

TIERRA

BURGOS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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



¡ PREPARÁDOS...



LISTOS...



YA !

EUSKADI, UN PAÍS PARA RECORRERLO DE PUNTA A PUNTA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA  GOBIERNO VASCO

TURISMAO, MERKATARETZA
ETA KONTSUMO SAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMA,
COMERCIO Y CONSUMO



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

PUBLICIDAD

publicidad@revistatierra.com

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

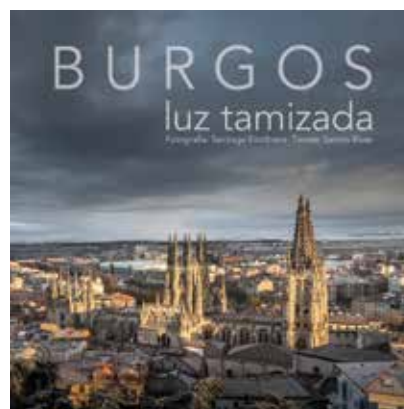
info@revistatierra.com

SÍGUENOS ONLINE

revistatierra.com

TELÉFONO

947 251 074



Especial agradecimiento a Santiago Escribano por la cesión de algunas de las fotos de su libro "Burgos, Luz tamizada", donde se refleja la belleza de Burgos en 225 imágenes vinculadas a textos de escritores ilustres que visitaron esta ciudad.

www.santiagoescribanofotografia.es

Special thanks to Santiago Escribano for the transfer of some of the photos of his book "Burgos, Luz tamizada", which reflects the beauty of Burgos in 225 images linked to texts by illustrious writers who visited this city.

www.santiagoescribanofotografia.es

Esta revista está disponible en:
Habitaciones de hoteles de Burgos y
Parador de Lerma
Librerías: Luz y Vida; Espolón; Música y
deportes
Establecimientos recomendados por
TIERRA.
Oficina de turismo.

STAFF

DIRECCIÓN DE ARTE Y DE REDACCIÓN: *Miriam Fernández Rivas* · PUBLICIDAD: *Carolina de Pablo*
TRADUCCIÓN: *James Thomas* · TEXTOS: *Enrique del Rivero Cuesta (Cultura), Paco Berciano (Enología), Elsa González, Miriam F. Rivas (Gastronomía)*. FOTOGRAFÍA: *Santiago Escribano, Javier Contreras, Diego Peláez, Promueve Burgos, Manel Zaeras, y establecimientos recomendados.*
· ADMINISTRACIÓN: *Ángel Fernández*

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



Planes para no perderse

Plans to keep you on track

UNA CIUDAD A ESCALA HUMANA


CITY ON A HUMAN SCALE

TEXTO · WORDS: ENRIQUE DEL RIVERO CUESTA

Burgos cumple con muy buena nota las expectativas de cualquier viajero que quiera disfrutar de una experiencia tranquila e inolvidable. En la capital castellana sigue reinando una escala humana que permite acercarse sin agobios y caminando a todos sus monumentos y rincones singulares. Desde pasear a la sombra de su famosa Catedral gótica, hasta recorrer uno de los tramos urbanos más interesantes del Camino de Santiago. También se puede subir al mirador del Castillo para disfrutar de las mejores vistas de la ciudad o compartir el recuerdo de El Cid Campeador. Además los amantes de la naturaleza tienen suerte ya que los parques y alamedas que festonean las riberas del Arlanzón invitan a una serie de paseos que culminan en los otros hitos imprescindibles de la ciudad: Las Huelgas, la Cartuja de Miraflores y el Museo de la Evolución Humana.

Burgos exceeds with flying colours the expectations of any traveller wishing to enjoy a serene, unforgettable experience. In the Castilian capital a human scale continues to reign, allowing stress-free access on foot to all its special monuments and corners. From strolling in the shade of its famous Gothic cathedral to crossing one of the most interesting urban stretches of St James's Way. You can also climb up to the castle lookout to enjoy the best views of the city or share memories of El Cid, Campeador. Nature lovers are also in luck since the parks and groves that festoon the banks of the river Arlanzón seduce the visitor with a series of walks whose destinations are the city's other indispensable landmarks: Las Huelgas (the Abbey), the Miraflores Charterhouse and the Museum of Human Evolution.



Ubicación en plano / Map location 

Sentir la fuerza de la catedral

Feel the power of the Cathedral

La Catedral burgalesa tiene tanta fuerza estética que como un imán atrae las miradas de todos los visitantes. Y a nadie deja indiferente este grandioso templo que está considerado como una de las cumbres del arte gótico europeo, presume de ser Patrimonio de la Humanidad y está a punto de cumplir 800 años de existencia. La ciudad va a celebrar por todo lo alto el VIII centenario de la colocación de la primera en 1221.

Considerada como una de las cumbres del arte gótico europeo, el recorrido por la Catedral se inicia en la diáfana plaza del Rey San Fernando, desde la que se contempla la mejor panorámica de su fachada meridional. Nos podemos sentar en uno de sus bancos de madera y deleitarnos con el insuperable juego de volúmenes existente entre las torres, rematadas por unos puntiagudos chapiteles, la alargada nave central, el ya renacentista cimborrio y el elegante hastial del Sarmental.

El conjunto presenta planta de cruz latina con tres naves, marcado crucero y girola en la cabecera. A este primitivo diseño gótico de comienzos del siglo XIII, de nítidas influencias francesas, se le fueron añadiendo una serie de capillas funerarias financiadas por distintos clérigos y nobles.

Entrar en la catedral supone una intensa y gozosa experiencia estética para los viajeros. Gracias a las restauraciones de los últimos años, el interior luce

Burgos Cathedral exudes such aesthetic power that, like a magnet, it attracts the gaze of each visitor. And nobody is left indifferent by this magnificent temple which is considered to be one of the peaks of European Gothic art, can boast of being a World Heritage Site and is about to reach its 800th year of existence. The city will soon celebrate in style the eighth centenary of the laying of the first stone in 1221.

The tour of the Cathedral, one of the peaks of European Gothic art, starts in the crystal-clear Plaza del Rey San Fernando, from which the best panorama of its southern façade can be contemplated. You can sit in one of its wooden benches and lose yourself in the unsurpassable interplay of geometric forms set off by the towers concluding in a series of pointed spires, the extended central nave, the Renaissance lantern tower and the elegant gable of the Sarmental.

The building itself comprises a Latin-cross plan with three naves, prominent transept and ambulatory at the east end. To this early-thirteenth-century primitive Gothic design, of clear French influence, were progressively added a series of funeral chapels financed by various clerics and nobles.

To enter the cathedral is to imagine an intense and joyful aesthetic experience for visitors. Thanks to restoration work in recent years, the interior





Catedral Basílica Metropolitana de Santa María



con todo su esplendor la armoniosa combinación de estructuras arquitectónicas y elementos decorativos incorporados a lo largo de tiempo a la inicial fábrica gótica. Es tanta la belleza acumulada que es difícil concentrar la mirada en un solo foco de interés.

Pero existen unos puntos claves que nadie puede perderse. El primero y más sobresaliente es el calado Cimborio que se alza sobre el crucero. Bajo su estrellada cúpula descansan los restos del más señalado héroe local: Rodrigo Díaz de Vivar. Después, es obligatorio volver la mirada hacia la renacentista Escalera Dorada de Diego de Siloé y sorprenderse con la pequeña pero magnífica capilla gótica de Santa Ana. Dando la vuelta a la girola es preciso detener la marcha ante otra maravilla del arte español: la capilla de los Condestables. En esta catedral dentro de la Catedral, diseñada por Simón de Colonia a finales del siglo XV, están enterrados, en un vistoso sepulcro de mármol de Carrara, los que fueron poderosos representantes del rey de Castilla.

Para finalizar hay que disfrutar del colorido claustro y de los lujosos tesoros del Museo Catedralicio. Y que nadie se olvide ya que antes de salir de nuevo al exterior es obligatorio cumplir con el rito de todo buen turista: escuchar las horas y ver abrir la boca al viejo reloj del Papamoscas.

flaunts with all its splendour the harmonious combination of architectural structures and decorative elements added over the passage of time to the original Gothic masonry. The accumulated beauty is such that it is difficult to concentrate the gaze in just one focus of interest.

There are, however, some key features that no one should miss. The first and most outstanding is the tracery-patterned lantern tower (Cimborio) rising above the transept. Under its star-shaped cupula lie the remains of Burgos's most notable hero: Rodrigo Díaz de Vivar (El Cid). Then, visitors should turn their gaze towards the Renaissance Gilded Staircase by Diego de Siloé and wonder at the small but magnificent Gothic chapel of Santa Ana. While wandering around the ambulatory it's essential to pause in front of another marvel of Spanish art: the Constables' Chapel. In this 'cathedral within the cathedral', designed by Simón de Colonia at the end of the 15th century, powerful representatives of the king of Castile are buried in a striking Carrara marble tomb.

Before finishing, visitors should enjoy the colourful cloisters and the opulent treasures of the Museo Catedralicio (Cathedral Museum). And let nobody forget that before going outside again the ritual of every good tourist must be fulfilled: listening to the old Papamoscas clock strike the hour with its mouth open.



Vista detalle del viejo reloj del Papamoscas

Monasterios reales entre árboles

Royal Monasteries between trees

Unidos entre sí por los frondosos y longitudinales parques que escoltan el tramo ciudadano del río Arlanzón –El Parral, La Isla, La Quinta y Fuente del Prior–, se alzan dos de los monumentos imprescindibles para entender el arte y la historia burgalesa: Las Huelgas Reales y la Cartuja de Miraflores. Lo que a priori puede parecer un inconveniente al estar un poco alejados del centro urbano se convierte en un estímulo para los andarines o los amantes de la bicicleta.

El Monasterio de Las Huelgas Reales fue fundado en 1187 por el rey Alfonso VIII para alojar entre sus muros el Panteón Real de su ilustre linaje. La originalidad de este monasterio cisterciense radica en que en su interior conviven en armonía los más típicos elementos del arte cristiano con alguna de las construcciones de más clara raíz musulmana conservadas en España. Su interés artístico se concentra en la iglesia, en la sala capitular y en las capillas de Santiago y La Asunción. Su Museo de Ricas Telas, uno de los más importantes y con mayor originalidad del mundo, conserva una lujosa colección de vestimentas de los siglos XII y XIV.

La Cartuja de Miraflores es uno de los monumentos más interesantes del gótico final europeo y su iglesia fue levantada como panteón del rey Juan II de Castilla. Juan de Colonia inició en 1454 la construcción de esta obra maestra financiada por la reina Isabel la Católica y en la que trabajaron los más importantes artistas de la época: Simón de Colonia, Gil de Siloé, Juan de Flandes y Pedro Berruguete entre otros. Además del ascetismo cartujo que lo impregna todo llaman la atención el magnífico retablo mayor y los sepulcros reales esculpidos por el genial Gil de Siloé.

Joined together by the luxuriant, longitudinal parks that escort the river Arlanzón on its journey through the city –El Parral, La Isla, La Quinta and Fuente del Prior–, two of the essential monuments for comprehending the art and history of Burgos dominate the skyline: Las Huelgas Reales and the Cartuja de Miraflores. What beforehand might seem inconvenient – their relative distance from the city centre – becomes a stimulus for walkers and bicycle enthusiasts.

The Abbey of Santa Maria la Real de las Huelgas was founded in 1187 by King Alfonso VIII to house within its walls the royal vault of his noble lineage. The originality of this Cistercian monastery stems from the fact that in its interior the most typical elements of Christian art live in harmony with some of the most clearly Islamic-inspired constructions preserved in Spain. Its artistic interest is concentrated in the church, the chapterhouse and the Santiago and La Asunción chapels. Its Museo de Ricas Telas (Textile Museum), one of the largest and most original in the world, holds a luxurious collection of twelfth- and fourteenth-century vestments.

The Cartuja de Miraflores (Miraflores Charterhouse) is one of the most interesting late-Gothic monuments in Europe and its church was erected as the burial place of King John II of Castile. In 1454 Juan de Colonia commenced construction of this masterwork financed by Queen Isabel the Catholic and in which worked the period's most important artists: Simón de Colonia, Gil de Siloé, Juan de Flandes and Pedro Berruguete, among others. As well as the Carthusian asceticism permeating everything, what stand out most are the magnificent main altarpiece and the royal tombs sculpted by the brilliant Gil de Siloé.

