

T I E R R A

BURGOS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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



CASTILLA Y LEÓN

*Lo mejor de la vida
se celebra
alrededor de una mesa*

tierra de sabor

Alimentos con historia,
tradición y origen.

www.tierradesabor.es



Junta de
Castilla y León

CONTENIDO Y PUBLICIDAD:
info@revistatierra.com

SÍGUENOS ON LINE:
Revistatierra.com

 @Tierramagazine

STAFF

DIRECTORA
Carolina de Pablo

PUBLICIDAD
Carolina de Pablo
Paula Echevarrieta

DIRECCIÓN DE ARTE
dissey&rauxa

TRADUCCIÓN
Alicia Carrero Díez

REDACCIÓN
Inmaculada Salazar
Elsa González
Carolina de Pablo
Fernando Mayoral (enoturismo)

FOTOGRAFÍA
Imágenes cedidas por ProBurgos y Sodebur
Establecimientos Recomendados
Chiqui Zulucta
Manuel Larco
Sara Irazábal
Carlos Manzano
José Miguel Sánchez. I Hervas

ADMINISTRACIÓN
Carolina Bárcena

Esta revista está disponible en:
Habitaciones de los hoteles y paradores de Burgos
Librerías especializadas
Establecimientos recomendados por TIERRA
Oficina de turismo
Palacio de Congresos

Auditada por la 

revistatierra.com

2024-25/26

TIERRA

BURGOS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver - qué comer - what to see - what to eat

ESPAÑA/ENGLAND

El cráneo fósil más completo del mundo, el número 5 de la sima de los huesos de la sierra de Atapuerca (Miguelón para los amigos), usurpa la imagen del Dios Baco. Celebra la tierra que lo vio nacer soñando con el jugo de las uvas que las viñas de esta TIERRA DE BURGOS nos regala cada año.

The most complete fossil skull in the world, number 5 from the chasm of bones in the Atapuerca mountain range (Miguelón for friends), usurps the image of the God Bacchus. Celebrate the land where you were born by dreaming of the juice of the grapes that the vines of this EARTH BURGOS give us every year

GLOSARIO DE ICONOS • ICONS GLOSSARY

 Restaurante / Restaurant ·  Tapas / Tapas ·  Terraza / Terrace ·  Copas / Drinks ·  Celíacos / Celiacs

COLABORADORES

Promueve Burgos, Diputación Provincial de Burgos, Ayuntamiento de Burgos Cultura, Tierra de Sabor, Ayuntamiento de Aranda de Duero, Ayto. de Miranda de Ebro, Ayto. de Covarrubias, Ayto. de Medina de Pomar. Ayto. de Lerma



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

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

Burgos, una ciudad a escala humana

Burgos, a City on a Human Scale

Burgos es una de esas ciudades que cuanto más se descubre, más atrapa. Su historia, su rico patrimonio artístico y natural y su excelente gastronomía, a caballo entre la cocina tradicional y de vanguardia, constituyen un foco de atracción para el viajero ávido de nuevas experiencias. La tierra del Cid Campeador, capital del reino de Castilla que fue, es hoy una urbe moderna, que presume de gran cantidad de zonas verdes, entre las que destacan paseos, parques y jardines.

Acercarse caminando a todos sus monumentos y rincones singulares permite apreciar la arquitectura y el diseño urbano a escala humana con que fue concebida. Sus elegantes calles comparten protagonismo con una de las obras cumbres del gótico español, la Catedral de Santa María, Patrimonio de la Humanidad; el monasterio de Las Huelgas, y la Cartuja de Miraflores. Imprescindibles también el Museo de la Evolución Humana, el Mirador del Castillo y el trazado del Camino de Santiago a su paso por la capital.

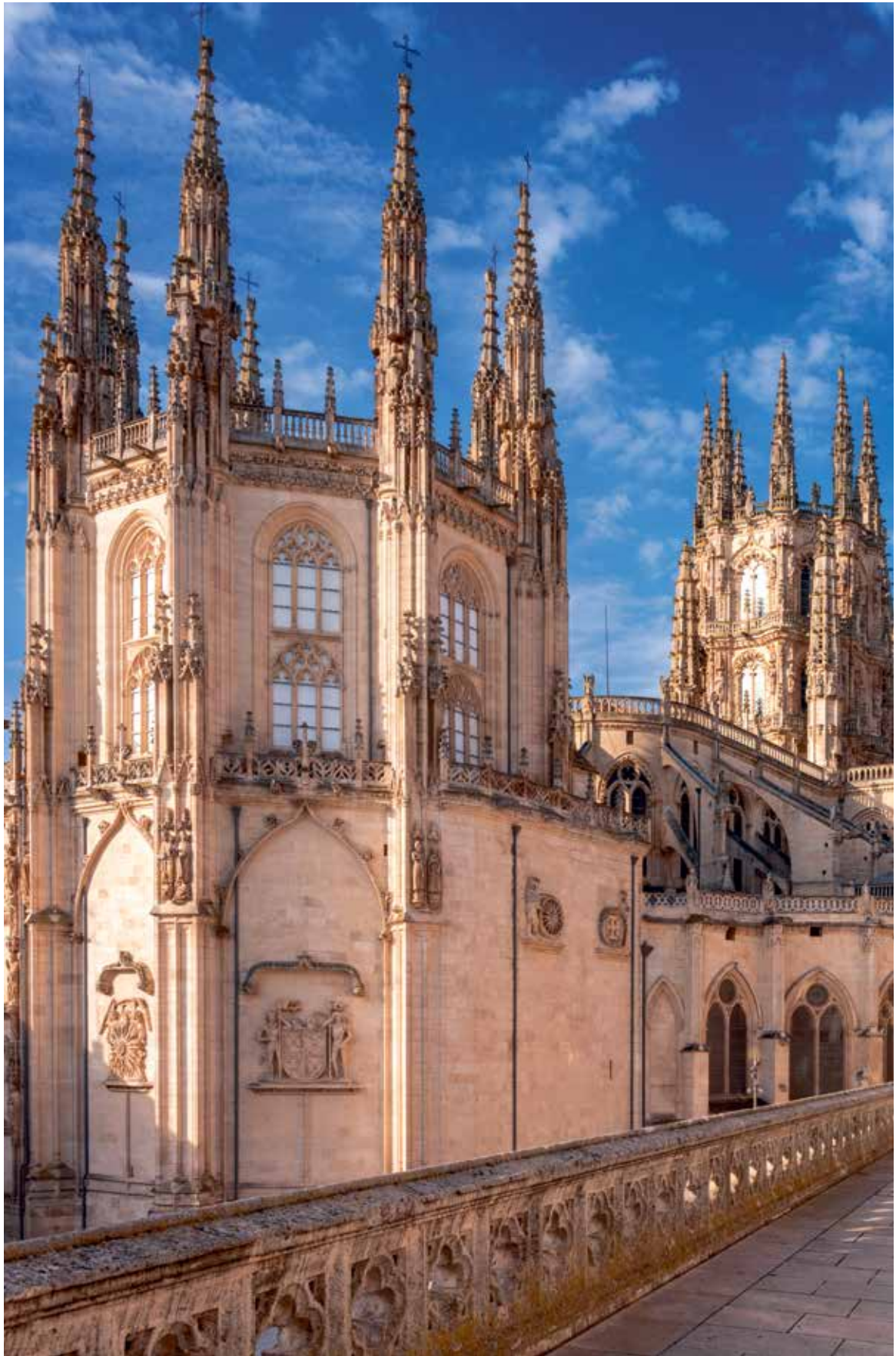
Burgos is one of those cities that increasingly captivates as you delve deeper into its treasures. Its history, rich artistic and natural heritage, and outstanding gastronomy, blending traditional and avant-garde cuisine, make it a magnet for travelers seeking new experiences. The land of El Cid, once the capital of the Kingdom of Castile, Burgos today stands as a modern city adorned with abundant green spaces, including promenades, parks, and gardens.

Exploring its monuments and unique corners reveals an architecture and urban layout designed on a human scale. Its graceful streets harmoniously coexist with the epitome of Spanish Gothic architecture, the Cathedral of Santa María, a UNESCO World Heritage Site; the monasteries of Las Huelgas and Cartuja de Miraflores; and significant landmarks like the Museum of Human Evolution, the Mirador del Castillo, and the Camino de Santiago route passing through the capital.



Foto página 5: Arco de Santa María y Catedral





La Catedral, una joya construida por amor

*Cathedral,
a Jewel Built for Love*

Con más de 800 años de historia y gran protagonismo en la identidad urbana de Burgos, la Catedral de Santa María tiene tanta fuerza estética que actúa como un imán hacia los visitantes. Considerada una de las obras cumbres del arte gótico universal, es Patrimonio de la Humanidad desde 1984. Cuentan los cronistas de la época que el proyecto de la actual catedral que sustituiría al primer templo románico surgió de la promesa que el rey Fernando III hizo a Beatriz de Suabia el mismo día de su boda, el 30 de noviembre de 1219 en la Catedral de Santa María de Burgos. Fue tal la concurrencia de invitados, que se vio que el templo burgalés resultaba pequeño para acoger ceremonias como una boda real. Además, la duquesa germana, en su viaje desde Alemania a Burgos para contraer matrimonio, hizo escala en París, donde junto con el obispo Mauricio, pudo ver el avance de las obras de la Catedral de Notre Dame, en un estilo que maravilló a la futura reina. Si existió o no tal promesa es algo que solo ellos saben.

Esta joya monumental llama la atención por sus elegantes chapiteles y por ser la única en su género construida sobre una ladera. Su renovada iluminación exterior contribuye a engrandecer aún más, si cabe, su visita y permite en la noche, desde la distancia, vislumbrar con más nitidez su majestuosa silueta.

El recorrido por la Catedral se inicia en la plaza del Rey San Fernando, donde contemplamos la mejor panorámica de su fachada meridional. Sentados en uno de sus bancos, nos deleitaremos con el 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.

With more than 800 years of history and a significant role in the urban identity of Burgos, the Cathedral of Santa María possesses such aesthetic force that it acts as a magnet for visitors. Considered one of the masterpieces of universal Gothic art, it has been a World Heritage Site since 1984. Chroniclers of the time say that the project for the current cathedral, which replaced the first Romanesque temple, arose from a promise King Ferdinand III made to Beatrice of Swabia on their wedding day, November 30, 1219, in the Cathedral of Santa María de Burgos. The attendance of guests was so great that the Burgos temple was deemed too small to host such a royal ceremony. Additionally, the German duchess, during her journey from Germany to Burgos for the wedding, stopped in Paris. There, with Bishop Maurice, she witnessed the progress on Notre Dame Cathedral, a style that impressed the future queen. Whether or not such a promise existed is something only they know.

This monumental jewel draws attention with its elegant spires and for being the only one of its kind built on a hillside. Its enhanced exterior lighting contributes to making your visit even more memorable, allowing you to admire its majestic silhouette more clearly at night from a distance.

The tour of the Cathedral begins in the Plaza del Rey San Fernando, where you get the best panoramic view of its southern façade. Sitting on one of its benches, you can delight in the interplay of volumes between the towers, topped by pointed spires, the elongated central nave, the Renaissance dome, and the elegant gable of the Sarmental.



Entrar en la catedral supone una intensa y gozosa experiencia estética para los viajeros. El interior luce esplendoroso la armoniosa combinación de estructuras arquitectónicas y elementos decorativos incorporados a lo largo del tiempo a la inicial fábrica gótica. Existen unos puntos claves que nadie puede perderse. El más sobresaliente es el calado Cimborrio que se alza sobre el crucero. Bajo su estrellada cúpula descansan los restos del héroe local Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid Campeador, y su esposa Doña Jimena.

Después, es obligatorio volver la mirada hacia la renacentista Escalera Dorada de Diego de Siloé y sorprenderse con la pequeña capilla gótica de Santa Ana. Tras una parada ante el Retablo Mayor, testigo de las celebraciones más destacadas, y dando la vuelta a la girola aparece 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 una cripta 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 antes de salir escuchar las horas en punto que anuncia el Papamoscas mientras abre y cierra la boca.

De nuevo en la calle enfilamos hacia la plaza de Santa María para regocijarse del exterior de la Catedral. Nos encontramos ante la fachada Real, una de las imágenes con mayor personalidad del gótico europeo. Por la puerta de Santa María también se accede a las dos únicas capillas dedicadas al culto: la de Santa Tecla y la del Santo Cristo de Burgos.

Para contemplar el inmenso conjunto, lo más recomendable es coger las escaleras que ascienden hasta la iglesia de San Nicolás. Proseguiremos por la calle de Fernán González, en sentido contrario al Camino de Santiago, y frente al palacio de Castilfalé se exhibe la fachada de la Coronería. En su portada, despunta una elegante representación del Juicio Final. Caminamos unos metros y llegamos hasta un mirador único en el que la vista se nos va al grandioso exterior de la Capilla del Condestable.

Entering the cathedral is an intense and joyful aesthetic experience for travelers. The interior is splendid, with a harmonious combination of architectural structures and decorative elements incorporated over time into the initial Gothic design. There are several key points that no one should miss. The most outstanding is the Cimborrio, rising above the transept. Under its starry dome rest the remains of the local hero Rodrigo Díaz de Vivar, El Cid Campeador, and his wife Doña Jimena.

Next, it is essential to admire the Renaissance Golden Staircase by Diego de Siloé and be surprised by the small Gothic chapel of Santa Ana. After pausing before the Main Altarpiece, witness to the most notable celebrations, and walking around the ambulatory, you encounter another marvel of Spanish art: the Chapel of the Constables. In this cathedral within the Cathedral, designed by Simón de Colonia at the end of the 15th century, those who were powerful representatives of the king of Castile are buried in a crypt.

To finish, you must enjoy the colorful cloister and the luxurious treasures of the Cathedral Museum. Before leaving, listen to the hours as announced by the Papamoscas which opens and closes its mouth.

Back on the street, head towards the Plaza de Santa María to appreciate the exterior of the Cathedral. You will be in front of the Royal façade, one of the most distinctive images of European Gothic. Through the door of Santa María, you can also access the only two chapels dedicated to worship: that of Santa Tecla and that of Santo Cristo de Burgos.

To contemplate the immense complex, it is best to take the stairs that lead up to the church of San Nicolás. Continue along Fernán González Street, in the opposite direction of the Camino de Santiago, and in front of the Castilfalé Palace, the façade of the Coronería is displayed. On its cover, an elegant representation of the Last Judgment stands out. Walk a few meters to reach a unique viewpoint where you can admire the grandiose exterior of the Constable Chapel.







La esencia burgalesa

The Burgos essence

El Paseo del Espolón, un rincón urbano situado entre los puentes de San Pablo y Santa María y uno de los paseos más conocidos y bellos de España, invita a un recorrido tranquilo y sosegado. Sea cual sea tu origen, vengas de donde vengas, en este espacio es fácil sentirse burgalés en Burgos. Comenzando junto al Arco de Santa María—otro icono monumental de la ciudad y una de las doce puertas que daban acceso en la Edad Media—resulta muy placentero contemplar las hileras de plátanos de sombra que con sus ramas entrelazadas 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 remodelado edificio del Consulado del Mar llegamos a los Cuatro Reyes. En el centro del conocido como Paseo del Espoloncillo y en su andén superior se localizan cuatro esculturas de piedra donadas por Carlos III y que representan a personajes ligados a Burgos.

Justo enfrente aparece el neoclásico Ayuntamiento que, a través de sus elegantes arcos, permite asomarse a la Plaza Mayor. Su irregular, amplio y porticado espacio sigue siendo el centro neurálgico de la ciudad.

Camino a la plaza de Santo Domingo, hay que asomarse a las largas y estrechas calles del Almirante Bonifaz y la Moneda, ambas repletas de elegantes casas decimonónicas adornadas con sus galerías acristaladas de raigambre burguesa.

La ruta continúa hacia la cercana plaza del Cid, otra de las entradas del paseo del Espolón y a la que se asoman los decimonónicos palacios de la Diputación Provincial y del Teatro Principal. En el centro de la plaza se alza la estatua ecuestre de El Cid Campeador, fundida en bronce por Juan Cristóbal y que se ha convertido en la imagen icónica más conocida de este famoso héroe local.

Desde este punto y tras cruzar el también cidiano y monumental puente de San Pablo se accede hasta el Complejo de la Evolución Humana.

Paseo del Espolón, an urban corner located between the San Pablo and Santa María bridges, is one of the most renowned and beautiful promenades in Spain, inviting you to take a calm and peaceful stroll. Regardless of your origin, you will easily feel like a Burgos native in this space. Starting next to the Arch of Santa María—another monumental icon of the city and one of the twelve gates that provided access during the Middle Ages—it is very pleasant to contemplate the rows of plane trees that, with their intertwined branches, festoon its main pathway, and to see and be seen, as people have done uninterruptedly for 200 years. Between beautiful modernist houses and the remodeled classicist building of the Consulado del Mar, we arrive at the Cuatro Reyes. In the center of what is known as Paseo del Espoloncillo, on its upper platform, are four stone sculptures donated by Carlos III, representing figures linked to Burgos.

Directly opposite is the neoclassical City Hall. Through its elegant arches it overlooks the Plaza Mayor. Its irregular, wide and arcaded space is still the nerve centre of the city.

On the way to the Plaza de Santo Domingo, one must look out onto the long and narrow streets of Almirante Bonifaz and La Moneda, both full of elegant nineteenth-century houses with their bourgeois glass galleries.

The route continues to the nearby Plaza del Cid, another of the entrances to the Paseo del Espolón, overlooked by the nineteenth-century palaces of the Diputación and the Teatro Principal. In the centre of the square stands the equestrian statue of El Cid Campeador, cast in bronze by Juan Cristóbal and which has become the best known iconic image of this famous local hero.

From this point and after crossing the monumental bridge of San Pablo, one reaches the proximity of the Museo de la Evolución Humana (Museum of Human Evolution).



Ser peregrino por un día

Be a Pilgrim for a Day

El Camino de Santiago tiene una huella significativa en Burgos, siendo uno de los puntos clave para entender el trazado peninsular del Primer Itinerario Cultural Europeo y Patrimonio de la Humanidad. Esta ruta de peregrinación ha influido en la historia y el desarrollo urbano de la ciudad durante siglos, con sus instituciones religiosas, incluida la Catedral, centradas en los peregrinos. Burgos albergaba alrededor de 32 hospitales de peregrinos, lo que la convertía en una de las ciudades más hospitalarias de Europa.

Un lugar ideal para iniciar el recorrido del Camino de Santiago a su paso por Burgos es la plaza de San Juan, accesible desde los barrios de Gamonal o Capiscol. En esta plaza encontramos el monasterio de San Juan, el hospital de San Juan (actual Casa de Cultura y biblioteca pública) y la iglesia de San Lesmes, dedicada al patrón de la ciudad. Después de cruzar el puente medieval sobre el río Vena, continuamos por la calle San Juan, pasando cerca de la iglesia de San Lorenzo y el Palacio de Capitanía, sede del Museo Histórico Militar. Luego, por la calle Avellanos, conocida por sus edificios con miradores y galerías de madera acristalada, llegamos a la calle de San Gil, que conduce a la iglesia del mismo nombre y a la plaza de Huerto del Rey o La Flora, presidida por una estatua de la diosa pagana Flora. Continuando por la calle de Fernán González, pasamos junto al albergue de peregrinos Casa del Cubo y la plaza de los Castaños, llegando a la Catedral. El Camino de Santiago también transcurre cerca del arco de Fernán González, el monumento al Empecinado y el Solar del Cid. A través del arco mudéjar de San Martín, salimos del casco antiguo hacia el puente de Malatos y el río Arlanzón, atravesando el barrio de San Pedro de la Fuente. El parque del Parral nos conduce a la capilla de San Amaro y al Hospital del Rey, otro hito importante del Camino de Santiago.

The Camino de Santiago has left a significant mark on Burgos, serving as a key point for understanding the layout of the First European Cultural Itinerary and World Heritage Site. This pilgrimage route has shaped the city's history and urban development for centuries, with its religious institutions, including the Cathedral, catering to the needs of pilgrims. Burgos was home to around 32 pilgrim hospitals, making it one of the most welcoming cities in Europe.

An ideal place to start the Camino de Santiago route as it passes through Burgos is the Plaza de San Juan, accessible from the neighborhoods of Gamonal or Capiscol. In this square, you'll find the Monastery of San Juan, the Hospital of San Juan (now the House of Culture and public library), and the Church of San Lesmes, dedicated to the patron saint of the city. After crossing the medieval bridge over the Vena River, continue along San Juan Street, passing near the Church of San Lorenzo and the Capitanía Palace, which houses the Military Historical Museum. Then, along Avellanos Street, known for its buildings with viewpoints and glazed wooden galleries, you'll reach San Gil Street, which leads to the church of the same name and the Huerto del Rey or La Flora Square, featuring a statue of the pagan goddess Flora. Continuing along Fernán González Street, you'll pass the Casa del Cubo pilgrim hostel and the Plaza de los Castaños, arriving at the Cathedral. The Camino de Santiago also runs near the Fernán González Arch, the Empecinado Monument, and the Solar del Cid. Through the Mudéjar Arch of San Martín, you'll leave the old town towards the Malatos Bridge and the Arlanzón River, crossing the San Pedro de la Fuente neighborhood. Parral Park will lead you to the Chapel of San Amaro and the Hospital del Rey, another significant milestone on the Camino de Santiago.







DIPUTACION PROVINCIAL



AÑO 1099 EN ESTA
CIUDAD DE VALENCIA NUESTRO
EL CONDE BORRERO DON
SU PUEBLO COMO EL NAC
NUESTRO PUEBLO
EN LA CIUDAD
Y GOZO GRANDE EN
SUS DÍAS

El Cid: Un héroe de leyenda

A Legendary Hero: El Cid

Uno de los caballeros medievales más famosos de Europa, Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid Campeador, ha hecho de Burgos una ciudad de leyenda en la que su pulso sigue latiendo con fuerza. Junto a la cercana localidad de Vivar del Cid y el monasterio de San Pedro de Cardeña, Burgos es uno de los tres hitos fundamentales de los primeros versos del *Cantar de mio Cid*, el mayor de los cantares de gesta españoles de la Edad Media y una de las obras clásicas de la literatura épica europea.

