



# IV JORNADAS GASTRONOMICAS D.O. CASTILLA Y LEON

Menús confeccionados y elaborados por alumnos de las  
Escuelas de Hostelería y  
Restaurantes de Castilla y León,  
con productos autóctonos,  
acompañados por vinos de nuestra tierra.

COCKTAIL PRESENTACION-.

Jueves 6 de Marzo 13:15 h

RESTAURANTE HALL 88

Elaborado por

**Escuela Municipal Hostelería de Santa Marta**

*Este es el cuarto año en el que La Escuela de Hostelería de Santa Marta nos acompaña con la elaboración y servicio del cocktail-presentación de las Jornadas.*

*Contamos con la presencia de Jose Luis Garcia, director de la Escuela, así como Guillermo, su profesor de Cocina, apoyados desde el propio Ayuntamiento a través de la concejala de Educación y Cultura Mari Cruz Gacho.*



*Colaboran asiduamente con nuestro restaurante.*

## JUEVES 13 de MARZO SORIA

**El Restaurante Virrey Palafox** se ha convertido en un referente en la gastronomía soriana y castellanoleonesa desde su fundación hace más de 40 años.



C/ Mayor nº 2 EL BURGO DE OSMA

El Restaurante Virrey Palafox es miembro de las más prestigiosas cofradías y asociaciones gastronómicas (Maestres de Cocina de Castilla y León, Restaurantes de la Buena Mesa), y está en posesión de importantes condecoraciones, premios y trofeos tanto regionales como nacionales e internacionales. Ha participado en innumerables presentaciones gastronómicas por todo el mundo (EE.UU., Argentina, México, Reino Unido, Singapur, Vietnam, Turquía, Croacia, Italia, Bélgica, Shanghai etc.), convirtiéndose en embajador de la cultura culinaria española.

Las Jornadas Rito-Gastronómicas de la Matanza, creadas en 1973 y declaradas de fiestas de interés turístico nacional, por las que han pasado miles de comensales, son el mejor aval popular del establecimiento. La cuidada atención personal y la reconocida y larga experiencia de la familia Martínez Soto, que hacen del Virrey Palafox una apuesta segura e indispensable en su visita a la provincia de Soria.

Distinguido con un Sol en la Guía Repsol y recomendado en la prestigiosa Guía Michelin, que destaca además su bodega, el Virrey Palafox es considerado por muchos como el mejor restaurante de Soria y uno de los más reputados de Castilla y León

### **APERITIVO**

**Mantequilla Salada de Soria D.O.P.**

### **SNACK**

**Torreznos de Soria (Marca de Garantía) en dos Texturas**

### **ENTRANTES**

**Huevo Poché con Trufa Negra (tuber melanosporum) y Foie de Pato de Abejar**

**Croqueta de Manitas de Cerdo y Hongos de Tierra de Pinares**

### **EL PESCADO**

**Bacalao en Salazón de las Laderas del Moncayo con Guiso de Morros de Nuestra Matanza**

### **LA CARNE**

**Lomo de Corzo de la Sierra de la Demanda con Su guiso**

### **EL POSTRE**

**Tarta Costrada Soriana con Dados de Manzana Golden de La Rasa**

**BODEGA**

## MARTES 18 de MARZO AVILA



### **HOTEL ESCUELA RESTAURANTE EL RONDON,**

nace hace 5 años abriendo una nueva iniciativa gastronómica y de formación en la Provincia de Ávila. Nuestros valores son calidad, proximidad y compromiso social. Somos una escuela comprometida con el desarrollo del medio rural y con la revalorización de los productos locales en la gastronomía.

En el Rondón además de la oferta hotelera y gastronómica, se compaginan otras actividades como talleres para amateur y profesionales, cursos de sumiller; cursos monográficos como quesos, mermeladas, legumbres.; cursos de cocina para familias, o cursos de cocina para empresas. Donde además de aprender y saborear las recetas, disfrutarás de un espacio natural incomparable.

