㉓ Via Gótica
- ㉔ Boutique Museo Burgos
- ㉕ Ciudad de Burgos
- ㉖ Hotel Monjes magnos
- ㉗ Hostal Monjes peregrinos
- ㉘ Hostal Carrales
- ㉙ Hostal Averroes
- ㉚ Hostal Acuarela
- ㉛ Hotel Alda Entrecaros
- ㉜ Apartamentos María Luisa
- ㉝ Apartamentos Ojeda
- ㉞ Hostal Rimbombín
- ㉟ Hotel Fórum Evolución
- ㊱ Hostal Bezana





# COBO VINTAGE

---

EL REGRESO A LA ESENCIA · RETURN TO THE ESSENCE

UN LUGAR SINGULAR QUE NACIÓ DE LA ILUSIÓN, LA EXPERIENCIA Y EL BUEN HACER DEL CHEF MIGUEL COBO, QUE LE HAN LLEVADO EN UN TIEMPO RÉCORD A CONSEGUIR LA COTIZADA ESTRELLA MICHELIN

A SPECIAL PLACE BORN FROM THE IMAGINATION, EXPERIENCE AND PROFESSIONALISM OF CHEF MIGUEL COBO, WHICH HELPED HIM TO OBTAIN THE COVETED MICHELIN STAR IN RECORD TIME

**A**l estómago comienzas a seducirlo desde el cielo de la boca. En este proceso cuenta hasta el más mínimo detalle. Por eso, cada vez que comemos deberíamos tener la misión de no olvidar una fecha, un lugar, un momento. Miguel Cobo lo sabe y defiende el sabor y la ilusión como elementos esenciales de su cocina, basada en un producto de proximidad y de temporada. La pasión marcó el ritmo de su carrera desde el comienzo. Una pasión convertida en obsesión, una obsesión convertida en evolución; constante, sin límites. Siempre con el apoyo de un equipo de profesionales que ha convertido este restaurante en “una estrella”. Y es que Cobo Vintage es mapa, pero también territorio: un éxodo sensorial que busca generar experiencias, cuentos con finales felices, sugerentes y capaces de permanecer más allá del recuerdo. Y esto se plasma en platos como las anchoas ecológicas de Santoña en tosta de pan de aceite con emulsión de ajo negro y piparras —un trocito de Cantabria en Castilla—; en los pescados que el mar le propone y él dispone; en su menú Mercado, de tradición renovada; y en el Menú Producto.

Si la cocina es técnica, conocimiento y exquisito manejo de los ingredientes más selectos, Miguel Cobo logra la perfección de esos conceptos con #A4Manos. Un proyecto en el que se rodea de grandes chefs como Alberto Molinero del Restaurante Lola, Sergio Bastard de Casona del Judío, Ignacio Solana del Restaurante Solana —una estrella Michelin— y Elena Reyes del restaurante La Lobita, entre otros.

**T**he seduction of your stomach starts from the roof of the mouth. In this process the finest detail is paramount. Therefore, each time we eat, we should make it our mission not to forget a single date, place or moment. Miguel Cobo knows it and champions taste and imagination as essential elements in his food - a cuisine rooted in local, seasonal produce. From its beginning the pace of his career has been marked by passion. Passion transformed into obsession, obsession transformed into evolution; constant, without limits. Always with the support of a team of professionals who have transformed this restaurant into a “star” attraction. Cobo Vintage, you see, is a map, but also a territory: a sensory exodus seeking to create experiences, stories whose endings are uplifting, intriguing and dare to outlive their memory. All this is expressed in dishes such as Santoña organic anchovies on toasted oil bread with a black garlic emulsion and pickled chilli peppers —a slice of Cantabria in Castile—; in the fish the sea gives to Miguel and he then prepares; in his Mercado menu of renewed tradition; and in the Producto menu.

If cooking is technique, knowledge and an exquisite handling of the finest ingredients, Miguel Cobo achieves perfection in each of these concepts with #A4Manos. A project in which he surrounds himself with great chefs like Alberto Molinero from Restaurante Lola, Sergio Bastard from Casona del Judío, Ignacio Solana from Restaurante Solana (1 Michelin star) and Elena Reyes from Restaurante La Lobita, among others.

---

Calle Merced, 19 · Tel. 947 027 581 · [cobovintage.es](http://cobovintage.es) · ☎ Plano/Map ①





## HUERTO DE ROQUE

---




### ESPÍRITU INDOMABLE · INDOMITABLE SPIRIT

---

Este es un establecimiento fresco, con fuerza, situado en un espacio heterogéneo donde cada plan suena apetecible: una barra de creativas tapas de temporada, un gastrobar con una exquisita selección de vinos, cervezas y cócteles —paraíso del *afterwork*—, y un comedor de aires vintage, pero con empaque, de cocina vista y sin trampas y de guisos de mercado con espíritu “trotamundos”. Un local inspirado en la gente cosmopolita y urbana con gusto por lo clásico. Una carta de cocina moderna divertida y sorprendente, que respeta al máximo la materia prima: tiradito de pulpo sobre ajoblanco, Steak Tartar... Los fines de semana, apúntate a su menú degustación en 4 o 7 pasos. La experiencia completa convierte este apuesta en un lugar de visita obligada.

Huerto de roque is a fresh, dynamic establishment located in a diverse space where every component sounds appealing: a counter packed with imaginative seasonal tapas, a gastro bar with an exquisite range of wines, beers and cocktails —a real *‘after work’* paradise—, and a dining room with a vintage-meets-contemporary feel, familiar honest cooking and market stews that sizzle with the spirit of the globetrotter. A venue inspired by urban and cosmopolitan people with a taste for the classical. A menu of fun and surprising modern cuisine that shows utmost respect for primary ingredients: octopus tiradito with white garlic sauce, Steak Tartar... Sign up, at the weekend, for their 4- or 7-step tasting menu. The complete experience will turn this little gamble into a mandatory excursion.

---

Calle Sta. Águeda, 10 · Tl. 947 278 793 ·  Plano/Map 

## MESÓN DEL CID

---



COMO EN CASA · JUST LIKE HOME

---

**A**quí vivirás una experiencia única. En este restaurante —ubicado en una casa palacio del Siglo XV, antigua imprenta en la que se estampó la primera edición de *La Celestina*— el sabor de lo tradicional convive a la perfección con la mejor calidad. El Mesón del Cid cuenta con una localización, unas vistas y un entorno insuperables. Una vez dentro, siéntate junto a los ventanales y déjate aconsejar por el personal para elegir entre sus jugosas recetas. Su carta está llena de ricos entrantes, buenas piezas de bacalao y escabechados. Y, naturalmente, de platos elaborados con la mejor materia prima castellana, hechos por y para la memoria: alubias rojas de Ibeas, cordero lechal asado o la sopa Doña Jimena. Acompáñalos con los caldos de su completa bodega. En su comedor panorámico, disfrutarás de una perspectiva inmejorable de la Catedral.

**H**ere you will experience something unique. In this restaurant —situated in a fifteenth-century city mansion, an ancient printing house in which the first edition of *La Celestina* by Fernando de Rojas was produced— the taste of tradition coexists perfectly with the finest quality. Mesón de Cid boasts an unsurpassable location and insurmountable views and surroundings. Once inside, sit yourself down beside the picture windows and let the staff advise you on your choice from their succulent recipes. Their menu is packed with delicious starters, lovely pieces of cod and marinades. And, naturally, dishes prepared with the best ingredients from Castile, made from memory and for posterity: red alubia beans from Ibeas, roast suckling lamb or Doña Jimena soup. Pair them with wines from the bountiful cellar. From their panoramic dining room, you'll enjoy unbeatable views of the cathedral.

---

Plaza Sta. María, 8 · Tl. 947 208 715 · [www.mesondelcid.es](http://www.mesondelcid.es) ·  Plano/Map 



## PUERTA REAL

---



### DIRECTO AL CORAZÓN · STRAIGHT TO THE HEART

---

Entre los restaurantes hay distintas categorías: los que nos gustan, los que nos interesan, los que nos apetecen... y por los que sentimos debilidad. Y en este escalón del podio es donde situamos al Puerta Real. Su cocina está basada en texturas, sabores y aromas fascinantes. Sus creaciones tienen su origen en una cocina con pedigrí, de estilo perfeccionista, elegante, pulcro y delicado. Cuenta con una bodega espectacular, a cargo del sumiller Rodrigo Benito Menayo, piloto en esta ruta sensorial a través de los aromas y sabores de los vinos, que convierte tu experiencia gastronómica en un viaje al que siempre querrás volver. Te recomendamos que pruebes sus cenas maridadas. Su plato estrella: el cordero lechal asado de I. G. P. —que no pasa de los 5 Kg. en canal—, que el maestro asador prepara con mimo y cariño.

Among restaurants there are distinct categories: those we rather like, those that we find intriguing, those that we really fancy... and those for which we go weak at the knees. And it is on this rung of the podium that we can place Puerta Real. Its cuisine is based on enthralling textures, flavours and aromas. Its creations have their origin in pedigree cooking and a meticulous style characterised by perfectionism, elegance and delicateness. It boasts a spectacular cellar, run by sommelier Rodrigo Benito Menayo, your pilot on a trip of the senses across the aromas and flavours of its wines, which will transform your gastronomic experience into a journey on which you'll always want to return. We recommend you try their pairing dinners. The star plate: IGP-certified roast suckling lamb —no heavier than 5kg slit open—, prepared with tender loving care by the master grillier.

## MARICASTAÑA

---



### FELICIDAD ENTRE PLATOS · JOY BETWEEN DISHES

---

**M**aricastaña es un local sofisticado, relajante y acogedor. De aquí no querrás salir. Su propuesta es rica, variada y llena de atractivos durante todo el día. Su exquisita cocina —diseñada y ejecutada por Isabel Álvarez, una de las chefes burgalesas más reconocidas por su brillante trabajo en los fogones— te propone unos originales combos —platos combinados con la frescura de la buena cocina—, un delicioso menú degustación y una original propuesta: “en un periquete”, una selección de riquísimos y saludables platos como la tempura de hortalizas con queso de cabra y Valdeón o el arroz negro meloso con tallarines de sepia salteados. Aquí, la cultura es también plato principal. Su programación está llena de interesantes conciertos, obras de micro-teatro, monólogos, funciones de magia y hasta un popular y prestigioso concurso de microrrelatos.