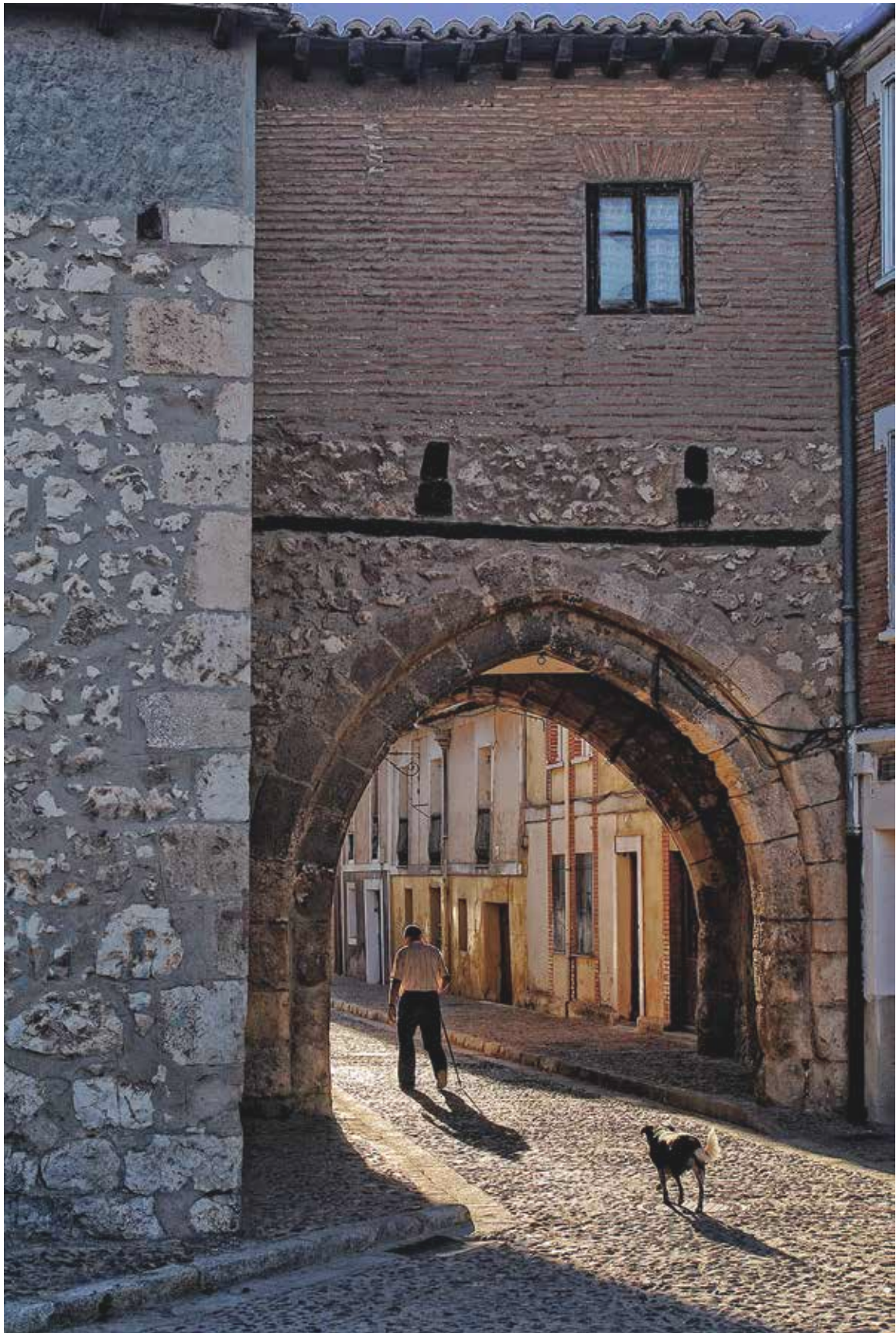


MONASTERIO DE LAS HUELGAS · Plaza Compás, s/n, 09001 Burgos · monasteriodelashuelgas.org 17

CARTUJA DE MIRAFLORES · Carretera de Fuentes Blancas, Km 3.5, Burgos · www.cartujadeburgos.org 18



El monasterio de Santa María la Real de las Huelgas, conocido popularmente como monasterio de las Huelgas.



Arco del Amparo, en Las Huelgas, perteneciente a la Muralla urbana de Burgos.
Algunas de las viviendas más antiguas datan del año 1700

Ser peregrino por un día

Be a pilgrim for the day

Burgos es uno de los hitos fundamentales para comprender el trazado peninsular del Camino de Santiago. El paso de esta vía de peregrinación jacobea marcó la historia y el desarrollo urbano de la ciudad durante varios cientos de años. Todas sus instituciones religiosas, incluida su Catedral, giraban en torno a los peregrinos. Además, sus 35 hospitales convirtieron a la ciudad del Arlanzón en la más hospitalaria de Europa.

Sin necesidad de llegar hasta Santiago, en Burgos se puede realizar uno de los tramos urbanos más interesantes de todo el trazado jacobeo. El lugar ideal para comenzar es la plaza de San Juan, un amplio espacio urbano al que se abren el monasterio de San Juan y la iglesia de San Lesmes, un notable ejemplar gótico burgalés de finales del siglo XV.

Burgos is one of the essential landmarks for understanding the Spanish section of the Way of St James. The crossing of this part of the pilgrimage route shaped the history and urban development of the city for several hundred years. All its religious institutions, the cathedral included, were focused on pilgrims. Furthermore, its 35 hospices made the city on the Arlanzón the most welcoming in Europe.

With no need to go as far as Santiago, in Burgos you can complete one of the most interesting urban stretches of the whole pilgrimage route. The best place to begin is Plaza de San Juan, a spacious city square from which you see the Monastery of San Juan and the Church of San Lesmes, a fine example of late-fifteenth-century Burgos Gothic.

After crossing the medieval bridge over the river



MONASTERIO DE SAN JUAN · Plaza San Juan, s/n, Burgos · 2

PARROQUIA DE SAN LESMES ABAD · Plaza San Juan, s/n, Burgos · 3

IGLESIA DE SAN GIL ABAD · Calle San Gil, 12, Burgos · 4

IGLESIA DE SAN NICOLÁS DE BARI · Calle de Fernán González, Burgos · www.aytoburgos.es · 5

EL SOLAR DEL CID · Calle de Fernán González, 95, Burgos · www.aytoburgos.es · 6

ARCO DE SAN MARTÍN · Calle Francisco Salinas, 2, Burgos · 7

HOSPITAL DEL REY · Hospital del Rey, s/n, , 09001 Burgos · 8

Tras cruzar el puente medieval sobre el río Vena, el arco de San Juan permite enfilar por toda la larga calle del mismo nombre. Siguiendo las conchas jacobeanas y por la calle de Avellanos, se alcanzan la calle y la iglesia de San Gil. En esta última hay que visitar la capilla de la Natividad, una joya arquitectónica construida a mediados del siglo XVI por Juan de Matienzo.

El Camino continúa por la calle Fernán González, pasa junto al albergue de peregrinos, uno de los mejores y más modernos de Europa y permite disfrutar de una de las perspectivas más insólitas de la Catedral.

Tras dejar atrás la Catedral y la iglesia de San Nicolás de Bari, la Ruta Jacobea pasa cerca del arco de Fernán González, el monumento al Empecinado y el Solar del Cid. El arco mudéjar de San Martín permite salir del casco antiguo y amurallado de la ciudad y emprender el descenso hasta el puente de Malatos y el río Arlanzón. Por el sombreado parque del Parral es fácil localizar la capilla de San Amaro y el renombrado Hospital del Rey.

Una hospitalidad con la que se sigue acogiendo a los miles y miles de peregrinos y demás viajeros que pueden disfrutar de una reconocida cocina burgalesa que hace honor al título de Ciudad Creativa de la Gastronomía.

Vena, the arch of San Juan leads you along the length of the street of the same name. Following the scallop shells that guide pilgrims along Calle Avellanos, you reach Calle San Gil and its eponymous church. Here you must visit the Chapel of the Nativity, an architectural jewel built in the mid-sixteenth century by Juan de Matienzo.

The Way continues along Calle Fernán González, passes close to the pilgrim hostel, one of the best and most modern in Europe, and allows you to enjoy one of the most unexpected views of the Cathedral.

After leaving the Cathedral and the Iglesia de San Nicolás de Bari, the Pilgrims' Way passes the Arch of Fernán González, the monument to Juan Martín Díez, "El Empecinado" ("The Undaunted") and El Solar del Cid (monument to his supposed residence). The Mudéjar arch of San Martín accesses the city's old, walled part and the descent toward the Malatos Bridge and the Arlanzón. Through the shady El Parral Park it's not far to San Amaro Chapel and the renamed Hospital del Rey.

Hospitality that continues to welcome thousands upon thousands of pilgrims and other travellers who can enjoy some of the famous cuisine that honours Burgos's title of UNESCO Creative City of Gastronomy.



Vista aérea de Burgos desde la plaza de Alonso Martínez. En ella vemos la Calle Laín Calvo, Avellanos, Fernán González, la Iglesia de San Esteban, la Catedral de Santa María y El Castillo Interior del Monasterio de San Juan



La ciudad a tus pies

The city at your feet

Toda ciudad medieval que se precie tiene un castillo que la domina desde lo más alto. Burgos no es una excepción y en la actualidad su histórica fortaleza se ha convertido en un privilegiado mirador para disfrutar de las mejores vistas posibles. Además, y si partimos desde el moderno albergue de peregrinos, un ascensor y dos escaleras mecánicas nos van ayudar a salvar el desnivel existente. Tras pasar por el CAB y San Esteban, una escalinata sombreada por una densa masa arbórea permite acceder con comodidad a la entrada del alcázar y al Mirador del Castillo. Si dentro del primero podemos aventurarnos por las galerías del pozo medieval más profundo de Europa, desde el segundo se disfruta de unas impagables perspectivas.

Merece la pena detenerse y disfrutar de las mejores vistas de la ciudad y de todo su entorno paisajístico. Si en primer término destacan la Catedral y la iglesia de San Esteban, al fondo se divisan las casi siempre nevadas cumbres de la Sierra de la Demanda, donde tiene sus fuentes el río Arlanzón.

Las horas de la puesta del sol suelen ser las preferidas, pero si de verdad se quiere vivir una experiencia inolvidable hay que acercarse hasta Burgos un día que nieve. Para evitar los problemas de las carreteras lo ideal es subirse a un tren o un bus de línea –Burgos está muy bien comunicada– y disfrutar de una ciudad que ha hecho de su conocido clima invernal un efectivo lema publicitario: “Burgos, no te dejará frío”. La panorámica de su Catedral desde lo alto del Mirador del Castillo y envuelta en un manto blanco es irreplicable. Y para entrar en calor, un lechazo asado o un reconfortante plato de cuchara en alguno de sus restaurantes más clásicos.

Any medieval city worth its salt has a castle overlooking it from upon high. Burgos is no exception and currently its historic fortress has been transformed into an exceptional vantage point for enjoying the best views around. Moreover, if we depart from the modern pilgrim hostel, a lift and two escalators will spare us from the worst of the gradient. After passing the Centre of Contemporary Art and the church of San Esteban, a shaded stairway through a thick tree-lined canopy leads us to the entrance to the fortress and the castle lookout (“Mirador”). If inside the first we can explore the underground passages of the medieval well, from the second are enjoyed a series of priceless views.

It’s worth stopping a while to enjoy the best views of the city and the surrounding landscape. At first you notice the Cathedral and the Iglesia de San Esteban; then, in the distance, you can make out the almost-always snow-capped peaks of the Sierra de la Demanda, where the River Arlanzón has its sources.

The hours of sunset are usually the most popular, but if you really want to experience something unforgettable then you must come to Burgos on a day of snow. To avoid problems on the roads, the best thing to do is take a train or coach – Burgos is very well-connected – and enjoy a city whose famous wintry climate has provided an effective advertising slogan: “Burgos won’t leave you cold”. The panoramic view of its cathedral from the heights of the castle lookout with the city covered in a white blanket is a once-in-a-lifetime experience. To warm up, what better than roast suckling lamb or a comforting broth or stew in one of its most typical restaurants?





Sentirse burgalés en Burgos

Become a local in Burgos

La mejor manera de sentirse burgalés en Burgos es recorrer tranquilamente el Paseo del Espolón. Comenzando junto al Arco de Santa María –otro icono monumental de la ciudad– hay que saber demorarse entre las hileras de entrelazados plátanos de sombra que festonean su andén principal y mirar y dejarse ver, como se ha venido haciendo ininterrumpidamente en sus 200 años de historia. Entre bellas casas modernistas y pasando junto al clasicista edificio del Consulado del Mar, el Espolón permite asomarse a la Plaza Mayor y desviarse hasta la Casa del Cordón, el gótico palacio en el que los Reyes Católicos recibieron a Colón tras uno de sus viajes a América.

The best way to become a local in Burgos is to stroll serenely down Paseo del Espolón. Starting from the Arco de Santa María – another of the city’s monumental icons – you must learn to amble between the rows of intertwining plane trees festooning its main pavement and look and be seen, just as people have been doing constantly for 200 years. Passing between beautiful modernista (Art Nouveau) houses and up close to the classicist-style Consulado del Mar, the Espolón allows you a peek of the Plaza Mayor or a chance to wander off to the Casa del Cordón, the Gothic palace where the Catholic Kings received Columbus after one of his American voyages.



Página anterior

CASTILLO · Cerro de San Miguel, s/n, Burgos · www.aytoburgos.es · 9

IGLESIA DE SAN ESTEBAN · Calle San Esteban, s/n, Burgos · www.aytoburgos.es · 10

CAB · Calle Saldaña, s/n, Burgos · ww.cabdeburgos.com · 11

Esta página

PASEO DEL ESPOLÓN · Paseo del Espolón, s/n, Burgos · 12

ARCO DE SANTA MARÍA · Plaza Rey San Fernando, s/n, Burgos · www.aytoburgos.es · 13