Ubicada en la provincia de Ávila, en la localidad de Cebreros en un entorno privilegiado en el Valle Alberche. Con equipo de cocina joven, con experiencia y ganas de aprender, donde nuestros alumnos aprenden en un entorno real.

HOTEL ESCUELA RESTAURANTE EL RONDON  
CTRA VILLACASTIN, 6- 05260 CEBREROS ÁVILA  
[www.elrondon.com](http://www.elrondon.com)

### **NOS PRESENTARAN**

**Ensalada de Lomo de Olla con Vinagreta de Remolacha y Queso del Tiétar**

**Triangulo de Cochinillo Confitado con Manzana Mil Especiada**

**Torrija del Rondón Dorada en Sartén**

**BODEGA**

## JUEVES 20 de MARZO SALAMANCA

**La Escuela Hostelería Salamanca** nace con la vocación de ser referente formativo en el sector de hostelería.



### **MISION**

- ✓ Formar profesionales de la hostelería, contribuyendo así al desarrollo del sector a través de una enseñanza moderna, dinámica y de calidad.
- ✓ Dar respuesta a las necesidades de formación en el ámbito de la hostelería que la sociedad requiera en cada momento.
- ✓ Acercar la cocina al público en general, niños, aficionados, etc.

### **VISION**

Conseguir que la Escuela sea un centro de referencia en el sector de hostelería, aplicando la calidad en la formación y con el compromiso de una mejora continua.

### **VALORES**

Compromiso, calidad, innovación, entusiasmo y arte.

**DISFRUTAREMOS**

*Cremoso de Farinato con Espuma de Huevos Fritos*

*Ravioli de Cocido*

*Trucha a la Navarra con Picadillo Mar y Montaña*

*Helado de Rosquillas de Ledesma*

**BODEGA**

## **MARTES 25 de MARZO BURGOS**

*Nuria y Jesús Basurto, ambos trotamundos, con la energía y la iniciativa marcada en su código genético nos presentan: VERSO A VERSO*

*Basurto, artista multidisciplinar, poeta urbano y revolucionador nato de la cocina, hará del picoteo de mercado un arte apto para ser disfrutado en cualquier momento.*

*Nuria con sus copas y cócteles marcarán la diferencia.*

*Su viaje a Salamanca será filmado y formará parte de una capítulo de RECETAS CON HISTORIA ya que sus dos ayudantes de cocina serán aquellos que años atrás fueron sus maestros JESUS MARIA BASURTO y GONZALO BASURTO (padre y tío), así que compartiremos esa maravillosa experiencia*



### **Aperitivo**

**Bombón de Morcilla de Burgos sobre Pomada de Reineta**

### **Entrantes**

**Bouquet de Lechuguitas con Queso de Cabra y Vinagreta de Miel de la Sierra de la Demanda  
Arroz Cremoso con Confit de Pato y Mango y Alioli Fresco**

### **Segundos**

**Tataki de Presa Ibérica Marinada en Soja, con Sésamo, Brotes y Emulsión de Ajos Fritos  
Lomo de Bacalao sobre Panadera Crujiente, Cebolla Frita y Crema de Hongos a la Sal de Cítricos**

### **Postre**

**Versión Mini de Nuestra Tarta de Zanahoria con Crema de Mantequilla.**

**Torrija y Canutillo con Crema Pastelera y Streusel de Nueces.**

**BODEGA**

## JUEVES 27 de MARZO LEON



*El CIFP Ciudad de León es actualmente el mayor centro integrado de la comunidad de Castilla y León.*

*Su andadura comienza el 12 de mayo de 2010, (BOCYL del 24 de Mayo) aprobándose con posterioridad que la denominación específica del Centro Integrado de Formación Profesional n.º 2 de León, pase a ser «Ciudad de León».*

*En la actualidad, el CIFP Ciudad de León desarrolla su labor educativa abarcando cuatro familias profesionales del Sector Servicios: Hostelería y Turismo, Administración y Gestión, Comercio y Marketing e Imagen personal, suponiendo un total de 15 ciclos formativos (formación presencial y a distancia) y 4 programas de cualificación profesional inicial. Así mismo se imparten cursos de Formación profesional para el empleo (preferentemente para desempleados), siendo además centro gestor del procedimiento de acreditaciones profesionales.*