**M**aricastaña is a sophisticated, relaxing and welcoming venue you won't want to leave. Its cuisine is delicious, varied and rich in attractive dishes throughout the day. Its exquisite kitchen —designed and brought to fruition by Isabel Álvarez, one of Burgos's most renowned chefs for her brilliant cookery work— offers some innovative options —combos with the freshness of fine dining—, a delicious tasting menu and an original offer: “in a tick”, a choice of delicious, healthy dishes such as the green vegetable tempura with goat's cheese and Valdeón blue cheese or the sweet black rice with salted cuttlefish noodles. Culture, too, is an important dish here. The venue's schedule is full of fascinating concerts, 'micro-theatre' plays, stand-up, magic acts and even a popular and prestigious flash fiction (short short story) competition.



# POLISÓN

---



## MARCANDO LA DIFERENCIA · MARKING THE DIFFERENCE

---

Situado dentro del impresionante Salón de Recreo de la antigua alta sociedad burgalesa, el Polisión es un lugar de culto. Gracias al buen hacer de dos grandes profesionales de amplio recorrido (Carlos Alfaro y Óscar Gutiérrez), expertos tanto en las elaboraciones tradicionales como en las renovadas, utilizando siempre lo mejor de la alacena castellana y foránea: Steak Tartar —elaborado delante del comensal—, Black Angus a la brasa o rodaballo salvaje, también a la brasa, con cebolletas y salsa de azafrán. Sabiduría y sensibilidad que te hacen disfrutar de sus ricas tapas y logrados platos, plenos en colores, texturas y aromas. El Polisión tiene una espectacular terraza para disfrutar de ese *je ne sais quoi* que gusta a locales y turistas. Así que, yo que ustedes, haría un alto en el camino para gozar.

Located within the magnificent Salón de Recreo (Assembly Rooms) of Burgos's old high society, El Polisión is a place of worship. Thanks to the fine work of two major professionals with extensive experience (Carlos Alfaro y Óscar Gutiérrez), experts in both traditional and updated dishes who always use the very best from the Castilian cupboard and beyond: Steak Tartar —prepared in front of the diner—, charcoal-grilled Black Angus steak or barbecued wild turbot with chives and saffron sauce. Knowledge and sensibility: - for your enjoyment of their delicious tapas and accomplished main courses, bursting with colours, textures and aromas. El Polisión boasts a spectacular terrace for savouring that *je ne sais quoi* beloved of locals and tourists alike. So, if I were you, I'd take a break and enjoy.

## PALACIO DE LOS BLASONES

---



### BANQUETES DE PELÍCULA · PANORAMIC BANQUETS

---

**E**l Palacio de los Blasones tiene una situación privilegiada, a 150 metros de la Catedral y en pleno Camino de Santiago. El edificio donde está ubicado es un emblemático inmueble donde modernidad y comodidad conviven con señorío. Su restaurante es todo un referente gastronómico en la ciudad. Tanto el menú típico burgalés, como el degustación y el ejecutivo, aúnan de forma brillante tradición e innovación. Aquí, podemos degustar maravillas gastronómicas como el lingote de lechazo asado sobre lecho de setas, lomo de corvina emparrilado sobre parmentier negra con sofrito de ajos tiernos o la ensalada de brotes, bacalao confitado, olivada negra y salsa romesco. Un lujo: comer o cenar estos deliciosos platos en la terraza de su patio inglés. El lugar ideal también para tomar el aperitivo o una copa con los amigos.

**H**otel Rice Palacio de los Blasones has a privileged location in the middle of St. James's Way, only 150 metres from the Cathedral. The building is an emblematic property where modernity and comfort co-exist gracefully. Its restaurant is a gastronomic model for the city. Whether it's a typical Burgos menu or the tasting and set ones, tradition and innovation are fused brilliantly. Here you can enjoy culinary delights such as: rack of roasted suckling lamb on a bed of mushrooms, griddled fillet of sea bass on black parmentier sauce with a sauté of spring baby garlic or salad with shoots, preserved cod, black olives and romesco sauce. A luxury: eat these delicious dishes for lunch or dinner on the "English" courtyard terrace. Perfect too for an aperitif or glass of wine with friends.



# CASA OJEDA

---

TAL COMO ÉRAMOS · AS WE WERE

UN RECORRIDO APASIONANTE POR LA CULTURA CULINARIA BURGALESA. DESDE 1912 DELEITANDO CON EL TRANSCENDENTE PLACER DEL BUEN YANTAR.

A FASCINATING TOUR OF THE CULINARY CULTURE OF BURGOS - DELIGHTING US SINCE 1912 WITH THE PERENNIAL JOY OF GOOD EATING.

**P**or mucho que vayan y vengan las modas, que suban y bajen los largos de los pantalones y que las hombreras de disparen a ritmo de hit, hay cosas que siempre perduran. Casa Ojeda, el mítico restaurante burgalés, lo sabe bien y puede sentirse orgulloso de lo que fue, es y será. Un gran restaurante clásico de hechuras contemporáneas cuya despensa, muy pendiente de las temporadas, se abastece de productos supremos —carnes, pescados, legumbres y verduras— vinculados a una cocina burguesa de altos vuelos. Todo estructurado en torno a unas especialidades que en el fondo y en las formas respiran un refinado academicismo. Aquí, encontrarás el indispensable de nuestra tierra, el cordero lechal asado al horno de leña, tratado con un mimo casi místico, siempre bajo las directrices del chef Pablo Cofreces.

Su carta cuenta con astros como la sopa castellana, la lengua de vaca en escarlata con escabeche de nís-calos, la morcilla, acompañadas de producto de temporada... Son solo algunos ejemplos de la virtuosidad de este restaurante que cuenta con la prestigiosa distinción de dos Soles Repsol. El maridaje es muy recomendable por la oportunidad de descubrir las joyas de su bodega, que incluye más de 300 referencias entre vinos, cavas y champagnes. Por último, hay que hacer mención especial a los postres, donde la tarta de hojaldre de crema y nata y el resto de postres —elaborados en su propio obrador— son dignos de un final de fiesta estelar. En 2010, la influyente revista Monocle destacó a Casa Ojeda como uno de los 10 mejores restaurantes de España. The New York Times también ha destacado sus especialidades culinarias en un comentado artículo.

**N**o matter how often fashions come and go, trouser lengths rise and fall, or shoulder pads bounce to the beat of a high-energy hit, some things always last. The legendary Burgos restaurant, Casa Ojeda, knows this well and can be proud of what it once was, is today and will continue to be in the future. A great, classic restaurant in up-to-the-minute style, whose larder, in complete harmony with the seasons, is stocked with produce of the highest quality —meats, fish, pulses and vegetables— rooted in top-notch ‘rustic’ family cuisine. Everything structured around a handful of specialties that, in form and substance, exude a refined academicism. Here you will encounter our region’s essential staple dish: suckling lamb roasted on a wood stove, prepared with almost mystical love and devotion, always in accordance with the guidelines of Chef Pablo Cofreces.

Its menu can boast stars like the sopa castellana (Castilian garlic soup), beef tongue in scarlet marinade with pine mushroom escabeche and black pudding, all served with seasonal produce... These are just a few examples of the restaurant’s mastery of cuisine, which has earned it the prestigious distinction of 2 soles Repsol. Wine-pairing is highly recommended for the opportunity to discover the jewels of the bodega which contains more than 300 reference wines, cavas and champagnes. Last but not least, an obligatory special mention of the desserts, among which the custard-cream puff-pastry tart—and other delights made in the restaurant’s in-house bakery—are fit for the finale of a stellar “fiesta”. In 2010, the influential magazine, Monocle, emphasised Casa Ojeda as one of the top-ten restaurants in Spain. The New York Times also has highlighted its culinary delights in a widely-read article.





## LA FAVORITA

---



### POR SI NO TIENES ABUELA · IN CASE GRANDMA'S NOT THERE

---

**E**l verdadero hombre moderno de hoy sabe disfrutar de los placeres clásicos del ayer. Porque hay cosas que por su sencillez y perfección nunca pasan de moda; que están vigentes como el primer día. Esta es la seña de identidad de La Favorita. Su cocina, de raíces obviamente castellanas —con mucho sabor y potencia—, es armonía pura que se refleja en la mesa. Gastronomía adaptada a los nuevos tiempos con técnicas perfectamente integradas con una materia prima de gran calidad, cambiante según mercado. Aquí no hay artificios, todo tiene sentido. Disfruta de sus gratas sorpresas —que a más de uno dejarán con la boca abierta— como el rabo de buey, las carrilleras de vaca o el chuletón de carne roja que busca en el fuego su seña de identidad. Todo maridado de forma sublime.

**T**oday's authentic modern man knows how to enjoy the classic pleasures of yesteryear. Because some things, for their simplicity and perfection, never go out of fashion; they're as current as the day they first appeared. This is the hallmark of La Favorita. Its cuisine, palpably Castilian in origin — with a lot of flavour and potency—, is pure harmony reflected back onto the table. A restaurant adapted to the modern age with techniques that are perfectly in tune with exceptional ingredients that are varied according to the market. No tricks here, everything makes sense. Enjoy its pleasing surprises —which have left more than a few with their mouths wide open— such as ox tail, the beef checks or the grilled rib steak which seeks in fire and flame its distinguishing feature. Everything paired sublimely.

## ALMA

---



### SENTIDO Y SENSIBILIDAD · SENSE AND SENSIBILITY

---

Uno de los factores claves a la hora de montar un restaurante es elegir el nombre adecuado. Que represente el ambiente y los valores del local y además sea fácilmente reconocible. Este es el caso del Alma. Su denominación representa al 100% el arte culinario que aquí se ejecuta. La cocina contemporánea y la de mercado han estado presentes a lo largo de toda la carrera de su chef, Sergio Vidal. Este establecimiento cuenta con todos los mimbres para triunfar: ubicación, decoración, servicio, una cuidada carta de vinos y cocina de gran técnica y elaboración. El resultado: platos de gran sensatez y equilibrio, que varían en su carta cada temporada, como sus lomos de salmonete de roca sobre bullabesa y muselina de ajos confitados o su carpaccio de foie escabechado.

One of the key factors when it comes to setting up a restaurant is choosing the right name. It must reflect the atmosphere and values of the place and also be easily recognisable. This is just the case with Alma. Its name represents 100% the culinary art practised here. Both contemporary and market cuisine have featured throughout the entire career of its chef, Sergio Vidal. This establishment unites all the different strands needed for success: location, decor, service, a classy wine list and cookery of great technique and preparation. The result: dishes of great sense and balance, varying according to the season, such as rock red mullet fillets in bouillabaisse and confit garlic mousseline or their marinated goose liver carpaccio.