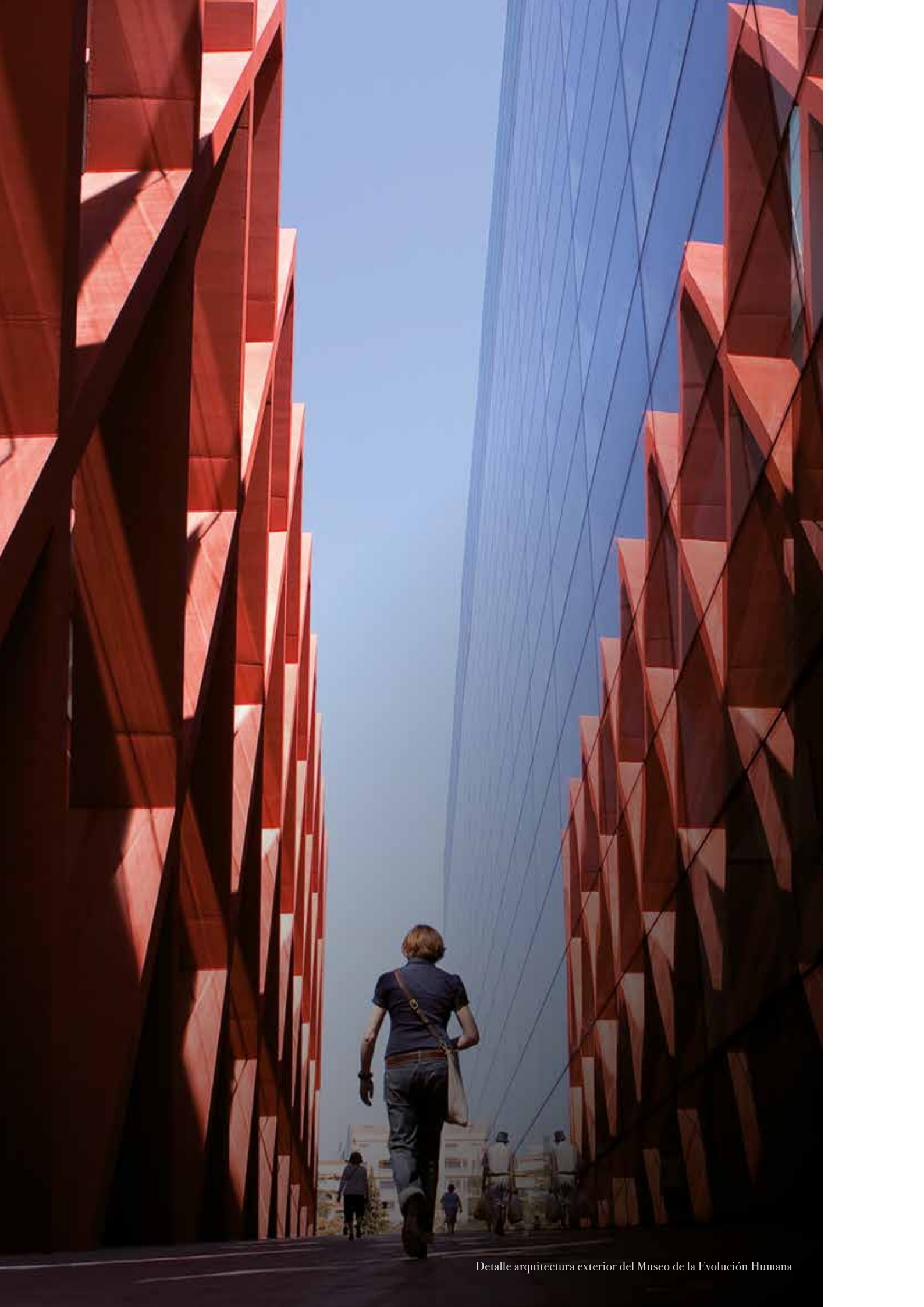
CONSULADO DEL MAR, Paseo Espolón, 14, Burgos · 14

PLAZA MAYOR BURGOS, Plaza Mayor, s/n, Burgos · www.aytoburgos.es · 15

CASA DEL CORDÓN, Plaza de la Libertad, s/n · portal.cajadeburgos.com/cultura · 16



Vista del puente y del arco de Santa María, a la derecha el paseo del Espolón y al fondo la Catedral



Detalle arquitectura exterior del Museo de la Evolución Humana

Conocer a nuestros antepasados

Meet our ancestors

El Museo de la Evolución Humana se ha convertido en un referente científico y turístico de relieve internacional. Cualquier persona interesada en el origen y la evolución del hombre tiene que visitar este innovador ámbito expositivo, para emocionarse con los fósiles originales encontrados en los yacimientos de la Atapuerca. En el MEH nos vamos a encontrar frente a frente con los restos de nuestros antepasados europeos más remotos.

Dos rampas peatonales –perfiladas por un jardín que recrea los ecosistemas naturales de la Sierra de Atapuerca– permiten ascender hasta la entrada del museo. Desde lo alto se divisa una inédita panorámica de las frondosas riberas del Arlanzón y del casco antiguo de la ciudad presidido por los inconfundibles volúmenes de la Catedral. Lo primero que sorprende del Museo de la Evolución Humana es su capacidad de recrear un enorme y diáfano espacio interior. Con muchas posibilidades para convertirse en un icono de la arquitectura contemporánea española, el proyecto de Juan Navarro Baldeweg consigue multiplicar las escalas y hacer que el visitante se sienta inmerso en un amplio y elaborado ámbito museístico.

En el lugar más destacado del museo y recreando la magia de los yacimientos, se exponen los fósiles originales de los homínidos de la Sierra de Atapuerca. Desde los restos del Homo antecessor, una nueva especie con más de un millón de años de antigüedad y considerado el primer europeo, hasta los numerosos hallazgos del Homo heidelbergensis localizados en la Sima de los Huesos y entre los que destaca el cráneo nº 5, también conocido como “Miguelón”.

El Museo de la Evolución Humana (Museum of Human Evolution) is today a scientific and tourist reference point of international importance. A visit to this innovative exhibition space to marvel at the original fossils discovered in the sites of Atapuerca is a must for anyone interested in the origins and evolution of humankind. In the MEH we come face to face with the remains of our most remote European ancestors.

Two pedestrian ramps – outlined by a garden recreating the natural ecosystems of the Sierra de Atapuerca – gain you access up to the museum entrance. From high up you can make out an unprecedented panoramic view of the luxuriant banks of the Arlanzón and the old city centre presided over by the unmistakable shape of the Cathedral. What immediately surprises you about the Museum of Human Evolution is its capacity for recreating an enormous, diaphanous interior space. With every chance of becoming an icon of contemporary Spanish architecture, Juan Navarro Baldeweg’s project succeeds in multiplying scales and making the visitor feel immersed in a capacious, well-structured museum space.

In the most ambitious part of the museum, recreating the magic of the excavation sites, the original fossils of the hominids of the Sierra de Atapuerca are on display. From the remains of Homo antecessor, a newly-described species over one million years old and considered to be the first European, to the numerous finds of Homo heidelbergensis located in the (‘Pit of Bones’), among which stands out Skull no. 5, also known as “Miguelón”.



YACIMIENTOS DE ATAPUERCA. Carretera de Logroño, Km 44, Ibeas de Juarros, Burgos · 19

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN. Paseo Sierra de Atapuerca, s/n, Burgos · www.museoevolucionhumana.com · 20

Tras las huellas de El Cid

In the footsteps of El Cid

En Burgos sigue latiendo con intensidad el pulso de El Cid Campeador, el personaje más famoso de toda su historia. La ciudad está repleta de hitos cidianos —recogidos en una señalizada ruta— que recuerdan la presencia, legendaria o real, de Rodrigo Díaz de Vivar. Entre todos destacan el Solar del Cid, la iglesia de Santa Águeda, la Catedral —en la que están enterrados sus restos y se conservan su famoso cofre y la carta de arras de su matrimonio con doña Jimena—, el arco de Santa María, el monumento sobre la glera del Arlanzón, el puente de San Pablo y la estatua ecuestre que preside la plaza del Cid. Cruzando el mencionado puente es sencillo llegar hasta el interesantísimo Museo de Burgos, donde se guarda la mítica y cidiana espada Tizona.

No muy lejos quedan Vivar del Cid y el monasterio de San Pedro de Cardena. En este último la huella cidiana se puede rastrear en la llamada torre de doña Jimena, en el supuesto enterramiento de Babieca —el más famoso caballo del Campeador— y en la capilla barroca que alojó, hasta su traslado a Burgos en el siglo XIX, los restos mortales del héroe.

In Burgos the pulse of El Cid, the most famous individual in its entire history, continues to beat intensely. The city is full of landmarks – brought together in a sign-posted route – that remember the presence, legendary or real, of the nobleman born Rodrigo Díaz de Vivar. Highlights include the Solar del Cid (his reputed house), the Iglesia de Santa Águeda, the Cathedral – where his remains are buried and his famous travel chest and the pledge letter of his marriage to Doña Jimena Díaz are preserved – the Arch of Santa María, the monument overlooking the shores of the Arlanzón, the San Pablo bridge and the equestrian statue dominating the Plaza del Cid. Crossing the aforementioned bridge is an easy way to the fascinating Museo de Burgos, where El Cid’s mythical sword ‘Tizona’ is kept.

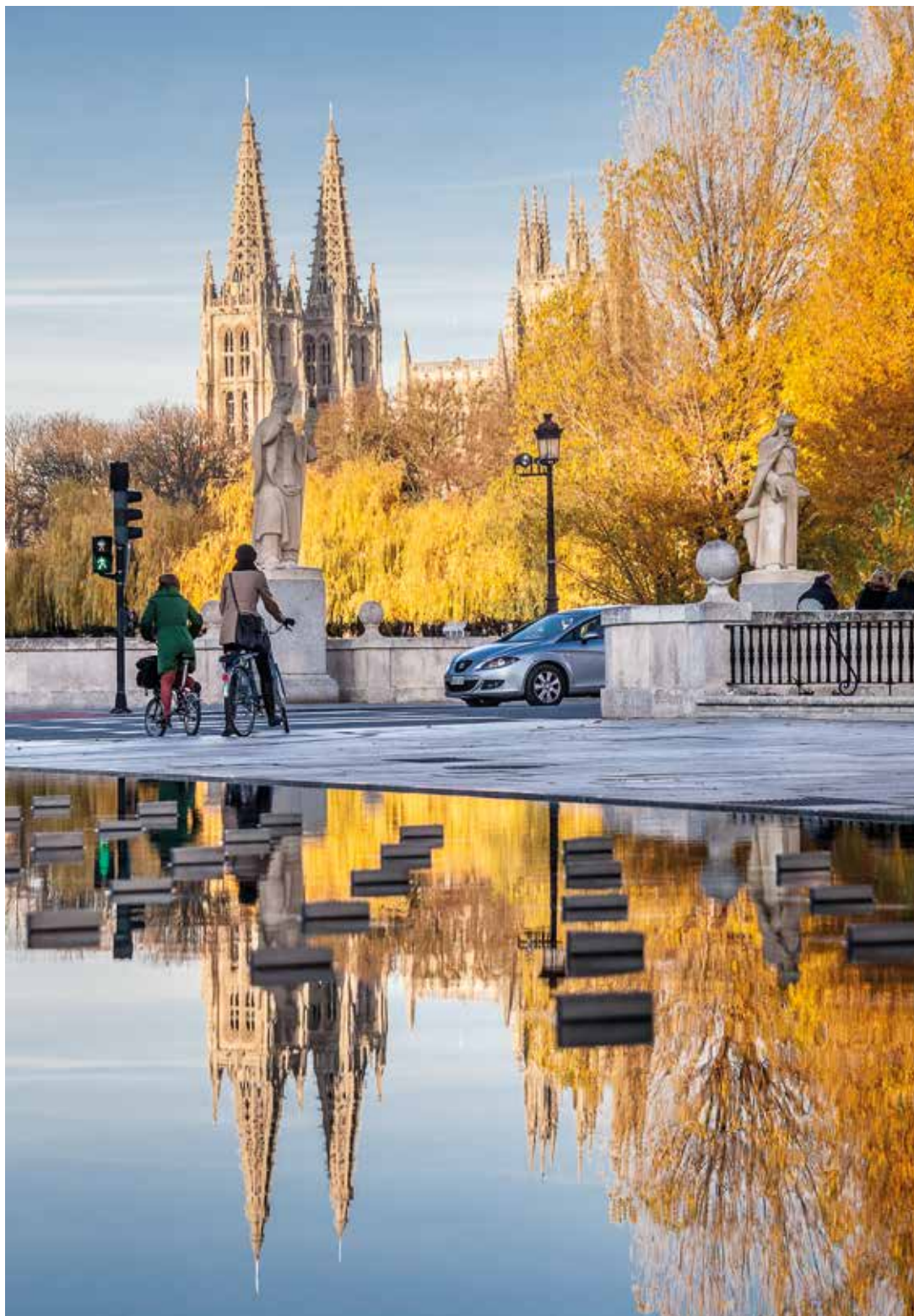
Close by lie the village of Vivar del Cid and Abbey of San Pedro de Cardena. In the latter, El Cid’s footprint can be traced to the tower known as Torre Doña Jimena, the supposed burial site of his most famous horse Babieca and the Baroque chapel that contained, until their transfer to Burgos in the 1800s, the Spanish hero’s mortal remains.



PUENTE DE SAN PABLO · Puente de San Pablo, Burgos · 21

MUSEO DE BURGOS · Calle Calera, 25 y Calle Miranda, 13, Burgos · www.museodeburgos.com · 22

MONASTERIO SAN PEDRO CARDEÑA · San Pedro Cardena, Castrillo del Val · www.monasteriosanpedrocardena.com · 23



Vista de la Catedral desde el puente de San Pablo donde se ven las figuras de la estatua de Bengalbón, alcalde de Molina de Aragón y amigo del Cid y Jerónimo de Perigord, personaje que aparece en el “Cantar” como un ilustrado clérigo que se une al Cid en su lucha contra los moros. Por detrás se contempla el río Arlanzón, el Paseo del Espolón y 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.



Foto 1 - Exterior Centro de Arte Caja Burgos (CAB)
Foto 2 - Exterior Casa del Cordón

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA CULTURA DE LA CIUDAD
A DIFFERENT WAY TO DISCOVER THE CULTURE OF THE CITY



SAN ANTONIO ABAD

Esta festividad se celebra el 17 de enero, el día de San Antón, patrón de los animales, jornada en la 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 mucho hambre.

This festival takes place on January 17, day of the patron saint of animals, Saint Anthony, an occasion 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.

FESTIVAL DE LAS MARZAS

Durante la última noche de febrero y primera de marzo tienen lugar las coplas conocidas como las "marzas". El domingo siguiente se celebra un festival donde cada año centenares de músicos y bailarines, nos ponen en contacto con una de las costumbres más ancestrales y arraigadas en la provincia.

Over the last night of February and the first of March people gather to sing the folk songs known as "marzas". The following Sunday the city celebrates a festival where each year hundreds of musicians and dancers reacquaint us with one of the most ancient and deeply-rooted traditions in the province.

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. Una forma de descubrir la ciudad de otra manera.

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. A way to discover the city in another style.



SEMANA SANTA

Declarada de Interés Turístico Nacional. Son jornadas de hondo sentimiento, en las que los pasos procesionales y las celebraciones litúrgicas y penitenciales toman la ciudad.