*El centro consta de tres edificios, dos de los cuales se encuentran situados en el centro de la ciudad, en la calle La Torre, al lado de la Real Colegiata de San Isidoro, donde se imparten tres de las cuatro familias profesionales.*

*La cuarta, Hostelería y Turismo se enseña en uno de los edificios del denominado Complejo San Cayetano situado éste a las afueras de León.*

*Su misión.*

*“Proporcionar un servicio de formación integral a lo largo de la vida del alumnado basado en los principios de calidad e innovación, adaptado a las necesidades demandadas por el entorno social y productivo del sector servicios, con el fin de lograr una cualificación profesional que les permita optimizar su empleabilidad”.*

*Ciclos de Hostelería y Turismo*

*El cometido es formar a los alumnos, tanto de los ciclos de grado medio como de grado superior de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina; Servicios en Restauración y Dirección de Servicios en Restauración.*

*Para ello, consideran una excelente práctica, la participación de los alumnos en todas las convocatorias relacionadas con la Hostelería. Esto supone un aprendizaje añadido al que se realiza en las aulas.*

*La experiencia es, siempre, positiva y enriquecedora para todos nosotros.*

*Centro Integrado de F.P. CIUDAD DE LEÓN  
LA TORRE, 7 • 24002 LEÓN  
T.987 276 281 • F.987 220 581  
correo@cifpciudaddeleon.org  
www.cifpciudaddeleon.org*

*C.C. F.F. HOSTELERÍA Y TURISMO  
Complejo San Cayetano  
Pabellón “Virgen María”  
Crt. de Carbajal, s/n  
T.987 876 062*

**Profesoras**

*M<sup>a</sup>. Belén Rodríguez Molina  
Lorena Martínez Orallo*

### **APERITIVOS:**

**Nuestras cecinas: Pan Chino al Vapor con Cecina de Chivo**

**Ravioli de Cecina de Vaca con Ajo blanco de Piñones**

**Ensaladita de Setas en Escabeche y Queso de Veigadarte**

**ENTRADA: Rissotto de Botillo con Pimientos del Bierzo Confitados**

**CARNE: Pichón de Tierra de Campos con Chutney de Pera Conferencia**

**POSTRE: Savarin Borracho, Sorbete de Manzana Reineta, Fresones y Cremoso de Queso**

## MARTES 1 de ABRIL SEGOVIA



*El restaurante situado en el barrio de Zamarrama ofrece los mejores platos típicos de Segovia como Cochinillo Marca de Garantía y Cordero Lechal de Sacramenia asados en horno de leña, los ricos y suaves Judiones de la Granja, Sopa Castellana típica con jamón y chorizo, pero su clientela se compone sobre todo de Segovianos que además de estos platos típicos cuentan con La Postal para una amplia selección de platos exquisitos y originales junto con un servicio esmerado.*

*Recientemente han inaugurado un vagón restaurante: Un lugar único y exclusivo desde el que disfrutar una de las vistas más bellas de Segovia. Se trata de un vagón restaurado de los años cincuenta que ha sido bautizado con el nombre de Antonio Machado, escritor muy vinculado a la ciudad de Segovia.*

*El vagón, perfectamente habilitado en un acogedor comedor, tiene capacidad para 54 comensales.*

### **SU PROPUESTA**

***Judiones de la Granja***

***Cochinillo Asado (Marca de Calidad)***

***Ponche Segoviano***

**BODEGA**

## JUEVES 3 de ABRIL ZAMORA

*Situada en el centro de la ciudad, el Restaurante SANCHO 2 – LA MARINA es el referente de la gastronomía local desde su fundación.*



*Su carta es fiel reflejo de los mejores productos de cada época del año, y su filosofía en los fogones es una delicada apuesta por la riquísima tradición culinaria Zamorana a la que aportan las técnicas y las formas de hacer actuales.*