## BOCARTE

---



### ESPÍRITU VIAJERO · SPIRIT OF ADVENTURE

---

**T**hierry Burton es transparente, al igual que la propuesta de su cocina basada en la pureza, la delicadeza, la armonía y la sensatez. Su idilio con la cultura gastronómica comenzó de forma natural. Belga de cuna, se formó, entre otros lugares, en *Comme Chez Soi* —un tres estrellas Michelin bruscense—. En Bocarte, su restaurante, se desarrolla una cocina muy pegada al entorno: oreja crujiente con crema de cebolleta asada y reducción de Martini, crema de lentejas con foie o la vicira con su albedo de naranja, aire de anís estrellado, perlas de aceite de oliva y brotes frescos de guisante. Platos servidos en un mágico espacio casual. Una fórmula de alto voltaje a precios comedidos que puedes probar a través de sus menús degustación o del picoteo en la barra. ¿El plus? Una completa bodega con buenas etiquetas.

**T**hierry Burton is crystal clear, just like his cuisine. Purity, *finesse*, harmony and good judgement. His love affair with gastronomy began quite naturally. Belgian by birth, he did his training at, among other places, *Comme Chez Soi*, the 3 Michelin-star restaurant in Brussels. Here at his restaurant, Bocarte, they produce food deeply connected to its local surroundings: crunchy orejas (pig's ears) with roasted chive cream and a Martini reduction, cream of lentils with foie gras, or scallop topped with orange pith purée, acrated star anise, olive oil pearls and fresh pcc shoots; dishes served in a relaxed and magical atmosphere. A high-voltage recipe at reassuring prices: —try their tasting menus or sample a dish at the bar before you choose. Extras? A full cellar with tasty labels.

## LA FÁBRICA

---



### UN OASIS NECESARIO · A NECESSARY OASIS

---

**E**mprendedor es cualquiera que se enfrenta al difícil reto de montar su propio negocio. Pocos consiguen además innovar. Como en el caso de Ricardo Temiño que ha contribuido a la reinención del mapa gastronómico de la provincia. Temiño se las ingenia para poner en práctica una sinfonía de recetas aparentemente sencillas, pero que se cimientan en una profunda técnica y conocimiento de la profesión. Todo esto le ha llevado a salir en publicaciones como la revista Forbes (México), ser Cocinero revelación en 2016 o galardonado con un Bib Gourmand en la Guía Michelin 2017. El nombre de su restaurante, La Fábrica, es entendido como “establecimiento con las instalaciones y la maquinaria necesarias para fabricar (...) elaborar u obtener un producto”; toda una declaración de intenciones que nos prepara para conocer su variada propuesta.

**E**ntrepreneur is anyone who faces up to the difficult challenge of starting their own business. Few manage to innovate too. As with Ricardo Temiño, who has contributed to redrawing the gastronomic map of Burgos province. Temiño has contrived to arrange a whole symphony of apparently simple recipes, but which are founded on an expert technique and detailed knowledge of the profession. All of this has led him to appear in publications such as the Mexican edition of Forbes magazine, become Spain’s “Cocinero revelación” (Outstanding Chef) of 2016 and be awarded a Bib Gourmand in the 2017 Michelin Guide. His restaurant’s name, La Fábrica (The Factory) is understood as “establishment with the necessary facilities and equipment to manufacture (...) develop or obtain a product”; some statement of intent for acquainting us with his varied cuisine.



## BLUE GALLERY

---



### ESENCIALMENTE GENIAL · GENIUS IN ESSENCE

---

No hay nada mejor que viajar, viajar mucho, para, una vez forjada la cultura necesaria, valorar lo propio y darle el reconocimiento que se merece. Por ello cantamos una oda al Blue Gallery. Un restaurante regentado por Saúl Gómez, quien se ha esforzado en dar a lo cotidiano una lectura de alta cocina. El resultado es un arte apátrida con irrevocable buen gusto. Este establecimiento plantea una fórmula de alto voltaje a precios más que comedidos a través de varios menús: degustación, business y japonés. No podemos dejar de mencionar su curiosa y elegante bodega. Dispone a la entrada de una barra informal, de sillas altas, con una carta de pequeños bocados. Además, ofrece la posibilidad de disfrutar de la mejor comida japonesa en tu casa: una estupenda selección de la gastronomía nipona en formato take away.

There is nothing better than travelling, travelling far and wide, with the necessary knowledge safely accrued, for appreciating your own heritage and awarding it the recognition it deserves. For this reason, we'll sing an ode to Blue Gallery. A restaurant managed by Saúl Gómez, who has striven to apply a mastery of haute cuisine to the daily routine. The result is an art form without boundaries, in irrevocable good taste. This establishment offers high-voltage recipes at more-than-reasonable prices with its various menus: tasting, business and Japanese. And we can't stop talking about its curious elegant cellar. At the entrance you'll find an informal bar with high-backed chairs and tasty little snacks. In addition, you'll have the chance to enjoy in your own home the very best from the land of the rising sun: an amazing selection of take-away Japanese cuisine.

---

Paseo de los Comuneros de Castilla, 19 Tl. 947 057 451 · ☎ ☒ Plano/Map ④

## EL FOGÓN DE JESUSÓN

---



### PARA MOVER EL BIGOTE · TO LICK YOUR LIPS

---

**E**s tarea de los grandes gourmets encontrar cocinas loables en los lugares más inesperados. Y es que comer no es solo comer. Qué va. Es viajar en el tiempo y en el espacio, resucitar mundos y personajes ya olvidados, repescar instantes en la memoria. Son muchas las historias que pueden cobrar vida en una mesa, y si esa mesa la sirve Cucho, del Fogón de Jesusón, poco más hay que decir.

Aquí, encontrarás una decoración sencilla que conecta con nuestro pasado y una cocina de autor, con raíces, muy basada en el producto y nada minimalista, dicho sea de paso: viciras a la plancha con vinagreta de trufas, carrilera confitada a baja temperatura... durante el curso ofrece de manera permanente cocina japonesa dos veces por semana y menú degustación que cambia bimensualmente.

**T**he task of the finest gourmets is to find praiseworthy cuisine in the most unexpected places. For eating is not simply food. No. Eating is travelling in time and space, resurrecting worlds and characters long forgotten or recovering moments in the memory. There are many stories that can come to life at a table, and if that table is served by Cucho, from El Fogón de Jesusón, there's not much more to say.

Here you'll find simple decor connecting us with our past and a signature cuisine rooted firmly in the local produce and, let it be said in passing, nothing minimalist: grilled scallop with truffles pickled in vinegar, veal cheeks preserved at low temperature...throughout the year Japanese cuisine is on permanent offer twice per week and there is a tasting menu which changes every fortnight.



## CASA AZOFRA

---



### UN BOCADO DE LEYENDA • A BITE-SIZED LEGEND

---

A veces, la vida te pone delante grandes historias. Te las hornea entre adobe, con leña de roble y te las sirve en recipiente de barro. Una leyenda fraguada durante dos horas, vestida de una capa crocante ante la cual el instinto se dispara. Sí. Hablamos del plato estrella del restaurante Casa Azofra, el lechazo. Tratado siempre con ternura para asegurar que la calidad de la materia prima se mantenga intacta. Para que en tu boca surja una trascendental batalla de texturas entre el magro —derritiéndose en tu boca— y el crujiente chasquido de su piel dorada. No te pierdas sus Jornadas del Lechazo. También puedes optar por otras especialidades en sus confortables salones, con todos los clásicos de la cocina castellana como la morcilla de Burgos y sus exquisitas carnes rojas a la brasa: chuletón, solomillo y entrecot.

Sometimes, life lays great stories before you. It roasts them in adobe, with oak firewood, and serves them to you in a dish of clay. A legend forged over two hours, dressed in crispy layers before which your gut feelings blow their top. Yes. We're talking about the star dish of restaurant Casa Azofra: baby suckling lamb. Always treated tenderly to ensure the quality of the main ingredient remains intact. So that your mouth becomes the arena for a transcendental battle of textures between lean —melting in your mouth— and the crispy snap of its golden skin. Don't miss their Jornadas del Lechazo ("Suckling Lamb Days"). You can also choose other specialties in their comfortable dining rooms, enjoying all the classics of Castilian cuisine, such as Burgos black pudding and the exquisite charcoal-grilled steaks: T-bone, sirloin and fillet.

## TÁBULA GASTROBAR

---



### BOCADOS DE REALISMO MÁGICO · MOUTHFULS OF MAGICAL REALISM

---

Ciertos conceptos culinarios pueden sonar utópicos, recordar a infalibles eslóganes gastronómicos: cocina de temporada, vuelta a las raíces, pasión por el producto... Pero Patxi Álvarez y su equipo llevan años demostrando que su interés por el movimiento *slow food* va más allá de servir tomates color rojo reventón en una vieja mesa de madera. Crear algo siempre diferente para otras personas es una sensación reconfortante. Ese es su día a día en el acogedor restaurante que regentan, Tábula gastrobar, en cuya cocina han encontrado su casa. Patxi traslada esa “sensación” a sus clientes gracias a la confección de menús degustación basados en los productos estacionales (jornadas del atún —de almadraba— en abril, del bacalao en febrero, de setas en otoño), cocinados al ritmo de la naturaleza, tratados con respeto y delicadeza. Imprescindible reservar.

Certain culinary concepts can sound utopian or recall infallible cooking slogans: seasonal cuisine, return to roots, passion for produce... But Patxi Álvarez and his team have spent years demonstrating that their interest in the *slow food* movement goes beyond serving up bursting red tomatoes on an ancient wooden table. Creating something forever different for others is a comforting feeling. This is their everyday life in the welcoming restaurant they run, Tábula gastro bar, in whose kitchen they have found their home. Patxi translates this “feeling” for his customers thanks to the preparation of tasting menus rooted in seasonal produce (days for tuna —almadraba-fished— in April, for cod in February, mushrooms in autumn), cooked to the rhythms of nature and treated with respect and delicacy. Reservations are essential.



## HQ LA GALERÍA

---



### LA REVOLUCIÓN DEL PALADAR · THE REVOLUTION OF TASTE

---

**E**n este lugar, el chef Nacho Rojo desarrolla su creatividad, constatada desde hace años y galardonada con un Sol Repsol, creando cada mes un menú degustación diferente. Rojo no se olvida de homenajear a la provincia en sus elaboraciones revisadas con productos tradicionales. La Galería ofrece un servicio atento y una oferta gastronómica que satisface tanto a aquellos que buscan un punto más de imaginación en el plato, como a quienes prefieren sabores y productos reconocibles como el lechazo, asado en sus imponentes hornos de leña. Para los más osados también hay creaciones divertidas: la manita de cerdo rellena de boletus o su Teriyaki de solomillo de ternera al Wok con verduras. Siempre respetando al máximo la materia prima. Una perfecta combinación entre la cocina clásica y moderna, tal y como señaló el prestigioso The New York Times.