Burgos está repleta de hitos cidianos que recuerdan la presencia, legendaria o histórica, de Rodrigo Díaz de Vivar. Entre otros destacan el Solar del Cid, junto al Arco de San Martín, donde la tradición sitúa la casa del Cid; la iglesia de Santa Gadea, lugar en el que se sitúa uno de los episodios legendarios más populares relacionados con el que en buena hora nació, la Catedral - en la que reposan sus restos junto a los de su esposa Jimena -, el Arco de Santa María, que incluso custodia el hueso radio del brazo izquierdo del Cid, el monumento sobre la glera del Espoloncillo, junto al río Arlanzón; el puente de San Pablo y la estatua ecuestre que preside la plaza de Mío Cid, probablemente la más reconocible que existe sobre el Campeador y uno de los lugares más fotografiados de la ciudad de Burgos.

En el mes de octubre estos enclaves adquieren mayor protagonismo durante la celebración de la Semana Cidiana en la que la capital burgalesa se convierte en un gran escenario medieval en el que, a través de una amplísima programación, vecinos y visitantes recuerdan a su vecino más universal.

One of the most renowned medieval knights in Europe, Rodrigo Díaz de Vivar, known as El Cid Campeador, has made Burgos a city deeply rooted in legend, where his legacy continues to resonate. Alongside the nearby town of Vivar del Cid and the Monastery of San Pedro de Cardeña, Burgos is one of the three pivotal locations mentioned in the opening verses of the *Cantar de Mio Cid*, the greatest of Spanish medieval epics and a classic of European epic literature.

Burgos is rich with landmarks that commemorate the legendary or historical presence of Rodrigo Díaz de Vivar. Among these, the Solar del Cid, located near the Arco de San Martín, is traditionally considered the site of the Cid's home. Other notable sites include the Church of Santa Gadea, associated with one of the most famous legendary episodes involving El Cid; the Cathedral, where his remains, along with those of his wife Jimena, are interred; the Arch of Santa María, which even houses a relic of El Cid's left arm bone; the monument on the Espoloncillo promontory by the Arlanzón River; the San Pablo Bridge; and the equestrian statue in Plaza de Mio Cid, arguably the most recognizable and photographed depiction of El Campeador in Burgos.

In October, these sites take on even greater significance during Semana Cidiana, when Burgos transforms into a medieval spectacle. Through an extensive program of events, both residents and visitors celebrate and honor their most legendary resident.



Escenario de vértigo

Vertigo scenario



El mirador del Castillo, a casi mil metros de altitud, ofrece las mejores vistas panorámicas de la ciudad y de su Catedral

The Castle viewpoint, at almost a thousand meters above sea level, offers the best panoramic views of the city and its Cathedral





Situado en lo alto de un cerro, el Castillo domina la ciudad y el mirador cercano, donde una rosa de los vientos en el suelo de la balconada nos dice que nos encontramos a 929 metros de altitud sobre el nivel del mar, nos ofrece las mejores vistas panorámicas posibles de Burgos y de su Catedral. Aunque este año no se puede visitar el interior del antiguo recinto amurallado debido a las obras que se están realizando, merece la pena acercarse hasta este espacio, recuperado como lugar de esparcimiento y cita obligada para miles de turistas.

El itinerario comienza retomando el Camino de Santiago junto al moderno albergue de peregrinos Casa del Cubo de la calle Fernán González. Se puede tomar el ascensor público que desde el patio del centro jacobino salva el desnivel con la calle Hospital de los Ciegos. Justo enfrente localizamos las rampas y dos escaleras que alcanzan las inmediaciones del Centro de Arte Contemporáneo de Burgos, CAB.

Tras pasar por este centro de exposiciones, actividades y talleres que promueve la cultura y el arte, en un edificio de moderna arquitectura y desde cuya terraza se disfruta de unas vistas inigualables de la ciudad, y posteriormente por la Iglesia de San Esteban, bello ejemplo del gótico burgalés, una escalinata sombreada por una densa masa arbórea permite acceder con comodidad a la entrada del alcázar y al mirador. Una vez finalicen las obras podremos visitar de nuevo el interior de la milenaria fortaleza, en la que destaca su pozo medieval y su singular escalera de caracol que lo lleva hasta 63 metros de profundidad.

En el mirador 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 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 se quiere vivir una experiencia inolvidable hay que acercarse hasta Burgos un día que nieve y disfrutar de una ciudad que ha hecho de su conocido clima invernal un efectivo lema publicitario: 'Burgos, no te dejará frío'.

Located at the top of a hill, the Castle dominates the city and the nearby viewpoint, where a compass rose on the floor of the balcony tells us that we are 929 meters above sea level, offers us the best Possible panoramic views of Burgos and its Cathedral. Although this year you cannot visit the interior of the old walled enclosure due to the works that are being carried out, it is worth visiting this space, recovered as a recreational place and a must-see for thousands of tourists.

The itinerary begins by returning to the Camino de Santiago next to the modern Casa del Cubo pilgrim hostel on Fernán González street. You can take the public elevator that from the courtyard of the Jacobean center bridges the gap with Hospital de los Ciegos street. Right in front we find the ramps and two stairs that reach the vicinity of the Center for Contemporary Art of Burgos, CAB.

After passing through this center for exhibitions, activities and workshops that promotes culture and art, in a building with modern architecture and from whose terrace you can enjoy unparalleled views of the city, and later by the Church of San Esteban, a beautiful example of Burgos Gothic, a staircase shaded by a dense mass of trees allows easy access to the entrance of the castle and the viewpoint. Once the works are finished, we will be able to visit the interior of the ancient fortress again, which highlights its medieval well and its unique spiral staircase that takes it up to 63 meters deep.

At the viewpoint it is worth stopping and enjoying the best views of the city and its entire landscape environment. If the Cathedral and the church of San Esteban stand out in the foreground, in the background you can see the peaks of the Sierra de la Demanda, where the Arlanzón River has its sources.

Sunset hours are usually the preferred ones, but if you want to live an unforgettable experience you have to go to Burgos on a snowy day and enjoy a city that has made its well-known winter climate an effective advertising slogan: 'Burgos, It won't leave you cold.'



Por el paseo verde de Las Huelgas a La Cartuja

*Along the green walk
from Las Huelgas to La Cartuja*

Unidos entre sí por los frondosos y longitudinales parques que escoltan el tramo urbano 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: el monasterio de Sta. María la Real de Las Huelgas y la Cartuja de Miraflores. Lo que a priori puede parecer un inconveniente al estar un poco alejados del centro se convierte en un estímulo para los caminantes o los amantes de la bicicleta.

El Monasterio de Las Huelgas fue fundado en 1187 por el rey Alfonso VIII y la reina doña Leonor para alojar entre sus muros el Panteón Real de su ilustre linaje. La originalidad del principal monasterio cisterciense femenino en España 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 nuestro país. Su interés artístico se concentra en la iglesia mudéjar, parcialmente conservada en la actual capilla de la Asunción; en el claustro románico conocido como 'las Claustrellas' y en la sala capitular. Uno de sus mayores atractivos es el Museo de Telas Medievales.

La Cartuja de Miraflores, monasterio habitado por monjes cartujos y antiguo palacio de recreo de Enrique III, es uno de los monumentos más representativos 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 financiada por la reina Isabel la Católica, gran promotora del monasterio, y en la que trabajaron artistas como Simón de Colonia, Gil de Siloé, Juan de Flandes y Pedro Berruguete. Además de admirar el sobrio exterior, hay que visitar su interior, provisto de una iglesia, dos claustros y las dependencias monásticas.

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

The Abbey of 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 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 chapels of Santiago and La Asunción; in the Romanesque cloister known as 'las Claustrellas' and in the chapter house. One of its greatest attractions is the Museum of Medieval Fabrics.

The 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. In addition to admiring the sober exterior, you must visit its interior, which includes a church, two cloisters and monastic quarters.







La armonía del Renacimiento en Burgos

The Harmony of the Renaissance in Burgos

Burgos es la ciudad medieval que se aventura más allá de las murallas de su Castillo para abrazar los avances técnicos, la cultura, y la riqueza económica y adentrarse en el esplendor del Renacimiento en los siglos XV y XVI. Son numerosos los espacios que muestran la relevancia histórica, cultural y artística de esta época en la ciudad y que conforman un recorrido monumental inspirado por el proyecto de la candidatura de Burgos a Capital Europea de la Cultura en 2031. El 'Renacimiento' de una ciudad media como Burgos como modelo de desarrollo.

La ruta pone el acento en la importancia cultural y artística de las muestras aún visibles y de un momento histórico que transformó la ciudad. Edificios de calidad monumental donde se aprecia la gran influencia creativa de países europeos y que reflejan el elevado desarrollo económico, cultural, o comercial de Burgos en aquel momento.

Se trata de espacios menos conocidos turística-mente por estar situados fuera del entorno de la Catedral y al otro lado del río Arlanzón.

A pocos metros de la estación de autobuses se encuentra una de las casas renacentistas que alberga parte del esplendoroso pasado de la ciudad, el Museo de Burgos. Merece la visita solo por su patio interior de cuyos rincones emana el clasicismo de la época. En sus salas se exponen piezas como el frontal de Silos, hallazgos arqueológicos de la ciudad romana de Clunia o la espada Tizona del Cid.

La Iglesia de San Cosme y San Damián; el instituto Cardenal López de Mendoza; el convento Santa Dorotea; las iglesias de la Merced, San Nicolás, San Gil, San Esteban y San Lesmes; el Palacio de Castilfalé, la Casa del Cordón y el Convento de San José y Santa Ana son otros edificios civiles y religiosos del Renacimiento burgalés.

Burgos, a medieval city that extends beyond the walls of its Castle, embraced technological advancements, culture, and economic prosperity, entering the splendor of the Renaissance during the 15th and 16th centuries. Numerous sites in the city reflect the historical, cultural, and artistic significance of this era and form a monumental route inspired by Burgos' bid for European Capital of Culture in 2031. This "Renaissance" of a medieval city like Burgos serves as a model for development.

The route highlights the cultural and artistic importance of the remaining examples from this transformative period. These buildings, of exceptional monumental quality, showcase the profound creative influence of European countries and reflect Burgos' significant economic, cultural, and commercial development during that time.

Many of these sites are lesser-known to tourists as they are located outside the Cathedral area and across the Arlanzón River.

A short distance from the bus station stands one of the Renaissance houses that holds part of the city's rich past: the Burgos Museum. Its interior courtyard alone is worth a visit, as it exudes the classicism of the era. The museum's exhibits include the Silos Cloister, archaeological finds from the Roman city of Clunia, and the Tizona sword of El Cid.

Other notable civil and religious buildings from the Burgos Renaissance include the Church of San Cosme and San Damian, the Cardenal López de Mendoza Institute, the Santa Dorotea Convent, and the churches of La Merced, San Nicolás, San Gil, San Esteban, and San Lesmes. Additionally, the Castilfalé Palace, the Casa del Cordón, and the Convent of San José and Santa Ana are significant examples of Renaissance architecture in Burgos.



UN FINDE PARA GOZAR / A WEEKEND TO ENJOY

En tu primera visita a Burgos te proponemos planes imprescindibles para organizar tu fin de semana en una ciudad en la que el turismo no conoce el estrés. Aquí podrás combinar turismo patrimonial y gastronómico con mucha facilidad y sin necesidad de coche.

VIERNES: Una tarde para ubicarse: clásico paseo por el Espolón hasta La Isla y las calles del centro. Después tapeo por las zonas de la Catedral, Sombrerería, Avellanos, Flora o San Lorenzo. No olvides ir a cantar el Himno a vermutería Victoria a las 22h.

SÁBADO: Subida al mirador del Castillo, que a casi mil metros nos regala las mejores vistas de la ciudad. Puedes subir en ascensor y escaleras mecánicas, pero te recomendamos que la bajada la hagas andando para callejear por el Burgos antiguo. Después visita a la Catedral, un 'must' que no puedes perderte. Es el día perfecto para disfrutar de nuestro lechazo asado. Tras una sobremesa sosegada puedes visitar el Museo de la Evolución Humana y por la noche te recomendamos una cena ligera. Los amantes de la noche pueden perderse por Las Llanas, La Flora o La Puebla para divertirse hasta que el cuerpo aguante.

DOMINGO: Obligatoria visita a los monasterios de Las Huelgas y La Cartuja. Si te gusta andar los paseos a uno y otro son maravillosos. Para comer te recomendamos la clásica olla podrida burgalesa: unas alubias rojas con sus sacramentos.

Si tienes tiempo no dejes de visitar los Yacimientos de Atapuerca, el Palacio de Castilfalé, San Nicolás de Bari, Hospital del Rey, Monasterio San Juan...entre otros.

On your first visit to Burgos we propose essential plans to organize your weekend in a city where tourism knows no stress. Here you can combine heritage and gastronomic tourism very easily and without the need for a car.

FRIDAY: An afternoon to get situated: classic walk through the Espolón to La Isla and the streets of the center. Afterwards I have tapas in the areas of the Cathedral, Sombrerería, Avellanos, Flora or San Lorenzo. Don't forget to go sing the Hymn at the Victoria Vermouth Lounge at 10 p.m.

SATURDAY: Climb to the Castle viewpoint, which at almost a thousand meters gives us the best views of the city. You can go up by elevator and escalators, but we recommend that you go down on foot to wander through old Burgos. Then visit the Cathedral, a 'must' that you cannot miss. It is the perfect day to enjoy our roast lamb. After a quiet dinner you can visit the Museum of Human Evolution and in the evening we recommend a light dinner. Nightlife lovers can get lost in Las Llanas, La Flora or La Puebla to have fun as long as their body lasts.

SUNDAY: A must visit to the monasteries of Las Huelgas and La Cartuja. If you like walking, the walks from one to the other are wonderful. To eat, we recommend the classic Burgos olla podrida (traditional Spanish stew) : some red beans with their compango.

If you have more time in the city, be sure to visit the Atapuerca Sites, the Burgos Museum, the Castilfalé Palace or the Renaissance Burgos, among others. Burgos, el Palacio de Castilfalé o el Burgos renacentista, entre otros.





BURGOS CONGRESUAL

LA EXCELENCIA POR BANDERA

Burgos ofrece diferentes sedes y espacios para la celebración de congresos y eventos de todo tipo. Las cerca 3.000 plazas hoteleras disponibles en la ciudad y alrededores; la alta calidad de nuestra gastronomía; la ubicación geográfica como cruce de caminos en las comunicaciones con el Norte de España y paso obligado entre Portugal y el resto de Europa y la llegada de los trenes de alta velocidad en julio de 2022, así como los cuatro aeropuertos cercanos que enlazan con diferentes destinos en España, Europa y resto del mundo, convierten a Burgos en un destino atractivo como sede de eventos congresuales y culturales.

Burgos hace bandera de la excelencia en el servicio que presta. El Palacio de Congresos Fórum Evolución, un edificio funcional y polivalente, con un aforo de 1.500 plazas en su mayor sala, ubicado en pleno centro de la ciudad, es la mejor carta de presentación de Burgos como destino congresual.

BURGOS CONGRESS: A STANDARD OF EXCELLENCE

Burgos offers a range of venues and spaces ideal for hosting conferences and events of all kinds. With nearly 3,000 hotel rooms available in the city and surrounding areas, exceptional gastronomy, and a strategic location as a key transit point between Northern Spain, Portugal, and the rest of Europe, Burgos is an attractive destination for congresses and cultural events. The city's appeal is further enhanced by the arrival of high-speed trains in July 2022 and the proximity of four airports connecting it to various destinations across Spain, Europe, and beyond.

Burgos epitomizes excellence in the services it offers. The Fórum Evolución Conference Center, a versatile and functional facility with a capacity of 1,500 seats in its largest auditorium, located in the heart of the city, serves as the premier showcase for Burgos as a congress destination.

BURGOS GASTRONÓMICO

EXPERIENCIAS PARA SABOREAR

Burgos se ha convertido en un destino gastronómico referente a nivel nacional e internacional. La combinación de tradición e innovación en la cocina, la apuesta por el producto local y de cercanía, la calidad de las materias primas y el buen hacer entre fogones de sus chefs y profesionales dan como resultado una exquisita gastronomía. A los tradicionales cordero lechal asado en horno de leña y la morcilla y el queso con apellido burgalés, Burgos suma una cocina de vanguardia que hace las delicias de cuantos la visitan.

Como Ciudad Creativa de la Gastronomía, Burgos forma parte de la red UNESCO desde el año 2015. A partir de esta iniciativa, la ciudad proyecta fuera de sus fronteras el valor su gastronomía, la evolución e innovación y la calidad de la elaboración de menús a base de sus productos autóctonos. Y desde 2023, la capital castellana es miembro de la red Saborea España. También en 2023, los lectores de National Geographic eligieron Burgos como mejor destino gastronómico.

GASTRONOMIC BURGOS EXPERIENCES TO SAVOR

Burgos has emerged as a premier gastronomic destination, both nationally and internationally. The blend of tradition and innovation in the kitchen, a commitment to local produce, the high quality of raw ingredients, and the expertise of its chefs and culinary professionals culminate in an exceptional dining experience. Alongside traditional specialties such as wood-fired roast suckling lamb, blood sausage, and Burgos cheese, the city also offers avant-garde cuisine that delights all who visit.

Designated a Creative City of Gastronomy by UNESCO since 2015, Burgos showcases its culinary value, evolution, and innovation beyond its borders. The city highlights the quality of its menu preparations based on native ingredients. Additionally, since 2023, Burgos has been a member of the Saborea España network. In the same year, National Geographic readers named Burgos the best gastronomic destination.

Un viaje a los orígenes

A trip to the origins

La Trinchera del Ferrocarril se abre en la Sierra de Atapuerca para mostrarnos la evolución del género humano desde hace más de un millón de años. Un recorrido fascinante con el que descubrir cómo vivían y cuál era la morada de los primeros europeos.

Los yacimientos de Atapuerca representan un conjunto único que ha sido denominado como la piedra roseta de la evolución humana y declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 2000.

Te proponemos recorrer la cuna de la prehistoria europea para ahondar más en quiénes eran y en cómo vivían nuestros antepasados en estos tres puntos clave.

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN HUMANA

Para comenzar, el Museo de la Evolución Humana, también conocido por sus siglas MEH, inaugurado en 2010, se ha convertido en un referente cultural y turístico a nivel internacional y en un verdadero motor de divulgación científica. Prueba de ello son los numerosos galardones y reconocimientos que ha recibido esta innovadora instalación museística, que cualquier persona interesada en descubrir nuestro origen y evolución debe visitar. Uno de los más recientes, el 'Primer Premio' de la Fundación 'Muy Interesante' a la 'Trayectoria Institucional en Investigación y Divulgación Científica 2024'. También los investigadores deben acercarse al museo para emocionarse con los fósiles originales encontrados en los yacimientos de Atapuerca. En el MEH nos vamos a encontrar frente a frente con los restos de nuestros antepasados europeos más remotos.

The Railway Trench opens up in Sierra de Atapuerca to show us the evolution of the human race more than a million years ago. This itinerary is a fascinating journey to discover how the first Europeans lived and what was their dwelling place. The Archaeological Site of Atapuerca represents a unique place that has been called the "Rosetta Stone" of human evolution and has been declared a World Heritage Site by UNESCO in the year 2000.

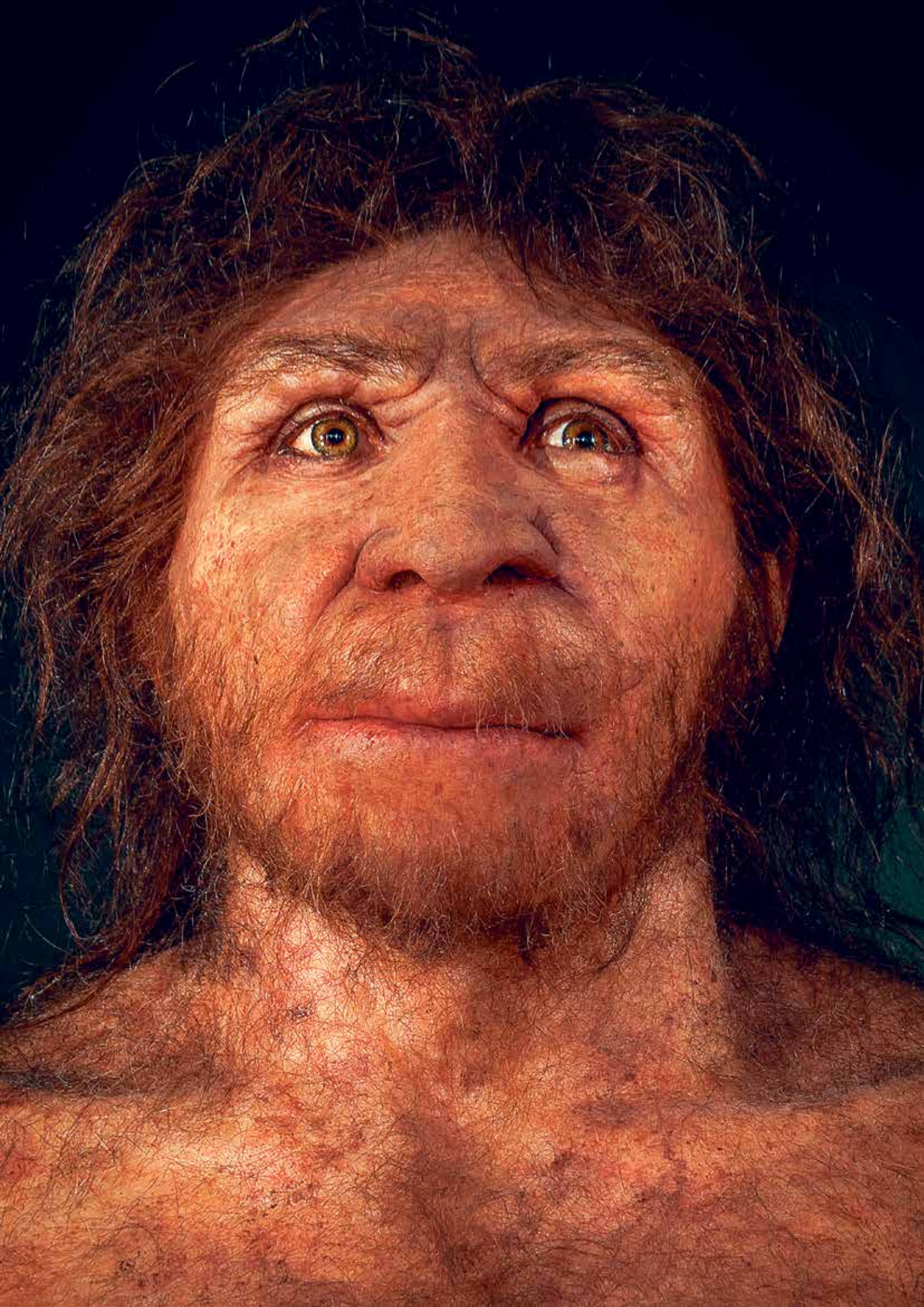
We recommend a tour of the cradle of European prehistory to delve deeper into who our ancestors were and how they lived at these three main points.