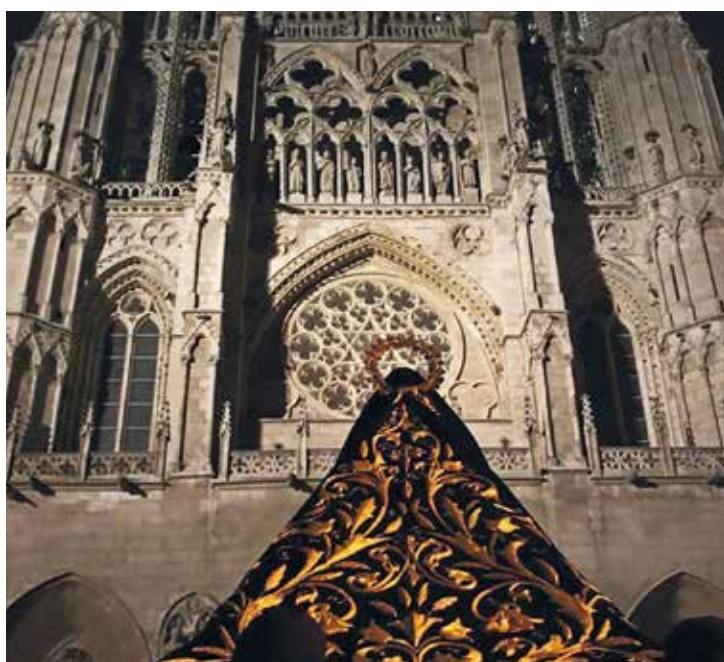
La Junta de Semana Santa de Burgos, compuesta por 16 cofradías y hermandades existentes en la ciudad, es la encargada de organizar los diferentes desfiles procesionales y demás actos relacionados.

Esta festividad de carácter religioso se vive en Burgos con gran fuerza y emoción, presentando solemnes procesiones que comienzan el Viernes de Dolores, previo al Domingo de Ramos, y se prolongan durante toda la semana hasta el Domingo de Resurrección. La ciudad se llena entonces de capirotos, imágenes, antorchas y tambores que mueven a la devoción y al recogimiento.

Declared as a Fiesta of National Tourist Interest. Days of intense sentiment, in which processions and liturgical and penitential celebrations take over the city.

The Council of Holy Week of Burgos, made up of 16 of the city's existing guilds and brotherhoods, is the body responsible for organizing the various processional parades and other related ceremonies.

This religious festival is experienced in Burgos with a profusion of energy and emotion; it features a series of majestic processions beginning on the Friday of Sorrows, prior to Palm Sunday, and lasting all week until Easter Sunday. The city during this time is replete with conical headwear, icons, torches and drums all stirred by devotion and meditation.



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 la localidad francesa de 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.



ROMERÍA DE LA VIRGEN BLANCA

El último fin de semana de mayo tiene lugar la Romería de Nuestra Señora de la Blanca, que parte desde la iglesia de San Pedro de la Fuente, donde se concentran los romeros, las autoridades burgalesas, las peñas y los grupos de danzas. Desde allí, 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, desaparecida con la voladura del Castillo por los franceses durante la Guerra de la Independencia. Allí tiene lugar la misa y el posterior reparto de paella entre el público asistente.

On the last weekend of May, the city stages the Pilgrimage of Our Lady of the White Virgin, which departs from the church of San Pedro de la Fuente, where pilgrims, the authorities of Burgos, clubs and dance groups gather together. From there, 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 no longer standing since the demolition of the Castle by the French during the Peninsular War. There mass is celebrated followed by a sharing out of paella among the spectators.

SAN ANTONIO ABAD · Enero · January
 SAN LESMES · Enero · January
 FESTIVAL DE LAS MARZAS · Marzo · March
 SEMANA SANTA · Abril · April
 NOCHE BLANCA · Mayo · January
 ROMERÍA DE LA VIRGEN BLANCA · Mayo · May
 EL CURPILLOS · Junio · June
 FIESTAS DE SAN PEDRO Y SAN PABLO · Junio · June
 FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE · Julio · July
 FIN DE SEMANA CIDIANO · Octubre · October
 EL OBISPILLO · Diciembre · December

EL CURPILLOS

Fiesta declarada de interés turístico regional. El Curpilllos o Corpus Chico es la fiesta burgalesa más genuina. No se celebra en ninguna otra parte de España ni del mundo. Parece que sus orígenes están en la celebración de la victoria de las huestes cristianas sobre las musulmanas en la batalla de las Navas de Tolosa en 1212. 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. Su celebración está unida de manera inexorable al Monasterio de Santa María la Real de las Huelgas, fundado por el rey Alfonso VIII y su mujer la reina Leonor, donde tienen lugar todos los actos matutinos y, aunque tuvo momentos a lo largo de su dilatada historia en que estuvo a punto de desaparecer, actualmente se mantiene más viva que nunca.

Declared as a Fiesta of Regional Tourist Interest, El Curpilllos or Corpus Chico is the most authentic festival in Burgos. It is celebrated in no other part of Spain or in the rest of the world. Its origins appear to date back to the victory celebrations of the Christian huestes (groups of armed men) over the Moors at the Battle of the Navas de Tolosa (1212). Also known as “El día del Parral” —it takes place in El Parral — it normally falls on the Friday following Corpus Christi. Its celebration is inexorably linked to the Abbey of Santa María Real de las Huelgas, founded by King Alfonso VIII of Castile and his consort Eleanor. Here the morning ceremonies are held and although there were moments in its extensive history when it was on the verge of extinction, today the festival is more alive than ever.



FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE «CIUDAD DE BURGOS»

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.

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 as 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

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 Bungalés 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 "Bungalés Ausente" (Absent Native of Burgos), which pays homage to the citizens of Burgos who have emigrated.*



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, de hecho la villa condal se incluye en la red de *Pueblos Más Bonitos de España*. 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 cumplieron 400 años de la inauguración de este Conjunto Histórico. Durante todo este año, se desarrollaron actividades vinculadas al Siglo de Oro y se celebró el bicentenario de José Zorrilla —vecino de la Villa— al que se recordó con actividades y un itinerario turístico que lleva su nombre. En agosto, flautas, clavicordios, arpas y violonchelos sonaron 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 Herrerian architecture - Spain's best, in fact the ducal town is included in the Most Beautiful Villages network in Spain. 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".



Elogio a la tierra

In praise of the land

La geografía burgalesa mantiene la cultura popular a través de recetas tradicionales y la elaboración artesanal de materias primas más conocidas de la gastronomía local como la morcilla, el lechazo, la olla podrida o el queso, además de otros productos frecuentes en nuestras cocinas, pero quizá menos conocidos, como la trucha, los productos de la huerta, el pato, la carne de caza, la sal o la miel (entre muchos otros). Burgos pertenece a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO dentro de la especialidad gastronómica, gracias a su esfuerzo por aunar el concepto de Evolución Humana con la gastronomía. A través del laboratorio mundial de la evolución gastronómica se pretende la mejora de la salud y la especie, el fomento del turismo gastronómico y la protección del patrimonio culinario considerando esencial el uso de productos autóctonos. Burgos Alimenta, propone una oferta diferente que aúna la gastronomía con la experiencia viajera, dirigida a aquellos que quieran profundizar más en el conocimiento de nuestra geografía y la forma de vida de sus habitantes.

The territory of Burgos Province preserves popular culture through its use of traditional recipes and the artisanal production of some of the most renowned ingredients of local cuisine such as black pudding, suckling lamb, hotpot and cheese, as well as other perhaps less well-known yet frequently-used produce in our kitchens, such as trout, garden fruits and vegetables, duck, game, salt and honey (among many others). Burgos belongs to the UNESCO Creative Cities Network within the field of gastronomy, due to its efforts in combining the concept of Human Evolution with gastronomy. Within the global laboratory of culinary evolution there lies an aspiration to improve the health of the human race, promote food tourism and protect different culinary heritages by considering as fundamental the role of indigenous produce. The Burgos Alimenta society is putting forward a distinct offer combining food and the travel experience aimed at whoever would like to discover in greater detail our territory and its inhabitants' way of life.]





LAS CARNES DE LA TIERRA - MEATS OF THE LAND

Desde el valle de Valdebezana alcanzamos los bellos lugares situados en torno al Pantano del Ebro donde pasta libremente el ganado vacuno y caballar. Por otro lado, el lechazo es toda una institución en la provincia de Burgos, y goza de una especial reputación en Aranda de Duero, Lerma y La Bureba.

EL LECHAZO DE BURGOS

En Castilla y León encontramos cuatro razas autóctonas bien diferenciadas: Churra, Castellana, Ojalada y Merina. Los corderos más finos y sabrosos proceden de la raza «Churra». Su carne de textura muy suave y jugosa con un sabor agradable ha sido siempre una de las más preciadas.

En nuestra provincia el más valorado es el lechal, es decir, las crías que todavía maman, sin añadir ningún otro alimento a su dieta, ni leche artificial. La época ideal para comer y saborear el lechazo es la primavera donde la madre come los nuevos pastos que, sin duda, dan un mejor sabor a la carne de sus crías, ya que son alimentadas en su hábitat y de forma natural.

From El Valle de Valdebezana we reach the beautiful locations around the Pantano del Ebro reservoir where cows and horses graze freely. Equally, suckling lamb is quite an institution in Burgos Province, enjoying a particular reputation in Aranda de Duero, Lerma and La Bureba.

BURGOS SUCKLING LAMB

In Castile and León we can find four distinct indigenous breeds of sheep: Churra, Castellana, Ojalada y Merina. The most delicate, tasty lambs come from the Churra breed. Its meat, very soft and succulent in texture and with a pleasant taste, has always been one of the most prized.

In our province the most highly valued is the suckling lamb, those babies still feeding from their mothers with nothing else added to their diet, not even artificial milk. The best period to eat and enjoy suckling lamb is spring when the mother consumes new pasture that, without doubt, lends a better flavour to the meat of their lambs, since they are fed in their own habitat and by natural means.



VACUNO SIERRA DE LA DEMANDA

Carne con garantía de calidad, la ternera de la Demanda es una de las mejores del país. El ganado pasta libremente todo el año en los pastos de la comarca. Las carnes de vacuno de la Sierra de la Demanda son de una calidad excelente. Razas contrastadas, alimentación libre y natural, pastos idóneos y rigurosos controles de seguimiento no podían dar otro resultado. Sin olvidar, lógicamente, las peculiaridades de sabor de cada carne. Aunque coman lo mismo y vivan en el mismo lugar, no es lo mismo una buena chuleta de avileña que otra de limusín. Claro que, a más variedad, más amplia es la gama de placer obtenible en su disfrute.

EL POTRO HISPANO-BRETÓN

La carne de potro tiene un color rosado más o menos claro, siendo la del adulto más pigmentada, no obstante el color de la carne depende de la edad del animal. Su sabor, dulzón y agradable debido a su alto contenido en glucógeno, muy apta para el consumo infantil. A esta característica se añade su bajo contenido en colágeno que la hace también tierna y fácil de digerir.

La cría de carne de potro para el consumo tiene también un aspecto muy valorado 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 y ecológica.

WAGYU BURGALÉS

La carne de la raza Wagyu, de origen japonés, es una de las más selectas del mundo. Los animales crecen en un ambiente inmejorable, un marco de desarrollo sostenible en Vizmallo, a 48 km de Burgos, en las fincas Santa Rosalía y Villandrando, de 400 hectáreas cada una. Esta carne se diferencia claramente de la de cualquier otra raza bovina, siendo absolutamente superior en cuanto a su calidad, destacando aspectos que definen una carne súper tierna y jugosa, cuya grasa es rigurosamente sana para el consumo humano, pues contiene un elevado porcentaje de ácidos grasos insaturados y poli-insaturados, como los ácidos oleico, linoleico o linoleico conjugado (omega 3, 6 y 9), los cuales ayudan a prevenir, entre otras, las enfermedades cardiovasculares.

SIERRA DE LA DEMANDA BEEF

Quality guarantee meat, the beef of La Demanda is among the very best in Spain. The cattle graze freely all year on the *comarca* pastures. The beef of Sierra de la Demanda is of excellent quality. Matched breeds, natural free-range feed, ideal pastures and rigorous tracking controls couldn't produce anything else. Not forgetting, logically, the specific flavour characteristics of each breed. Though they may eat the same things and live in the same place, a nice chop of Avileña is not the same as another of Limousin. Of course, with more variety comes a wider spectrum of pleasurable sensations to experience in the tasting.

HISPANO-BRETON FOAL

Foal meat is more or less clear pink in colour, while that of the adult horse is more pigmented; however, the colour of the meat depends on the age of the animal. Its flavour, really sweet and pleasant owing to its high glycogen content, is thought to be apt for infant consumption. To this feature is added its low collagen content, making it tender and also easy to digest.

The breeding of foal for human consumption has an added feature that is highly valued in a world where care for the environment has become a critical objective. Production of this type of meat is very clean and eco-friendly.

BURGOS WAGYU

Beef from the Wagyu breed, of Japanese origin, is one of the most select types in the world. The animals are raised in an unbeatable atmosphere, a setting of sustainable development in Vizmallo, 48 km from Burgos city, in the Santa Rosalía and Villandrando estates (each 400 hectares). This beef differs markedly from that of any other bovine breed, being entirely superior in terms of quality. What stands out are aspects that define an exceptionally tender and succulent meat, whose fat is strictly healthy for human consumption, since it contains a high percentage of unsaturated and poly-unsaturated fatty acids, such as oleic, linoleic and combined linoleic acids (omega 3, 6 and 9), which help to prevent, among other things, cardiovascular diseases.





LA MORCILLA DE BURGOS - *BURGOS BLACK PUDDING*

Arroz, 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. No fue hasta el siglo XVIII cuando se incorporó el arroz. Fueron los carreteros los que trajeron este ingrediente de las tierras valencianas donde llevaban la madera obtenida de los pinos de la sierra. Quedaron así sentadas las bases de la morcilla de Burgos, «sosa, sabrosa y picantosa».

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.

Rice, horcal onion, blood, pork butter and spices make up one of the finest delicacies of Burgalés, Spanish and world cuisine: Burgos black pudding.