**A**t HQ La Galería, chef Nacho Rojo is giving form to his creativity, recognized for many years and rewarded with a Sol Repsol, by elaborating a different tasting menu each month. Rojo remembers to pay homage to the province in his creations scrupulously based on traditional produce. La Galería offers courteous service and a range of cuisine to satisfy both a clientele seeking that extra touch of imagination in their dish and those who prefer familiar flavours and products such as suckling lamb roasted in one of their imposing firewood ovens. For the most daring, there is also plenty to enjoy: the pig's trotters stuffed with boletus mushrooms or wok-fried Teriyaki sirloin steak with vegetables. Always with the utmost respect for their ingredients. A perfect combination of classic and modern cooking, as confirmed by the prestigious The New York Times.

## LOS CLAVELES

---



*TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A IBEAS · ALL ROADS LEAD TO IBEAS*

---

Quando llegas a Ibeas de Juarros, te das cuenta que el viaje ha valido la pena. Este pueblo, situado a pocos kilómetros de Burgos, es una de las puertas de acceso a los yacimientos de la Sierra de Atapuerca. Ibeas es el paraíso de los amantes de las alubias y el restaurante Los Claveles es su templo. De atmósfera sosegada y trato esmerado, este local ha reinventado la olla podrida de Sancho Panza para evolucionarla hacia un plato gourmet, de legumbres mantecosas —sin hollejo—, acompañadas de piparras o taquitos de gelatina de guindillas y de los imprescindibles sacramentos —un franco frenesí porcino—. Prueba también a emocionarte con sus pescados seleccionados con mimo. Disfruta de una gastronomía castellana de alto nivel que tiene los ojos puestos en el sabor de la tradición.

When you arrive in Ibeas de Juarros, you soon realize the journey was worth it. This village, located a few miles from Burgos, is one of the entry points to the sites of the Sierra de Atapuerca. Ibeas is Paradise for lovers of Ibeas beans and Los Claveles is its temple. With its peaceful ambience and conscientious approach to the customer, this restaurant has reinvented Sancho Panza's 'rotten pot' (pork and beans), transforming it into a gourmet dish of buttery pulses —without their skin—, accompanied by a skewer of pickled vegetables or small gelatine cubes impregnated with chilli peppers, and the obligatory sacramentos (pork offcuts) —a patent pork frenzy—. You'll also get goose bumps with their lovingly-selected fish. Enjoy high-class Castilian cooking with its senses attuned to the taste of tradition.



# ARRÉGLATE, HEMOS QUEDADO

---

## APERITIVO TIME

LLEGA EL MOMENTO DEL APERITIVO. LA EXCUSA PERFECTA PARA HACER QUE UN DÍA SEA MARAVILLOSO ACOMPAÑADO DE TUS AMIGOS. ¿Y QUÉ LO HACE GRANDE? LAS RUTAS QUE TE PROPONEMOS

APERITIF TIME HAS ARRIVED, THE PERFECT EXCUSE TO MAKE A WONDERFUL DAY OF IT WITH YOUR FRIENDS. AND WHAT MAKES IT SPECIAL? OUR SUGGESTED ROUTES AND TRAILS

**H**aga sol, nieve o trueno, el plan no será quedarnos en casa. Es hora de ponernos guapos: eliges tu camisa con más personalidad, esa falda que compraste en Camden Town y ese par de zapatos tan especial.

Qué mejor forma de empezar el día en Burgos que con un buen café acompañado de jugosa bollería o de un rico pincho de tortilla en alguno de los bares de la ciudad.

Avanza el día. Llega la hora mágica del vermú: el momento de tomarte con los amigos una buena cervecita, una copita de vino o, por qué no, un cóctel no muy cargado. Eso sí, siempre acompañado de su tapa. Y es que en Burgos la cocina en miniatura es todo un arte. Barras repletas de pinchos y raciones te esperan para disfrutar de un aperitivo increíble que en muchos casos se transformará en una sabrosa comida.

Si tienes fuerza puedes alargar y convertirlo en un “vermú torero”, propuestas e ideas no te van a faltar en las rutas de tapas que te presentamos.

Las exquisitas viandas de los locales de Burgos son ideales para un desayuno apetitoso, un vermú legendario, una comida informal, una merienda golosa o una cena deliciosa. En nuestra ciudad disfrutarás de establecimientos llenos de gente con ganas de reír, charlar y compartir.

**W**hether it's sunny, raining or there's thunder about, the plan will not be “stay at home”. It's time to get dressed up: choose your shirt with the most personality, that skirt you bought in Camden Town and those really special shoes.

What better way to start the day in Burgos than with a smooth coffee and mouth-watering pastry or a tasty tortilla “pincho” in one or other of the city's bars.

The day progresses. Cometh the magic hour of vermouth: a moment with your friends for a nice little beer, a small glass of wine or - why not? - a not-too-heavy cocktail. Always accompanied by a little tapas, for sure. The thing is, in Burgos, ‘cuisine in miniature’ is quite an art. Long bars full of “pinchos” and “raciones” await your enjoyment of an amazing aperitif that will often turn into a flavoursome lunch.

If you're feeling strong you might stretch out, extending it into a bullfighter session (“vermú torero”), as offers and suggestions will not be lacking in the tapas trails we've got for you.

The exquisite food of Burgos's hostelry is perfect for an appetising breakfast, mythic mid-day vermouth, informal lunch, gluttonous afternoon snack or delicious dinner. In our city you'll enjoy establishments full of people wanting to laugh, chat and share the good times.









## LA RUTA DE SAN LORENZO

Esta calle, también conocida como “Los Herreros” –por ser el lugar que ocupó este gremio–, es un clásico del tapeo burgalés de toda la vida. En ella se encuentra la iglesia de San Lorenzo que hasta el siglo XIII fue el Colegio de Jesuitas.

Comprende la mayor concentración de bares y fondas de la ciudad por metro cuadrado. A los locales consagrados como Los Herreros o La Amarilla se han ido sumando muchos nombres donde no solo puedes tapear, también comer el menú del día, una buena hamburguesa o una pizza, o incluso sentarte a comer de forma más castiza.

Destacamos La Alameda, La Quinta del Monje y Cuchillo de Palo.

### THE SAN LORENZO TRAIL

*This street, also known as “Los Herreros” (“The Blacksmiths”) – their guild was located here – is an all-time classic on the Burgos tapas trail. Here you’ll find the church of San Lorenzo which until the 13th century was the College of Jesuits.*

*It comprises the largest concentration of bars and taverns in the city per square mile. To the much-acclaimed established venues such as Los Herreros or La Amarilla have been added many more where you can not only sample tapas, but also try set menus, a nice hamburger or pizza, or even sit down to a more authentic local dish.*

*La Alameda, La Quinta del Monje and Cuchillo de Palo all stand out.*



### LA ALAMEDA

Pegado a la calle por excelencia del tapeo, San Lorenzo, pero más desahogada que el resto de la zona. Amplio local de corte vintage, que destaca por sus focaccias y empanadas, sus vermús y caldos de calidad y su cuidada carta de cafés y tés. A mediodía, tapa gratis con tu consumición.

*A stone’s throw from San Lorenzo St., the tapas street par excellence, but without that zone’s hullabaloo. A spacious premises, decked out in vintage style, famous for its focaccia and empanada pasties, vermouths, top-notch broths and its choice selection of coffees and teas. Free lunchtime tapas with your drink.*



*C. San Carlos, 1 · (19)*



### LOS HERREROS

Clásico entre los clásicos. A esta casa se va, sobre todo, en busca de los cojonudos (chorizo) y cojonudas (morcilla), aunque la oferta no se acaba ahí. La completa exhibición de pinchos que se reparte por su larga barra es toda una tentación. Menú del día, 14 €. Vísperas y festivos, 16 €.

*A classic amongst classics. People go to this venue above all in search of “cojonudos” (chorizo pinchos) and “cojonudas” (black pudding pinchos), but this is not the end of it. The whole display of pinchos crammed into their capacious counter is quite a temptation. Set/Day Menu, 14€; Evenings and Holidays, 16€.*

C. S. Lorenzo, 20 · 947 20 24 48 ·   17



### LA QUINTA DEL MONJE

Convertido ya en toda una referencia en la ciudad este local alberga una atractiva barra que podría definirse como cocina de mercado en miniatura. Recetas tradicionales con una mirada de vanguardia que optimiza las virtudes de los productos de temporada. Menú ejecutivo de L-V, 16.50€

*Now established as something of a Burgos landmark, this venue is home to an eye-catching counter that resembles a miniature market of fresh local cuisine. Traditional recipes with a nod to the avant-garde, making the most of the virtues of seasonal produce. Set menu, Mon-Fri 16.50€*

C. S. Lorenzo, 21 · 947 20 87 68 ·   18



### CUCHILLO DE PALO

En este gastrobar, la lista de vinos contiene etiquetas de casta y tronío para degustar con los ricos pinchos de su barra y los platos de su carta del restaurante, mezcla de tradición y modernidad. Menú del día, de lunes a viernes, 15€. Sábado y domingo, 20€. Terraza todo el año.

*In this gastro-bar, the wine list includes some extravagant labels of noble lineage to be enjoyed with delicious “pinchos” from the counter or more substantial courses from its restaurant menu, a subtle blend of tradition and modernity. Set menu: 15€ (Mon-Fri). Sat & Sun: 20€. There’s a terrace too!*

C. S. Lorenzo, 35 · 947 20 09 92 ·   20





## LA RUTA DE SOMBRERERÍA

Esta es una calle con solera donde se pueden encontrar las mejores tapas y los sombreros borsalinos más elegantes de Burgos. Pero Sombrerería es más conocida por ser una de las zonas de pinchos más concurridas de la ciudad, donde encontramos locales clásicos como el Soportal —con sus deliciosos huevos rotos—, o El Froilán donde se sirven unas de las patatas bravas más míticas de Burgos. Casi al final de la calle está el Gaona, que esconde un bello patio ajardinado. Los domingos por la mañana, es habitual ver la calle repleta de turistas tomando el vermú en bares como el Rimbombín, donde destacan sus espectaculares alpargatas de jamón serrano. Si el tiempo acompaña, habrá cola para sentarse en alguna de las terrazas.