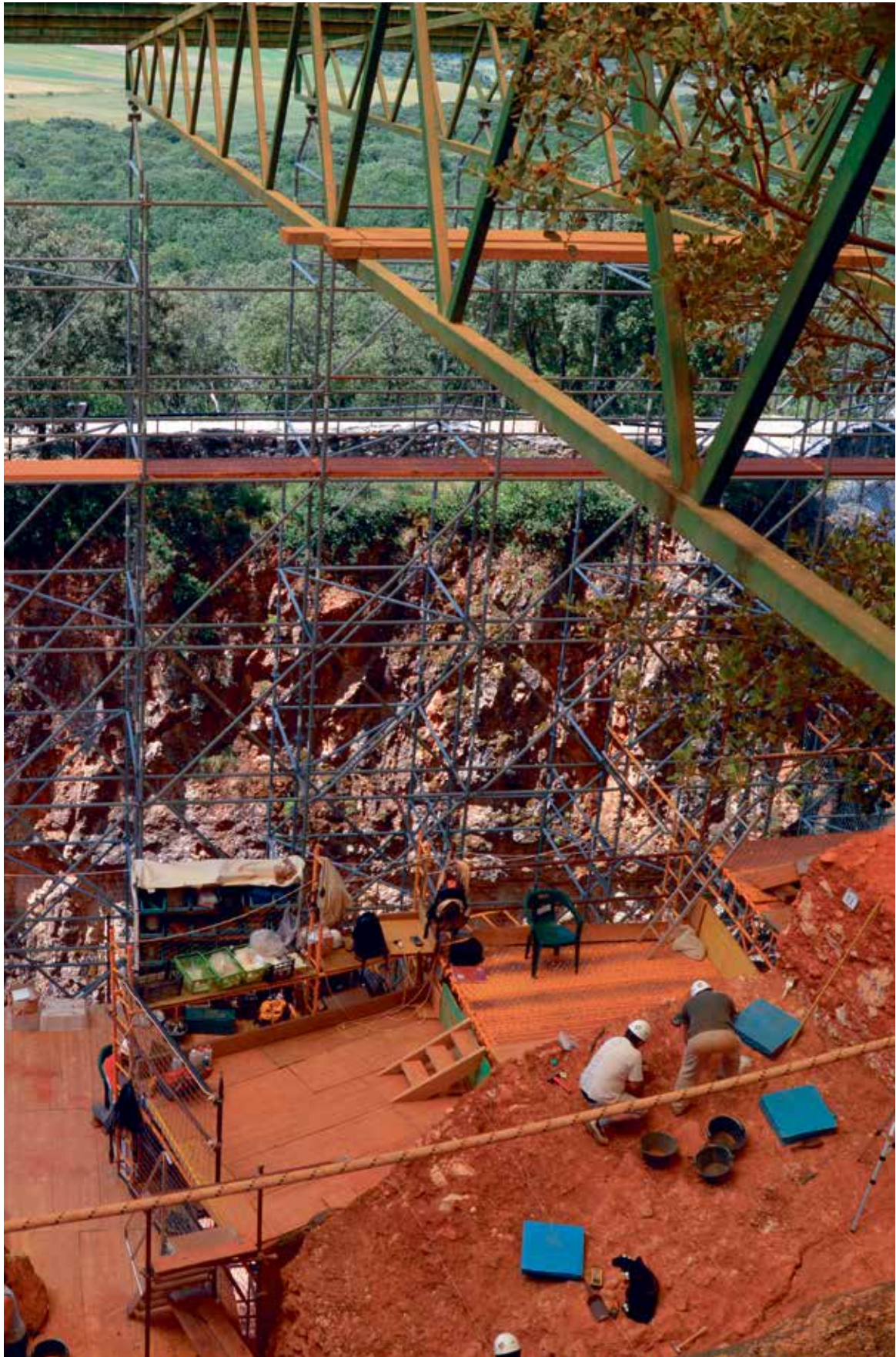
MUSEUM OF HUMAN EVOLUTION

To begin with, the Museum of Human Evolution, also known by its Spanish acronym MEH, has become an international cultural and touristic reference point, as well as a real driving force for scientific dissemination. Proof of this are the numerous awards and recognitions that this innovative museum facility has received, which anyone interested in discovering our origin and evolution should visit. One of the most recent, the 'First Prize' from the 'Very Interesting' Foundation for the 'Institutional Career in Scientific Research and Dissemination 2024'. Any person interested in discovering our origins and our evolution should visit this innovative museum installation. Researchers should also visit the Museum of Human Evolution to be thrilled by the original fossils that have been found at the Atapuerca sites. At the museum, we will come face to face with the remains of our most remote European ancestors.



Foto página 27: Reproducción de 'Miguelón', figura del Homo Heidelbergensis que alberga el MEH





Dos rampas peatonales -perfiladas por una zona ajardinada que replica la vegetación natural 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 río 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 enorme y diáfano espacio interior. 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 una gran caja de luz que proporciona una sensación de transparencia y apertura a la ciudad.

En la planta -1, recreando la magia de los yacimientos, se exponen los fósiles originales de los homínidos encontrados en la Sierra de Atapuerca. Desde los restos de *Homo antecessor*, una nueva especie con cerca de 900.000 años de antigüedad, hasta los numerosos hallazgos de preneandertales, localizados en la Sima de los Huesos y entre los que destaca el cráneo n.º 5, conocido como 'Miguelón', o la Pelvis 'Elvis'. Allí, y en las plantas siguientes, podemos hacer un extenso recorrido por la evolución humana desde una perspectiva tanto biológica como cultural y disfrutar con la exposición de más de 300 fósiles originales hallados en la Sierra de Atapuerca. Las reproducciones realistas de la Galería de los Homínidos y una réplica del Beagle, el bergantín en el que Darwin realizó su expedición a las Galápagos y que le condujo a formular la teoría de la evolución, son dos espacios de obligada visita en la planta 0 del MEH.

YACIMIENTOS DE ATAPUERCA

El segundo enclave son los yacimientos arqueopaleontológicos de Atapuerca, declarados Patrimonio de la Humanidad en el año 2000. Se trata del conjunto de yacimientos más importante de Europa, ya que recoge testimonios de la presencia y modo de vida de al menos cinco especies de homínidos que vivieron en la Sierra de Atapuerca hace cerca de 1,4 millones de años. También se muestran evidencias de colaboración y cuidado de los semejantes, canibalismo y, quizá, de rituales funerarios.

Two pedestrian ramps, outlined by a garden area that recreates the natural vegetation of the Sierra de Atapuerca, lead up to the entrance of the museum. From the top, there is an outstanding panoramic view of the leafy banks of the river Arlanzón and the old town of the city dominated by the distinctive volumes of the Burgos Cathedral. The first thing that strikes you about the Museum of Human Evolution is its enormous, diaphanous interior space. An icon of contemporary Spanish architecture, the project of Juan Navarro Baldeweg manages to multiply the scales and make the visitor feel immersed in a great box of light that provides a sensation of openness and transparency to the city.

On floor -1, recreating the magic of the sites, the original fossils of the hominids found in the Sierra de Atapuerca are on display. It is possible to find from the remains of *Homo antecessor*, a new species nearly 900,000 years old, to the numerous findings of pre-Neanderthals, located in the Sima de los Huesos. Among them, it is highlighting skull no. 5, also known as "Miguelón", or the pelvis "Elvis". There, and on the following floors, it is possible to take an extensive tour of human evolution from both a biological and cultural perspective. In addition, we can enjoy the exhibition of more than 300 original fossils found in the Sierra de Atapuerca. The realistic reproductions of the Hominid Gallery and a replica of the Beagle, the brigantine in which Charles Darwin made his expedition to the Galapagos and which led him to formulate the theory of evolution, are two mandatory visits on floor 0 of this Museum of Human Evolution.

ATAPUERCA DEPOSITS ARCHAEOLOGICAL SITE

The second enclave is the archaeological sites of Atapuerca. This is the most important group of sites in Europe since it provides evidence of the presence and way of life of at least five different species of hominids that lived in the Sierra de Atapuerca around 1.4 million years ago. There is also evidence of collaboration and care for others and funerary rituals, but also of cannibalism.

The visit takes place through the so-named Railway Trench, an artificial passage in limestone



La visita acontece por la llamada Trinchera del Ferrocarril, un paso artificial de roca caliza abierto en la sierra a principios del siglo XX que sacó a la luz los numerosos restos arqueo-paleontológicos que se encuentran en los tres yacimientos más significativos de Atapuerca que hoy se pueden visitar: la Sima del Elefante, el Complejo Galería y la Gran Dolina. Existe, además, la posibilidad de hacer la visita 'Atapuerca natural', que introduce al visitante por el sendero botánico adyacente a los yacimientos y por los alrededores de la Sierra de Atapuerca, la cual posee un rico entorno natural bien conservado, o la visita 'Atapuerca espeleo', en la que el visitante experimenta la emoción de entrar en una cueva.

CENTRO DE ARQUEOLOGÍA EXPERIMENTAL (CAREX)

El Centro de Arqueología Experimental (CAREX), situado en el pueblo de Atapuerca, es otro de los puntos imprescindibles para comprender nuestra evolución. Se trata de un centro de interpretación de la prehistoria en el que, a través de la arqueología experimental, se recrea la evolución de las mejoras tecnológicas a lo largo de la historia de la humanidad y donde conocemos de forma precisa cómo eran los procesos de elaboración y uso de herramientas, cabañas, tejidos, cerámica u obras de arte del pasado en un didáctico y divertido paseo por la vida cotidiana del Paleolítico, del Neolítico y de la Edad de los Metales.

La visita al Museo de la Evolución Humana no necesita reserva previa. En cambio, las visitas a los yacimientos y al Carex de Atapuerca, ya sea individual o en grupo, deben reservarse previamente llamando al 947421000, escribiendo a reservas@museoevolucionhumana.com o en el mostrador de recepción del museo.

Atapuerca permanece como una isla en el océano del tiempo. Un enclave único en el mundo para conocer el largo proceso que hemos atravesado para llegar a nuestro presente. Es aquí, visitando estos tres enclaves, donde podemos intentar dar respuesta a los grandes temas que tienen que ver con nuestro pasado, presente y futuro.

rock opened in Sierra de Atapuerca at the beginning of the 20th century that brought to light the numerous archaeo-palaeontological remains found at the three most significant Atapuerca sites that can be visited today: Sima del Elefante, Complejo Galería, and Gran Dolina. In addition, there is the possibility making two tours. We can find 'Atapuerca natural' that introduces the visitor to the botanical trail adjacent to the sites and the surroundings of Sierra de Atapuerca, which has a rich and well-preserved natural environment, or 'Atapuerca espeleo' in which the visitor experiences the thrill of entering a cave.

CENTER FOR EXPERIMENTAL ARCHAEOLOGY (CAREX)

The Experimental Archaeology Centre (CAREX), located in the popular village of Atapuerca, is another essential point for understanding our evolution. It is a prehistoric interpretation centre that recreates the evolution of technological improvements throughout the history of mankind through experimental archaeology. This Experimental Archaeology Centre is also the place where we can learn precisely how tools, huts, textiles, ceramics, and works of art of the past were made and used. It is an educational and entertaining tour through everyday life in the Palaeolithic, Neolithic, and Metal Ages.

Visiting the Museum of Human Evolution does not require an advanced reservation. However, visits to the Atapuerca sites and CAREX, either individually or in groups, must be made in advance by calling +34947421000, writing an email to reservas@museoevolucionhumana.com, or at the museum reception desk.

Atapuerca remains like an island in the ocean of time. It is a unique enclave in the world to learn about the extended process we have gone through to reach our present. It is here, by visiting these three enclaves, that we can try to find answers to the great questions that have to do with our past, present, and future.





FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

FIESTAS Y TRADICIONES ÚNICAS UNIQUE FESTIVALS AND TRADITIONS



SAN ANTONIO ABAD

La festividad de San Antonio Abad, patrón de los animales, se celebra de manera especial en los barrios de Huelgas, Camonal y San Cristóbal. El 17 de enero, la Cofradía de San Antón cumple en Camonal con una de sus tradiciones más arraigadas y única en España, que se remonta al año 1502: la cocción y reparto de los titos, una modesta legumbre con la que antiguamente se mitigaba el hambre de los pobres y peregrinos que recorrían el Camino de Santiago.

The local festivity of San Antonio Abad, the patron saint of animals, is celebrated in a special way in the neighborhoods of Huelgas, Gamonal, and San Cristóbal. On January 17, the Brotherhood of San Antón in Gamonal upholds one of its most deeply rooted and unique traditions in Spain, dating back to the year 1502: the cooking and distribution of titos, a modest legume that in ancient times alleviated the hunger of the poor and pilgrims traveling the Camino de Santiago.

SAN LESMES

El domingo de enero más cercano al día 30 se celebra la Festividad de San Lesmes. 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 en las inmediaciones de la iglesia que lleva su nombre cada año se celebra su onomástica.

The Sunday in January closest to the 30th is celebrated as the Festivity of San Lesmes. It is one of the most cherished events for the people of Burgos, serving both as a tribute to the city's patron saint and as an opportunity to strengthen ties with the French town of Loudun. This French-born Benedictine monk gained great renown for his social work with pilgrims and the citizens of Burgos, as well as for his role in urban sanitation due to his engineering expertise. For this reason, the people of Burgos chose him as their patron saint, and every year, in the vicinity of the church that bears his name, his feast day is commemorated.



LA NOCHE BLANCA

Es una manifestación cultural que se celebra el último sábado de mayo. Una noche de artistas invadiendo las calles y espacios e instituciones de acceso restringido que se abren al público. La hostelería también se suma a este acontecimiento con propuestas originales. La ciudad se viste de luces y muestra su cara más sorprendente.

It is a cultural event celebrated on the last Saturday in May. On this night, artists take over the streets and open restricted-access spaces and institutions to the public. The hospitality industry also contributes with original proposals. The city is illuminated with lights, revealing its most surprising side.

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
SEMANA CIDIANA · Octubre · October
EL OBISPILLO · Diciembre · December

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 las calles y plazas de la ciudad.

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

Esta festividad de carácter religioso se vive en Burgos con gran fervor e intensidad, sentimientos asociados a solemnes procesiones que comienzan el Viernes de Dolores, previo al Domingo de Ramos, y se prolongan hasta el Domingo de Resurrección. La ciudad se llena entonces de capirotos, pasos e imágenes, antorchas y tambores que mueven a la devoción y al recogimiento.

Declared of National Tourist Interest, these days are filled with deep emotion as processional steps and liturgical and penitential celebrations take over the streets and squares of the city.

The Holy Week Board of Burgos, composed of 16 brotherhoods and confraternities, is responsible for organizing the various processional parades and related events.

This religious festival is experienced in Burgos with great fervor and intensity, characterized by solemn processions that begin on Friday of Sorrows, the day before Palm Sunday, and continue until Easter Sunday. During this period, the city is adorned with hooded figures, processional floats, religious images, torches, and drums, all contributing to an atmosphere of devotion and reflection





Ofrenda floral a Santa M^a la Mayor



FIESTAS DE SAN PEDRO Y SAN PABLO

Las fiestas mayores se celebran en junio y el día grande es el 29, San Pedro y San Pablo. Conocidas como los ‘Sampedros’, conjugan actos tradicionales -la ofrenda floral a Santa M^a la Mayor- con novedosas propuestas. No perderse el canto del Himno a Burgos, los bailes de Gigantones y Gigantillos, la Cabalgata y el Día de las Peñas, de Interés Turístico Regional.

The major festivals are celebrated in June, with the main event taking place on the 29th, in honor of Saints Peter and Paul. Known as the ‘Sampedros,’ these festivals combine traditional activities, such as the floral offering to Santa María la Mayor, with innovative proposals. Don’t miss the singing of the Hymn to Burgos, the dances of the Gigantones and Gigantillos, the Parade, and the Day of the Peñas, which is of Regional Tourist Interest.

ROMERÍA DE LA VIRGEN BLANCA

Se celebra el último fin de semana de mayo. Desde la iglesia de San Pedro de la Fuente, donde se concentran romeros, autoridades, peñas y grupos de danzas, se asciende hasta la campa del Castillo donde están los restos de la iglesia medieval de Nuestra Señora de la Blanca. Tras la misa de campaña, reparto de paella.

It is celebrated on the last weekend of May. From the Church of San Pedro de la Fuente, where pilgrims, authorities, clubs, and dance groups gather, participants ascend to the Castle Field, where the remains of the medieval church of Nuestra Señora de la Blanca are located. After the Mass, a paella is served.

EL OBISPILLO

Coincidiendo con el día de los Santos Inocentes, el 28 de diciembre, el niño de la escuela de cantores de la Catedral elegido Obispillo el 6 de diciembre se viste de obispo con la mitra y el báculo e interviene en distintos actos. Una antigua tradición navideña que se remonta a la Edad Media.

Coinciding with the Day of the Holy Innocents on December 28, the boy from the Cathedral’s choir school who is elected Obispillo on December 6 dresses as a bishop, complete with miter and crosier, and takes part in various events. This is an ancient Christmas tradition dating back to the Middle Ages.



EL CURPILLOS

Declarada de Interés Turístico Regional, el Curpilllos o ‘Corpus chico’ es la fiesta burgalesa más genuina. Conjuga lo sacro y lo profano. 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 es conocida como ‘El día del Parral’. Se celebra el viernes siguiente a la festividad del Corpus Christi y está unida al Monasterio de Santa María la Real de las Huelgas. Allí tienen lugar los actos más protocolarios.

Declared of Regional Tourist Interest, Curpilllos, or ‘Corpus Chico,’ is the most authentic festival in Burgos. It combines the sacred and the profane. Its origins are believed to be in the celebration of the Christian victory over the Muslims at the Battle of Las Navas de Tolosa in 1212. It is also known as ‘El Día del Parral.’ The festival is celebrated on the Friday following Corpus Christi and is linked to the Monastery of Santa María la Real de las Huelgas, where the most formal events take place.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE ‘CIUDAD DE BURGOS’

Punto de encuentro en julio de las culturas del mundo. Durante cinco días Burgos se convierte en el centro universal de la paz, la tolerancia, la diversidad y la integración. Participan grupos internacionales, nacionales y locales que protagonizan pasacalles y desfiles, animaciones, exhibiciones, mercadillos, exposiciones, talleres de danza y recitales.

A meeting point for world cultures in July, Burgos becomes the universal center of peace, tolerance, diversity, and integration for five days. International, national, and local groups participate in parades, performances, animations, exhibitions, markets, dance workshops, and recitals.



LAS MARZAS

Durante la última noche de febrero tiene lugar la tradicional ronda y canto de las coplas conocidas como ‘las marzas’. El domingo siguiente se celebra un festival donde cada año más de 350 danzantes y músicos sobre el escenario nos ponen en contacto con una de las costumbres más ancestrales y arraigadas en la provincia y nos recuerdan nuestras tradiciones a través de la danza, el canto y la música.

On the last night of February, the traditional performance and singing of the couplets known as ‘las marzas’ takes place. The following Sunday, a festival is held, where more than 350 dancers and musicians take the stage, connecting us with one of the most ancient and deeply rooted customs in the province and reminding us of our traditions through dance, song, and music.

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

FIESTAS Y TRADICIONES ÚNICAS UNIQUE FESTIVALS AND TRADITIONS

EL CID RENACE EN LA SEMANA CIDIANA

El Cid Reborn at Semana Cidiana

Burgos se convierte la primera semana de octubre en un gran escenario medieval en torno a la figura de Rodrigo Díaz de Vivar, el Cid Campeador. El centro histórico de la ciudad engalana sus calles con banderas, pendones, escudos y estandartes y la leyenda del Cid cobra vida de nuevo durante la Semana Cidiana, un evento que atrae a seguidores del Campeador de todo el mundo para viajar, en pleno siglo XXI, a uno de los momentos más apasionantes de la historia: la Edad Media.

La Semana Cidiana es un evento que va más allá de un mercado medieval. La ciudad ofrece decenas de actividades y múltiples propuestas y espectáculos para todas las edades y públicos. Espacios como el Paseo del Espolón, el monasterio de San Juan, el entorno de la Catedral, las riberas del río Arlanzón, el Fórum Evolución o el Teatro Principal acogen, junto a las calles del centro histórico de la capital, campamentos medievales, talleres, campeonatos de lucha, murales, exposiciones, teatralizaciones y numerosos espectáculos itinerantes.

El ámbito académico también es un factor esencial ya que Burgos reunirá a los mejores medievalistas especializados en la figura del Cid en un congreso de primer nivel y ámbito internacional.

La Semana Cidiana también apuesta por trasladar el sabor tradicional a través de los referentes gastronómicos de la ciudad e incluso, se podrán degustar algunas de las especialidades de inspiración medieval, aún presentes en la cocina actual.

Rodrigo Díaz de Vivar es una de las figuras más reconocidas en el imaginario colectivo popular. El hecho de haber alcanzado la categoría de héroe a través del Cantar de mio Cid, ha impulsado numerosas investigaciones y estudios junto a múltiples manifestaciones artísticas en todo el mundo.

In the first week of October, Burgos transforms into a grand medieval stage celebrating the legendary Rodrigo Díaz de Vivar, El Cid Campeador. The city's historic center is beautifully decorated with flags, banners, coats of arms, and standards as the legend of El Cid comes to life during Semana Cidiana. This event attracts enthusiasts from around the globe, offering them the chance to immerse themselves in one of history's most captivating periods: the Middle Ages.

Semana Cidiana is much more than a medieval market. The city hosts a wide range of activities, events, and performances suitable for all ages and interests. Venues including the Paseo del Espolón, the Monastery of San Juan, the area around the Cathedral, the banks of the Arlanzón River, the Fórum Evolución, and the Teatro Principal, as well as the historic streets, feature medieval camps, workshops, wrestling matches, murals, exhibitions, dramatizations, and a variety of roaming performances.

The event also has a significant academic component, with Burgos hosting an international conference featuring leading medievalists who specialize in the figure of El Cid.

Semana Cidiana also highlights the city's culinary heritage, allowing visitors to sample medieval-inspired dishes that continue to influence modern cuisine.