It wasn't until the 18th century that rice was then incorporated. This ingredient was brought back from Valencia by wheelwrights who'd been transporting there wood obtained from mountain pines. Thus was established the basis of the “unseasoned, tasty and spicy” Burgos black pudding.

The “Castilian Sushi” today is enjoying its golden age thanks to recognition of this exquisite snack from Michelin Star gourmets and chefs.



LA HUERTA BURGALESA - THE GARDEN OF BURGOS

La horticultura forma parte de la vida diaria en cualquier rincón de la provincia de Burgos, no obstante el paisaje de frutales y huertos se contempla con abundancia en el norte burgalés entre las comarcas de la Bureba y Merindades donde el buen clima de sus valles como el de Tobalina es propicio para dar los frutos con más sabor.

LA CEREZA Y LA MANZANA REINETA DEL VALLE 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. Se caracteriza por un moteado pardo que cubre su piel.

La producción de la cereza se centra en Burgos en las zonas de Covarrubias y el Valle de Caderechas. Éstas 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.

LA LECHUGA DE MEDINA DE POMAR

Las lechugas burgalesas gozan de gran prestigio dentro y fuera de nuestra provincia por su sabor refrescante. Las más reconocidas son las de Frías, Melgar de Fernamental y en especial las de Medina de Pomar, de presencia física y un sabor inigualables.

Sus hojas ligeramente rizadas, con nervios marcados, su color brillante, su forma arrollada, pero sobre todo su frescura, turgencia y sabor hacen de ella un manjar y le confieren la categoría de protagonista en la mesa.

LA PATATA DE BURGOS

Burgos es una de las provincias más importantes en cuanto a producción de patata se refiere. Las peculiaridades del clima burgalés, con una temperaturas extremas, un clima rudo; el suelo fértil, los cuidados tradicionales de los agricultores, el esmero en la selección y en la conservación de los envasadores y los rigurosos controles de los técnicos hacen que la "Patata de Burgos" llegue al consumidor con la garantía de una calidad superior, contrastada, reconocida y avalada por unos controles exhaustivos. Presentan mejores condiciones para su conservación por la climatología de la provincia y porque los suelos en los que se cultivan permiten ciclos más largos de producción.

Horticulture forms part of daily life in each and every corner of Burgos, although the landscape of fruit trees and vegetable plots is most abundantly seen in the north of the province between the *comarcas* of La Bureba and Las Merindades where the fine climate of its valleys such as Valle de Tobalina is favourable for yielding the most flavoursome fruit.

CHERRIES AND RENNET APPLES FROM THE VALLE DE CADERECHAS

Those who sample a rennet apple from the Valle de Las Caderechas won't forget its pleasant acidity, offset by high sugar content. The intense flavour is what distinguishes this particular rennet from those produced in other regions. A characteristic grey-brown speckling covers its peel.

Burgos's cherry production is centred in the areas of Covarrubias and El Valle de Caderechas. These fruits also have a unique taste and aroma, highly valued by the consumer. What gives them that special touch is the balance they maintain between sweetness and acidity. They are hand-harvested and selected with great care.

LETTUCE FROM MEDINA DE POMAR

Lettuces from Burgos enjoy great prestige both within and beyond our Province for their refreshing taste. The most renowned are those from Frías, Melgar de Fernamental and, above all, Medina de Pomar, of an unrivalled physical appearance and flavour.

Their lightly curled leaves (with marked ribs), dazzling colour and round-headed shape, but above all else their freshness, firmness and flavour make them an exquisite feast and place them in the category of protagonist of the table.

THE BURGOS POTATO

When it comes to potato production, Burgos is one of the most important provinces in Spain. The distinct features of the severe local climate with its extreme temperatures; the fertile soil, the careful traditional methods of the farmers, the painstaking selection and maintenance of the packers and rigorous monitoring from the specialist technical teams mean that the "Burgos potato" reaches the consumer with guarantees of an exceptional quality that is matched, examined and underwritten by thorough inspections. The province's climatology and the fact that the soils where the potatoes are grown allow longer production cycles result in better conditions for their preservation.







LEGUMBRES - PULSES

La cocina tradicional de Burgos ha tenido en las legumbres a uno de sus principales aliados. Las alubias, los garbanzos o las lentejas se han cocinado de «viernes» sin más acompañamiento que unas patatas, arroz o una buena berza o adornados con tropezos de chorizo, tocino, morcilla de Burgos, pata, oreja o carne. La Olla Podrida es un plato de obligado disfrute. Calderón de la Barca la llamaba la “princesa de los guisados”. El plato toma su nombre del recipiente en el que se prepara y el apellido del poderío y contundencia de sus ingredientes: las alubias rojas de Ibeas y todos los productos inimaginables de la matanza de cerdo.

LA ALUBIA ROJA DE IBEAS

Se trata de una variedad local, cuya semilla es de color rojo intenso, redonda, fina y brillante, siendo la base del plato típico burgalés la «Olla Podrida». Las características del suelo y del clima así como su cultivo tradicional, de generación en generación, dota a esta variedad de unas propiedades sensoriales especiales. Con sabor suave y fino, dejan un caldo achocolatado que hace muy agradable su degustación.

La marca de garantía de la Alubia Roja de Ibeas salvaguarda su origen y autenticidad.

CAPARRÓN DE BELORADO

Se conoce como caparrón a una variedad de alubia roja de semilla más corta y redondeada de lo habitual. Por extensión se llama caparrones al cocido preparado con esta alubia.

Se cultiva en la comarca situada en el Valle del río Tirón. La mayor parte del cultivo sigue siendo manual y tradicional y una parte importante de la producción va destinada a consumo familiar y el resto a particulares, restaurantes o tiendas especializadas de Burgos, La Rioja y País Vasco.

The traditional Burgos cuisine has counted on pulses as one of its principal allies. Beans, chick peas and lentils have long been weekend fare with nothing else on the side other than potatoes, rice or a nice plate of collard greens or garnished with slabs of chorizo, bacon, Burgos black pudding, ham, pig's ear or beef. The hotpot (Olla Podrida) is a mandatory dish to savour. The seventeenth-century writer Calderón de la Barca called it the “princess of the stews”. The dish takes its first name from the pan in which it is prepared and its last name from the power and strength of its ingredients: red Ibeas beans and every inconceivable product from the slaughter of a pig.

THE RED IBEAS BEAN

The Ibeas bean is a local variety, whose seed is intense red in colour, round, thin and shiny, and is the basis of the typical Burgos dish, “Olla Podrida”. The features of the soil and climate as well as its traditional cultivation, from one generation to the next, endow this variety with special sensory properties. The smooth, delicate flavour of this bean produces a chocolatey broth that is a pleasure to taste.

The certification mark “Alubia Roja de Ibeas” protects its origin and authenticity.

THE CAPARRÓN OF BELORADO

The *caparrón* is a variety of red kidney bean whose seed is shorter and rounder than the common kidney bean. By extension the stew made with it is called Caparrones. The bean is grown in the *comarca* located in the Tirón river valley. Most of the farming is still by hand and traditional. A large percentage of production ends up in family consumption with the rest going to individuals, restaurants or specialist shops throughout Burgos, La Rioja and the Basque country.



MIEL - HONEY

Una miel de máxima calidad, obtenida de forma artesanal en sus colmenares y sin superar la temperatura presente en la colmena. El resultado es una miel de producción propia que mantiene todas sus propiedades naturales. La miel de Brezo es una miel artesana de edición limitada. Lo que diferencia a la miel de Espinosa de los Monteros del resto de mieles, son las condiciones específicas de la región en la que se elabora. Espinosa de los Monteros, posee un clima y un suelo autóctono propicio que hacen que su miel sea altamente valorada por encima del resto de mieles. Nos encontramos ante una miel de calidad caracterizada por su textura y sabor intenso con tendencia a cristalizar. Destaca su proceso específico a la que es sometida para evitar que se quede dura.

A maximum-quality honey, produced in the artisanal way in its apiaries and without exceeding the temperature found in the hive. The result is an in-house honey which preserves all its natural characteristics. The Miel de Brezo (heather honey) is a limited-edition artisanal honey. What differentiates honey from Espinosa de los Monteros from all other honeys are the specific conditions of the region in which it is produced. Espinosa de los Monteros has its own climate and indigenous soil that make its honey highly valued above all others. What we find is a high-quality honey distinguished by its texture and intense flavour and a tendency to crystallise. The specific process to which the honey is submitted to avoid it staying hard is a noteworthy feature.

TRUCHA - TROUT

Desde pequeñas corrientes de montaña hasta ríos de cierto porte, pasando por embalses y cauces de llanura, el aficionado a la caña encuentra en Burgos todo lo que puede necesitar.

En los ríos de Burgos la trucha común es la más importante y presenta características de calidad: es increíblemente suave, con una sorprendente y agradable tersura de aroma y sabor. Presenta color grisáceo, irisaciones amarillo-azuladas y pintas oscuras en lomo y algunas rojas en los costados. La carne de trucha suele ser rosada y es apta para todas las dietas. Contiene proteínas de alto valor biológico y su grasa, en cantidad superior a la de otros pescados de río es beneficiosa para nuestras arterias y para nuestro sistema inmunitario por su contenido en ácidos grasos poliinsaturados de la serie Omega-3.

From small mountain currents to rivers of some magnitude, by way of reservoirs and flatland streams, those keen on the fishing rod will find in Burgos everything they might need.

In the rivers of Burgos, the common trout is the most important and displays attributes of quality: it is incredibly soft, with a surprising and pleasing smoothness of aroma and flavour. Greyish in colour, it displays blueish-yellow iridescences and dark spots on its back and a few red ones on its sides. Trout flesh is usually pink and suitable for all diets. It contains proteins of high biological value and its fat, in greater quantities than that of other river fishes, is beneficial for our arteries and for our immune system because it contains poly-unsaturated fatty acids of the Omega-3 series.





QUESOS - CHEESES

Si bien el más conocido de los quesos de las tierras de Burgos es el queso fresco llamado «Queso de Burgos», se pueden degustar otros quesos, tanto de leche de oveja, de cabra, como de vaca o sus mezclas, con diferentes grados de curación. Los de máxima calidad son los elaborados con leche de oveja de “raza churra”.

QUESO FRESCO DE BURGOS

El queso fresco de oveja churra de Burgos es inigualable por las sensaciones placenteras que nos evocan: su neto aroma, limpio y neutro, su suave sabor lechoso, con un punto salado y ligera dulzura. Es ideal como aperitivo, merienda o postre, sólo o acompañado de membrillo, miel, mermeladas, frutos secos. Ingrediente fundamental en numerosas recetas de cocina, como el «Postre del Abuelo» típico postre en la provincia de Burgos.

Even if the most famous cheese from the lands around Burgos is the fresh cheese “Queso de Burgos”, others can be tried too, either from ewe’s, goat’s, or cow’s milk or its mixtures, with varying degrees of ripening. The highest quality cheeses are those produced with milk from sheep of the Churra breed.

BURGOS FRESH CHEESE

The fresh cheese from the Burgos Churra sheep is unequalled for the pleasing sensations it evokes: its clear, clean, neutral aroma and smooth, milky taste with hints of salt and light sweetness. A perfect appetiser, afternoon snack or dessert, on its own or accompanied with quince, honey, jams or dried fruit and nuts. A basic ingredient in various culinary recipes such as “Postre del Abuelo” (“Grandpa’s Dessert”), a typical Burgos province dessert.





Vinos de Burgos, cuando de la necesidad sale la gloria

Wines of Burgos, when the glory comes out of necessity

TRADICIÓN Y CONDICIONES EXTREMAS AL SERVICIO DE LA CALIDAD

TRADITION AND EXTREME CONDITIONS AT THE SERVICE OF QUALITY

TEXTO · WORDS: PACO BERCIANO

Durante siglos en Burgos se ha cultivado la viña incluso en la propia ciudad, muy cerca de la catedral. La plaga de la filoxera redujo ese cultivo de forma drástica, que casi únicamente se mantuvo en la Ribera del Duero y el Arlanza.

Una larga historia no garantiza siempre la calidad, pero Burgos tiene todo para que sus vinos se sitúen entre los mejores del mundo. En Burgos se dan una serie de factores climatológicos casi extremos. Temperaturas medias muy bajas, con gran riesgo de heladas, sobre todo primaverales. Importante contraste térmico entre el día y la noche, sobre todo en la época de maduración de la uva, lo que constituye un factor de calidad.

Clima duro, tierras pobres y hombres dispuestos a sacar lo mejor de cada cepa son el secreto del reconocido prestigio de los vinos burgaleses.

For centuries they've been cultivating the vine in Burgos, including in the city itself, just a stone's throw from the cathedral. The phylloxera plague drastically reduced this production, which subsequently endured almost solely in Ribera del Duero and Arlanza.

A long history isn't always a guarantee of quality, but Burgos has everything it needs for its wines to be among the best in the world. Burgos experiences a series of climatological factors that could be considered almost extreme. Very low average temperatures with high risk of frosts, especially during spring. A considerable contrast between day and night temperatures, especially in the ripening period, which constitutes a factor in quality.

A harsh climate, poor soils and people willing to extract the best from each grapevine provide the secret of the famous prestige of wines from Burgos.

Portia, El icono de la Ribera del Duero

LA VANGUARDIA Y EL FUTURO

STATE-OF-THE-ART AND THE FUTURE

Bodegas 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.

Bodegas 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.