### THE MILLINER'S TRAIL


Calle sombrerería (“Milliner’s Street”) is a characterful road with the finest tapas and smartest Borsalino hats in Burgos. But it’s better known for being one of the city’s most crowded “pinchos” quarters, where you find classic venues like el Soportal — with its delicious runny-yolk eggs on ham and chips (“huevos rotos”)—, or El Froilán where they serve some of the most legendary patatas bravas in Burgos. Almost at the end of the street is Gaona with its lovely hidden garden-courtyard. On Sunday mornings, it’s normal to see the street brimming with tourists enjoying vermouths in bars like Rimbombín, famous for its spectacular “alpargatas” or Serrano ham on toast. If the weather is fine, there are queues to sit at one of the terraces.



### RIMBOMBÍN

La perfecta definición de lugar de tapeo y con el encanto que solo un auténtico clásico puede tener. De tamaño mediano suele llenar su sala diariamente gracias a su cocina casera. Además de sus amplias raciones, son muy famosas sus alpargatas de jamón serrano.

The perfect definition of a tapas venue, with the charm only an authentic classic can exude. Medium-sized, its home-made cuisine ensures the dining room is normally booked to the rafters. Besides its generous “raciones”, its “alpargatas” (Serrano ham on toast) are very famous.

C. Sombrerería, 6 · 947 26 12 00 ·   



### GAONA JARDÍN

Restaurante con encanto: patio acristalado, fuente interior y plantas colgantes. Un lugar donde poder disfrutar de una caña bien tirada, una escogida selección de vinos y una buena carta de platos, tapas y raciones creativas. Os recomendamos el pincho de solomillo con cebolla caramelizada.

*A restaurant with real charm: glazed courtyard, indoor fountain and hanging plants. Somewhere to enjoy a well-drawn beer, choice wines and an ample menu of main courses and imaginative tapas and “raciones” (larger tapas). For a “pincho”, we recommend the sirloin with caramelized onions.*

C. Sombrerería, 29 · 947 20 61 91 · 📍 🍷 13



### MESÓN FROILÁN

“Auténtico” es un término que denota identidad y verdad, dos conceptos que suman personalidad propia y que encajan a la perfección en Froilán. Famoso por sus “líos” (patatas alioli) y perritos calientes, también tiene una tortilla de patata de escándalo y pinchos de nueva cocina que te sorprenderán.

*“Authentic” is a term expressing identity and truth, two concepts that make up a distinctive personality and which fit together perfectly at Froilán. Famous for its “líos” (delicious aioli potatoes) and hot dogs, it can also boast an outstanding Spanish tortilla and amazing nouvelle cuisine “pinchos”.*

C. Sombrerería, 25 · 947 27 97 90 · 📍 🍷 14



### EL SOPORTAL

Experiencia y saber hacer les han mantenido en la cresta de la ola. Tapeo rico (hamburguesas, huevos rotos y pinchos elaborados) y cañas bien tiradas. Su terraza es una gozada, situada en una de las placitas más pintorescas de la ciudad. Disfruta de su menú del día (12€, de lunes a domingo) en su luminoso comedor.

*Experience and know-how have kept this venue on the crest of a wave. Delicious tapas (hamburgers, runny-yolk eggs on ham & chips, and bespoke “pinchos”) and thirst-quenching beers. The terrace is a treat, located in one of the city’s most picturesque little squares. Enjoy its daily menu (12€, Mon-Sun) in the luminous dining room.*

C. Sombrerería, 5 · 947 27 75 74 · 📍 🍷 16





## LA RUTA DE LA CATEDRAL

Burgos es una gran ciudad para tapear. El principal atractivo turístico de Burgos es la Catedral gótica de Santa María, situada en la Plaza Rey San Fernando. Frente a la fachada principal encontramos varios sitios perfectos para tomar una cerveza o incluso parar comer con vistas a la seo: Viva la Pepa, ideal para comer algo ligero; el restaurante Puerta Real, una opción segura y elegante de gastronomía castellana; el Casa Minuto, donde el vermú de grifo, las frascas de vino y los vinagrillos son los grandes protagonistas; la Vermutería Victoria, un santuario del vermouth donde debes probar su clásicos vinagritos y sus innovaciones culinarias; El Trassiego, cocina de mercado con tapas y raciones; y Maricastaña, un sofisticado local con originales propuestas como su reinención del plato combinado, “el combo”.

### THE CATHEDRAL ROUTE

*Burgos is an excellent city for tapas. Its main tourist attraction is the gothic cathedral of Santa María, located in the Plaza Rey San Fernando. Opposite the main façade there are several ideal places to enjoy a beer or even have lunch with a view of the cathedral: Viva la Pepa, perfect for something light; the Puerta Real restaurant, a safe and smart option for Castilian cuisine; Casa Minuto, where on-tap vermouth, “frascas” of wine and pickled tapas are the main attractions; Vermutería Victoria, a shrine to vermouth where you must try their classic pickles and innovative new cuisine; El Trassiego, home to market cuisine and tapas (large and small); and Maricastaña, a sophisticated locale with original dishes like their reinvention of a classic platter: “the combo”.*



### EL TRASSIEGO

Situado en un rinconcito especial del tapeo burgalés. Un local versátil y multidisciplinar, con tienda gourmet, donde degustar tapas y raciones hechas al momento y deliciosos desayunos. No debes perderte su cachopo –cocinado, como sus otros platos, a la vista–. Menú del día, 15€

Located in a special little corner of Burgos’ tapas trail is this versatile, multi-disciplinary venue, with its gourmet shop where you can taste newly-made tapas of all sizes and delicious breakfasts. You mustn’t miss out on their “cachopo” (Asturian veal dish) – like their other plates, cooked in plain view–. Set menu: 15€

Pza. Rey S. Fernando, 3 · 947 26 66 04 ·     12



### VIVA LA PEPA

Uno de los locales preferidos por los burgaleses. De ubicación inmejorable: con terraza en la plaza de la Catedral y el Espolón. Lleno de vida desde el desayuno a la cena, pasando por el vermouth, la comida o la merienda. Cocina internacional con gran relación calidad precio. Precio medio, 15-20€. Menú de L a D.

*A real Burgos favourite among the local cognoscenti. An unrivalled location has its terrace straddling the plaza de la Catedral and the Paseo del Espolón. Bustling from breakfast to dinner, it's an ideal spot for lunch, midday vermouth or an afternoon snack. International cuisine and excellent value for money. Average menu price: 15-20€. Mon-Sun.*

Pº Espolón, 4 · 947 10 27 71 · ☂ ☕ ☒ 8



### VERMUTERÍA VICTORIA

Han reinventado la hora de la fiesta diurna: la del vermouth. Aquí, encontrarás un variada selección de ricas tapas y raciones gourmet. Te recomendamos sus quisquillas en cucurucho y sus hamburguesitas. No te pierdas el himno a Burgos, todos los días a las 22 horas, digno de ver acompañado de un buen "vermú Victoria".

*They've reinvented the hour for daytime festivities: vermouth hour. You can find here a wide and varied selection of delicious gourmet tapas and "raciones". We recommend their shrimp cones and dainty hamburgers. Don't miss out on the Hymn to Burgos, every night at 10 o'clock, worth seeing with a fine 'Victoria' vermouth.*

Pza. Rey S. Fernando, 4 · 947 11 58 75 · ☂ 11



### CASA MINUTO

La tasca ha vuelto. Y es que lo castizo nos gusta; sin pretensiones y sorprendente. Si vas de vinos, elige entre una frasca, un chato o un Ribera de la tierra. Si vas de vermouth, no dejes de probar el de grifo. La combinación perfecta con embutidos, quesos o vinagrillos. Disfruta de todo esto mirando a la Catedral.

*The genuine bar is back! And we love that authentic feel; no pretensions, full of surprises. If wine's your thing, chose a "frasca" (cuboid transparent glass bottle) or "chato" (flat glass) or a local Ribera. For vermouth, you must try it on tap. The perfect accompaniment for cold meats, cheeses or vinegar-soaked tapas. Enjoy watching the Cathedral.*

Pza. Rey S. Fernando, 5 · 947 41 32 87 · 9





## LA RUTA DE AVELLANOS - FLORA

Aunque suene a topicazo, si de verdad pretendes que alguien conozca la esencia y el alma de la ciudad, guíale de barra en barra. Para conseguirlo es indispensable pasear por una de las calles con mayor valor histórico – por aquí pasa el Camino de Santiago y está situada la coqueta iglesia de San Gil– del casco histórico de Burgos: la calle Avellanos. Donde encontrarás lugares con pinchos que entran por la vista, el olfato y el gusto, como ocurre en La Favorita, La Boca del Lobo o La Cantina. Desviándonos hacia el Arco del Pilar nos encontramos con la impresionante Plaza de la Flora, donde hallaremos joyas como La Parrilla del Royal, la Tapería Royal, La Bóveda o El nuevo Orfeón. Nada mejor que pasar la vida bien acompañado, comido y bebido.

### THE AVELLANOS - FLORA TRAIL

*Even if it sounds like one huge cliché, if you really want to woo someone towards Burgos's essence and soul, lead them from one counter to another. To achieve this, it's vital to wander through one of the streets with most historical value in the old city – the St. James's Way passes through it and there you'll find the charming church of San Gil– Calle Avellanos. Here there are places with "pinchos" that assault the senses, like La Favorita, La Boca del Lobo or La Cantina. Straying off towards the Arco del Pilar we stumble upon an impressive square, the Plaza de la Flora, where we'll find jewels such as La Parrilla del Royal, Tapería Royal, La Bóveda or El Nuevo Orfeón. Nothing beats a life of good company, food and drink.*



#### LA PARRILLA DEL ROYAL

Si te gustan las brasas te podemos asegurar que aquí son mágicas: desde el morrito al chuletón, pasando por el pulpo, las costillas, las chuletillas o la hamburguesa de buey... También recomendamos sus pinchos y tostas. Un lugar perfecto para comer, cenar o tapear. Crea tu menú a la parrilla de La V por 15,50€

*If you like charcoal-grilled food, here it's magic guaranteed: from ox T-bone steaks and pork to ox hamburger via octopus, spare ribs and chops ... Recommended too are the "pinchos" (tapas skewered on bread) and "tostas" (open face sandwiches). Perfect for lunch, dinner or just a snack. Create your own menu at the grill for 15,50 € (Mon-Fri).*

C. Huerto del Rey, 18 · 947 20 74 26 ·   



#### TAPERÍA ROYAL

Llevan más de medio siglo celebrando y honrando el arte del picoteo (de corte tradicional). En su faceta más creativa, disponen de un interesante elenco de exquisitas tapas que han sido merecedoras de varios premios gastronómicos de la ciudad. Un lugar que no te puedes perder.