Rodrigo Díaz de Vivar remains one of the most iconic figures in popular culture. His legendary status, cemented by the Cantar de mio Cid, has inspired extensive research and numerous artistic interpretations worldwide.





MIRANDA DE EBRO

San Juan del Monte

Las fiestas de San Juan del Monte, con raíces en la Edad Media, reflejan el carácter hospitalario y alegre de Miranda de Ebro. Declaradas Fiestas de Interés Turístico Nacional en 2015, la Resurrección del Bombo y la romería en La Laguna son sus actos más multitudinarios, celebrándose esta última el lunes de Pentecostés.

The San Juan del Monte festivities, with roots in the Middle Ages, reflect the hospitable and joyful character of Miranda de Ebro. Declared a Festival of National Tourist Interest in 2015, the Resurrection of the Drum and the pilgrimage to La Laguna are the most attended events, with the latter occurring on Pentecost Monday.



MEDINA DE POMAR

Ruta de Carlos V

El paso del emperador Carlos I de España por Medina de Pomar en su último viaje hasta el Monasterio de Yuste es un acontecimiento memorable. Su llegada atrajo a nobles y autoridades. La Ruta de Carlos V, Fiesta de Interés Turístico Regional, conmemora este evento cada tercer fin de semana de octubre.

The passage of Emperor Charles I of Spain through Medina de Pomar on his final journey to the Monastery of Yuste is a memorable event. His arrival attracted nobles and dignitaries. The Route of Charles V, recognized as a Festival of Regional Tourist Interest, commemorates this historic event every third weekend of October.



LERMA

Fiesta Barroca

Lerma, transformada por el Duque de Lerma en una ciudad para el descanso y la fiesta, destaca por su impresionante arquitectura del siglo XVII. Cada primer fin de semana de agosto, las calles se ornamentan para la Fiesta Barroca, donde se homenajea a los Duques de Lerma con danzas, malabares y una representación teatral en la Plaza Mayor.

Baroque Festival

Transformed by the Duke of Lerma into a city designed for leisure and celebration, Lerma is renowned for its stunning 17th-century architecture. Every first weekend of August, the streets are decorated for the Baroque Festival, a lively event that honors the Dukes of Lerma with dances, juggling acts, and a theatrical performance in the Plaza Mayor.

COVARRUBIAS

Descenso del Arlanza

Prepárate para una aventura en canoa por el río Arlanza, disfrutando de un recorrido de 14,2 km por el Parque Natural Sabinas del Arlanza-La Yecla. Desde 1990, esta actividad permite contemplar hermosos paisajes, sabinas, encinas milenarias y lugares emblemáticos como las ruinas del Monasterio de San Pedro de Arlanza.

Descent of the Arlanza

Get ready for an adventure canoeing down the Arlanza River on a 14.2 km journey through the Sabinas del Arlanza-La Yecla Natural Park. Since 1990, this activity has given participants the opportunity to admire breathtaking landscapes, juniper forests, ancient holm oaks, and notable landmarks, including the ruins of the Monastery of San Pedro de Arlanza.



ARANDA DE DUERO

Semana Santa

La Semana Santa de Aranda de Duero, de Interés Turístico Regional, cuenta con actos muy representativos como la Procesión del Encuentro, la Ceremonia del Descendimiento de Cristo y la Bajada del Ángel el Domingo de Pascua.

Fiestas Patronales

Las Fiestas Patronales en honor a la Virgen de las Viñas comienzan el fin de semana siguiente al 8 de septiembre con el cañonazo, que da paso a días con actividades para todos los públicos.

Bodegas Entrevelas

El tercer sábado de octubre tiene lugar la propuesta ‘Entrevelas en las Bodegas Subterráneas’. A la luz de las velas y con un variado programa cultural en su interior, se pone en valor este importante patrimonio en el subsuelo del centro histórico.

Anualmente se organizan jornadas gastronómicas en torno al vino, al lechazo y las tapas, y actividades musicales, culturales, enoturísticas y deportivas.

Easter

Holy Week in Aranda de Duero, recognized as a Regional Tourist Interest event, features prominent traditions such as the Encounter Procession, the Ceremony of the Descent of Christ, and the Descent of the Angel on Easter Sunday

Festivities

The Patron Saint Festivities in honor of the Virgen de las Viñas commence on the weekend following September 8, starting with a cannon shot that ushers in days filled with activities for all ages.

Entrevelas Wineries

On the third Saturday of October, the event “Entrevelas in the Underground Cellars” takes place. Illuminated by candlelight and accompanied by a diverse cultural program, this event showcases the significant heritage of the cellars located in the historic center.

Annual gastronomic events celebrate wine, lamb, and tapas, complemented by musical, cultural, wine tourism, and sports activities.



SONORAMA RIBERA

LA FIESTA DE LA MÚSICA • AGOSTO

Sus más de 150.000 asistentes en la última edición contrastan con los 200 con los que empezó Sonorama en el 98 para reflotar una tienda de discos. El amor por la buena música es sin duda la línea constante de este festival aderezado con vino de la Ribera del Duero y Lechazo asado. Una localidad volcada en la que se salpican espacios de música gratuita, entre ellos el de la famosa plaza del Trigo para grupos emergentes, un trampolín desde el que saltaron Izal, Vetusta Morla o Arde Bogotá. Con una clara querencia indie, Sonorama se centra en la calidad y es disruptivo como pocos: Raphael, Enrique Morente o el Duo Dinámico lo corroboran. Su faceta internacional es pura delicatessen: Liam Gallagher, James, Yeah Yeah Yeahs, Crystal Fighters... Solo cuando has estado comprendes que decenas de miles de personas tengan esta fecha como ineludible para peregrinar, como si de una religión se tratara, a la gran capital del vino Ribera del Duero, que se llena de una fiesta: la pasión por la música.

+ info www.sonoramaribera.com

Its more than 150,000 attendees at the last edition contrast sharply with the 200 who attended its debut in '98, when Sonorama began as an effort to revive a record store. The passion for great music is undoubtedly the constant thread of this festival, complemented by Ribera del Duero wine and roast lamb. The town, with its array of free music venues—including the renowned Plaza del Trigo for emerging bands—has served as a launchpad for acts like Izal, Vetusta Morla, and Arde Bogotá. With a clear indie focus, Sonorama prioritizes quality and is refreshingly unconventional: Raphael, Enrique Morente, and the Duo Dinámico are testament to this. Its international appeal is exquisite: Liam Gallagher, James, Yeah Yeah Yeahs, Crystal Fighters... Only by experiencing it firsthand can you understand why tens of thousands of people regard this event as a pilgrimage, akin to a religious experience, to the great capital of Ribera del Duero wine, which comes alive with the fervor of music.



Tesoros de la Naturaleza

Treasures of Nature

PARAÍSO DE PAISAJES, PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA

PARADISE OF LANDSCAPES, HERITAGE AND GASTRONOMY

La provincia de Burgos se presta a desconectar del frenético ritmo que nos impone la vida en las grandes ciudades gracias a su amplia variedad de parajes naturales que te harán sentir como en el paraíso.

Desde las montañas de la cordillera cantábrica, al norte, a las suaves ondulaciones de la Ribera del Duero, pasando por los montes del sistema ibérico, los impresionantes cañones del Ebro y de sus afluentes o los páramos y valles de la meseta castellana, la geografía burgalesa nos brinda una gran diversidad paisajística llena de contrastes a lo largo y ancho de sus 14.000 km² que alcanza su máxima expresión en siete espacios naturales protegidos que proponemos visitar: los parques naturales de las Lagunas Glaciares de Neila, el Cañón del Río Lobos, las Hoces del Alto Ebro y Rudrón, los Montes Obarenes - San Zadornil y los Sabinars del Arlanza y La Yecla, y los monumentos naturales de Ojo Guareña y Monte Santiago.

Además de paisajes llenos de encanto, Burgos ofrece al visitante un incomparable patrimonio artístico con innumerables iglesias y ermitas románicas y prerrománicas y una excelente enogastronomía. Nos encontramos ante un destino único que hay que descubrir, y la mejor forma de hacerlo es conocer sus espacios naturales, maridándolos con propuestas de turismo patrimonial y enogastronómico.

The province of Burgos helps to escape from the frenetic pace that life in big cities imposes on us, thanks to its wide variety of natural landscapes that will make you feel like you are in paradise.

From the mountains of the Cantabrian mountain range, to the north, to the gentle undulations of the Ribera del Duero, passing through the mountains of the Iberian Mountainous System, the impressive canyons of the Ebro and its tributaries, or the moorlands and valleys of the Castilian plateau, the geography Burgos offers us a great landscape diversity full of contrasts throughout its 14,000 km², that reaches its maximum expression in seven protected natural spaces that we propose to visit: the natural parks of the Neila Glacier Lagoons, the Lobos River Canyon, the Hoces del Alto Ebro and Rudrón, the Montes Obarenes - San Zadornil and the Sabinars del Arlanza and La Yecla, and the natural monuments of Ojo Guareña and Monte Santiago.

In addition to landscapes full of charm, Burgos offers visitors an incomparable artistic heritage with countless Romanesque and pre-Romanesque churches and hermitages and excellent food and wine. We are faced with a unique destination that must be discovered, and the best way to do so is to get to know its natural spaces, pairing them with heritage and food and wine tourism proposals.







MONUMENTO NATURAL OJO GUAREÑA

En Las Merindades, al norte, se halla uno de los diez mayores complejos kársticos del mundo y el más extenso de la Península Ibérica, con 110 km de galerías, de las que solo podemos recorrer una parte y siempre con guía.

Es un destino ideal para los amantes de la espeleología, que encontrarán en la Cueva Palomera un espectacular conjunto calizo-dolomítico del Cretácico superior. El espeleopaseo nos adentra en la oscuridad para acceder a un mundo de historia y patrimonio natural que arroja mucha luz sobre lo que fue el planeta hace millones de años y los primeros pobladores de la Península.

La Cueva-Ermita de San Bernabé, construida en el interior de la roca, conserva en su bóveda natural pinturas del siglo XVIII en las que es posible leer historias sobre costumbres y tradiciones de este territorio vecino.

A unos 11 kilómetros, a las afueras de Butrera, podemos visitar la iglesia románica de Nuestra Señora de la Antigua.

Y de esta zona, destacamos la olla ferroviaria, un guiso tradicional de alubias con sus sacramentos.

MONUMENTO NATURAL MONTE SANTIAGO

Al noreste de la provincia, haciendo frontera con el País Vasco, este monumento natural cuenta con un frondoso bosque de hayas que se extiende hasta el mismo borde de un vertiginoso anfiteatro rocoso. En uno de sus más profundos recovecos se localiza el Salto del Nervi3n. Con más de 270 metros de caída libre y una peculiar forma de cola de caballo conforma la cascada más alta de la Península ibérica y la segunda de Europa. El mejor lugar para contemplarlo es el mirador del Nervi3n.

El acceso al Salto discurre por un precioso hayedo sobre lapiaz. También puede visitarse la loba de doble foso reconstruida, que nos teletransporta a la relación del hombre con el lobo hace aproximadamente un siglo.

OJO GUAREÑA NATURAL MONUMENT

In Las Merindades, to the north, is one of the ten largest karst complexes in the world and the largest in the Iberian Peninsula, with 110 km of galleries, of which we can only explore a part and always with a guide.

It is an ideal destination for caving lovers, who will find in the Palomera Cave a spectacular limestone-dolomitic complex from the Upper Cretaceous. The caving walk takes us into the darkness to access a world of history and natural heritage that sheds a lot of light on what the planet was like millions of years ago and the first settlers of the Peninsula.

The Cave-Hermitage of San Bernabé, built inside the rock, preserves in its natural vault paintings from the 18th century in which it is possible to read stories about customs and traditions of this neighboring territory.

About 11 kilometers away, on the outskirts of Butrera, we can visit the Romanesque church of Nuestra Señora de la Antigua.

And from this area, we highlight the “railway pot” (olla ferroviaria), a traditional bean stew with its sacraments (varied meat accompaniment to the stew).

MOUNT SANTIAGO NATURAL MONUMENT

In the northeast of the province, bordering the Basque Country, this natural monument has a lush beech forest that extends to the very edge of a dizzying rocky amphitheater. In one of its deepest recesses is the Salto del Nervi3n. With more than 270 meters of free fall and a peculiar horsetail shape, it is the highest waterfall in the Iberian Peninsula and the second in Europe. The best place to see it is the Nervi3n viewpoint.

The access to the Salto runs through a beautiful beech forest over lapiaz (lapiés). You can also visit the reconstructed double-pit wolf den, which teleports us to the relationship between man and wolf from just a century ago.



Desde aquí, nos podemos acercar hasta La Cerca, a siete kilómetros de Medina de Pomar, para visitar la iglesia románica de La Asunción de Nuestra Señora y su joya, el Cristo Pantocrátor. Y a 22 km de Medina, otra iglesia con restos románicos del S.XII es digna de contemplar, no sólo por ella misma, sino por el espectacular sinclinal colgado sobre el que se asienta, conocido como peña del barco. Es la ermita de San Pantaleón de Losa, en la que aparecen tanto temas mitológicos, como religiosos, además de los rostros y piernas de una de las arquivoltas, conocida como “los emparedados”.

La zona, de gran tradición ganadera, con rebaños de vacas y razas autóctonas de oveja colándose en los paisajes, invita a degustar alguno de los quesos característicos de la comarca, si bien el más conocido de la provincia es el queso fresco llamado Queso de Burgos.

PARQUE NATURAL DE LAS LAGUNAS GLACIARES DE NEILA

Situado al sur de la Sierra de La Demanda, este parque natural presenta un paisaje de alta montaña de enorme singularidad, con formaciones geológicas de origen glaciar. Sus lagunas están situadas entre unos 1.700 y 1.900 metros de altitud y rodeadas por un circo de montañas que superan los 2.000 metros. Las más impresionantes son las lagunas Negra y Larga. Al parque llegamos desde Neila y Quintanar de la Sierra.

A lo largo de la Sierra de la Demanda burgalesa encontramos una miríada de templos, algunos tardoantiguos, como la ermita visigoda de Quintanilla de las Viñas, declarada Monumento Nacional en 1929; otros contruidos bajo los cánones de un incipiente románico, y otros ya del románico pleno. En Neila contemplamos la iglesia de San Miguel.

El ajo carretero, una caldereta a base de carne de oveja machorra, ajo, tomate, pimiento y cebolla hecho a fuego lento, es una de las elaboraciones tradicionales de la cocina pinariega.

From here, we can go to La Cerca, seven kilometers from Medina de Pomar, to visit the Romanesque church of La Asunción de Nuestra Señora and its jewel, the Christ Pantocrator. And 22 km from Medina, another church with Romanesque remains from the 12th century is worth seeing, not only for itself, but for the spectacular hanging syncline on which it sits, known as the rock of the boat. It is the hermitage of San Pantaleón de Losa, in which both mythological and religious themes appear, in addition to the faces and legs of one of the archivolt, known as “the incarcerated.”

The area, with a great livestock tradition, with herds of cows and native breeds of sheep creeping into the landscapes, invites you to taste some of the characteristic cheeses of the region, although the best known in the province is the fresh cheese called “Queso de Burgos”.

NEILA GLACIAL LAGOONS NATURAL PARK

Located south of the Sierra de La Demanda, this natural park presents a high mountain landscape of enormous uniqueness, with geological formations of glacial origin. Its lagoons are located between about 1,700 and 1,900 meters above sea level and surrounded by a cirque of mountains that exceed 2,000 meters. The most impressive are the Negra and Larga lagoons. We arrived at the park from Neila and Quintanar de la Sierra.

Along the Sierra de la Demanda in Burgos we find a myriad of temples, some late ancient, such as the Visigoth hermitage of Quintanilla de las Viñas, declared a National Monument in 1929; others built under the canons of an incipient Romanesque, and others already of the full Romanesque. In Neila we see the church of San Miguel.

Ajo carretero, a stew based on meat from sheep which have not yet given birth, garlic, tomato, pepper and onion cooked over low heat, is one of the traditional preparations from this land, so rich in Scots pine forests.





PARQUE NATURAL SABINARES DEL ARLANZA Y LA YECLA

Al sureste de la provincia aparece uno de los sabinares más extensos y mejor conservados del planeta, con ejemplares de hasta dos mil años de antigüedad. El relieve rocoso del Parque Natural Sabinares del Arlanza y La Yecla presenta grandes cortados calizos prácticamente inaccesibles.

A lo largo de millones de años, en las rocas de las Peñas de Cervera, la fuerza del agua del arroyo del Cauce ha modelado el desfiladero de La Yecla, una profunda y estrecha garganta que, en algunas zonas, apenas cuenta con una anchura de dos metros. Unas pasarelas metálicas ancladas a las paredes permiten recorrer apenas 600 metros.

SABINARES DEL ARLANZA AND LA YECLA NATURAL PARK

To the southeast of the province appears one of the largest and best preserved juniper (*Juniperus thurifera*) forests on the planet, with specimens up to two thousand years old. The rocky relief of the Sabinares del Arlanza y La Yecla Natural Park presents large limestone cliffs that are practically inaccessible.

Over millions of years, in the rocks of the Peñas de Cervera, the force of the water of the Cauce stream has shaped the La Yecla gorge, a deep and narrow gorge that, in some areas, is barely a width of two meters. The metallic walkways anchored to the walls allow you to travel just 600 meters.



En el centro del parque se encuentra Santo Domingo de Silos. El claustro románico del monasterio es una visita muy recomendable y pasear por este lugar mientras se contempla el impresionante ciprés de 25 metros de altura plantado en 1882 es una experiencia tan inolvidable, que el poeta Gerardo Diego dejó escrito en el libro de visitas uno de los sonetos más memorables de nuestra literatura.

La zona presume de ofrecer uno de los mejores lechazos de raza churra asados en horno con leña de encina.

PARQUE NATURAL MONTES OBARENES-SAN ZADORNIL

Más al norte, en La Bureba, este parque sorprende por su mezcla de vegetación mediterránea y atlántica, ya que estos montes constituyen la estribación más meridional de la cordillera cantábrica. Esta circunstancia les ha dotado de una gran riqueza de especies arbóreas y arbustivas, bosques infinitos que conforman una inigualable Metrópoli Verde de incomparable belleza en cualquier época del año, conocida como el Nueva York de los bosques.

El paisaje presenta bellos y profundos desfiladeros como los excavados por el Ebro en Sobrón, la angosta hoz tallada por el río Oca cerca de Oña y la garganta abierta por el río Purón en la sierra de Arcena.

En la zona más septentrional, a menos de cuatro kilómetros de San Millán de San Zadornil, se encuentra Valpuesta, conocida además de por su colegiata gótica, por sus cartularios, documentos en los que se muestran los rasgos primigenios de la lengua castellana.

Estos bosques constituyen una impresionante despensa de hongos, así que en la zona podemos degustar un rico revuelto de perrechicos, una de las variedades más sabrosas de setas.

PARQUE NATURAL CAÑÓN DEL RÍO LOBOS

En el recorrido de este parque natural, a caballo de las provincias de Burgos y Soria, contemplamos cuevas, vistas espectaculares y hasta una ermita de

Santo Domingo de Silos stays in the Park center. The Romanesque cloister of the monastery is a highly recommended visit and walking through this place while contemplating the impressive 25-meter-high cypress planted in 1882 is such an unforgettable experience that the poet Gerardo Diego wrote one of the most memorable sonnets of our literature.

The area boasts of offering one of the best churra breed sheep dishes, roasted in an oak wood fed oven.

MONTES OBARENES-SAN ZADORNIL NATURAL PARK

Further north, in La Bureba, this park surprises with its mix of Mediterranean and Atlantic vegetation, since these mountains constitute the southernmost foothills of the Cantabrian mountain range. This circumstance has given them a great wealth of tree and shrub species, infinite forests that make up an unparalleled Green Metropolis of incomparable beauty at any time of the year, known as the New York of forests.

The landscape presents beautiful and deep gorges such as those excavated by the Ebro in Sobron, the narrow sickle carved by the Oca River near Oña and the gorge opened by the Purón River in the Arcena mountain range.

In the northernmost area, less than four kilometers from San Millán de San Zadornil, is Valpuesta, known in addition to its Gothic collegiate church, for its cartularies, documents in which the original features of the Castilian language are shown.

These forests constitute an impressive pantry of mushrooms, so in the area we can try the tasty scrambled eggs with “perrechicos” (St. George mushroom, *Calocybe gambosa*), one of the tastiest varieties of mushrooms.

LOBOS RIVER CANYON NATURAL PARK

On the route of this natural park, straddling the provinces of Burgos and Soria, we contemplate caves, spectacular views and even a hermitage of



la orden de los caballeros templarios, San Bartolomé. El acceso desde la provincia burgalesa se inicia en Hontoria del Pinar. En este pueblo se conservan aún dos vestigios de la época romana: un puente y una fuente, conocida como la Fuentona.

Al finalizar abril se celebra la Pingada del Mayo. Es una fiesta declarada de Interés Turístico de Castilla y León en la que los mozos del pueblo colocan verticalmente en la plaza un gran pino desprovisto de ramas, salvo las de su copa. Luego se baila y se come la tradicional caldereta de cordero, un guiso típico de la comarca de Pinares a base de carne de cordero de pasto y patatas.

PARQUE NATURAL DE LAS HOCES DEL ALTO EBRO Y RUDRÓN

Al noroeste de la provincia, un conjunto de cañones y barrancos que en algunos puntos alcanzan los 200 metros de profundidad nos adentra en este parque natural. Podemos visitar Covanera, donde se encuentra la surgencia Kárstica del Pozo Azul, puerta de acceso a la galería subacuática más larga de España, con una longitud explorada de 10,5 km. Otro lugar muy recomendable es la Fuente de Orbaneja del Castillo, un manantial que cae en cascadas hasta el río Ebro, atravesando el pueblo y dando lugar a un espectáculo visual único.

Numerosos senderos balizados permiten recorrer el parque, como el que desde Valdelateja discurre por la margen derecha del Ebro hasta llegar a Cortiguera.

En la comarca de Sedano-Las Loras, en la que se encuentra el parque, existe uno de los mayores conjuntos dolménicos de Europa. Algunas construcciones megalíticas son anteriores al año 4.000 a.C.

Muy querido por Miguel Delibes es el pueblo de Sedano, donde veraneaba con su familia y del que escribió “cielo alto, calor seco y una brisa fresca, tonificante, al morir el día”. Desde allí puede accederse a la Hoya de Huidobro, que ofrece un paseo hasta la abandonada iglesia de San Clemente, y ver minas de cobre abandonadas.