PORQUE UNA BUENA CERVEZA ESTÁ HECHA DE EXPERIENCIAS

BECAUSE A GOOD BEER IS THE FRUIT OF EXPERIENCES

DEGUSTAR SAN MIGUEL
ESPECIAL ES UNA
EXPERIENCIA PARA LOS
CINCO SENTIDOS. SU
AROMA, SABOR Y COLOR
CONFIRMAN LA CALIDAD
DE UNA CERVEZA
EXCELENTE

SAVOURING SAN
MIGUEL ESPECIAL IS AN
EXPERIENCE FOR THE
FIVE SENSES. ITS AROMA,
TASTE AND COLOUR
CONFIRM THE QUALITY
OF AN EXCELLENT BEER

Hay cervezas que hacen historia e historias que nacen con cerveza. San Miguel lleva escribiendo la suya propia desde 1890 en Manila, Filipinas. Concebida en un cruce de culturas (pues entonces ésta era una colonia española), civilizaciones, innovación, nuevos estilos de vida y maneras diferentes de ver el mundo, San Miguel se ha consolidado como una cerveza de naturaleza exploradora y pionera, como un viaje incesante que la ha llevado a recorrer casi todos los rincones del planeta buscando, acumulando y compartiendo las mejores experiencias cerveceras.

Una aventura que tiene como consigna una filosofía de vida que invita a explorar espacios y territorios desconocidos.

San Miguel Especial fue la primera cerveza singular en España y se ha convertido en la pilsen de mundo y con mundo al contagiarnos con la maestría que ofrece

There are beers that make history and histories that are born with beer. San Miguel has been writing its own since 1890 in Manila, capital of the Philippines. Conceived at an intersection of cultures (the Philippines was then a Spanish colony), civilizations, innovation, new lifestyles and different ways of seeing the world, San Miguel has established itself as a beer with an exploratory, pioneering nature, like a never-ending journey taking it to almost every corner of the planet to seek out, collect and share the best beer experiences.

An adventure whose motto is a philosophy of life that encourages exploration of unknown spaces and territories.

San Miguel Especial was the first singular beer in Spain and has become *the* worldwide and worldly-wise Pilsner, having imparted us with the knowledge gleaned

disfrutar y compartir este producto.

Amarillo oro, frutas blancas, cebada maltada, equilibrio, ecos de cereales. Estas son las experiencias que se pueden apreciar cuando se degusta una 'birra'.

Con nuestros paladares y sentidos y a través de la nota de cata de una buena cerveza, al igual que sucede cuando se paladea un vino en una degustación, somos capaces de descubrir, recorrer el mundo y sorprendernos. Un mapa sensorial que te hace viajar por el universo de la cerveza de calidad.

'Degustar San Miguel Especial es una experiencia para los cinco sentidos. Su aroma, sabor y color confirman la calidad de una cerveza excelente', afirma Ricardo Garbera, catador de cervezas.

La apreciación de retrogustos de una nota de cata, alzar la copa para percibir su color, el amarillo oro del líquido, saborearla en pequeños tragos... Es un trabajo para nuestras papilas gustativas en el que se entremezclan el olfato, el gusto y la memoria y que culmina en las múltiples sensaciones que nos ofrece esta bebida.

from enjoying and sharing this product.

Yellow gold, white fruits, malted barley, balance and notes of cereals. These are the experiences you can appreciate when you taste a Spanish *birra*.

With our palates and senses and with the help of the tasting note of a good beer, just like what happens when we sample a wine tasting, we are able to discover, travel the world and be astonished. A sensory map that takes you on a journey through the universe of quality beer.

'Savouring San Miguel Especial is an experience for the five senses. Its aroma, taste and colour confirm the quality of an excellent beer', declared Ricardo Garbera, a beer taster.

The evaluation of aftertastes in a tasting note, raising the glass to make out its colour, the yellow gold of the liquid, savouring it in small sips... this is a task for our taste buds in which smell, taste and memory intermingle and which culminates in the myriad sensations offered up by this beverage.

SAN MIGUEL ESPECIAL

Color dorado ligero, de aspecto brillante y espuma cremosa y consistente.

Clear gold colour, sparkling appearance and consistent creamy head.



FRITO · FRIED



CRUDO · RAW



PLANCHA · GRIDDLE



CURADO · CURED

THE BEER MADE OF EXPERIENCES LA CERVEZA HECHA DE EXPERIENCIAS

Ideal para acompañar gazpacho de tomate y aguacate o de remolacha, verduras en su jugo o a la plancha, pescados y carnes a la plancha o marinados y ensaladilla rusa o patatas bravas.

Ideal accompaniment for tomato and avocado or beetroot gazpachos, braised or grilled vegetables, grilled or marinated fishes and meat, Olivier or Russian salad and patatas bravas.

MARIDAJES · PAIRINGS



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 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 cervicera y disfrutarás de una cata en la que todos los asistentes os convertiréis en grandes maestros cerviceros. ¿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. 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

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 PRESERVA UNA COCINA CONTEMPORÁNEA DE MARCADAS RAÍCES TRADICIONALES

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

Al estómago comienzas a seducirlo desde el ciclo 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 a 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 reconocida con justicia por los inspectores de Michelin y Repsol.

De sus fogones surgen platos como el carabinero en dos cocciones con jugo de moluscos y papada confitada o la centolla aliñada. De la sala, de ambiente desenfadado, un servicio dinámico y bien formado por el sumiller Diego González.

Y es que Cobo Vintage es mapa, pero también territorio: un peculiar viaje que conecta dos provincias extremadamente ricas gastronómicamente a través del mejor producto que brinda cada semana el mar Cantábrico y la huerta y la montaña burgalesa. De ahí que, ahora, con una clientela más fiel, brinde un paseo sensorial, a través de su carta y sus menús de degustación (Origen y Langre).

Con el objetivo de dar a conocer el nivel y la variedad de la oferta gastronómica del panorama nacional surge en 2016 #A4Manos, un proyecto de cenas 'pop-up' cuyo menú refleja la cocina de los mejores chefs patrios acompañado de un maridaje especial para cada menú y ocasión.

Miguel Cobo también se encuentra al frente del programa, como presentador, 'La cuenta por favor', una adaptación madrileña de 'My restaurant rocks'.

The 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 beginnings the rhythm of his career was marked by passion. A passion justly acknowledged by the inspectors of Michelin and Repsol. From his stoves come dishes like twice-cooked Scarlet shrimp in mollusc juice and confit pork dewlap or seasoned king crab. From the relaxed atmosphere of his dining room comes dynamic, polite service led by sommelier Diego González. Cobo Vintage, you see, is a map, but also a territory: a singular journey connecting two gastronomically abundant provinces via the best produce offered each week by the Cantabrian Sea and the gardens and mountains of Burgos. So that, now, with an ever-loyal clientele, it provides a sensory stroll through its à la carte and tasting menus (Origen and Langre).

In 2016, with the aim of making more widely known the level and variety of the Spanish national cuisine, there came #A4Manos, a project of 'pop-up' dinners, whose menus reflect the cooking of the best chefs in the country accompanied by special pairings for each menu and occasion.

Miguel Cobo can also be seen presenting the programme 'La cuenta por favor' ('The bill please'), a Madrid-based version of 'My restaurant rocks'.



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 ajo blanco, croquetas líquidas, tigres sorpresa... Los fines de semana, apúntate a su menú degustación en 4 o 7 pasos. La experiencia completa convierte esta 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, runny béchamel croquetas, stuffed mussel surprise... 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

Aquí 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.

Here 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 · ☒ Plano/Map ⑥



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 grill.

Plaza Rey San Fernando · Tl. 947 26 52 00 · puertareal.es ·   Plano/Map  7

MARICASTAÑA



FELICIDAD ENTRE PLATOS · JOY BETWEEN DISHES

Maricastaña 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 chef burgalesas más reconocidas por su brillante trabajo en los fogones— te propone: sus originales combos —platos combinados con la frescura de la buena cocina—, un delicioso menú degustación —por encargo— y la original propuesta ‘en un periquete’, una selección de riquísimos y saludables platos como la tempura de hortalizas con queso de cabra y Valdeón.

Sus hamburguesas están a la altura de la puesta en escena: cuatro variedades —incluida la de sepia y la vegana— acompañadas de patatas fritas. Dispone de una barra que invita al vermouth, con una amplísima variedad de pinchos basados en productos de temporada.

Maricastaña 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 —made to order— and the 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.

Its burgers are the very essence of mise-en-scène: four varieties —cuttlefish and vegan options included— with chips on the side. The bar counter, crammed with an extensive variety of “pinchos” made from seasonal produce, welcomes you to a session of vermouth.

Paseo Espolón, 10 · Tl. 947 206 155 ·    Plano/Map 

POLISÓN



MARCANDO LA DIFERENCIA · MARKING THE DIFFERENCE

Situado dentro del impresionante Saló 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 Saló 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. Know-how 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

El 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.

Hotel 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.

Por 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.

No 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

El 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.

Today'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 cheeks 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.

LA FÁBRICA



UN OASIS NECESARIO • A NECESSARY OASIS

Emprendedor 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. El nombre del restaurante, toda una declaración de intenciones, nos prepara para conocer su variada propuesta. En el último año La Fábrica ha apoyado el deporte local, participado en varias causas benéficas, viajado a EE.UU, celebrado entrañables Jueves Clandestinos con grandes profesionales y amigos... Todo ello apostando por las Raíces, por el producto de la tierra, por esos pequeños maestros que cuidan tradiciones y que se reflejan en sus productos.

Entrepreneur 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. The restaurant's name, a real statement of intent, helps us get to know his varied cuisine. This last year, La Fábrica has backed local sports, participated in various charitable causes, travelled to the United States and held intimate "Secret Thursday" dinners with important business figures and friends... All this while staking a claim for origins, local produce and small-scale artisans who nurture traditions and are reflected in their products.

Calle Briviesca, 4 · Tl. 947 040 420 · fabricarestaurante.com · Plano/Map ⁽⁴⁸⁾

EL FOGÓN DE JESUSÓN



UN YACIMIENTO DE VIRTUOSISMO · A SITE OF VIRTUOSITY

La del Fogón es una de esas historias bonitas obradas a base de casualidad, tesón, curiosidad y mucho mimo. De esas que quieres conocer y formar parte, aunque sea desde la barrera. De esas que se conmemoran, copa en mano, con un soberbio plato sobre la mesa. De esas que añaden páginas a su peculiar cuento. De este singular yacimiento culinario se extrae una cocina marcada por el mercado, la temporada y el sabor como máxima expresión. Una fórmula que siente apego por lo local y el lejano oriente y es representada a través de dos menús -degustación y japonés- que mudan bimensualmente. Platos equilibrados para ensalzar la materia prima local y si para ello precisa de otra, aunque sea foránea, no hay más que hablar. La atención es exquisita. Los postres y la bodega completan una puesta en escena a la que es muy difícil resistirse.

The tale of El Fogón is one of those pretty ones forged from a base of chance, tenacity, curiosity and much loving care. Those you want to get to know and form part of, even if from the crossroads. Those you remember, glass in hand, with a splendid meal on the table. Those that add pages to their singular story. From this unique culinary site bursts forth a cuisine determined by the ultimate expression in market produce, season and taste. A formula with a strong attachment to both the local area and the Far East and is represented by two menus – tasting and Japanese- that change every two months. Well-balanced dishes for exalting local ingredients and if that requires others, even from abroad, well there's nothing wrong with that. The service is exquisite. Desserts and the wine cellar complete a *mise-en-scène* almost impossible to resist.

Calle Santo Domingo de Silos, 19 · Tl. 947 230 275 · Plano/Map (50)

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.

Calle Don Juan de Austria, 22-24 · Tl. 947 461 050 · hotelazofra.com · Plano/Map (51)

DLA DEMANDA MERCADO



BOCADOS ENTRE DELICIAS · BITES AMONG DELIGHTS

El interior de este mercado y restaurante es un auténtico museo que permite pasar de la dehesa al mar en un solo pestañeo. Se trata de una tienda con vinos exquisitos y productos gourmet únicos entre los que destacan un variado repertorio de conservas de marca propia, los ibéricos Casalba y su selección de quesos. Pero es también un espacio encantador en el que comer y tomar algo cuando se pasea por el corazón de nuestra ciudad. Porque en este ‘mercado’ de diseño exclusivo hay mesas en las que deleitarse con los vinos y espirituosos y de gozar de una experiencia gastronómica que se descubre ante el comensal, bien en formato de temporada o a la brasa, formada por pescados -besugo, rodaballo, atún, almejas, etc.- o carnes selectas de vacuno, donde se desnudan los mejores cortes del cerdo ibérico de bellota y algunas especialidades del lechazo.

The interior of this market and restaurant is a veritable museum that will take you from meadows to the sea in the blink of an eye. A shop with delicious wines and unique gourmet products among which can be highlighted a varied catalogue of own brand preserves, cured Iberian hams by Casalba and a selection of cheeses. But it’s also a charming space in which to eat and have a drink when out strolling through the heart of our city. Because in this ‘market’ of exclusive design you’ll find tables at which to relax with wines and spirits and enjoy with your fellow diner a gastronomic experience – seasonal or charcoal-grilled cuisine – made up of fish – sea bream, turbot, tuna, clams, etc. – or quality beef with a smattering of the choicest cuts of Iberian acorn-fed pig and a few suckling lamb specialities.

HQ LA GALERÍA



LA REVOLUCIÓN DEL PALADAR · THE REVOLUTION OF TASTE

En 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.

At 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

Cuando 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.

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 49

JUARREÑO



ALTA PASTELERÍA · HIGH-CLASS PATISSERIE

Que a nadie le amarga un dulce es una verdad como un templo y éste es el templo de los duces artesanos. Desde que entras, la historia de este lugar te envuelve y es que Juarreño lleva haciéndonos felices desde que Fidel López y Modesta Alzaga comenzaron su andadura empresarial en el año 1936 gracias a una repostería que se apega a recetas clásicas pero con un concepto innovador, dedicándoles el tiempo que merecen para ser, no sólo un instante de placer, también un bocado inolvidable. Embelesarse con su surtido de pasteles, tartas, bombones y una amplia colección de bollería y demás delicias reposteras artesanas es uno de esos lujos que cualquiera puede (y debe) permitirse. Para ello sólo has de dar un brinco hasta cualquiera de sus establecimientos o la delicatessen de la Plaza Mayor.