*Here they've spent more than 50 years celebrating and honouring the art of nibbles or "picoteo" (traditional style). On display in their most creative corner is an intriguing line-up of exquisite tapas which have earned numerous gastronomic prizes in the city. A venue you can't afford to miss.*

C. Huerto del Rey, 25 · 947 20 26 11 ·   



### LA BOCA DEL LOBO

Platos y platillos de todo tipo para picotear de manera informal, pero con morro fino. La decoración del local tiene un toque cosmopolita y divertido a la vez. En su carta, podemos encontrar joyas como el Steak Tartar, el Tataki de Wagyu o el Pollo Zarandeado, junto a guisos tradicionales reinterpretados.

*Small and substantial dishes of all kinds, for informal sampling by discerning palates. The venue's interior design is both fun and ever-so-slightly cosmopolitan. On the menu, you will come across such delights as Tartar Steak, Wagyu beef Tataki and Chicken Zarandeado, alongside reinterpretations of traditional stews and casseroles.*

C. Avellanos, 9 · 947 27 11 47 · 📍 📞 26



### LA FAVORITA

Una de las barras con mayor predicamento de la ciudad. Además de sus comedores, dispone de una amplia y bien surtida barra en la que las tapas se exhiben tentadores en las vitrinas. Las grandes especialidades de esta casa son el bocadillo de anchoa, el rollo de cecina con foie, y su Joselito.

*One of the most highly-regarded bars in the city. As well as its dining rooms, it boasts a well-stocked and wide-ranging counter where, behind the glass, tempting tapas attempt to seduce you. The house specialities here are anchovy sandwiches, cured meat rolls with goose liver and its gourmet Joselito hams.*

C. Avellanos, 10 · 947 20 59 49 · 📍 📞 27



### LA CANTINA

Sorpréndete con su gran selección de mariscos en plena ruta de tapas, en la zona de Avellanos. Descubre una barra imponente llena de mini viandas (pinchos) y viandas (raciones) que te harán salivar. Difícil saber qué maravilla elegir. Te damos una pista: una tosta con la mejor sobrasada del mundo a la plancha con miel.

*Be amazed by their huge selection of seafood in the heart of the tapas trail, the Avellanos neighbourhood. Discover an impressive, mouth-watering counter packed with "mini viandas" (pinchos) and "viandas" (raciones). Hard to know which gem to pluck. We'll give you a clue: an open-face sandwich with the best grilled Majorcan sausage in the world – and honey.*

C. Arco del Pilar, 10 · 947 26 97 81 · 📍 📞 24





MONASTERIO DE SAN JUAN



## LA RUTA DEL CORDÓN - SAN LESMES

Arrancamos nuestro itinerario en la famosa Casa del Cordón, edificio civil que en los siglos XV y XVI fue testigo de importantes hechos históricos bajo el reinado de los Reyes Católicos. En esta plaza, es obligado parar para visitar uno de los museos del buen comer castellano, Casa Ojeda. Excepcionales son también las viandas de su cafetería y muy recomendables los caldos y el tapeo de su cervecería. Seguimos por la calle de San Juan que termina en el Arco del mismo nombre, antigua puerta de entrada de la ciudad, incluida en el camino jacobeo. En esta ruta, podrás ver el monasterio de San Juan y después hacer una parada en el San Lesmes para degustar sus huevos estrellados y en Consentidos, especialistas del vermouth y el tapeo más original, sabroso y divertido.

## THE CORDON ROUTE -SAN LESMES

*You can momentarily rip up your itinerary in the famous Casa del Cordón (“House of the Franciscan Cordón”), a civil building that, in the fifteenth and sixteenth centuries, witnessed important historical events during the reign of the Catholic Kings. In Plaza del Mercado Mayor, one mandatory visit is to a museum of good Castilian cuisine: Casa Ojeda. The food of its cafeteria is also exceptional and its bar’s soups and tapas are highly recommended. You continue through Calle San Juan which ends in the arch of the same name, one of the city’s old entry gates and feature of St James’s Way. On this route you cannot avoid stopping at San Lesmes for a taste of their sunny-side-up eggs or Consentidos, specialists in original, tasty and fun tapas and vermouths.*



### SAN LESMES FOOD AND DRINK

Sus desayunos son todo un éxito gracias a su gran variedad de ricas tortillas. San Lesmes es también una gran opción para comer y cenar de picoteo. Sus propuestas son de lo más sabrosas: tostas, raciones, ensaladas, hamburguesas, perritos y tablas variadas... No puedes dejar de probar sus huevos rotos, ¡indispensables!

*Their breakfasts are a total success thanks to the wide variety of its delicious tortillas. San Lesmes is also a superb option for lunch and nibbles. Its menu is full of the tastiest things: open-face sandwiches, large tapas, salads, hamburgers, hot-dogs and cheese/meat boards... You must try their runny-yolk eggs... essential!*

C. la Puebla, 37. 947 20 59 56 · 🍷 🍴 🍷 51



### CASA OJEDA

La laureada cocina de su restaurante es imprescindible, también su premiada barra de tapas. Visítala a la hora del desayuno –con bollería de obrador propio– o del tapeo –no perdones sus tigres–. Disfruta de una comida casual dentro o en la terraza con vistas a la Plaza del Cordón. Y para terminar, saborea un buen gin tonic.

*This restaurant's prize-winning cuisine is not to be missed, nor is their award-winning tapas counter. Come along for breakfast –for the home-made pastries– or for tapas –you must try the “Tigres” (stuffed mussels)–. Enjoy a lazy lunch inside or on the terrace with views of Plaza del Cordón. Cap it all with a nice gin & tonic.*

C. de Vitoria, 5 · 947 20 90 52 · 🍷 🍴 🍷 31



### CONSENTIDOS

Prueba sus deliciosas tortillas. El mejor prelude antes de su hora mágica: la del vermouth. Pinchos y raciones decoran una barra que reivindica la gastronomía en miniatura. Marídalo con sus vinos o sus espectaculares vermouths. Puedes picotear también por la noche y deleitarte con un combinado preparado con técnica y corazón.

*Try their delicious Spanish omelettes. The finest prelude to their moment of magic: vermouth hour. “Pinchos” and generous portions of tapas adorn a counter that champions cuisine in miniature. Pair with their wines and amazing vermouths. Also enjoy a late snack and a cocktail prepared with skill and soul.*

S. Lesmes, 1 · 947 20 35 51 · Plano/Map 🍷 38





# TODOS LOS CAMINOS TE LLEVAN DE COPAS

## MANY ROADS LEAD TO DRINKS

LA INCREÍBLE HISTORIA DEL TURISTA QUE PIDIÓ UN CAFÉ SÓLO A LAS CINCO DE LA TARDE Y ACABÓ BEBIENDO GIN TONICS CON SABOR A PEPIÑO Y GROSELLAS A LAS CINCO DE LA MAÑANA.

¿Estás listo para sumergirte en la aventura de la marcha burgalesa? Entonces, comencemos. Burgos marida gastronomía y ocio con brillantez. Sus excelentes propuestas culinarias se complementan de maravilla con su variada oferta de opciones para exprimir la tarde y la noche en la ciudad castellana.

Varias son las zonas de la ciudad donde poder disfrutar de un buen rato de diversión: Las Llanas, Bernardas, Calle San Juan y Calle La Puebla son buenos ejemplos. Muchas son las actividades que te vamos a proponer: degustar un gin tonic hecho por bartenders de reconocido prestigio, saborear un café viendo una exposición de fotografía, asistir a un concierto de música en directo sin habértelo propuesto, reír a carcajadas con un monólogo de lo más divertido, bailar hasta ver amanecer, mezclar en el mismo local un original combinado con una porción de dulce casero... Los límites los pones tú.

Pero vayamos por partes:

1) Café, copa y... tarta de zanahoria

Hemos comido como unos señores. Nuestros ojos no pueden asimilar más bellezas arquitectónicas. Es el momento de degustar un buen café, nada de torrefactos. En Burgos, hay baristas que ofrecen a sus clientes auténticas delicias aromáticas que nada tienen que envidiar a los servidos en los salones de las grandes capitales europeas. Quizás un café cortado o una infusión —por muy exótica que sea— nos pueden saber a poco. Acompañémoslos con un combinado.



### TRY COPAS

Los cócteles y los combinados de Fernando Delgado y su equipo despiertan pasiones. Elegido mejor bartender de la zona norte en el prestigioso concurso World Class Competition, Fernando ha sabido hacer de la coctelería un arte del que disfrutan con emoción y gozo sus clientes. Gran variedad de destilados Premium.

*Fernando Delgado's ans his team cocktails and mixed drinks arouse passions. Elected best bartender of the northern region in the prestigious World Class Competition, Fernando has been able to turn cocktail bartending into an art form enjoyed with great emotion by his customers. A vast range of Premium spirits.*

C/ Trinidad, 18 · Plano/Map 28





THE INCREDIBLE STORY OF THE  
TOURIST WHO ORDERED A BLACK  
COFFEE AT FIVE IN THE AFTERNOON  
AND ENDED UP DRINKING GIN &  
TONICS FLAVOURED WITH CUCUMBER  
AND REDCURRANTS AT FIVE IN THE  
MORNING



**A**re you ready to plunge into the adventure of a night out in Burgos? Well then, let's begin. Burgos pairs food and leisure with bravura. Its excellent culinary treats complement stupendously its diverse array of options for evening and nocturnal expression in the Castilian city.

There are several areas of the city where you can enjoy a good night out: Las Llanas, Bernardas, Calle San Juan and Calle La Puebla are all good examples. We're going to suggest a variety of activities for you: enjoy a gin & tonic prepared by bartenders of renowned prestige, savour a coffee while viewing a photography exhibition, attend a live concert without having decided to, laugh out loud at a hilarious stand-up routine, dance until dawn, mix in the same venue a bespoke cocktail with a slice of home-made dessert... the limits are yours to decide.