Esta comarca es una tierra recia, con un clima riguroso que incita a disfrutar de platos contundentes como la olla podrida, receta a base de alubias y productos del cerdo.

the order of the Knights Templar, San Bartolomé. Access from the province of Burgos begins in Hontoria del Pinar. In this town, two vestiges from the Roman era are still preserved: a bridge and a fountain, known as the Fuentona.

At the end of April, the Pingada del Mayo is celebrated. It is a festival declared of Tourist Interest in Castilla y León in which the town's young men place a large pine tree vertically in the square, devoid of branches, except for those in its crown. Then they dance and eat the traditional lamb stew, a typical stew from the Pinares region based on grass-fed lamb and potatoes.

HOCES DEL ALTO EBRO AND RUDRÓN NATURAL PARK

To the northwest of the province, a set of canyons and ravines that in some points reach 200 meters deep takes us into this natural park. We can visit Covanera, where the Karstic spring of Pozo Azul is located, access door to the longest underwater gallery in Spain, with an explored length of 10.5 km. Another highly recommended place is the Fuente de Orbaneja del Castillo, a spring that falls in waterfalls to the Ebro River, crossing the town and giving rise to a unique visual spectacle.

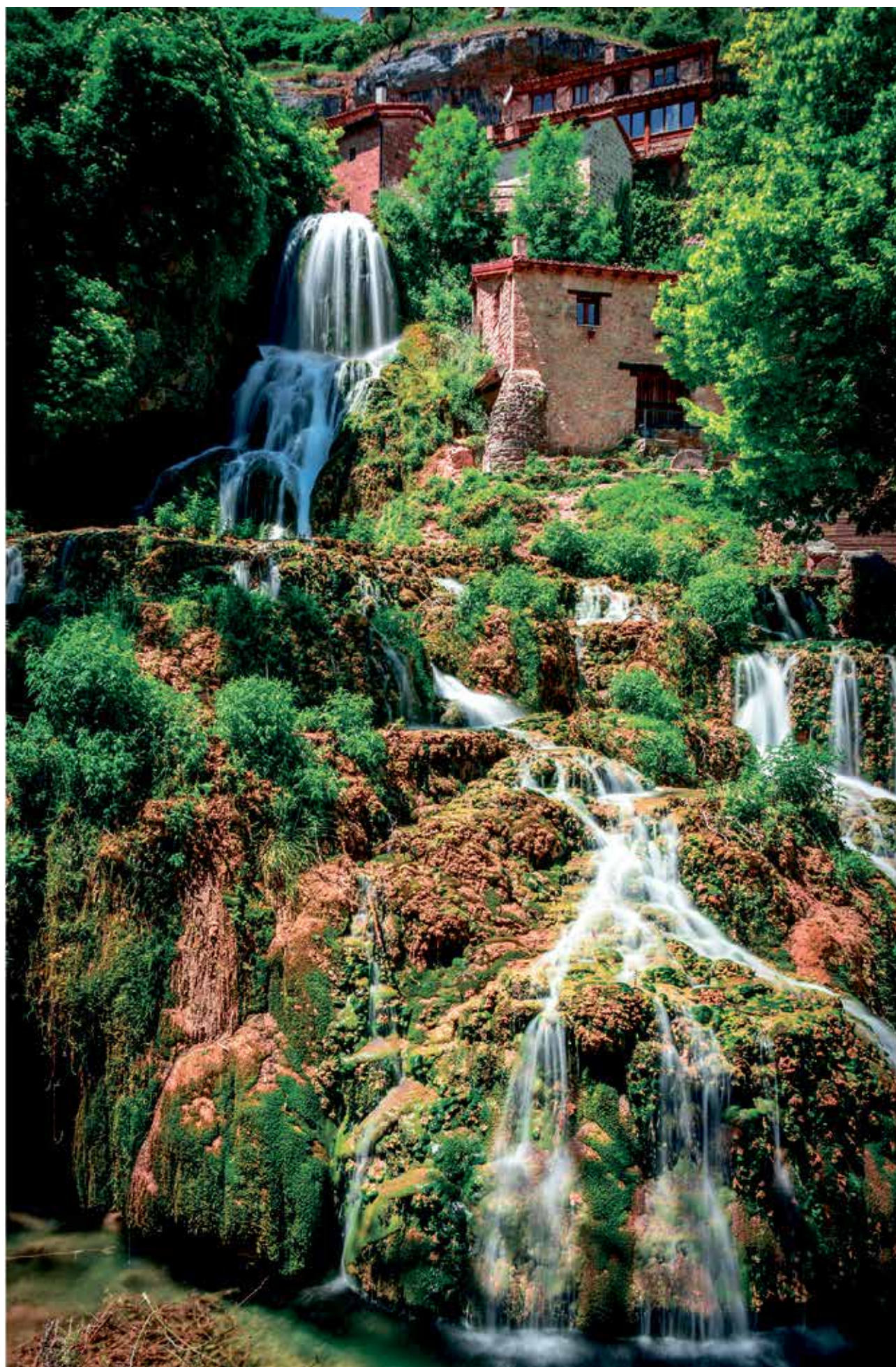
Numerous marked trails allow you to explore the park, such as the one that runs from Valdelateja along the right bank of the Ebro until reaching Cortiguera.

In the Sedano-Las Loras region, where the park is located, there is one of the largest dolmen complexes in Europe. Some megalithic constructions date back to before 4,000 BC.

Very dear to the novelist Miguel Delibes, is the town of Sedano, where he spent the summer with his family and about which he wrote “high sky, dry heat and a cool, invigorating breeze as the day died.” From there you can access the Hoya de Huidobro, which offers a walk to the abandoned church of San Clemente, and see abandoned copper mines.

This region is a rugged land, with a harsh climate that encourages you to enjoy hearty dishes such as Olla Podrida, a recipe based on beans and pork products.





Miranda de Ebro

UNA CIUDAD POR DESCUBRIR

A CITY TO DISCOVER

Ciudad cosmopolita y hospitalaria por ser un cruce de caminos entre Castilla y León, La Rioja y País Vasco, y lugar de paso de los peregrinos que realizan el Camino de Santiago Vía de Bayona, Miranda de Ebro cuenta con un rico patrimonio histórico-arquitectónico. Imprescindible es la visita al Centro de Interpretación de Miranda Antigua (CIMA), que permite pasear por su Jardín Botánico y disfrutar de una de las mejores vistas de la ciudad desde lo alto de su Castillo.

Su riqueza monumental puede apreciarse en edificios civiles, entre los que destacan la Casa de las Cadenas, mansiones palaciegas como la Casa de los Urbina y el puente de Carlos III, y en edificios religiosos, como la iglesia de Santa María, dedicada a su patrona, la Virgen de Altamira, el antiguo convento de San Francisco o la iglesia del Espíritu Santo, el templo más antiguo de los existentes en Miranda.

Para conocer la ciudad de una manera diferente, el visitante puede sumarse a las multitudinarias fiestas de San Juan del Monte, declaradas de Interés Turístico Nacional desde 2015 y de Interés Turístico Regional desde 1996, visitar sus ferias y mercados, y disfrutar de una amplia oferta de festivales de música, como Ebrovisión (Premio Fest 2022 al Festival con Mejores Actividades Paralelas) y Jazztival.

Además, es reconocido destino gastronómico, al aunar con acierto las cocinas castellana, riojana y vasca, y tradición y vanguardia en sus propuestas culinarias. Miranda luce con orgullo dos Estrellas Michelin de la mano de los restaurantes Alejandro, de Alejandro Serrano y Erre de Roca, de Alberto Molinero.

De su despensa, destaca el afamado tomate de su huerta, la 'delgadilla', así como su repostería, encabezada por el gosúa. También cuenta con bodegas de producción vitivinícola como Término de Miranda, de chacolís mirandeses, y El Ternero, la única bodega de Castilla y León con Denominación de Origen Calificada Rioja.

Cosmopolitan and hospitable city for being a crossroads between Castilla y León, La Rioja and the Basque Country, and a place of passage transit for pilgrims who make the Camino de Santiago Via de Bayona, Miranda de Ebro has a rich historical-architectural heritage. A visit to the Miranda Antigua Interpretation Center (CIMA) is essential, allowing you to stroll through its Botanical Garden and enjoy one of the best views of the city from the top of its Castle.

Its monumental wealth can be seen in civil buildings, among which the Casa de las Cadenas stands out, palatial mansions such as the Casa de los Urbina and the Charles III Bridge, and in religious buildings, such as the church of Santa María, dedicated to its patron saint, the Virgin of Altamira, the old convent of San Francisco or the church of the Holy Spirit, the oldest temple in Miranda.

To get to know the city in a different way, visitors can join the massive festivals local festivities of San Juan del Monte, declared of National Tourist Interest since 2015 and of Regional Tourist Interest since 1996, visit its fairs and markets, and enjoy a wide range of offers. of music festivals, such as Ebrovisión (Fest 2022 Award for the Festival with Best Parallel Activities) and Jazztival.

In addition, it is a recognized gastronomic destination, successfully combining Castilian, Riojan and Basque cuisine, and tradition and avant-garde in its culinary proposals. Miranda proudly wears two Michelin Stars from the restaurants Alejandro, by Alejandro Serrano, and Erre de Roca, by Alberto Molinero.

From its pantry, the famous tomato from its garden, the 'delgadilla', stands out, as well as its pastries, headed led by the gosúa. It also has wine production wineries such as Término de Miranda, from Mirandese chacolís, and El Ternero, the only winery in Castilla y León with a Rioja Qualified Designation of Origin.





Lerma

LA VILLA DUCAL PARA CONTEMPLAR Y VIVIR

THE DUCAL TOWN VILLA TO CONTEMPLATE AND LIVE

Situada sobre un altozano que domina la vega del río Arlanza, en una encrucijada de caminos, por ella pasaron romanos, suevos, visigodos y árabes, hasta que en el siglo X los reinos cristianos establecieron 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. Poseedora de uno de los conjuntos herrerianos único en el mundo, en su inconfundible silueta destaca el Palacio Ducal, construido sobre un castillo medieval y rehabilitado como Parador de Turismo, y su Plaza Mayor, una de las más grandes de España.

Lugar de gran belleza que aúna historia y un rico patrimonio, Lerma goza del reconocimiento como Pueblo más Bonito de España y seduce al visitante con una larga lista de monumentos. Entre ellos, el monasterio de San Blas, el pasadizo del Duque, el puente medieval, el Arco de la cárcel -entrada principal-, los conventos de Santa Teresa y de Santo Domingo, el monasterio de la Ascensión -el más antiguo de la villa-, la ex Colegiata de San Pedro y la ermita-humilladero del Santo Cristo. Un gran Conjunto Histórico-Artístico declarado como tal en 1965 que a su belleza suma calidad y excelencia.

La historia de Lerma va ligada también a la de personajes tan conocidos como el Duque de Lerma, el escritor romántico José Zorrilla, el botánico jesuita Baltasar Merino, el Cura Merino, Hernando de Lerma y Lope de Vega.

Su deliciosa gastronomía -con el lechazo asado en horno de leña como plato típico-, acompañada de los vinos de la DO Arlanza; sus espacios naturales protegidos, y fechas tan destacadas como la Feria de Maquinaria Agrícola y la Fiesta Barroca, convierten a Lerma en destino turístico de primera y en uno de los tres vértices del denominado Triángulo del Arlanza, junto con las vecinas Covarrubias y Santo Domingo de Silos.

Located on a hill from where it dominates overlooking the Arlanza River plain, at a crossroads, Romans, Suebi, Visigoths and Arabs passed through it, until the Christian kingdoms established their border in the 10th century. After the years of fighting, Lerma experienced its moment of splendor in the 17th century, converted into a ducal town at the service of the Austrians. The buildings and monuments in its historic center are a reflection of that era of strength. Owner of one of the unique Herrerian complexes in the world, its unmistakable silhouette highlights the Ducal Palace, built on a medieval castle and rehabilitated as a Parador de Turismo, and its Plaza Mayor, one of the largest in Spain.

A place of great beauty that combines history and a rich heritage, in 2017 Lerma was acknowledged to be one of the Most Beautiful villages in Spain and it seduces visitors with a long list of monuments. Among them, the monastery of San Blas, the Duke's passage, the medieval bridge, the Arch of the prison - main entrance -, the convents of Santa Teresa and Santo Domingo, the monastery of the Ascension - the oldest in the town -, the former Collegiate Church of San Pedro and the hermitage-humilladero of Santo Cristo. A large Historical-Artistic Complex declared as such in 1965 that adds quality and excellence to its beauty.

The history of Lerma is also linked to that of such well-known characters as the Duke of Lerma, the romantic writer José Zorrilla, the Jesuit botanist Baltasar Merino, the Cura Merino, Hernando de Lerma and Lope de Vega.

Its delicious gastronomy - with lamb roasted in a wood oven as a typical dish -, accompanied by DO Arlanza wines; Its protected natural spaces, and such notable dates as the Agricultural Machinery Fair and the Baroque Festival, make Lerma a first-class tourist destination and one of the three vertices of the so-called Arlanza Triangle, along with the neighboring Covarrubias and Santo Domingo de Silos.





Covarrubias

UNA PRINCESA NÓRDICA EN LA CUNA DE CASTILLA

A NORDIC PRINCESS IN THE CRADLE OF CASTILE

Covarrubias, uno de los Pueblos Más Bonitos de España, está situada a orillas del río Arlanza, en el primer tramo del Camino del Cid. Es conocida como la cuna de Castilla porque en ella tenía su centro de poder Fernán González, primer conde soberano de Castilla. De él toma Covarrubias el nombre de su famoso torreón, una joya de la arquitectura militar, del siglo X, que muestra una de las mayores exposiciones de armas de asedio de época medieval de Europa.

La villa rachelita está declarada Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico. Ejemplo destacado de su rico patrimonio es la Ex Colegiata de San Cosme y San Damián, donde se encuentra el sarcófago con los restos de la princesa Kristina de Noruega, cuñada de Alfonso X el Sabio, o el Museo Parroquial. Sobresale el Tríptico de los Reyes Magos, del siglo XV, de Gil de Siloé.

De su arquitectura tradicional, caracterizada por casas blancas con fachadas de adobe y entramado de madera, un exponente significativo es la Casa de Doña Sancha, del siglo XV. Otros alicientes son los restos de las murallas o el arco del edificio que albergó el Archivo del Adelantamiento de Castilla, construido en 1575 por orden de Felipe II. Hoy, sede de la Oficina de Información y Turismo y del Museo del Libro. El Rollo jurisdiccional o Picota, en el barrio del Arrabal; o la ermita de San Olav, construcción del siglo XXI ligada a Olav Haraldson y la princesa Kristina, son también obligada visita.

Situada en un marco incomparable como es el Parque Natural Sabinas del Arlanza-La Yecla, cuenta con ocho rutas de senderismo señalizadas para realizar tanto andando como en bici.

A eventos de gran interés turístico en su calendario como la Feria de la Trufa Negra y el Descenso del Arlanza, sumará un nuevo reclamo, el Museo Carlos Simi-Sad Hill.

Covarrubias, one of the Most Beautiful Towns in Spain, is located on the banks of the Arlanza River, on the first stretch of the Camino del Cid. It is known as the cradle of Castile because Fernán González, the first sovereign count of Castile, had his center of power there. Covarrubias takes the name of its famous tower from him, a jewel of military architecture, from the X Century, which displays one of the largest exhibitions of medieval siege weapons in Europe.

Villa Rachelita is declared a Site of Cultural Interest with the category of Historical Site. A notable example of its rich heritage is the Former Collegiate Church of San Cosmas and San Damiano, where the sarcophagus with the remains of Princess Kristina of Norway, sister-in-law of Alfonso X the Wise, is located, or the Parish Museum. The Triptych of the Three Wise Men stands out, from the XV century, by Gil de Siloé.

Of its traditional architecture, characterized by white houses with adobe and half-timbered facades, a significant exponent is the Casa de Doña Sancha, from the 15th century. Other attractions are the remains of the walls or the arch of the building that housed the Archive of the Advancement of Castile, built in 1575 by order of Philip II. Today, headquarters of the Information and Tourism Office and the Book Museum. The jurisdictional Rollo or Picota, in the Arrabal neighborhood; or the hermitage of San Olav, a XXI century construction linked to Olav Haraldson and Princess Kristina, are also a must-see.

Located in an incomparable setting such as the Sabinas del Arlanza-La Yecla Natural Park, it has eight marked hiking routes to do both on foot and by bike.

To events of great tourist interest on its calendar such as the Black Truffle Fair and the Descent of the Arlanza, it will add a new attraction, the Carlos Simi-Sad Hill Museum.





Medina de Pomar

LA CIUDAD DE LAS ALTAS TORRES

THE CITY WITH HIGHT TOWERS

Pasear por el Casco Histórico de Medina de Pomar es volver al pasado, a una época medieval con calles estrechas, barrio judío y recintos amurallados. La Ruta de las Manzanas o el Museo a cielo abierto nos permiten descubrir el legado artístico de una ciudad conjunto histórico-artístico desde 1973, que atesora singulares espacios de gran valor patrimonial. Uno de los más destacados es el Alcázar de los Velasco o de los Condestables, conocido como ‘Las Torres’, declarado Bien de Interés Cultural en 1931. En su interior alberga el Museo Histórico de Las Merindades.

En un lugar con tanto poder de la nobleza sobresalen las edificaciones de carácter religioso como las iglesias de Santa Cruz y de Nuestra Señora del Rosario, el convento de San Pedro y el Monasterio de Santa Clara, fundado en el año 1313. A escasos metros encontramos la ermita de San Millán, una pequeña edificación románica del siglo XII, actual Centro de Interpretación del Arte Románico de Las Merindades, integrado en la Red de Museos Vivos.

De los acontecimientos históricos, uno de los más recordados es el paso por la ciudad del emperador Carlos I de España y V de Alemania en su último viaje desde Laredo al Monasterio de Yuste, donde se reclusó hasta su muerte. En la actualidad, la Ruta de Carlos V conmemora este hecho cada tercer fin de semana de octubre, una Fiesta de Interés Turístico Regional.

Medina de Pomar, por su ubicación geográfica, puede presumir también de una gran riqueza natural y paisajística. Sus barrios y pedanías están unidos a través de una red de senderos y el Camino Natural Vía Verde del Santander-Mediterráneo transcurre por la antigua estación de tren. Además, la multitud de cultivos con que cuenta dan prueba de que los productos de la huerta forman parte de la gastronomía del lugar, con la lechuga de Medina como reina.

Walking through the Historic Center of Medina de Pomar is going back to the past, to a medieval era to middle ages with narrow streets, a Jewish quarter and walled enclosures. The Route of the Apples or the open-air Museum allowS us to discover the artistic legacy of a historical-artistic city historic artistic ensemble since 1973, which treasures unique spaces of great heritage patrimonial value. One of the most notable is the Alcázar de los Velasco or de los Condestables, known as ‘Las Torres’, declared a Site of Cultural Interest in 1931. Inside it houses the Historical Museum of Las Merindades.

In a place with so much power of the nobility, the religious buildings stand out, such as the churches of Santa Cruz and Nuestra Señora del Rosario, the convent of San Pedro and the Monastery of Santa Clara, founded in the year 1313. A few meters away we find the hermitage of San Millán, a small Romanesque building from the 12th century, current Interpretation Center of Romanesque Art of Las Merindades, integrated into the Network of Living Museums.

Of the historical events, one of the most remembered is the passage through the city of Emperor Charles I of Spain and V of Germany on his last trip from Laredo to the Monastery of Yuste, where he was confined until his death. Currently, the Carlos V Route commemorates this fact every third weekend in October, a Festival of Regional Tourist Interest.

Medina de Pomar, due to its geographical location, can also boast great natural and landscape wealth. Its neighborhoods and districts are linked through a network of trails and the Santander-Mediterranean Greenway Natural Trail runs through the old train station. Furthermore, the multitude of crops it has are proof that garden products are part of the local gastronomy, with Medina lettuce as King as queen





Aranda de Duero

UNA HISTORIA CONTADA A TRAVÉS DEL VINO

A STORY TOLD THROUGH WINE

El corazón de la Ribera del Duero late al ritmo de una ciudad que ha hecho de los vinos, la gastronomía, el patrimonio y la música su mejor carta de presentación.

Sus bodegas subterráneas declaradas Bien de Interés Cultural en 2015 se han convertido en uno de sus principales atractivos. Constituyen una red de túneles y galerías, excavadas y construidas en el centro histórico en época medieval, que sorprende al visitante.

Las iglesias de Santa María la Real y de San Juan Bautista (hoy Museo Sacro de San Juan) así como la iglesia de San Nicolás de Bari en el barrio de Sinovas y las sargas sobre la vida de San Pedro Regalado, que se encuentran en el Monasterio de la cercana localidad de La Aguilera, cuentan también con la declaración de BIC y su visita es imprescindible.

Para entender mejor ciertos aspectos de la historia de esta villa, en la que el vino y la gastronomía—¡qué decir de su lechazo asado!—son parte indispensable de su cultura y su historia, nos acercaremos a conocer los distintos recursos turísticos y museos como el CIAVIN -Centro de la Arquitectura Asociada al Vino- y la Bodega de las Ánimas, además del Museo de Arte Sacro, el Museo de Pintura Casa de las Bolas -Colección Permanente Félix Cañada-, el Museo de Cerámica, el Museo de los juegos tradicionales así como el Museo del Tren.

No nos olvidamos de las riberas de sus ríos con sus senderos para descubrir y vivir su naturaleza.

Aranda celebra distintos eventos durante todo el año de carácter cultural, religioso, festivo, enoturístico, deportivo y musical que bien merecen disfrutar de una estancia en la ciudad.

Para más información contactar con la Oficina Municipal de Turismo: 947 510 476

In the heart of Ribera del Duero, the city pulses with a rhythm that celebrates wine, gastronomy, heritage, and music. Its underground wine cellars, recognized as Cultural Heritage Sites in 2015, have become a major draw. These medieval tunnels and galleries, carved out in the historic center, enchant visitors with their unique charm.

The churches of Santa María la Real and San Juan Bautista (now the Sacred Museum of San Juan), along with the church of San Nicolás de Bari in the Sinovas neighborhood and the tapestries illustrating the life of San Pedro Regalado at the Monastery in nearby La Aguilera, are also designated Cultural Heritage Sites and offer compelling visits.