A little of what you fancy does you good is a home truth and this, in truth, is the home of handmade fancies. As you enter, you're wrapped up in the history of the place. For Juarreño has been making locals happy since Fidel López and Modesta Alzaga embarked on their business path in 1936 thanks to patisserie rooted in classic recipes but with an innovative spark, giving it the time it deserves to be not just a fleeting pleasure but an unforgettable mouthful. Becoming entranced by their assortment of cakes, tarts, sweets and the ample array of pastries and other homemade confectionary delights is one of those luxuries anyone can (and should) afford themselves. Just guide your steps towards any of their establishments or the delicatessen in the Plaza Mayor

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

Haga sol, nieve o truene, 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 es todo un arte. Prueba de ello es que ha sido nombrada como “Ciudad creativa de la gastronomía” por la UNESCO. Barras repletas de pinchos y raciones te esperan para disfrutar de un aperitivo increíble. Si tienes fuerzas 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.

Whether 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 is quite an art. Proof of this is that it has been named ‘Creative City of Gastronomy’ by UNESCO. Long bars full of “pinchos” and “raciones” await your enjoyment of an amazing aperitif.

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 hostelrys 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 El Descorche, La Lorencita, 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.

El Descorche, la Alameda, La Quinta del Monje and Cuchillo de Palo all stand out.



LA LORENCITA

Este pequeño bar con bonita decoración y buen ambiente es de cita obligada para los amantes del tapeo. Una copiosa y bien abastecida barra con un irresistible conjunto de propuestas que han sido galardonadas en innumerables ocasiones. En definitiva, alta cocina castellana en miniatura.

This prettily-decorated little bar with nice atmosphere is a must visit for lovers of tapas. A copious, well-stocked counter from which to savour an irresistible combination of items that have won prizes innumerable times. In short, high-end Castilian cuisine in miniature.

C. S. Lorenzo, 27 · 636 34 20 66 · 18



EL DESCORCHE

Una vinoteca en la zona de pinchos de San Lorenzo con más de 100 referencias en caldos para llevar o descorchar en el local. Puedes probar apetitosos vinagrillos, tostas, tablas, raciones de embutidos, patatas asadas o patés entre otros caprichos. Sencillez y calidad para un rato de tapeo muy agradable.

A bar in the San Lorenzo “pinchos” neighbourhood with over 100 different wines to take away or drink in. Among other delights try mouth-watering pickled tapas, “tostas” (open-faced sandwiches), cheese/meat boards, cold meats, roast potatoes and pâtés. Simplicity and quality for a rewarding snack.

C. San Carlos, 1 · 20



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 ·   



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, 16€. Sábado y domingo, 21€. 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: 16€ (Mon-Fri). Sat & Sun: 21€. There’s a terrace too!


C. S. Lorenzo, 35 · 947 20 09 92 ·   



LA QUINTA DEL MONJE

Convertido 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 mirada de vanguardia que optimiza las virtudes de los productos de temporada. 1^{er} Premio en la Feria de tapas de San Lesmes 2018.

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. 1st Prize at the San Lesmes Tapas Fair 2018.

C. S. Lorenzo, 21 · 947 20 87 68 ·   



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 vermouth 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 ibérico.

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” (Iberian ham on toast) are very famous.

C. Sombrerería, 6 · 947 26 12 00 ·   



GAONA JARDÍN

Restaurante con encanto: un jardín acristalado que recuerda a los patios cordobeses. Un lugar donde disfrutar de una caña bien tirada, una escogida selección de vinos y una buena carta de tapas y raciones. Os recomendamos la tapa de pastel de verduras y setas gratinado o sus increíbles tigres.

A charming restaurant: with glazed garden room reminiscent of a Cordoba courtyard. Enjoy a refreshing beer or choice wine and an ample menu of imaginative tapas and "raciones" (larger tapas). We recommend the vegetable and mushroom pie au gratin or the incredible "tigres" (stuffed mussels).

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



MESÓN FROILÁN

"Auténtico" es un término que denota identidad y verdad, dos conceptos que encajan a la perfección en Froilán. Famoso por sus "líos" (patatas alioli) y perritos calientes, también tiene una tortilla de patata de escándalo, pinchos de nueva cocina y raciones, como los chipirones a la andaluza, que te sorprenderán.

"Authentic" is a term expressing identity and truth, two concepts which fit together perfectly at Froilán. Famous for its "líos" (delicious aioli potatoes) and hot dogs, It can also boast an outstanding Spanish tortilla, amazing nouvelle cuisine "pinchos" and "raciones" such as Andalusian-style baby cuttlefish.

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



EL SOPORTAL

Experiencia y saber hacer les han convertido en referencia obligada. A la vista, bandejas repletas de pinchos elaborados y cañas bien tiradas sin olvidar sus nuevas raciones. Disfruta de su menú a 12,50€, todos los días en comidas y cenas en el luminoso comedor. Su animada terraza es una auténtica gozada.

*Experience and *savoir-faire* have made El Soportal a must-visit venue. Trays packed with bespoke "pinchos", thirst-quenching beers and their unforgettable new "raciones" will greet your eyes on entry. Enjoy their daily 12,50€ menus in the luminous dining room, as lunch or evening meals. Its lively terrace is a real delight.*

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 vermú 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 platos para vegetarianos y celíacos. 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 with dishes for vegetarians and celiacs. Average menu price: 15-20€. Mon-Sun.

P^o. Espolón, 4 · 947 10 27 71 · 🍴 🍷 🌱 🌐 8



VERMUTERÍA VICTORIA

Variada selección de aperitivos gourmet y la mejor propuesta de encurtidos con su extraordinario y afamado 'vermú Victoria'. Te recomendamos su especialidad de bacalao en tempura y los fines de semana sus tapas sorpresa. No te pierdas el himno a Burgos, todos los días a las 22h, digno de ver acompañado de su vermouth.

Try a varied selection of gourmet aperitifs and the finest selection of pickles with the extraordinary and famous 'Victoria' vermouth. We recommend their speciality of cod in tempura and, at weekends, their 'surprise' tapas. Don't miss out on the Hymn to Burgos, every night at 10 o'clock; worth seeing with their 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 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 o La Lesmería para degustar sus tapas y en Consentidos, especialistas del vermú 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 cafetería 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 or la lesmería for a taste of their tapas or Consentidos, specialists in original, tasty and fun tapas and vermouths.



CASA DEL CORDÓN



LA LESMERÍA

Uno de los locales por excelencia de la ciudad. De diseño industrial, ofrece originales pinchos y raciones –destacando las croquetas, cremosas y crocantes–, cervezas bien tiradas y buenos caldos. Su amplia terraza es perfecta para picar algo o deleitarse con su propuesta de Brunch asequible.

One of the city’s venues par excellence. Industrial in design, it offers innovative “pinchos” and “raciones” – highlights are the crunchy, creamy croquettes –, nice cool beers and tasty soups. Its sizeable terrace is perfect for a light snack or enjoying their good-value Brunch.

C. San Lesmes, 18 · 947 10 10 18 ·   43



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. Gran variedad de tapas, bocadillos, cazuelitas y un menú fijo en verano: gazpacho o ensalada mixta, solomillo de cerdo ibérico encebollado o bacalao a la riojana.

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. Huge variety of tapas, sandwiches, tasty stews and a fixed summer menu: gazpacho or mixed salad, followed by finest pork fillet with onions or Rioja-style cod.

C. la Puebla, 37. 947 20 59 56 · 🍷 🍴 🕒 42



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 · 🍷 🍴 🕒 36



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 · 🕒 44



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, o el Norte Gastrobar. 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, or El Norte Gastrobar. Nothing beats a life of good company, food and drink.



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 · 📍 29



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 tentadoras 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 · 📍 🍷 30



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 · 📍 27



LA PARRILLA DEL ROYAL

La magia de esta casa es la del fuego, específicamente, la de las brasas. Notable producto a la parrilla con hits como el morrito, el chuletón, el pulpo, las costillas, las chuletitillas o la hamburguesa 'Delujo' y un buen surtido de pinchos y tostas. Perfecto para comer, cenar o tapear. Crea tu menú a la parrilla de La V por 16,50€.

The magic of this place lies in the flame, specifically the charcoal grill. Prominent produce on the grill include hits like pig snout, T-bone steak, octopus, spare ribs, chops or the 'De lujo' hamburger and a nice array of "pinchos" y "tostas". Perfect for lunch, dinner or just a snack. Create your own menu at the grill for 16,50€ (Mon-Fri).

C. Huerto del Rey, 18 · 947 20 74 26 · 📍 🍷 🍴 24



NORTE GASTROBAR

Este gastrobar es de esos a los que vuelves, esos que te hacen `perder el norte´ con sus raciones acompañadas de una cervecita, vino o vermú. Un amplio espacio -con terraza- que cuenta con una vibra joven y moderna. Comida fresca, cervezas artesanales (Dolina), copas, buena música y mucha actitud. Precio medio: 15-20€.

This gastrolounge is one of those you keep coming back to, those that risk you losing the plot with their tasty snacks alongside a cool beer, glass of wine or vermouth. A spacious venue - including terrace - with a youthful, modern vibe. Fresh food, craft beers (Dolina), cocktails, good music and attitude. Average price: 15-20€.

C/Huerto del Rey, 6 · 662 56 57 63 · 📍 🍷 🍴 25



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 · 📍 🍷 🍴 23



LA RUTA DEL CASTILLO

Continuando la ruta de la Catedral, un gran Vía Crucis trepa desde la calle Doña Jimena hasta la puerta de la fortaleza. A lo largo del recorrido por estos cerros podrás encontrar una amplia diversidad natural. Desde el Mirador del Castillo el caminante obtendrá una magnífica vista, tanto del conjunto vegetal como de la ciudad histórica y moderna. Entonces, sentimos la necesidad de rehidratarnos y si puede ser siempre con una cerveza fresquita y una tapa como acompañamiento, mucho mejor. En este enclave encontramos lugares como La Ciudadela con un ambiente y unas vistas inigualables de la ciudad y el Wagon, una terraza informal donde también podrás disfrutar de conciertos al aire libre. Este ruta no significa sólo un viaje a los orígenes de la ciudad, sino que supone una experiencia cultural de primer orden.

THE CASTLE TRAIL

Continuing the Cathedral route, an extensive Way of the Cross climbs from Calle Doña Jimena up to the fortress gate. As you make your way up this incline you'll encounter a wide display of natural diversity. From the castle lookout (Mirador del Castillo) the walker will experience magnificent views over both the surrounding vegetation and the old and modern city. Soon you'll feel the need for rehydration and if this can be achieved with a nice cool beer and a snack or two so much the better. In this elevated spot you'll find places like La Ciudadela with a good atmosphere and unparalleled views over the city or El Wagon, a relaxed terrace bar where you can also enjoy open-air concerts. This route doesn't just imply a journey to the city's origins but also a cultural experience of the first order.



LA CIUDADELA

Privilegiado local por su ubicación, es una extensión del mirador de castillo, punto turístico imprescindible. Un restaurante de cocina de temporada tradicional con especialidad en arroces y un lounge bar desde donde podrás contemplar una espectacular vista a la catedral y a Burgos mientras picoteas, te tomas un café o una copa tranquila.

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 while you peck, you have a coffee or a quiet drink.

Pq. de El Castillo · 670 413 215 · ☂️🍷🍷 3



EL WAGON DEL CASTILLO

El Wagon 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 su picoteo informal -pizzas, paninis, montaditos, bravas, rabas, chopitos...-

Set in the unrivalled surroundings of nature and the castle, El Wagon's terrace is a mandatory summer stop. A place to enjoy an open-air concert, sip wine or a cocktail and recharge batteries with light snacks and nibbles -pizzas, paninis, "montaditos" (small sandwiches), "bravas", squid rings, baby squid...

Pq. de El Castillo · 🍷🍷🍷 2



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. 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

Are 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 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

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 con Gin Senns 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.

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 with Gin Senns 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.



GIN SENNS

Gin Senns nace de la inspiración, la búsqueda de la perfección y la experiencia vital de su autor, Rubén Hermoso. SENNS, la primera ginebra de Burgos nacida en 2015 vuelve a ser pionera en crear la primera ginebra de fresa de Burgos: SENNS NN.4.

Adquiere su nombre por los 4 botánicos que componen su alma, fresas, frutos rojos, frambuesas y corteza de naranja, sin olvidar el enebro. Una ginebra dulce, a la vanguardia de un público con un paladar especial, innovador, curioso y viajero; un público trending topic. Cuidando su seña de identidad, un frasco de perfume con un lazo rosa, hace que SENNS NN.4 sea una pieza única presente en las mejores barras de nuestra ciudad.

Prueba, disfruta, compara y enamórate.

Gin Senns is the fruit of inspiration, a search for perfection and the formative life experiences of its creator, Rubén Hermoso. SENNS, which in 2015 was the first gin made in Burgos, has resumed its pioneering role by creating the city's first strawberry gin: SENNS NN.4.

It takes its name from the four botanicals that compose its soul: strawberries, red fruits, raspberries and orange rind, not forgetting juniper. A sweet gin, at the cutting edge of a market whose palate is special, innovative, inquisitive and well-travelled: an 'on-trend' market. The careful preservation of its distinguishing outward feature - a perfume bottle with a pink ribbon - ensures that SENNS NN.4 is a unique item in the finest bars of our city.

Try it, enjoy, compare and fall in love.

*Más información / More information
www.premiumsenns.com
infosenns@gmail.com*



MATARILE

Una copa tranquila, en un lugar caprichoso. Decoración mimada con alma concertera. 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 46



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 31



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 · 4



COOPER CLUB

El templo del Indie. Franz Ferdinand, The Cure, Los Planetas, Dorian, Love of Lesbian, El Columpio Asesino, Sidonie... forman parte de la genial banda sonora de este local. Desenfunda tu pintalabios rojo o ponte esos pitillos gastados y olvídate el reloj en el hotel para entregarte a la noche en Cooper.