*Cuidada decoración, ambiente selecto en sus luminosos salones, en cuyos ventanales lucen unas vidrieras obra de la prestigiosa artista Carmen Otero, y el servicio más atento y profesional.*

*Y en la cocina un equipo prestigioso de auténticos maestros cocineros. Todo está pensado para que todos sus clientes obtengan la máxima satisfacción.*

*En la carta, el comensal siempre encontrará una cuidada selección de entrantes, con las ensaladas más sofisticadas, los mi-cuit o las recomendaciones de cada temporada, las excelentes carnes zamoranas y su especialidad en la preparación de los pescados salvajes. Todo ello bien acompañado por cualquiera de los vinos de la amplia bodega que cuenta con los grandes vinos de todas las D.O.*

*Durante todo el año, celebran sus afamadas Jornadas Gastronómicas en las que cuentan entre sus invitados con los mejores restaurantes de todos los puntos de España. Igualmente, colaboran con todos los restaurantes que han colaborado con su visita, recuperando algún que otro plato para poder ofrecerlo a sus clientes, ampliando así la amplia oferta de su carta con platos inéditos en Zamora. Jornadas de cocina Gallega, Astur, Cantabria, Vasco-Navarra, Andaluza... son unas pocas que. Año tras año, se vienen celebrando en sus salones. Además las de siempre, del Arroz, del Lechazo....*

#### APERITIVO

Crujiente de Boletus de Aliste con Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

#### ENTRADA

Arroz a la Zamorana

#### CARNE

Carrillera y Morro de Ternera con Higos

#### POSTRE

Cañas Zamoranas con Helado de Pan de Centeno

**BODEGA**

### MARTES 8 de ABRIL VALLADOLID

*El restaurante MONTELEN, a tan solo dos minutos de la Plaza Mayor, se provee de carnes de Ibérico y Morucha que se crían en su finca ubicada en MONTELEN, enclave situado en el término de Tamames, Salamanca. De ahí es de donde viene su nombre.*

*Allí, el cerdo ibérico convive en libertad y armonía con las vacas moruchas que pastan apaciblemente entre las encinas. Así las carnes servidas bien en parrilla o guisadas, adquieren un sabor exquisito y una jugosidad extrema.*



***El menú que compartiremos será:***

#### APERITIVO

***Puerros Agridulces***

#### ENTRANTE

***Endivia con Sardinias Ahumadas y Queso de Valoría***

#### PLATO PRINCIPAL

***Manitas de Lechazo***

#### POSTRE

***Tarta de Zanahoria con Salsa de Toffe***

**BODEGA**

## JUEVES 10 de ABRIL PALENCIA

*El Restaurante LA TRASERILLA, con Miguel Sánchez al mando, sigue sorprendiendo a sus clientes.*

*La imaginación, y el paladar sencillo, son claves en cada uno de sus platos que se hacen en su cocina. Una cocina evolutiva que no se aleja de la tradición. Se encuentra en plano casco monumental de Palencia, flanqueada por la Catedral, la Torre de San Miguel, el Puente Mayor, y la Casa Cordón, lugares donde la piedra se hace arte.*

*Este es el tercer año que nos acompaña, y no tenemos ninguna duda que nos volverá a conquistar con sus platos y su buen hacer.*



### **Aperitivos:**

**RULITO DE FOIE Y CECINA DE VILLARRAMIEL CON JALEA DE PETALOS DE ROSA  
TRUFAS DE NORCILLA DE FUENTEANDRINO CON PIÑONES, SESAMO,  
CREMA DE PIMIENTOS ASADOS Y REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ**

### **1º PLATO:**

**MENESTRA PALENTINA CON VERDURAS DE NUESTRA HUERTA**

### **2º PLATO:**

**LECHAZO ENTREASADO CON GUISANTES Y ALCACHOFAS**

### **POSTRE:**

**COPITA DE DOS CHOCOLATES CON FRESAS**

**BODEGA**

### **EMPRESAS COLABORADORAS**