To gain a deeper understanding of this town, where wine and gastronomy—especially the famed roast suckling lamb—are integral to its culture and history, explore local attractions such as CIAVIN (Center for Wine-Associated Architecture), Bodega de las Ánimas, Museo de Arte Sacro, Museo de Pintura Casa de las Bolas (Félix Cañada Permanent Collection), Museo de Cerámica, Museo de los Juegos Tradicionales, and Museo del Tren.

Don't miss the riverside trails that invite you to experience the area's natural beauty.

Aranda de Duero hosts a variety of cultural, religious, festive, enotourism, sports, and musical events throughout the year, making it a destination well worth exploring.

For more information, please contact the Municipal Tourist Office: +34 947 510 476.





Burgos, si las viñas hablasen

Burgos, if the vineyards could talk

LA EXCELENCIA DE LA TIERRA CONVERTIDA EN VINO

THE EXCELLENCE OF THE LAND TURNED INTO WINE

Burgos atesora el culto a la tradición, que además del inmenso bagaje monumental incluye la cultura viva de comer y beber bien. Decía Louis Pasteur que hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros. Y ese camino siguieron en esta tierra bendecida para hacer buen vino.

La DO Ribera del Duero es la más conocida y reconocida con innumerables premios internacionales. En muy pocos años ha conquistado a los más conocidos prescriptores de vinos, a los más afamados escritores gastronómicos del mundo y a todos nosotros, gracias a la autenticidad de su sabor imposible de encontrar en otras tierras.

El clima extremo y la altitud de sus viñas son señas de identidad de Ribera del Duero. La variedad de uva tempranillo, perfectamente aclimatada a la tierra dura y seca de la provincia y al clima duro, da vinos de una gran complejidad, voluptuosos y profundos.

Es significativo que más del 70% de los viñedos de la Ribera del Duero se ubique en la provincia de Burgos. También son los más diversos, ya que la mayor diferencia de suelos y altitudes se encuentra en nuestra provincia.

La otra denominación es Arlanza, a unos cuarenta kilómetros al sur de la ciudad de Burgos, un tesoro vinícola que está comenzando a ser valorado y respetado por los amantes del buen vino. Los viñedos de Arlanza están todavía a mayor altitud, con majuelos a mil metros, tan bellos como El Quemado, cerca de Covarrubias. La variedad principal es la Tempranillo, la gran variedad del Duero.

Las dos denominaciones comparten las mismas variedades de uva, principalmente Tempranillo; las mismas condiciones climáticas difíciles, imprescindibles para un gran vino; y unas bodegas dignas de visitar.

Burgos treasures the cult of tradition, which, in addition to its immense monumental heritage, includes the living culture of eating and drinking well.

Louis Pasteur said that there is more philosophy and wisdom in a bottle of wine than in all books. In this blessed land, they have followed that path to make good wine.

The DO Ribera del Duero is the best known and recognized, with countless international awards. In just a few years, it has conquered the best-known wine critics, the most famous gastronomic writers in the world, and all of us, thanks to the authenticity of its flavor, which is impossible to find in other lands.

The extreme climate and the altitude of its vineyards are hallmarks of Ribera del Duero. The Tempranillo grape variety, perfectly acclimated to the hard, dry land of the province and its harsh climate, produces wines of great complexity, voluptuousness, and depth.

It is significant that more than 70% of the vineyards in Ribera del Duero are located in the province of Burgos. They are also the most diverse, as the greatest variety in soils and altitudes is found in our province.

The other appellation is Arlanza, about forty kilometers south of the city of Burgos. This wine treasure is beginning to be valued and respected by lovers of good wine. The Arlanza vineyards are at an even higher altitude, with hawthorn trees at a thousand meters, as beautiful as El Quemado, near Covarrubias. The main variety is Tempranillo, the great variety from the Duero.

The two appellations share the same grape varieties, mainly Tempranillo; the same challenging climatic conditions, essential for great wine; and some wine-ries worth visiting.





BODEGAS NABAL



ENOTURISMO – HOSPITALIDAD – NATURALEZA • WINE TOURISM – HOSPITALITY – NATURE

En el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en Gumiel de Izán, la historia se hace vino de la mano de la familia Navarro Balbás. Bodegas Nabal es el nuevo proyecto de una familia de tradición vinícola forjado a partir de años de experiencia en la elaboración de vinos D.O. Además de su excelente oferta de vinos, Bodegas Nabal se ha convertido en un referente del enoturismo en la región. La bodega cuenta con una acogedora zona social y ofrece visitas guiadas, permitiendo conocer el proceso de elaboración de sus vinos y catas dirigidas en varios idiomas. Los visitantes pueden disfrutar de una visita en familia y participar en actividades divertidas diseñadas especialmente para los más pequeños. Para los amantes del vino que buscan experiencias nuevas, se ofrece una inmersión enológica muy enriquecedora. En Bodegas Nabal, el enoturismo es una oportunidad para compartir la pasión por el vino en un entorno privilegiado.

In the heart of the Ribera del Duero Designation of Origin, in Gumiel de Izán, the Navarro Balbás family transforms history into wine. Bodegas Nabal is the new project of a family with a winemaking tradition forged through years of experience in the production of D.O. wines. In addition to its excellent wine offerings, Bodegas Nabal has become a benchmark for wine tourism in the region. The winery boasts a cozy social area and offers guided tours, allowing visitors to learn about the winemaking process and participate in tastings conducted in several languages. Visitors can enjoy family visits and participate in fun activities designed especially for children. For wine lovers seeking new experiences, Bodegas Nabal offers an enriching oenological immersion. At Bodegas Nabal, wine tourism provides an opportunity to share a passion for wine in a privileged environment.

A1 salida 168 · Valle de Nabal. Gumiel de Izán · Tl. 947 544 218 · bodegasnabal.com

TORREMILANOS



NATURALEZA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN • NATURE AT ITS FINEST

Uvas cultivadas desde el respeto a la biodiversidad. Un viñedo con más de cien años de historia que lleva a la mesa vinos con alma. Adentrarse en el universo Torremilanos, a las afueras de Aranda de Duero, es ser testigo de la apuesta de la familia Peñalba López por el medio ambiente y la calidad, certificando todos sus vinos como ecológicos y biodinámicos. Fundada en 1903 y con 200 hectáreas de viñedo, la filosofía de Torremilanos pasa por devolver a la tierra más de lo que de ella se recibe. Sus vinos se organizan en torno a las D.O. Ribera del Duero, Castilla y León y Cava y sus espumosos son los únicos certificados como D.O. Cava en Ribera del Duero. Finca Torremilanos ofrece al visitante una experiencia enoturística para descubrir todo sobre el mundo del vino a través de su viñedo, su tonelería y sala de barricas. Y para reuniones, eventos y celebraciones, el hotel bodega y el restaurante permiten vivir momentos inolvidables.

In the heart of the Spanish countryside near Aranda de Duero, Torremilanos vineyard blends nature and tradition. Established in 1903 and led by the Peñalba López family, this estate produces organic and biodynamic wines with a deep respect for biodiversity crafting wines that are rich in soul and character. Their philosophy is simple: give back to the land more than what is taken.

Torremilanos' wines are celebrated under D.O. Ribera del Duero, Castilla y León, and D.O. Cava, with unique sparkling wines certified in the Ribera del Duero region.

For an immersive wine tourism experience, Finca Torremilanos offers a journey into viticulture. Explore lush vineyards, visit the cooperage, and see the barrel room where wines age to perfection. The winery's charming hotel and restaurant provide an idyllic setting for meetings, events, and celebrations, ensuring unforgettable moments in a breathtaking locale.

N-122, km. 274. Aranda de Duero • Tl. 947 512 852 • torremilanos.com

PAGO DE LOS CAPELLANES



VINOS DE PAISAJE, HISTORIA Y TIEMPO • WINES OF LANDSCAPE, HISTORY AND TIME

Fundada hace 28 años por Paco Roder y Conchita Villa, Pago de los Capellanes recorre paisajes de viña que embrujan y hablan de tradiciones y saberes que pasan de generación a generación, buscando siempre la excelencia. Ubicada en Pedrosa de Duero, la bodega destaca por elaborar vinos de intensidad y carácter. Cepas asentadas en suelos idóneos y uvas sometidas a un clima de extremos obsequian cosechas vendimiadas a mano que en la tranquilidad de la bodega continúan el proceso de fermentación y maduración. Una visita a las instalaciones permite descubrir los secretos de la elaboración y el placer del vino en una experiencia única para los sentidos. A sus siete vinos tintos de la Ribera del Duero, Pago de los Capellanes suma cuatro blancos del valle gallego de Valdeorras. Allí donde la viticultura dialoga en la intimidad con la naturaleza, surge O Luar do Sil, la segunda bodega de la familia, hecha realidad en 2014.

Founded 28 years ago by Paco Roder and Conchita Villa, Pago de los Capellanes travels through vineyard landscapes that enchant and speak of traditions and knowledge that are passed from generation to generation, always seeking excellence. Located in Pedrosa de Duero, the winery stands out for producing wines of intensity and character. Vines planted in ideal soils and grapes subjected to an extreme climate provide hand-harvested harvests that continue the fermentation and maturation process in the tranquility of the winery. A visit to the facilities allows you to discover the secrets of wine production and the pleasure of wine in a unique experience for the senses. Pago de los Capellanes adds four white wines from the Galician valley of Valdeorras to its seven red wines from Ribera del Duero: Where viticulture dialogues in intimacy with nature. “O Luar do Sil emerges”, the family’s second winery, became a reality in 2014.

Camino de la Ampudia s/n. Pedrosa de Duero · Tl. 947 530 068 · pagodeloscapellanes.com

CILLAR DE SILOS



VINOS CON CUERPO Y ALMA • WINES WITH BODY AND SOUL

Visitar Cillar de Silos en Quintana del Pidio es entrar en el Jardín de la Ribera del Duero. La bodega, con nombre en honor al monje Cillero del Monasterio de Silos, hereda la historia local. Durante siglos el vino para el monasterio se aprovisionaba en esta localidad. La familia Aragón-García, actual propietaria, lo es desde su fundación en 1994. Los valores diferenciales de esta bodega familiar son el uso de uvas autóctonas, la búsqueda de viñas viejas, su apuesta por la variedad de uva blanca Albillo Mayor y una continua inversión en más de 150 hectáreas de viñedo. Sus vinos, tintos, blancos y rosados, reflejan el carácter de un terruño mimado en una de las zonas de mayor altura en viñedos y con los vinos más elegantes de la Ribera del Duero. En Cillar de Silos, el visitante forma parte de la historia del vino y vive una experiencia única descubriendo su bodega subterránea del siglo XVII y el proceso de elaboración de sus caldos.

Visiting Cillar de Silos in Quintana del Pidio is like stepping into the Garden of the Ribera del Duero. The winery, named in honor of the Cillero monk from the Monastery of Silos, carries the local history. For centuries, wine for the monastery was sourced from this region. The Aragón García family has owned the winery since its founding in 1994.

The unique attributes of this family-run winery include the use of native grape varieties, a focus on old vineyards, a commitment to the Albillo Mayor white grape, and a continuous investment in over 150 hectares of vineyards.

Their wines—red, white, and rosé—reflect the character of a terroir nurtured in one of the highest-altitude regions for vineyards, producing some of the most elegant wines in the Ribera del Duero. At Cillar de Silos, visitors become part of the wine's history and enjoy a unique experience discovering its 17th-century underground cellar and the winemaking process.

Paraje el Soto, s/n. Quintana del Pidio • Tl. 947 545 126 • cillardesilos.es

EL LAGAR DE ISILLA



EXPERIENCIAS Y SENSACIONES ÚNICAS • UNIQUE EXPERIENCES AND SENSATIONS

De una bodega subterránea del siglo XV en el casco antiguo de Aranda de Duero a una finca de estilo colonial de 1890 en La Vid. Bodegas El Lagar de Isilla comenzó su andadura en 1995 y es fruto del proyecto de reforma de la antigua bodega tradicional y construcción de las nuevas instalaciones de elaboración y crianza. La familia Zapatero Pinto comenzó a escribir su historia a 12 metros de profundidad, donde elaboraron las primeras 50.000 botellas. Visitar El Lagar de Isilla permite disfrutar de experiencias y sensaciones únicas. 55 hectáreas de viñedos; vinos artesanales amparados bajo el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero; una tienda gourmet; un club de amigos y un hotel restaurante con un Spa del Vino conforman un complejo enológico distinguido con el Premio al Mérito Enoturístico que otorga Rutas de Vino de España. Allí podemos compartir la pasión por el vino acompañado de los mejores productos de la Ribera del Duero.

From a 15th century underground winery in the old town of Aranda de Duero to a colonial-style estate from 1890 in La Vid. Bodegas El Lagar de Isilla began its journey in 1995 and is the result of the project to reform the old traditional winery and build the new production and aging facilities. The Zapatero Pinto family began writing their story 12 meters deep, where they produced the first 50,000 bottles. By Visiting El Lagar de Isilla you will enjoy unique experiences and sensations. 55 hectares of vineyards; artisanal wines protected under the seal of the Ribera del Duero Denomination of Origin; a gourmet shop; A friends club and a hotel-restaurant with a Wine Spa make up a wine complex distinguished with the Wine Tourism Merit Award granted by Spanish Wine Routes. There we can share the passion for wine together with the best products from Ribera del Duero.

Camino Real, 1 La Vid. • Tl. 947 530 434 • bodegasellagardeisilla.com

CONDADO DE HAZA



HOMENAJE A LA TIERRA • TRIBUTE TO THE EARTH

En el corazón de la Ribera del Duero, nos encontramos Condado de Haza, un château castellano ubicado en Roa donde la familia Fernández Rivera rinde homenaje al terruño desde 1988. Rodeado por 200 hectáreas de viñedo de Tempranillo, el château nos invita a conectar con la tierra y sus vinos en un homenaje a Castilla. Sus experiencias de enoturismo nos permiten conocer el proceso de elaboración del vino y también disfrutar de caminatas por la finca y viñedo. Desde 1993, Condado de Haza es una finca 360°, donde se produce el ciclo vital del vino. Ofrecen experiencias inmersivas como visitas guiadas a la viña y bodega, en castellano e inglés; degustaciones de vinos y productos gourmet; visitas privadas, degustando los Reserva y Gran Reserva; una CamiCata Sensorial; experiencias enogastrónomicas a la carta para grupos de amigos o empresas y espacios únicos para bodas o eventos MICE. Todas las experiencias están disponibles en www.vindesia.com

In the heart of the Ribera del Duero, we find Condado de Haza, a Castilian château located in Roa, where the Fernández Rivera family has been honoring the terroir since 1988. Surrounded by 200 hectares of Tempranillo vineyards, the château invites us to connect with the land and its wines in a tribute to Castilla. Its wine tourism experiences allow visitors to learn about the wine-making process and enjoy walks through the estate and vineyards. Since 1993, Condado de Haza has been a 360° estate, encompassing the entire life cycle of wine production. They offer immersive experiences such as guided tours of the vineyard and winery in both Spanish and English, wine and gourmet product tastings, private tours featuring Reserva and Gran Reserva wines, a Sensory Walk (CamiCata Sensorial), bespoke enogastronomic experiences for groups of friends or companies, and unique venues for weddings or MICE events. All experiences are available in www.vindesia.com

Ctra. Horra, s/n. Berlangas de Roa · Tl. 947 525 254 · familiafernandezrivera.com

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARLANZA



SENTIR LA ESENCIA DE CASTILLA • SAVORING THE ESSENCE OF CASTILE

Para tomar una copa o acompañando todo tipo de gastronomía, los vinos de Arlanza—tintos, blancos y rosados—conquistán paladares más allá de su demarcación geográfica, en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes hasta su confluencia con el Pisuerga y sureste de Palencia. 67 núcleos de población—54 burgaleses y 13 palentinos—, y más de 450 hectáreas de viñedos entre 750 y 1.200 metros de altitud conforman la Denominación. Aunque la tradición vitivinícola en esta comarca se remonta al siglo X, en el seno de los monasterios, el reconocimiento de la Denominación se produjo en 2007, gracias a un grupo de entusiastas del vino que en 1995 se marcaron por objetivo recuperar el esplendor del sector vitivinícola de la zona. En Lerma se encuentra la sede del Consejo Regulador. 27 bodegas y productores integran una Denominación cuyo rasgo característico es que la recogida de la uva es la más tardía de todas las españolas.

Whether enjoyed in a glass on its own or paired with a variety of culinary delights, Arlanza wines—reds, whites, and rosés—captivate palates far beyond their geographical borders. Originating from the middle and lower valley of the Arlanza River and its tributaries, extending to their confluence with the Pisuerga River and the southeastern part of Palencia, these wines are a true testament to their region. The Denomination of Origin comprises 67 population centers—54 in Burgos and 13 in Palencia—and over 450 hectares of vineyards situated between 750 and 1,200 meters above sea level. Although the winemaking tradition in this area dates back to the 10th century within the monasteries, the official recognition of the Denomination came in 2007, thanks to a group of wine enthusiasts who, in 1995, set out to restore the region's viticultural splendor. The Regulatory Council is headquartered in Lerma. The Denomination includes 27 wineries and producers, distinguished by the fact that the grape harvest here is the latest in all of Spain.



Castilla y León, una tierra para saborear

Castilla y León, *a land to savor*

Cuando planeamos una escapada queremos que la experiencia sea plena. Imaginamos largos paseos al atardecer entre viñedos, senderos que surcan bosques milenarios y, por qué no, disfrutar de un buen vino, frente a una mesa repleta de manjares, desde el pan recién horneado hasta un buen asado, acompañado de una ensalada elaborada con las mejores hortalizas de temporada.

“**Tierra de Sabor**” es ese corazón que late en cada uno de los alimentos que anhelamos al imaginar nuestro viaje por cada una de las nueve provincias que conforman Castilla y León: la cultura o el impresionante legado natural que conservan todos sus rincones, aderezado con el extraordinario patrimonio alimentario de un vasto territorio.

“**Tierra de Sabor**” es la marca de garantía de los alimentos de Castilla y León. En la actualidad, cerca de 900 productores, en su mayor parte artesanos o pequeñas empresas asentadas en el medio rural, y 6.000 productos lucen el corazón amarillo en sus envases o etiquetado, ocupando un espacio único. Carnes, tanto frescas como transformadas, vinos, derivados de cereales, quesos, frutas y hortalizas, legumbres y un largo etcétera. ¡Sabemos que no vas a conformarte solo con probar uno de ellos!

When we plan a getaway, we want the experience to be complete. We imagine long walks at sunset through vineyards, trails winding through ancient forests, and, why not, enjoying a good wine in front of a table full of delicacies—from freshly baked bread to a well-prepared roast accompanied by a salad made with the best seasonal vegetables.

“**Tierra de Sabor**” is the heartbeat in every food we crave as we imagine our journey through each of the nine provinces that make up Castilla y León: the culture, the impressive natural legacy preserved in every corner, enhanced by the extraordinary food heritage of a vast territory.

“**Tierra de Sabor**” is the quality mark for the foods of Castilla y León. Currently, nearly 900 producers, mostly artisans or small companies based in rural areas, and 6,000 products proudly display the yellow heart on their packaging or labeling, occupying a unique space. Meats, both fresh and processed, wines, cereal derivatives, cheeses, fruits and vegetables, legumes, and much more. It’s hard to choose just one.





‘TIERRA DE SABOR, EL SELLO DE EXCELENCIA
QUE ABANDERA CON ORGULLO AL SECTOR
AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN’



‘TIERRA DE SABOR, THE SEAL OF EXCELLENCE
PROUDLY REPRESENTATIVE THE AGRI-FOOD
SECTOR OF CASTILLA Y LEÓN’





UNA REGIÓN QUE MIMA A SU ENTORNO NATURAL

La marca de garantía nació en el año 2009 con el objetivo de impulsar la notoriedad y el prestigio del sector agroalimentario de Castilla y León y garantizar a clientes y consumidores la identificación del origen y la autenticidad del producto de forma precisa, asegurando un alto nivel de calidad, defendiendo la labor de los productores y diferenciando las enseñanzas de la región en un mercado cada vez más competitivo. En la actualidad, se ha convertido en todo un referente agroalimentario, —es el sello de garantía más conocido por los consumidores españoles—, por eso Tierra de Sabor te invita a disfrutar de los aromas, sensaciones y la calidad de siempre como nunca antes había sido posible, conjugando tradición e innovación.

Esta apuesta por la excelencia de todo el sector agroalimentario de Castilla y León, bajo el sello de **“Tierra de Sabor”**, ha fructificado en una gran marca de dimensión nacional, que se sustenta en tres pilares fundamentales: territorio, alimentos de calidad y, como no, la gastronomía, para que puedas celebrar alrededor de una mesa grandes momentos en familia, con amigos o, por qué no, disfrutar de un momento único, exclusivamente tuyo.

“Tierra de Sabor” es, en definitiva, el corazón de toda una región que mira y mimar a su entorno natural, denominador común de su riqueza, una suma de esfuerzos que nos ha permitido crear una gran marca, ocupar un espacio único de productos que tienen tradición, historia y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados.

Quince años después de iniciar su camino, **“Tierra de Sabor”** se ha convertido en la mayor despensa de Europa. Pero, sobre todo, en una manera diferente de hacer las cosas, con dedicación, esmero, cuidando cada detalle... **“Tierra de Sabor”** es, en definitiva, **el arte de degustar la vida.**

A REGION THAT PAMPERS ITS NATURAL ENVIRONMENT

“Tierra de Sabor” guarantee mark was created in 2009 with the aim of boosting the notoriety and prestige of the agri-food sector of Castilla y León and ensuring customers and consumers can precisely identify the origin and authenticity of the product, guaranteeing a high level of quality, defending the work of producers, and distinguishing the brands of the region in an increasingly competitive market. Today, it has become a true agri-food benchmark—it is the most recognized guarantee mark among Spanish consumers. That’s why Tierra de Sabor invites you to enjoy the aromas, sensations, and quality like never before, combining tradition and innovation.

This commitment to excellence in the entire agri-food sector of Castilla y León, under the **“Tierra de Sabor”** seal, has resulted in a great national brand, based on three fundamental pillars: territory, quality foods, and, of course, gastronomy, so you can celebrate great moments around a table with family, friends, or enjoy a unique moment just for yourself.

“Tierra de Sabor” is the heart of an entire region that cares for and cherishes its natural environment, the common denominator of its wealth—a sum of efforts that have allowed the creation of a great brand, occupying a unique space of products with tradition, history, and the names and surnames of the producers of the raw materials with which they are made.