*The Temple of Indie.
Franz Ferdinand, The Cure, Los Planetas, Dorian, Love of Lesbian, El Columpio Asesino, Sidonie... are just a slice of this venue's amazing soundtrack.. Put on your red lipstick and faded skinny jeans, leave your watch at the hotel and give into the night at Cooper.*

C/ Fernán Gonzalez, 18 · Plano/Map 26



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 atraparé. Acabarás bailando los éxitos del momento y brindando entre burgaleses con muchas ganas de fiesta. Jueves, viernes y sábado desde las 20h.

Dress up for a trip to Paripé. Enjoy an early, well-made whiskey or gin — always with Premium tonic— for a chin-wag 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 ④1



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 ④0



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 ④7



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 ④9



SIETE SETENTA

Se alza como un plan realmente tentador en la noche burgalesa. Cuando confluyen los estilos musicales de ayer y de hoy el resultado solo puede ser un local con las características de 7-70. Ambiente cuidado sinónimo de noche divertida. Abierto desde las 20h, le convierte en perfecto afterwork hasta bien entrada la noche.

On the up as a genuinely tempting option in the Burgos nightlife. When musical styles from yesterday and today come together, the result can only mean a venue like 7-70. Its carefully-crafted atmosphere is a byword for a fun night out. Open from 8 pm, it becomes the perfect "after-work" well into the night.

Llana de afuera 7 · Plano/Map (32)



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 (22)



REKABALA

En La Rekabala 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 Rekabala 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 (37)



QUÉ THOMAS. LA VERMUTERÍA

¿Qué se esconde detrás de la puerta de un armario? Un salón clandestino de los años 30 donde podrás elegir entre los más de 200 destilados o una amplia carta de cocktails. Tómate una gilda con un vermú preparado o atraviesa la puerta clandestina y disfruta de un combinado con Alcapone y Eliot Ness.

What lies hidden behind a wardrobe door? A secret lounge from the 1930s where you can choose from between more than 200 distillates or a large selection of cocktails. Try a Gilda with an on-the-spot vermouth or go through the secret door to enjoy a cocktail with Al Capone and Eliot Ness.

C/ Huerto del Rey, 8 · Plano/Map (33)



BURGOS EN CIFRAS | BURGOS IN NUMBERS

176.608

HABITANTES EN LA CIUDAD



360.995

HABITANTES EN LA PROVINCIA



BURGOS SOCIOECONÓMICO

PARO

5ª

PROVINCIA ESPAÑOLA CON MENOS PARO

PIB

6ª

PROVINCIA ESPAÑOLA CON MAYOR PIB*

BICICLETA



52 KM DE CARRIL BICI

ENERGY GLOBE AWARD



CIUDAD DEL MUNDO QUE MÁS HA LUCHADO CONTRA LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN 2009

CIUDAD CIVITAS



MEJOR CIUDAD EUROPEA POR SU POLÍTICA DE TRANSPORTE SOSTENIBLE EN 2007

600.000

ÁRBOLES URBANOS Y PERIURBANOS

10

ESPECIES DE FAUNA Y FLORA PROTEGIDAS



BURGOS CIUDAD VERDE

Con el nombre de *Riberas del Río Arlanzón y Afluentes* se hace referencia a un espacio natural incluido en la lista de Lugares de Importancia Comunitaria (LIC) de Castilla y León. En sus orillas conviven con la ciudad multitud de especies de aves, erizos, bisones, nutrias y reptiles. En sus aguas truchas, barvos y bogas, algo insólito en un río urbano.



200

KM DE RÍOS Y ARROYOS



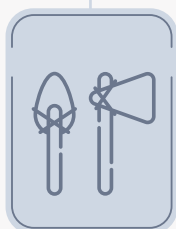
AGUA

LA MEJOR CALIDAD DE AGUA POTABLE DE ESPAÑA SEGÚN LA OCU

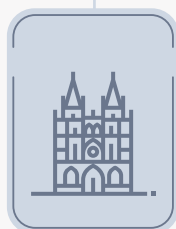
CIUDAD PATRIMONIO MUNDIAL (UNESCO)



C. DE SANTIAGO



ATAPUERCA



CATEDRAL

CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA (UNESCO)



United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization



Designated UNESCO Creative City

POR EL PROYECTO 'MOTORES HUMANOS' QUE FUSIONA COCINA Y CIENCIA EVOLUTIVA

*MEDIA UNIÓN EUROPEA: 100 // ESPAÑA: 94 // CASTILLA Y LEÓN: 89 // BURGOS: 109

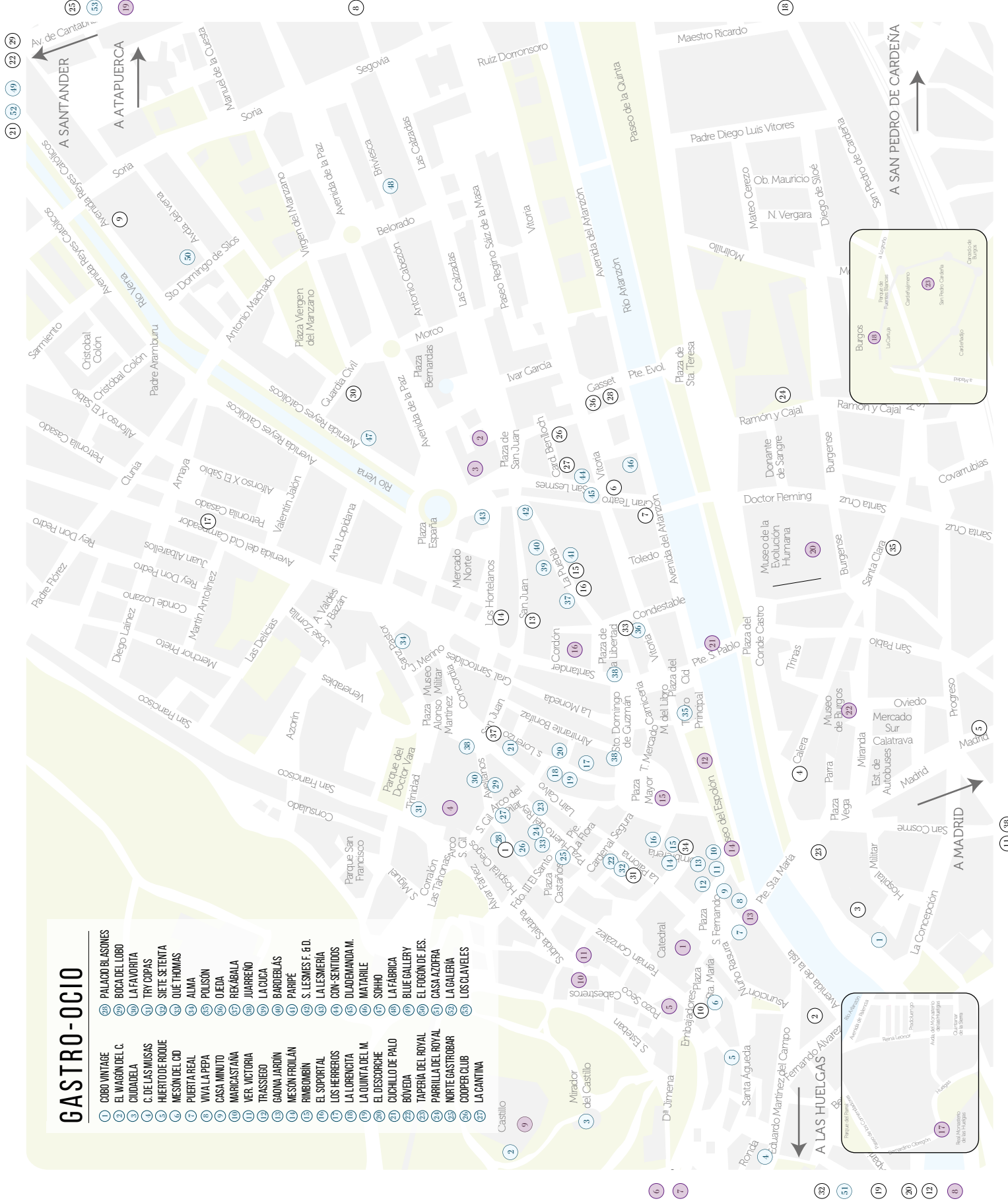


MONUMENTOS

- 1 CATEDRAL DE BURGOS
- 2 MONASTERIO DE SAN JUAN
- 3 PARRQUIA DE SAN LESMES
- 4 IGLESIA DE SAN OIL
- 5 IGLESIA DE SAN NICOLAS
- 6 SOLAR DEL CID
- 7 ARCO DE SAN MARTIN
- 8 HOSPITAL DEL REY
- 9 CASTILLO DE BURGOS
- 10 IGLESIA DE SAN ESTEBAN
- 11 CENTRO DE ARTE BURGALÉS
- 12 PASO DEL ESPOLÓN
- 13 ARCO DE SANTA MARIA
- 14 CONSULADO DEL MAR
- 15 PLAZA MAYOR
- 16 CASA DEL CORDON/CULTURAL CORDON
- 17 MONASTERIO DE LAS HUELGAS
- 18 CARTUJA DE MIRAFLORES
- 19 YACIMIENTOS DE ATAPIERCA
- 20 MUSEO EVOLUCION HUMANA
- 21 PUENTE SAN PABLO
- 22 MUSEO DE BURGOS
- 23 MONASTERIO SAN PEDRO CARDEÑA

HOTELES

- 1 RICE PALACIO DE LOS BLASONES
- 2 AC BURGOS
- 3 NH COLLECTION PALACIO DE BURGOS
- 4 FERNAN GONZALEZ
- 5 CORONA DE CASTILLA
- 6 ALMIRANTE BONIFAZ
- 7 SILKEN GRAND THEATRO
- 8 PUERTA DE BURGOS
- 9 RICE REYES CATOLICOS
- 10 MESON DEL CID
- 11 RICE BULEVAR
- 12 CUENTAME
- 13 JACOBO
- 14 CENTRO LOS BRASEROS
- 15 CUENTAME LA PUEBLA
- 16 CORDON
- 17 MARIA LUISA
- 18 CARREÑA
- 19 CASA AZOFRA
- 20 ABADIA CAMINO DE SANTIAGO
- 21 HOLLA GALERIA
- 22 LOS BRASEROS
- 23 VIA GOTICA
- 24 BOUTIQUE MUSEO BURGOS
- 25 CIUDAD DE BURGOS
- 26 HOTEL MONJES MAGNOS
- 27 HOSTAL MONJES PEFERINOS
- 28 HOSTAL CARRALES
- 29 HOSTAL AVERDES
- 30 HOSTAL ACUARELA
- 31 HOTEL ALDA ENTRE ARCOS
- 32 APARTAMENTOS MARIA LUISA
- 33 APARTAMENTOS OJEDA
- 34 HOSTAL RIMBOMBIN
- 35 HOTEL FORUM EVOLUCION
- 36 HOTEL BEZAMA
- 37 HOTEL NORTE Y LONDRES
- 38 HOTEL LANIVILLA



GASTRO-OCIO

- 1 COBO VINTAGE
- 2 EL WAGON DEL C.
- 3 CIUDADELA
- 4 C. DE LAS MUSAS
- 5 HUERTO DE ROQUE
- 6 MESON DEL CID
- 7 PUERTA REAL
- 8 CASA MINUTO
- 9 VER. VICTORIA
- 10 TRASSIEGO
- 11 GAONA JARDIN
- 12 MESON FROILAN
- 13 RIMBOMBIN
- 14 EL SOPORTAL
- 15 LOS HERBEROS
- 16 LA LORENCITA
- 17 LA QUINTA DEL M.
- 18 EL DISCORCHE
- 19 CUCHILLO DE PALO
- 20 BOVEDA
- 21 TAPERIA DEL ROYAL
- 22 PARRILLA DEL ROYAL
- 23 NORTE GASTROBAR
- 24 COOPER CLUB
- 25 LA CANTINA
- 26 PALACIO BLASONES
- 27 BOCA DEL LOBO
- 28 LA FAVORITA
- 29 TRY COPAS
- 30 SIETE SETENTA QUE THOMAS
- 31 ALMA
- 32 POLISON
- 33 OJEDA
- 34 REKABALA
- 35 JUARRENO
- 36 LA COCA
- 37 BARDEBLAS
- 38 PARPE
- 39 S. LESMES F. ED.
- 40 LA LESMERIA
- 41 CON-SENTIDOS
- 42 DIADENAMANDA M.
- 43 MATARILE
- 44 SORHO
- 45 LA FABRICA
- 46 BLUE GALLERY
- 47 EL FOGON DE IES.
- 48 CASA AZOFRA
- 49 LA GALERIA
- 50 LOS CLAVALES

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

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

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: 2 €. 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.

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

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

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

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

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

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

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

IGLESIA DE SAN GIL

Horario habitual: Visitas turísticas antes o después del culto. De lunes a domingo de 10h. a 14h. y de 16h. a 19h.

Regular schedule: Tourist visits before or after the service.

Mon - Sun: 10h. to 14h and 16h. to 19h.

INFO. 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 €

MÁS INFORMACIÓN

Oficinas de Turismo de Burgos.

Municipal 947 288 874

De la Junta de Castilla y León 947 203 125

Tourist Offices:

Municipal 947 288 874

Junta de Castilla y León 947 203 125



MANILA



**CERVEZA
ESPECIALMENTE
LUPULADA.**

**LO
MISMO
DE
NUNCA.**

5.8° San Miguel Manila recomienda el consumo responsable.



CASTILLA Y LEÓN



ORGULLOSOS
DE NUESTROS
PRODUCTOS,

Cualquier momento es bueno
para estar con mis amigos.
Y si es para compartir un buen almuerzo
y degustar la variedad de productos
de nuestra tierra, mucho mejor.
Son momentos irrepetibles.
Disfrutar en compañía de lo nuestro,
con la seguridad de que la calidad
de nuestros productos nunca falla.

Una tierra y unos productos
para sentirse orgulloso.

ORGULLOSOS
DE NUESTRA
TIERRA



CASTILLA Y LEÓN

Descubre las nuevas categorías de Tierra de Sabor