But let's take it one step at a time:

1) Coffee, a drink and... some carrot cake

We've eaten like Lords and Ladies. Our eyes cannot take in another architectural splendour. It's time to taste a decent coffee, none of your excessively-roasted "torrefacto". In Burgos there are baristas who offer their customers authentic aromatic delicacies that have nothing to envy those served in the lounges of the great European capitals. Maybe an espresso with a little hot milk or an infusion – no matter how exotic – doesn't taste



### EL PATILLAS

Un local con alma que respira música y arte desde 1913. Castizo y bohemio, El Patillas es conocido en medio mundo. Variopintos personajes acuden a este peculiar rincón de la ciudad que inventó las jam sessions antes de que nadie les pusiera nombre. Artistas, guiris, ejecutivos, hipsters despistados...; todos tienen aquí cabida en las noches mágicas de este histórico local.

*A venue with soul breathing music and art since 1913. Authentic, bohemian, El Patillas is known to half the world. Diverse characters gravitate towards this odd little corner of the city which invented jam sessions before they had a name. Artists, tourists, executives, hipsters lost in thought...; there's room for them all at the magical nights of this historic venue.*

C/ Trinas, 6 · Plano/Map ④



## QUÉ THOMAS GINS&COCKTAILS

Rubén Hermoso – profesional con varios premios al mejor gin tonic de autor y reconocimiento nacional al mejor coctelero en 2015– y su equipo ofrecen en Qué Thomas una selección de más de 800 destilados, una variada carta de cócteles maridados con quesos y una completa cava de puros para disfrutar en su terraza climatizada para fumadores.

Rubén Hermoso – a professional with various prizes for best signature G & Ts and best cocktail mixer of 2015– and his team at Qué Thomas offer a choice of over 800 spirits, a varied menu of cocktails paired with cheeses and a complete cigar cellar for smokers to enjoy in its air-conditioned terrace.

C/ Guardia Civil, 7 · Plano/Map



## LA CASA DE LAS MUSAS

Café-bar, de naturaleza creativa y alma vintage, en el que disfrutar de un mini-teatro, ver un concierto o participar en una jornada literaria. Y desde el jueves por la noche, cocina japonesa y tapeo. A pocos metros de aquí, está su tienda de antigüedades; ¡no te la puedes perder!

Café-bar of a creative nature and vintage spirit, in which to enjoy some mini-theatre, watch a concert or take part in a day of literary events. And from Thursday night: Japanese food and tapas. Just a few metres away you'll find their antique shop; don't miss it!

Eduardo Martínez del Campo, 22 ·



## LA CIUADDELA

Está situada en uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, El Mirador del Castillo. Uno de los puntos turísticos imprescindibles de Burgos. Aquí lo tienes todo, restaurante en la parte superior; y una terraza –con vistas espectaculares– y lounge bar –con programación de Djs– en la inferior.

This venue is located in one of the most symbolic areas and essential tourist spots in Burgos: the Mirador del Castillo (“Castle Lookout”). It has everything you need - restaurant upstairs, a terrace with spectacular views and a lounge bar downstairs with a full program of DJs.

Parque de El Castillo · 670 413 215 ·



## MATARILE

Una copa tranquila, en un lugar caprichoso.

Decoración mimada con alma conciertera. Un local ideal para un café, un smoothie, un cóctel o una copa bien preparada. Su música y decoración te sorprenderán. Y los jueves, música en directo. Perfecto para disfrutar en buena compañía.

Leisurely drinks in a quirky venue

Kitted out for the concert lovers among us. The perfect setting for a coffee, smoothie, cocktail or well-prepared spirit, its decor and soundtrack will amaze. Thursday is live music night. What better for a night out with friends.

Av. del Arlanzón, 11 · Plano/Map





De unos años a esta parte, las ginebras fabricadas con delicados botánicos y los cócteles —con y sin alcohol—, preparados con mimo y destreza, se han hecho imprescindibles en la oferta de cafés y cafeterías. ¿Cómo rematar este estupendo momento? Con algo goloso. La repostería casera ha tomado las barras de los locales de Burgos. Los establecimientos compiten por ver cuál es capaz de proponer una ración de pastel más rica y jugosa.

2) La hora de las cañas, los vinos, la primera copa... y las risas.

Las oficinas echan el cierre. Los bares de la ciudad se llenan de gente con ganas de divertirse y celebrar. No lo dudes: únete a ellos. Copas llenas de cerveza Selecta de San Miguel bien tirada, de ricos caldos de la Ribera del Duero y del Arlanza y de originales combinados son alzadas al aire para brindar por una noche de película.

3) Hasta que el cuerpo aguante

Si has conseguido llegar hasta aquí, poco más te podemos contar. Solo sugerirte que antes de continuar te acerques a alguno de los locales que te hemos recomendado en las páginas anteriores, para acompañar estas exquisiteces etílicas con otras gastronómicas. Coge fuerzas para bailar y seguir disfrutando. Muchos son los locales donde podrás hacerlo. Estilos diferentes para un mismo objetivo: apurar la noche burgalesa hasta el final.

Esperamos que disfrutes tu recorrido, y recuerda: no tienes que probarlo todo en una noche. Deja un poco para la siguiente o para tu próximo viaje. Burgos te estará esperando siempre con los brazos abiertos.



### EL VAGÓN DEL CASTILLO

El Vagón está enclavado en un entorno incomparable. Rodeado por la naturaleza y el Castillo de Burgos. Su terraza es parada obligada en verano. Un sitio donde poder disfrutar de un concierto al aire libre, tomar una copa o reponer fuerzas con sus raciones. Siempre, con las mejores vistas de la ciudad.

*El Vagón ("The Coach") is set in unrivalled surroundings. Enclosed by nature and Burgos Castle, its terrace is a mandatory stop in summer. A place where you can enjoy an open-air concert, sip a wine or cocktail and recharge your batteries with their tapas selection. Always the best views in the city.*

Parque de El Castillo ·   Plano/Map  2



### BARDEBLÁS

Burgos le debe mucho a este mítico local. Conciertos, DJ sessions, microteatro, monólogos, podcasts en directo, exposiciones...; todo esto y mucho más lo puedes encontrar en el Bardeblás.

Aquí, se celebra la cultura con la jarra en alto y acompañado de buenos amigos.

*Burgos owes a lot to this legendary bar. Concerts, DJ sessions, micro-theatre, stand-up, live podcasts, exhibitions...; all this and much more awaits you in Bardeblás.*

*Here culture is celebrated in the company of good friends - with mugs and glasses raised high.*

C/ de la Puebla, 29 · Plano/Map ·  35



### REKABALA

En La Rekalala tu noche se convertirá en inolvidable. Este es un local hecho para la diversión. Situado en la Calle de La Puebla, una de las zonas más animadas y de moda de la noche burgalesa.

No puedes dejar de probar sus copas, elaboradas cuidando todos los detalles.

*In Rekalala your night will turn into something unforgettable. This is the venue created with fun in mind. Located in Calle de La Puebla, one of the liveliest and most fashionable zones for a Burgos night out.*

*Sampling their painstakingly-prepared spirits and cocktails is quite simply unavoidable.*

C/ de la Puebla, 7 · Plano/Map  32



### LA CUCA

Varias generaciones de burgaleses han pasado por aquí. La Cuca ha conseguido acumular a lo largo de los años una legión de adictos que se renueva cada temporada. Refugio de bohemios, modernos e indies, que han convertido este local en un "must" de la noche burgalesa.

*Numerous generations of Burgos natives have come here. Over the years, La Cuca has managed to amass a whole legion of fans that grows with each new season. A haunt for bohemians, moderns and indie kids, who've turned this venue into a "must" on the Burgos scene.*

C/ de la Puebla, 17 · Plano/Map  34





of much. Let's combine it with a cocktail. In recent years, gins produced with delicate botanicals and cocktails – with and without alcohol – prepared with loving care and dexterity, have become indispensable items in the repertoire of coffee shops and cafés. How to round off this marvellous moment? With something sweet, of course. Homemade confectionary and cakes have taken over the counters of Burgos's venues. Establishments are competing to see who can offer the most delicious and succulent slice.

2) Time for beers, wines, the first cocktail... and laughter.

Offices are shutting down. The city's bars are filling with people who want to enjoy themselves and celebrate life. So don't hold back: join them. Glasses filled with well-drawn quantities of San Miguel Selecta beer, delicious Ribera del Duero and Arlanza wines and sophisticated bespoke cocktails are all raised in the air to toast a night to remember.

3) Until you body can take no more

If you've got this far, there's not much more to say. Just suggest that before continuing, you drop by a couple of the premises already recommended in these pages, to accompany these alcoholic delicacies with some gastronomic ones. Get ready for the dance floor and more fun. There are loads of places for this. Different styles, same aim: draining the last drops from a night in Burgos.

We hope you enjoy doing the rounds, and remember: there's no need to try everything in one night. Keep something in reserve for the next one or your next journey. Burgos will be waiting for you with open arms.

BURGOS MARIDA GASTRONOMÍA  
Y OCIO CON BRILLANTEZ. SUS  
EXCELENTES PROPUESTAS  
CULINARIAS SE COMPLEMENTAN  
DE MARAVILLA CON SU VARIADA  
OFERTA DE OPCIONES PARA  
EXPRIMIR LA TARDE Y LA NOCHE EN  
LA CIUDAD CASTELLANA.

BURGOS PAIRS FOOD AND LEISURE  
WITH BRAVURA. ITS EXCELLENT  
CULINARY TREATS COMPLEMENT  
STUPENDOUSLY ITS DIVERSE ARRAY  
OF OPTIONS FOR EVENING AND  
NOCTURNAL EXPRESSION IN THE  
CASTILIAN CITY.



## PARIPÉ

Ponte guap@ para ir a Paripé. A primera hora, disfruta de una copa cuidada –siempre con tónica Premium– para charlar con tu gente. Poco a poco, el ambiente te atrapar@. Acabar@ bailando los éxitos del momento y brindando entre burgaleses con muchas ganas de fiesta.

Jueves, viernes y s@bado desde las 20h.

Dress up for a trip to Paripé. Enjoy an early, well-made whiskey or gin – always with Premium tonic– for a chinwag with your mates. Gradually the atmosphere seduces. You'll end up dancing to the latest hits and raising toasts with locals whose aim is having fun. Thursday, Friday and Saturday, from 20h

C/ La Puebla 20 · Plano/Map 36



## QVO

Si te gustan los gin-tonics, este es tu sitio: bien elaborados y todos preparados con tónica premium. QVO es un referente de la noche burgalesa a lo largo de los años.

Un local que ha sabido reformarse sin perder su esencia, que radica en el estilo y el buen gusto.