Fifteen years after embarking on its journey, **“Tierra de Sabor”** has become the largest pantry in Europe. But, above all, it’s a different way of doing things, with dedication, meticulousness, caring for every detail. **“Tierra de Sabor”** is, ultimately, **the art of savoring life.**

ELOGIO A LA TIERRA

Ode to the land

La geografía burgalesa preserva la cultura popular a través de recetas tradicionales y la elaboración artesanal de materias primas de la gastronomía local como la morcilla, el lechazo, la olla podrida y el queso, además de otros productos como la trucha, los frutos de la huerta, la carne de caza y la miel. Burgos forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO por su enfoque en la gastronomía y la Evolución Humana.

CARNES

Desde el valle de Valdebezana alcanzamos los bellos lugares situados en torno al Pantano del Ebro donde pasta libremente el ganado. Una institución en Burgos es el Lechazo asado, especialmente destacado en Aranda de Duero, Lerma y La Bureba. En Castilla y León hay cuatro razas autóctonas -Churra, Castellana, Ojalada y Merina-, siendo la Churra la más valorada por su carne suave y jugosa. El lechal logra su inigualable sabor porque solo ha sido alimentado con leche materna,

LA MORCILLA DE BURGOS

Destacado manjar de la gastronomía local y mundial, se elabora con arroz, cebolla horcal, sangre, manteca de cerdo y especias. El arroz se incorporó en el siglo XVIII gracias a los carreteros que lo trajeron de Valencia, donde llevaban la madera obtenida de los pinos de la sierra. Actualmente, este 'sushi castellano' vive su edad de oro gracias a la promoción por gourmets y chefs con Estrella Michelin.

LA HUERTA

La horticultura es parte de la vida diaria en la provincia, especialmente en el norte, entre Bureba y Merindades, donde el clima favorable de valles como Tobalina, permite el cultivo de frutas tan sabrosas como la manzana reineta y la cereza, así como diversas verduras.

LAS LEGUMBRES

La cocina tradicional de Burgos se caracteriza asimismo

The landscape of Burgos preserves local culture through traditional recipes and artisanal production of key gastronomic staples such as morcilla (blood sausage), lechazo (roast lamb), olla podrida (stew), and cheese, as well as other products like trout, garden produce, game meat, and honey. Burgos is part of the UNESCO Creative Cities of Gastronomy network due to its emphasis on both gastronomy and Human Evolution.

MEATS

From the Valdebezana Valley, we reach the picturesque areas around the Ebro Reservoir, where livestock graze freely. A local institution is lechazo asado, especially renowned in Aranda de Duero, Lerma, and La Bureba. Castilla y León boasts four native breeds—Churra, Castellana, Ojalada, and Merina—with Churra being the most prized for its tender, juicy meat. Lechazo achieves its unique flavor because it is fed exclusively on mother's milk.

MORCILLA DE BURGOS

A standout delicacy in both local and global cuisine, morcilla de Burgos is made with rice, onion, blood, pork fat, and spices. Rice was introduced in the 18th century by cart drivers who brought it from Valencia, where they transported timber from the mountain pines. Today, this 'Castilian sushi' is experiencing a golden age, thanks to its promotion by gourmet chefs and Michelin-starred restaurants.

THE GARDEN

Horticulture is a daily part of life in the province, especially in the north, between Bureba and Merindades. The favorable climate in valleys like Tobalina allows for the cultivation of delicious fruits such as reineta apples and cherries, as well as a variety of vegetables.

LEGUMES

Traditional Burgos cuisine is also characterized by its





por el uso de legumbres—alubias, garbanzos y lentejas—a menudo combinadas con patatas, arroz o chorizo y morcilla. Un plato emblemático es la Olla Podrida, descrita por Calderón de la Barca como la ‘princesa de los guisados’. Se prepara en un recipiente del que toma su nombre y de la contundencia de sus ingredientes el apellido. Utiliza alubias rojas de Ibeas y productos del cerdo.

LA MIEL

En particular la de la zona de Espinosa de los Monteros, es otro producto destacado, reconocida por su calidad artesanal y su sabor intenso.

LA TRUCHA

Es la especie más apreciada en los ríos de Burgos, valorada por su suavidad, agradable aroma y sabor y contenido en Omega-3.

EL QUESO

Otro alimento que toma el apellido de esta tierra es el queso. El más famoso es el ‘Queso de Burgos’, un queso fresco, también encontramos quesos elaborados con leche de oveja, cabra y vaca. No dejes de probar el postre del abuelo (queso fresco, miel y nueces) En conjunto, la gastronomía burgalesa se distingue por su calidad, buen gusto y tradición, ofreciendo una cocina con personalidad propia.

use of legumes—beans, chickpeas, and lentils—often combined with potatoes, rice, or chorizo and morcilla. A signature dish is Olla Podrida, described by Calderón de la Barca as the ‘princess of stews.’ It is prepared in a pot of the same name, with its name reflecting the hearty nature of its ingredients. It includes red beans from Ibeas and various pork products.

HONEY

Notably, honey from the Espinosa de los Monteros area is recognized for its artisanal quality and intense flavor.

TROUT

The most prized fish in Burgos’ rivers, trout is valued for its tenderness, pleasant aroma, flavor, and Omega-3 content.

CHEESE

Another local specialty is cheese. The most famous variety is ‘Queso de Burgos,’ a fresh cheese. There are also varieties made from sheep, goat, and cow’s milk. Don’t miss the traditional dessert of fresh cheese with honey and walnuts.

Overall, Burgos cuisine is distinguished by its quality, taste, and tradition, offering a culinary experience with a unique character.



DELICATESSEN OJEDA



UN TEMPLO PARA PECAR • A TEMPLE TO SIN

Los amantes de la buena mesa, los apasionados por los detalles y los paladares más sibaritas ya se han apoderado de este templo de peregrinación para la compra de delicias gourmet. Un universo repleto de productos que difícilmente encontrarás en otros comercios de la ciudad. Desde embutidos y quesos, morcillas y chorizos, foies y conservas, snacks y tostas, aceites y aliños, mermeladas y mieles, legumbres, arroces y pastas. En su bodega, hallarás cientos de referencias en vinos, así como de una gran selección en cavas, champanes y licores especiales. Y si piensas en dulces con solera y categoría, encontrarás una amplia gama de productos de pastelería y confitería que elaboran en su propio obrador. Cuentan con una intuitiva tienda online (delicatessenojeda.com), donde pedir todo lo que no te puedes llevar o se te haya olvidado.

Lovers of good food, lovers of detail and true gourmets have already taken over this temple of pilgrimage for the purchase of gourmet delicacies. A universe full of products hardly found in other shops in the city. A selection of cured dry sausages, various kinds of cheese, black pudding, chorizo, foie gras, canned food, snacks, toasts, oil and dressings, a variety of jam and honey, pulses, rice and pasta. From its cellar, you will find hundreds of wines, as well as a large selection of cava, champagne and special liqueurs. And if you crave renowned artisanal sweets, you will find a wide range of pastry and confectionery products that they make in their own bakery. They also have a user-friendly online shop (delicatessenojeda.com), where you can order anything you can't take away on the spot or that you may have forgotten.

Calle Vitoria, 5 • Tel. 947 209 052 • delicatessenojeda.com •    Plano/Map 

EMOCIÓN GASTRONÓMICA

Gastronomic excitement

LA DICHA DE COMER BIEN

THE JOY OF EATING WELL

La emoción gastronómica suele asociarse a la cocina gourmet, pero teniendo en cuenta que esta se basa en emociones, gustos e incluso estados de ánimo, nada más lejos de la realidad. Es un concepto hondamente arraigado a la propia vida y en todos los estilos de cocina.

Has llegado al lugar ideal para emocionarte, no en vano Burgos ha sido elegida como 'Mejor destino gastronómico por los lectores de Nacional Geografic. Aquí sentirás esa emoción disfrutando de clásicos como El Lechazo asado o La olla podrida en su estilo más tradicional o eligiendo estas mismas materias primas y muchas otras bendecidas por la alquimia de nuestros chefs y transformadas en platos equiparables a obras de arte que no podrás dejar de instagramear.

El turismo gastronómico es indispensable para conocer la esencia de la ciudad, y en Burgos te darás cuenta de nuestra riqueza cultural degustando las creaciones de los cocineros Burgaleses. No dejes de visitar los lugares más castizos, mesones de toda la vida donde los pucheros y la cocina de cuchara te harán saltar las lágrimas, ni los restaurantes con cocina creativa donde le dan una vuelta de tuerca o más a los platos de la abuela y te sorprenderán con sabores y mezclas inimaginables, donde se fusionan todo tipo de estilos a nivel internacional.

Gastronomic excitement is often associated with gourmet cuisine, but considering that it is based on emotions, tastes, and even moods, this is far from the whole story. It's a concept deeply rooted in everyday life and in all types of cooking.

You've come to the perfect place to experience this excitement—Burgos has been named 'Best Gastronomic Destination' by the readers of National Geographic. Here, you can savor classics like roasted lamb or 'Olla Podrida' in its most traditional form, or opt for these same ingredients, and many more, transformed by our chefs into dishes that are truly works of art. These creations are so captivating that you won't be able to stop posting on Instagram

Gastronomic tourism is essential to understanding the city's essence, and in Burgos, you'll experience our cultural richness through the culinary creations of local chefs. Be sure to visit traditional spots, such as old taverns where hearty stews and comforting dishes will bring tears to your eyes, or restaurants with innovative cuisine that put a new spin on classic recipes and surprise you with unimaginable flavors and combinations, blending various international styles.





CASA OJEDA



TAL COMO ÉRAMOS • AS WE WERE

Un gran restaurante clásico de hechuras contemporáneas cuya despensa, muy pendiente de las temporadas, se abastece de productos supremos —carne, pescados, legumbres y verduras— vinculados a una cocina burguesa de altos vuelos. Aquí, encontrarás el cordero lechal asado al horno de leña. Su carta cuenta con astros como la sopa castellana, la morcilla o su casquería como 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 con más de 300 referencias. Por último, hay que hacer mención especial a los postres elaborados en su propio obrador. La revista Monocle destacó a Casa Ojeda como uno de los 10 mejores restaurantes de España así como The New York Times ha mencionado su arte culinario.

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. Here you will encounter our region’s essential staple dish: suckling lamb roasted on a wood stove. Its menu can boast stars like the sopa castellana (Castilian soup), black pudding or its offal as an example 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 references. Last but not least, a special mention of the desserts made in the restaurant’s in-house bakery. Monocle magazine emphasised Ojeda as one of the top-ten restaurants in Spain, as well as The New York Times.

RICARDO TEMIÑO RESTAURANTE Y LA FÁBRICA



DOS RESTAURANTES EN UN MISMO ESPACIO • TWO RESTAURANTS UNDER THE SAME SPACE

El restaurante La Fábrica ha cumplido ya 10 años de éxitos a escasos metros de la Catedral ofreciendo recetas atemporales de la provincia con fusiones internacionales en un formato sorprendente tanto en carta como en su menú de temporada. La evolución de esta cocina se plasma ahora también en Ricardo Temiño Restaurante, al lado derecho del local, con el menú degustación ‘Camino’, donde las experiencias, técnicas y productos de todos los rincones del mundo generan, a través de sus 16 pases, una experiencia que merece la pena transitar. Con ambas propuestas, en un lugar donde la estética y los detalles se cuidan al milímetro, el equipo ya ha logrado un Sol Repsol y aparece recomendado en la Guía Michelin.

The La Fábrica restaurant has already celebrated 10 years of success, just a few meters from the Cathedral, offering timeless recipes from the province with international fusions in a surprising format both on the menu and in its seasonal menu. The evolution of this cuisine is now also reflected in Ricardo Temiño’s restaurant, on the right side of the premises, with the ‘Camino’ tasting menu, where experiences, techniques and products from all corners of the world generate, through its 16 steps tasting menu, an experience worth going through. With both proposals, in a place where aesthetics and details are taken care of to the millimeter, the team has already achieved a Sol Repsol and is recommended in the Michelin Guide.

EL 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 y cervezas—paraíso del afterwork—, y un comedor de aires vintage, con empaque, de cocina vista y sin trampas y de guisos de mercado con espíritu “trotamundos” marca de su chef Raúl Sedano. Un local inspirado en la gente cosmopolita y urbana con gusto por lo clásico. Su cocina de temporada real es divertida y sorprendente, respeta al máximo la materia prima: croquetas líquidas, tigres sorpresa... En su comedor ofrece tres menús: el Menú Huerto, el menú temporada de 4 pasos y el degustación con 9 pasos. El colofón, su bodega: fresca, diferente y cambiante. Déjate aconsejar por su Toño, su sumiller.

Discover a vibrant culinary haven! Nestled in a dynamic setting, the establishment offers a variety of enticing experiences: a bar with creative seasonal tapas, a gastrobar featuring an exquisite selection of wines and beers—perfect for unwinding after work—and a dining room with a charming vintage ambiance. Their open kitchen, free from gimmicks, serves up market-fresh stews with a “globe-trotter” spirit, courtesy of chef Raul Sedano. Its authentic seasonal cuisine is filled with fun and amazement, honoring the freshness and quality of raw ingredients: liquid croquettes, surprise “tigres,”..... In its dining room, it offers three menus: The Vegetable Patch Menu, the 4-Step Seasonal Menu, and the 9-Step Tasting Menu. To top off your experience, their wine cellar is fresh, diverse, and ever-changing. Let Toño, their sommelier, guide you to the perfect wine pairing.

C. Sta. Águeda, 10 · Tl. 947 278 793 · ☎

COBO ESTRATOS



LA EVOLUCIÓN DE UNA ESTRELLA • THE EVOLUTION OF A STAR

Miguel Cobo -cuya pasión ha sido reconocida con justicia por los inspectores de Michelin y Repsol- defiende el sabor e ilusión como elementos esenciales de su cocina, basada en un producto de proximidad y de temporada. Su restaurante tiene dos propuestas bien diferenciadas: En su espacio 'Tradición' la cocina va de su Cantabria natal a su ciudad adoptiva, Burgos con una carta repleta de platos clásicos basados en pescados y carnes a la brasa, guisos, salazones o pucheros (Carta y Menú Tradición: 48€). Su espacio 'Evolución' (Estrella Michelin) es el resultado de investigación científica y vanguardia gastronómica, en la que lleva a la cúspide el placer a través de la alimentación. (Menú Evolución 165€).

Miguel Cobo - whose passion has been rightly recognized by Michelin and Repsol inspectors - defends flavor and enthusiasm as essential elements of his cuisine, based on local and seasonal products. His restaurant has two very different proposals: In his 'Tradition' space the cuisine goes from his native Cantabria to his adoptive city, Burgos, with a menu full of classic dishes based on grilled fish and meats, stews, salted dishes or stews (You can go either for À-la-carte menu or for "Tradition" menu (48€). Its 'Evolution' space (Michelin Star) is the result of scientific research and gastronomic avant-garde, in which it takes pleasure through food to the pinnacle. (Menú Evolution: 165€)

PALACIO DE LOS BLASONES



EN EL CORAZÓN DE BURGOS • IN THE HEART OF BURGOS

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 palacio 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 emparrillado 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 palace 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.

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 acornfed pig and a few suckling lamb specialities.

BASTERRA



FLY ME TO THE FOOD ...

Tapas y platillos de cocina contemporánea, junto a exquisitos arroces, carnes y pescados y donde el producto de calidad manda. Y todo, en uno de los espacios gastronómicos más bonitos de España, según la revista ELLE. Un “Must” en Burgos, que combina cocina creativa e interiorismo. Un LAB gastronómico dirigido por Fran Salas (Chef & Director gastronómico de Grupo Rice). Cocina con raíces y sabor, basada en un producto de calidad, y en un espacio pensado para disfrutar. Gastronomía como una emoción pura y sensata, que busca crear experiencias que sorprendan y hagan volar la imaginación del comensal. Cuenta con un ‘Solete’ de la Guía Repsol, el nuevo reconocimiento a los bares de toda la vida. No es nada fácil resistirse a sus encantos.

Tapas and dishes of contemporary cuisine, along with exquisite rice, meat and fish and where quality products rule. And all, in one of the most beautiful gastronomic spaces in Spain according to ELLE magazine. A ‘Must’ in Burgos, which combines creative cuisine and interior design. A gastronomic LAB directed by FRAN SALAS (Chef & Gastronomic Director of Grupo Rice). Cuisine with roots and flavor, based on a quality product, and in a space designed to enjoy. Gastronomy as a pure and sensible emotion, which seeks to create experiences that surprise and make the diner’s imagination fly.

It has a ‘Solete’ from the Repsol Guide, the new recognition for traditional bars. It is not easy to resist its charms.

TIEMPOS DE 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 chefs burgalesas más reconocidas por su brillante trabajo en los fogones— propone un delicioso menú degustación -por encargo-, una selección de riquísimos y saludables platos como el pulpo kimchi o los raviolis con verduritas y un excelente Brunch. Sus hamburguesas están a la altura de la puesta en escena: cinco variedades acompañadas de patatas fritas. Dispone de un gastrobar que invita al vermouth y al picoteo. Son magníficos sus desayunos y su carta de coctelería. Además, en su terraza podrás comer con unas bonitas vistas al paseo del Espolón. Cierra los ojos y respira: ¡esto es vida!

Maricastaña is a sophisticated, relaxing and welcoming place. You will not want to leave. It boasts a rich, varied menu, full of temptations throughout the day. Its exquisite cuisine —designed and executed by Isabel Álvarez, one of the most renowned chefs in Burgos for her brilliant work in the kitchen— offers a delicious tasting menu -reservation needed-, a selection of delicious and healthy dishes, such as kimchi octopus or ravioli with vegetables, and an excellent brunch. Their hamburgers live up to the expectations raised from the setting: five different types, served with French fries. Their breakfasts and their cocktail menu are magnificent. In addition, on the terrace, you can eat while enjoying a beautiful view of the Paseo del Espolón. Just close your eyes and chill out: it can't get any better!

Paseo Espolón, 10 · Tl. 947 206 155 ·   

HQ LA GALERÍA



LA REVOLUCIÓN DEL PALADAR • THE REVOLUTION OF TASTE

Este lugar se basa en el conocimiento del producto, la tradición y buenos guiños a la cocina de autor, constatados desde hace años y galardonados con un Sol Repsol. La Galería no se olvida de homenajear a la provincia en sus elaboraciones revisadas con productos tradicionales. 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 canelón de pintada con salsa de trufa y bombón foie. Una perfecta combinación entre la cocina clásica y moderna, tal y como señaló en su día el prestigioso The New York Times.

This place is based on knowledge of the product, tradition and good nods to signature cuisine, recognized for many years and rewarded with a Sol Repsol.

La Galería remembers to pay homage to the province in his creations scrupulously based on traditional produce. It 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 the guinea fowl cannelloni with truffle sauce and foie gras bonbon. A perfect combination of classic and modern cooking, as confirmed by the prestigious The New York Times in its day.

GALORIA (LERMA)



COCINA Y ENTORNO • CUISINE AND ENVIROMENT

Este restaurante se muestra como un edén de la paz gastronómica. Ubicado en Lerma, en un entorno sobresaliente que basa su propuesta culinaria en el recetario más innovador, personal y con carácter de estas históricas tierras. Un bonito palacete del siglo XIX consagrado a la cocina que destila cultura, patrimonio y belleza natural. Si las vistas a su fachada, inspirada en el primer Banco de España (Madrid), son impresionantes, lo que le espera al comensal en el interior es todavía mejor. Varios ambientes y una terraza de ensueño donde disfrutar de una cocina certera y cariñosa y un servicio admirable. Hay que probar su lechazo, sus pescados y sus platos de caza (en temporada). Tampoco falta una nutrida oferta de conciertos y buen ambiente cuando el clima acompaña, de hecho, cuenta con un solete de la Guía Repsol.

This restaurant stands as paradise for gastronomic peace. Located in Lerma in a unique location, it offers food based on the most innovative recipes, embracing the individual personality of these historic lands. A beautiful 19th century mansion devoted to cuisine brimming with culture, heritage and natural beauty. If the views of its façade, inspired by the first Bank of Spain (Madrid), are impressive, what awaits the diner inside is even better. Various environments and a dream terrace where you can enjoy authentic and affectionate cuisine and outstanding service. You should go for the suckling lamb, their fish and their game dishes (in season). There is also a wide range of concerts and a good atmosphere when the weather is good, in fact, it has a solete from the Repsol Guide.

CASA AZOFRA



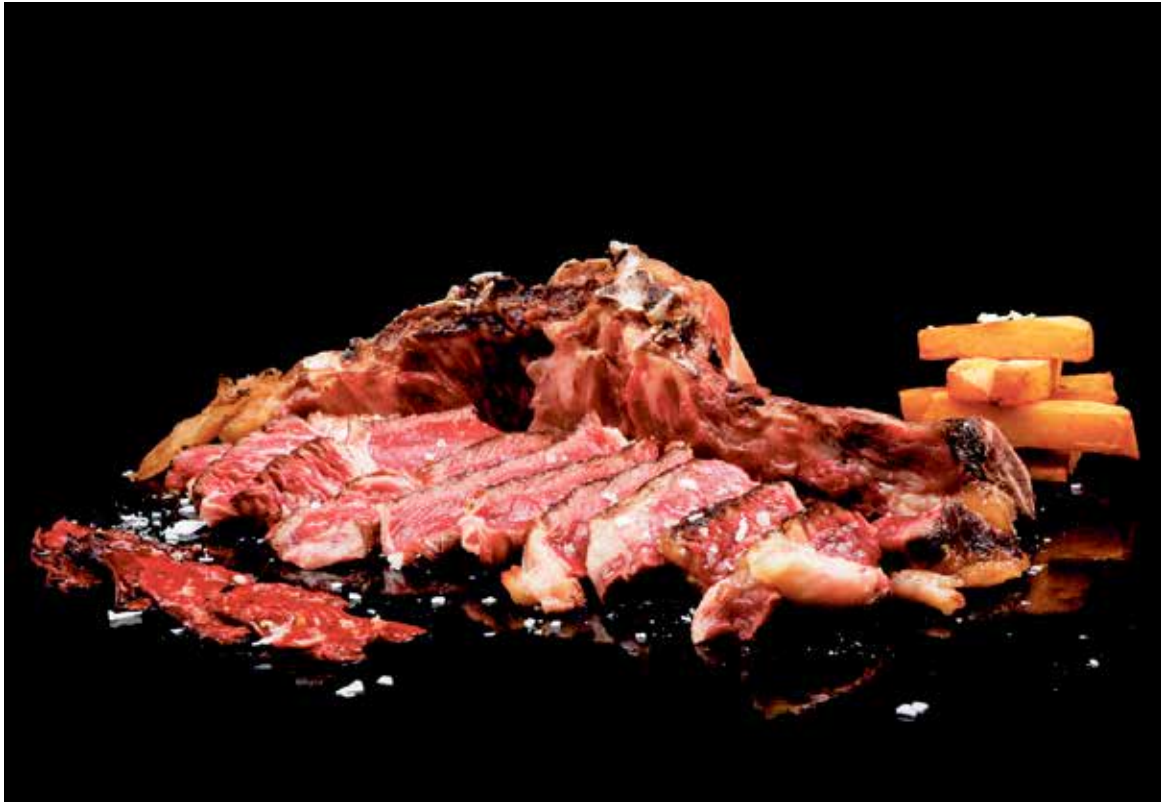
UN BOCADO DE LEYENDA • A BITE-SIZED LEGEND

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.