*If you like gin & tonics, this is your home: well-produced and all prepared with Premium tonic. QVO has been a standard of the Burgos nightlife for many years. A venue that has known how to adjust without losing its soul: - which lies in style and good taste.*

Plza. de las Bernardas · Plano/Map 39



## LA BÓVEDA

Empieza el día con su rico desayuno, continúa con un vermú preparado con tapas caseras —por algo han sido los vencedores del concurso de tortilla de patatas de Burgos—, pide un café y acompáñalo de su excepcional tarta de zanahorias, tómate una copa y suéltate la melena hasta que se acabe la noche. Y mañana: ¡vuelta a empezar!

*Start the day with their delicious breakfast, continue with on-the-spot vermouth and homemade tapas —there's good reasons why they've been the winners of the Burgos potato tortilla competition—, order a coffee with their outstanding carrot cake, have a glass of something and let your hair down for the rest of the night. And tomorrow? Start again!*

C/Cardenal Segura, 19 · Plano/Map 21



## LA CHICA DE AYER

Todavía sigue sonando *La chica de ayer* cada madrugada antes de cerrar el local, donde la música española de los años 80 es la protagonista.

Este pub es el sitio ideal para tomarte una copa en el mejor ambiente cualquier día de la semana. El lugar perfecto para empezar y terminar la noche.

*Nacha Pop's hit La chica de ayer still rings out every sunrise before closing time at a venue where the focus is on 80s Spanish music.*

*This pub is the perfect venue for a few drinks in the best atmosphere any day of the week. The best place to begin and end the night.*

C/ La Puebla, 11 · Plano/Map 33



## SOHHO

Si te gusta disfrutar de la música, tienes que ir al Sohho. La discoteca por excelencia en el centro de la ciudad. Abierta hasta las 06.30 los fines de semana. Aquí la música es la gran protagonista.

No podrás dejar de bailar hasta que se apaguen las luces del local.

*If you love your sounds, then you must go to Sohho, Burgos's discotheque par excellence, right in the city centre. Open each weekend until 06.30, what matters most here is the music.*

*You won't be able to stop dancing until they switch all the lights off.*

Av. de los Reyes Católicos, 10 · Plano/Map 42





CATEDRAL DE BURGOS

**Del 19 de marzo al 31 de octubre:** de 9:30h. a 19:30h. Cierre de accesos a las 18:30h.

**Del 1 de noviembre al 18 de marzo:** de 10h. a 19h. Cierre de accesos a las 18h.

**Precios:** desde 7 €. Los martes por la tarde de 16:30h. a 18:30h. (en invierno de 16:30 a 18h.), entrada gratuita.

Consultar reducciones y tarifas especiales en [catedraldeburgos.es](http://catedraldeburgos.es)

**19 March to 31 October:** 9:30h to 19:30h. Last entry at 18:30h

**1 November to 18 March:** 10h to 19h. Last entry at 18h

**Prices:** from 7 €. Tuesday afternoons from 16:30h to 18:30h (16:30h to 18h in winter): Free Entry

See reductions and special rates at [catedraldeburgos.es](http://catedraldeburgos.es)

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN Y YACIMIENTOS DE ATAPUERCA

**De martes a viernes:** de 10h. a 14:30h. y de 16:30h. a 20h. **Sábados, domingos y festivos:** de 10h. a 20h. horas. Lunes Cerrado.

**Precios:** General 6€. **Gratuito:** miércoles de 16:30h. a 20h., y martes y jueves de 19h. a 20h. Información y reserva previa del Sistema Atapuerca (Museo y yacimientos): 902 024 246

**Tues-Fri:** 10h to 14.30h and 16.30h to 20h. **Sat, Sun & Public Holidays:** 10h to 20h; Closed Monday

**Prices:** General 6€. **Free:** Wed: 16:30h to 20h and Tue & Thu 19h to 20h

Information and prior bookings from Sistema Atapuerca (Museum & sites): 902 024 246

MUSEO MARCELIANO SANTAMARÍA

**Martes a sábado:** 11h. a 13:50 y de 17h. a 21h. **Domingos:** 11h. a 13:50h. Entrada libre.

**Tues-Sat:** 11h to 13:50 and 17h to 21h; **Sundays:** 11h to 13:50h. Free Entry.

IGLESIA DE SAN NICOLÁS DE BARI

**Lunes a sábados:** 11:30h. a 13:30h. y de 17h. a 19h.

**Domingos:** antes y después del culto. Miércoles cerrado.

**Precios:** 1.50 €. Lunes gratuito. **Más info:** 947 260 539

**Mon-Sat:** 11:30h to 13:30h and 17h to 19h

**Sunday:** before and after worship. Closed Wednesday

**Prices:** 1.50 €. Free Monday **More info:** 947 260 539

CAB

**Martes a Viernes:** 11h. a 14h. y de 17:30h. a 20h. **Sábados:** 11h. a 14:30h. y de 17:30h. a 21h.

**Domingos y festivos:** 11h. a 14:30h.

Entrada libre

**Tues-Fri:** 11h to 14h and 17:30h to 20h **Sat:** 11h to 14:30h and 17:30h to 21h

**Sun & Public Holidays:** 11h to 14:30h

Free Entry

CASTILLO DE BURGOS

**Sábados, domingos y festivos:** de 11h. a 15h.

**Precios:** 3,70€ recinto y túneles; 2,60€ entrada recinto.

Túneles accesibles a partir de 7 años.

**Sat, Sun & Public Holidays:** 11h to 15h.

**Prices:** 3,70€ enclosure and tunnels; 2,60€ enclosure

No access to tunnels for children under 7

MUSEO MILITAR (CAPITANÍA GENERAL)

**Martes a viernes:** de 10h. a 14h. y de 17h. a 20h.

**Sábado:** de 10h. a 14h.

Domingos, lunes y festivos cerrado. Entrada gratuita.

**Tues to Fri:** 10h to 14h and 17h to 20h

**Sat:** 10h to 14h

Sun, Mon & Public Holidays: Closed Free Entry

MONASTERIO DE LAS HUELGAS

**Martes a sábado:** 10h. a 13h. y de 16h. a 17:30h. **Domingos y festivos:** 10:30h. a 14h.

**Precios:** tarifa única, 6 €. Miércoles y jueves, gratuito por la tarde. **Más info:** [patrimonionacional.es](http://patrimonionacional.es)

**Tues to Sat:** 10h to 13h and 16h to 17:30h; **Sun & Public Holidays:** 10:30h to 14h

**Prices:** flat rate: 6 €. Wed & Thu: afternoons free

**More info:** [patrimonionacional.es](http://patrimonionacional.es)

ARCO DE SANTA MARÍA

**Martes a sábado:** 11h. a 13:50h. y de 17h. a 21h.

**Domingos:** 11h. a 13:50h.

**Precios:** Entrada libre

**Más info:** 947 288 868

**Tues-Sat:** 11h to 13:50h and 17h to 21h

**Sun:** 11h to 13:50h

**Prices:** Free

**More info:** 947 288 868

CARTUJA DE MIRAFLORES

**Diario:** de 10:15h. a 15h. y de 16h. a 18h. **Domingos:** de 11h. a 15h. y de 16h. a 18h.

**Precios:** Donativo.

**Más info:** 947 252 586

**Mon-Sat:** 10:15h to 15h and 16h to 18h. **Sun:** 11h to 15h and 16h to 18h

**Price:** Donation

**More info:** 947 252 586

MUSEO DE BURGOS

**Martes a sábado:** de 10h. a 14h. y de 16h. a 19h.

**Domingos:** de 10h. a 14h.

**Precios:** 1€. Sábados y domingos gratuito.

**Tues-Sat:** 10h to 14h and 16h to 19h.

**Sun:** 10h to 14h

**Prices:** 1€ Free Saturdays & Sundays

PARQUE DE CUERDAS DEL CASTILLO

Abierto de abril a octubre.

**Lunes a viernes:** 17h. a 21h. **Fines de semana y festivos:** 11h. a 15h. y 17h. a 21h. horas.

**Precios:** 3 - 8€

Open April-October

**Mon-Fri:** 17h. to 21h.

**Weekends and Public Holidays:** 11h to 15h and 17h to 21h.

**Prices:** 3 - 8€

MUSEO DEL RETABLO

**Martes a domingo:** de 10h. a 14h. y de 16h. a 19h.

Lunes cerrado.

Martes tarde gratuito.

**Tuesday to Sunday:** 10h to 14h and 16h to 19h. Closed Monday. Free Tuesday afternoon

TREN TURÍSTICO

**Servicio:** de marzo a diciembre.

**Precios:** Recorrido de día (40 mins.), 4,60 € adulto y 3,40 niño. Recorrido de noche (50 mins.) 5,70 € adulto y 3,40 niño.

Consultar horarios en [chuchutren.com](http://chuchutren.com)

**Service:** March-December

**Prices:** Day route (40 mins), 4,60 € adults and 3,40 € children; Night route (50 mins) 5,70 € adults and 3,40 € children.

Please consult timetable at [chuchutren.com](http://chuchutren.com)

MUSEO DEL LIBRO

**De Lunes a Sábado:** de 10h. a 14h. y de 16:30h. a 20h.

**Precios:** 3€. Niños hasta 14 años, gratis.

**Monday to Saturday:** 10h to 14h and 16:30h to 20h

**Prices:** 3€; children 14 & under go free

PULSERA TURÍSTICA

**Incluye:** Catedral, San Nicolás, San Gil y Museo del Retablo.

**Precio:** 8 €

**Includes:** Cathedral, San Nicolás, San Gil and Altarpiece Museum

**Price:** 8 €

# LAS GASTRO RUTAS



RUTA DE LAS BRAVAS  
Y LA CERVEZA



RUTA DE LA  
OLLA PODRIDA



RUTA DE  
LA MORCILLA



RUTA DEL  
JAMÓN SERRANO



RUTA DE VINOS  
RIBERA DEL DUERO



RUTA DEL  
QUESO DE BURGOS



RUTA DEL  
CHACOLÍ BURGALÉS



RUTA DE VINOS  
ARLANZA



RUTA DEL  
EBRO Y LA TRUCHA



RUTA DE LA  
OLLA FERROVIARIA



RUTA DE  
LAS SETAS



RUTA DEL  
LECHAZO

**DESCÚBRELAS EN:**

[www.burgos.es/rutas-gastronomicas](http://www.burgos.es/rutas-gastronomicas)



Diputación  
de Burgos

**Burgos**  
alimenta

# tierra de sabor



CASTILLA Y LEÓN