C. Don Juan de Austria, 22-24 · Tl. 947 461 050 · hotelazofra.com

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.

PUERTA REAL



Y DONDE AÚN, SIGUE OLIENDO A LEÑA • AND WHERE IT STILL SMELLS LIKE FIREWOOD

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. Sus creaciones tienen su origen en una cocina con pedigrí, de estilo perfeccionista, elegante, pulcro y delicado. Cuenta con una bodega espectacular para completar 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. 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. Disfruta del lado más desenfadado en la carta de picoteo de su bistró que posee una amplia terraza con vistas a la catedral.

Among restaurants, there are different categories: those that we like, those that interest us, those that we feel like... and those that we feel weak for.

It is in this top category that we place Puerta Real. Their creations originate from a kitchen with pedigree, characterized by a perfectionist, elegant, neat, and delicate style. It has a spectacular wine cellar to complete this sensory journey through the aromas and flavors of the wines, turning your gastronomic experience into a trip you will always want to return to. Their star dish: roast suckling lamb from I.G.P., which weighs no more than 5 kg per carcass and is prepared with care and affection by the master griller. Enjoy the more casual side with the snack menu at their bistro, which features a large terrace with views of the cathedral.

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 salvajes escogidos 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 wild lovingly- selected fish. Enjoy high-class Castilian cooking with its senses attuned to the taste of tradition.

LA RUTA DE SOMBRERERÍA

Esta es una calle con solera donde se pueden encontrar los sombreros borsalinos más elegantes de Burgos. Pero Sombrerería actualmente es más conocida por ser una de las zonas de pinchos más concurridas de la ciudad, donde encontramos locales clásicos como 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 burgaleses y turistas tomando el vermú en bares como el Rimbombín, donde destacan sus espectaculares alpargatas de jamón Ibérico o Pecados del Froy disfrutando de sus zamburiñas.

THE MILLINER'S TRAIL

Calle sombrerería ("Milliner's Street") is a characterful road with the 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 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 Burgaleses and tourists enjoying vermouths in bars like Rimbombín, famous for its spectacular "alpargatas" or Ibérico ham on toast or Pecados del Froy enjoying his 'ibéricos'.



RIMBOMBÍN

La perfecta definición de lugar de tapeo y con el encanto que solo un auténtico clásico puede tener. De tamaño mediano con una terraza climatizada durante todo el año. Además de sus amplias raciones, son muy famosas sus alpargatas de jamón ibérico. Cocina abierta de 11:00 a 23:00.

The perfect example of a tapas place, with the charm that only a true classic can offer. Medium in size, with a heated terrace available year-round. In addition to their wide assortment of dishes, their Iberian ham toast is particularly famous. The kitchen is open from 11:00 a.m. to 11:00 p.m.

C. Sombrerería, 6 · Tl. 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 costilleja asada con patatas al mojo picón 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 tapas such as roasted spare ribs with potatoes in mojo picón, or the incredible ‘tigres’ (stuffed mussels).

C. Sombrerería, 29 · 947 206 191 · ☎ 📍



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 · 947 279 790 · ☎ 📍



PECADOS DEL FROY

Decir caña y tapa va todo en uno. El local perfecto para disfrutar de un buen picoteo. No te irás sin probar la brocheta de langostino en tempura o las zamburiñas (fines de semana). Y cómo negarte a sus platos, raciones, tablas de quesos y embutidos, cocinados con mimo por el equipo del Froilán. ¿El plus? Su terraza.

The words beer and ‘tapa’ belong together. This bar is the perfect place to enjoy a good snack. You will not leave without trying the tempura prawn brochette or the scallops (weekends). You cannot resist trying their food, meals to share, and charcuterie boards, cooked with care by the Froilán team. Its terrace is a plus.

C. Sombrerería, 3 · 947 278 466 · ☎ 📍



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 para comer con vistas a la seo: el restaurante Puerta Real, una opción segura y elegante de gastronomía castellana con un bistro para tapear; Casa Minuto, donde el vermú de grifo, los vinos 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 Mesón de los Infantes con todos los clásicos de la cocina castellana o la pizzería Tómbola, un lugar ideal con su propuesta de alta cocina en forma de pizza tradicional romana.

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: the Puerta Real restaurant, a safe and smart option for Castilian cuisine; Casa Minuto, where on-tap vermouth, wines and pickled tapas are the main attractions; Mesón de los Infantes with all the classics of Castilian cuisine Vermutería Victoria, a shrine to vermouth where you must try their classic pickles and innovative new cuisine; and the pizzeria Tómbola, an ideal place which offers haute cuisine in the form of traditional Roman pizza.



CASA MINUTO

La tasca ha vuelto. Y es que lo castizo nos gusta; sin pretensiones y sorprendente. Si vas de vinos, elige entre una gran variedad de Riberas de la tierra, por copas o botellas. Si vas de vermú, no dejes de probar el de grifo, o nuestra caña de tanque bien tirada. 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 you go for wines, choose from a wide variety of Riberas de la Tierra, by glasses or bottles. If you go for vermouth, be sure to try the tap one, or their well-drafted tank beer. The perfect combination with cold meats, cheeses or pickled vegetable skewer. Enjoy all this looking at the Cathedral.

Pza. Rey San Fernando, 5 · Tl. 947 413 287 ·



MESÓN DE LOS INFANTES

En un rincón escondido de la plaza de la catedral hallarás este mesón de cocina tradicional con una encantadora terraza. Podrás disfrutar de sus lentejas medievales, su sopa castellana o un buen picoteo. Sus hamburguesas con carnes selectas son un “must”. Menú diario: 16,95€. Menú fin de semana y festivos: 19,95 €.

In a hidden corner of the Plaza de Santa María, next to the cathedral, you will find this traditional restaurant with a charming terrace. You can enjoy its medieval lentils, the Castilian garlic soup, or a good snack. Their hamburgers with select meats are a must. Daily menu: €16,95. Weekend and holiday menu: €19,95.

C. Corral de los infantes, 4 · 947 262 138 · ☎ ☒ ☕



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 vermú.

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 · ☎



TÓMBOLA PIZZERÍA

Alta cocina en forma de pizza. La elaboran en horno de leña, siguiendo la técnica de la Escuela Marquinetti. Respetan la larga fermentación de la masa (48h.) y el proceso de elaboración de tres días. La autenticidad de la receta romana y los ingredientes de calidad la convierten en un bocado saludable, digestivo y delicioso.

Haute cuisine in the form of pizza. Prepared in a wood oven, following the technique of the Marquinetti School. Mindful of tradition, the dough is let to ferment for 48 hours, and the dough-making process lasts for three days. The authenticity of the Roman recipe and quality ingredients make it a healthy, digestive and delicious snack.

C. Diego Porcelos, 7 · 947 09 47 84 · ☎

LA RUTA DE AVELLANOS - LA 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 Bóveda con excelentes Brunch, La Parrilla del Royal con un morrito a brasa de escándalo o el Norte Gastrobar y Paquita Marvi donde también podrás comenzar la fiesta.

THE AVELLANOS - LA 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 Bóveda with excellent Brunch, La Parrilla del Royal with a delicious grilled 'morrito' or the Norte Gastrobar and Paquita Marvi where you can also start the party.



LA BÓVEDA

Aquí el desayuno es la hora sagrada. Desde su galar-donado pincho de tortilla de patata hasta un exquisito brunch que invita a proseguir con un vermú torero. Para acompañar su extensa propuesta cuentan con cócteles y cafés, tartas, bowls y batidos, convirtiéndolo en un espacio ideal a cualquier hora del día.

Breakfast is the holy hour here. You can try from its awarded Spanish omelette to an exquisite brunch that invites you to continue with vermouth hour. They have cocktails, coffees, cakes, bowls, and milkshakes to accompany their extensive offer. All this makes it an ideal place at any time of the day.

C. Cardenal Segura, 19 · 947 266 404 · 



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 · Tl. 947 271 147 · ☎



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 specialties here are anchovy sandwiches, cured meat rolls with goose liver and its gourmet Joselito hams.

C. Avellanos, 10 · 947 20 59 49 · ☎ ☺



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. Muy recomendables sus arroces, sus carnes o sus hamburguesas entre otros y su bodega por copas.

Be surprised by its great selection of seafood on the tapas route, in the Avellanos street. Discover an impressive bar full of mini viands (pinchos) and viands (rations) that will make you salivate. Their rice, meats and hamburgers, among others, are also highly recommended.

C. Arco del Pilar, 10 · 947 269 781 · ☎



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 L a V por 20,50€.

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 20,50€ (Mon-Fri).

C. Huerto del Rey, 18 · 947 207 426 · ☎️📍



NORTE GASTROBAR

Un lugar para hacerte feliz, de esos a los que vuelves, esos que te hacen ‘perder el norte’ con sus raciones frescas acompañadas de una cervecita, vino o vermú. Un amplio espacio -con terraza- que cuenta con una vibra joven y moderna. Comida viajera, copas, cócteles y mucha actitud. Precio medio: 15-20€.

A place to make you happy, one of those you keep coming back to, those that risk you losing the plot with their fresh snacks alongside a cool beer, glass of wine or vermouth. A spacious venue – including terrace – with a youthful, modern vibe. Traveling food, drinks, cocktails and a lot of attitude. Average price: 15-20€.

C. Huerto del Rey, 6 · 662 565 763 · ☎️📍



PAQUITA MARIVÍ

Un local sorprendente en concepto, forma y ambiente, que se aleja del tapeo tradicional. Puedes catar las mejores bravas del mundo acompañadas de un exclusivo cóctel de autor. Su carta nos brinda una propuesta internacional, así como de tradición renovada. ¿El Plus? su música y su decoración.

A surprising place in concept, form, and atmosphere, which differs from the traditional tapas bar. You can taste the best bravas (fried potatoes in spicy tomato sauce) with an exclusive signature cocktail. Its menu offers an international proposal of renewed tradition. The music and decoration are a plus.

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

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, donde no te puedes perder sus cojonudos y cojonudas, 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.

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 (where you have to try their ‘Cojonudos y Cojonudas’) 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.



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, 17 €. Menú fin de semana, 23 €. Menú de La Casa, 38 €.

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 €; Weekend menu, 23 €; House Menu, 38 €.

C. S. Lorenzo, 20 · 947 20 24 48 ·  

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 en el Bosque encantado, un coqueto local perfecto a cualquier hora del día 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 cafeteria is also exceptional and its bar’s soups and tapas are highly recommended. You continue through Calle San Juan which ends in the arch of the same name, one of the city’s old entry gates and feature of St James’s Way. On this route you cannot avoid stopping at San Lesmes a taste of their breakfast and tapas, Bosque Encantado a charming place perfect at any time or Consentidos, specialists in original, tasty and fun tapas and vermouths.



SAN LESMES. FOOD & DRINK

Sus desayunos con más de 14 tipos de tortillas son un éxito en la zona. San Lesmes es también una gran opción para comer y cenar de picoteo en la zona con platos combinados y raciones a precios muy razonables. Terraza en zona peatonal. Abierto desde las 8 h.

Their breakfasts, featuring more than 14 types of omelets, are a hit in the area. San Lesmes is also a great option for snacks, lunch, and dinner, offering a variety of combination plates and portions at very reasonable prices. Enjoy their terrace in the pedestrian zone. Open from 8 a.m.

C. La Puebla 37 · 947 625 437 ·  



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 · 947 209 052 · 📍👤🍷



BOSQUE ENCANTADO. GASTROGIN

Descubre este GastroGin en el corazón de Burgos: su decoración maravillosa, para disfrutar de una experiencia sensorial y sensitiva de 1ª calidad con productos caseros y km 0. Desde el desayuno, a las copas y el picoteo, El Bosque cuenta con espacios perfectos para cada momento. Terraza interior. Aviso: Altamente instagrameable. L a V desde las 9h. S y D desde las 10h

Discover this ‘GastroGin’ in the heart of Burgos: a place with wonderful decor that offers a top-quality sensory experience featuring homemade and locally sourced products. From breakfast to drinks and snacks, El Bosque has the perfect spaces for every moment. Enjoy their private terrace. Warning: Highly Instagrammable. Monday to Friday from 9 a.m. and Saturday and Sunday from 10 a.m.

C. San Juan, 30 · 947 261 266 · 📍



CONSENTIDOS

Sus ricos y diferentes desayunos son el prelude de su hora mágica: la del vermouth. Pinchos y raciones en una barra que reivindica la gastronomía en miniatura. Marídalo con sus vinos o vermouths. En la comida, elige sus ‘platos únicos’ y en la cena, picoteo delicioso para rematar con un combinado hecho con técnica y corazón.

Their tasty and unique breakfast serves as a prelude to the magical hour: aperitif time. Appetisers and snacks in a bar where miniature gastronomy is vindicated. Pair it with the right glass of wine or vermouth. At lunch, go for the one-course option. For dinner, choose delicious snacking to finish off with a drink made with savoir-faire and passion.

S. Lesmes, 1 · 947 20 35 51 ·



TODOS LOS CAMINOS TE LLEVAN DE COPAS

MANY ROADS LEAD TO DRINKS

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

Comienza la hora canalla y recuerda que ahora es a partir de la sobremesa: tú decides cuando te incorporas. ¿Estás listo para sumergirte en la aventura de la marcha burgalesa? Aquí el maridaje entre gastronomía y fiesta encaja tan bien que no tendrás claro en qué momento terminaste de comer y cuando empezó la hora bruja. Vamos que te vas a marcar un vermouth torero y quién sabe si una noche épica. Olvídate de largas colas de discotecas o clubs, en Burgos pasarás de un bar a otro y de una zona a otra sin darte cuenta: Las Llanas, Flora, Bernardas, Calle San Juan y La Puebla pasan del picoteo al clin clin de los hielos sin que te des cuenta y en todas las zonas encontrarás tu ambiente. Aquí los límites los pones tú. 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. Acompañemoslos con un combinado. También muchos son los locales donde podrás mover el esqueleto, disfrutar de música en vivo sin pagar entrada o un divertido monólogo. Estilos diferentes para un mismo objetivo: apurar la fiesta burgalesa hasta el final. Esperamos que disfrutes tu recorrido y no olvides mirar a tu alrededor, porque seguirás disfrutando de la belleza de la ciudad también de fiesta.

The witching hour begins, and remember, it's all post-Spanish mealtime now: you decide when to join. Are you ready to immerse yourself in the vibrant nightlife of Burgos? Here, the blend of gastronomy and entertainment is so seamless that you won't distinguish when mealtime ends and the magic hour begins. Prepare for a lively vermouth that might set the stage for an unforgettable night. Forget about long lines at clubs; in Burgos, you'll effortlessly hop from one bar to another, exploring different districts. From Las Llanas to Flora, Bernardas, Calle San Juan, and La Puebla, you'll transition from appetizers to cocktails without missing a beat, finding your ideal atmosphere everywhere.

You set the pace here. In Burgos, bartenders craft aromatic delights that rival those in Europe's finest lounges. Whether it's a coffee or an exotic infusion, pair it with a well-made cocktail. Many venues offer live music and a chance to shake a leg or comedic performances, all without cover charges, catering to various tastes to ensure the Burgos nightlife experience is complete.

Enjoy your tour and soak in the city's beauty while you party.



MATARILE

Una copa tranquila, en un lugar caprichoso. Un local ideal para un café, un smoothie, una cerveza, un cóctel o una copa bien preparada. Los cervenceros más curiosos podrán probar distintas variedades de cervezas de todo el mundo en su Tap Station. Perfecto para disfrutar en buena compañía.

A quiet drink in a fanciful place. A perfect place for a coffee, a smoothie, a beer, a cocktail or a well-served drink. The most inquisitive beer-lovers will have the chance to taste different varieties of beer from all over the world in the Tap Station. Perfect to enjoy with someone special.

Av. del Arlanzón, 11



PAQUITA MARIVI

Acabas de aterrizar en el paraíso de los cócteles y el glamour. Con una barra específica para este líquido delicioso y un coctelero profesional al que es todo un espectáculo ver preparar sus pociones. En este gastrobar podrás además disfrutar de una experiencia gastronómica en un ambiente muy distendido.

You've just arrived in a paradise of cocktails and glamour. With a dedicated bar for exquisite drinks and a professional mixologist who is a spectacle to watch as they craft their creations, this gastrobar offers not only an impressive drink menu but also a relaxed atmosphere for a delightful gastronomic experience.

Pl. Huerto del Rey, 8



CERVECERÍAS GOLDEN

Amantes de la música en vivo, de las cervezas artesanas y del ambiente cosmopolita del viejo continente. Un enorme lugar para todos, donde disfrutar de buena música mientras saboreas sus hamburguesas gourmet o su cocina urbana, acompañadas de sus maravillosas cervezas artesanas. Opciones para veganos, gran ambiente y buenas copas.

Lovers of live music, craft beers and the cosmopolitan environment of the old continent. A huge place for everyone, where you can enjoy good music while savouring their gourmet burgers or its cosmopolitan cuisine, accompanied by its wonderful craft beers. Vegan choices, a great atmosphere and good drinks.

C. Trinidad, 12 y C. Valladolid, 13 •



BOSQUE ENCANTADO. GASTROGIN

Has podido empezar picoteando o llegar directamente a 'la fiesta' pero seguro que este GastroGin altamente instagramable te atrapa. Unas copas tan mimadas como su decoración y sus diferentes ambientes lo convierten en un espacio perfecto para el tardeo y las noches de fiesta en pleno corazón de Burgos. Abierto todos los días.

You may have started with a snack or arrived directly at the party, but this highly Instagrammable GastroGin is sure to captivate you. With drinks as carefully crafted as its decor and a variety of atmospheres, it's the perfect spot for afternoons and lively nights in the heart of Burgos. Open every day.

C. San Juan, 30 · 947 261 266 · 📍



LA GRACIOSA

Uno de los sitios de moda de la ciudad por muchos motivos: por sus copas bien servidas, su encantadora decoración, su terraza y por ser uno de los sitios indiscutibles para que los singles de más de 30 conozcan a su media naranja. Sin duda, el 'place to be' más divertido y con mejor ambiente para los fines de semana.

This bar is one of the most popular places in the city for many reasons: its well-served drinks, its charming decoration, its terrace, and for being one of the unquestionable places for singles over 30 to meet their better half. Definitely, La Graciosa is the most fun and atmospheric place to be on weekends.

Pl. Huerto del Rey, 8 · 📍



ROBINSON

Un lugar emblemático que destaca por ofrecer una experiencia única donde se combinan el tardeo, la noche, las copas servidas con mimo, buena música y un gran ambiente. Situado en pleno centro, se ha convertido en el punto de encuentro favorito tanto para locales como para foráneos. Todos los días desde las 16.30 h.

An emblematic venue renowned for offering a unique experience where afternoons and evenings blend with carefully served drinks, great music, and a vibrant atmosphere. Located in the heart of the city, it has become the favorite meeting spot for both locals and visitors. Open every day from 4:30 p.m.

Av. de los Reyes Católicos, 10



BURGOS EN CIFRAS | BURGOS IN NUMBERS

174.451

HABITANTES EN LA CIUDAD



357.180

HABITANTES EN LA PROVINCIA



371

MUNICIPIOS



14.022 KM²

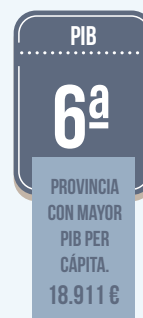
SUPERFICIE DE LA PROVINCIA

2,76%
DEL TERRITORIO NACIONAL

14,95%
DEL TERRITORIO REGIONAL

BURGOS

SOCIOECONÓMICO



BURGOS

INDUSTRIAL



CORAZÓN INDUSTRIAL

Burgos ciudad, corazón industrial del norte de España. Capital industrial de Castilla y León, con la tercera parte del PIB de toda la Comunidad

+ DE 25.000

empresas en la provincia. En la capital, 11.657. La provincia de Burgos se caracteriza por una sólida base empresarial integrada por 25.208 empresas, siendo muchas de ellas un referente en el ámbito nacional e internacional: Campofrío, Grupo Antolin-Irausa, Nicolás Correa, Bridgestone, Adisseo España, Hiperbaric, Productos Capilares L'oreal, Calidad Pascual, Benteler, Cervezas San Miguel, Kronospan, Skretting España, Aciturri...

31,20%

del PIB provincial es aportado por la industria

+ DE 20.000

ocupados en la industria (el 20,67% del total de trabajadores). El 5º índice más alto de España

+ DE 1.200.000 M²

netos disponibles de suelo industrial en el Polígono Industrial Villalonquéjar IV

PUERTO SECO DE BURGOS

La capacidad más alta de todos los puertos de la región

BURGOS CIUDAD

Ocho polígonos industriales, tres polígonos empresariales y un centro de empresas. En desarrollo, el Parque Tecnológico de Burgos y el Complejo de Actividades Económicas (CAE). Centro de Transportes Aduana de Burgos. Terminal de Mercancías de ADIF en Villafría

HIDRÓGENO RENOVABLE

Empresas burgalesas como Aciturri, Hiperbaric, Desmasa y la Fundación Caja de Burgos y la Universidad de Burgos están detrás de H2CYL, la Asociación Castellano y Leonesa del Hidrógeno, cuyo objetivo es convertir a Castilla y León en referencia en la producción y consumo de hidrógeno renovable

INTERNACIONALIZACIÓN

Burgos, provincia con mayor movimiento de exportaciones e importaciones de Castilla y León. La actividad burgalesa representa el 30% de las exportaciones y el 28% de las importaciones de Castilla y León

GRAN DIVERSIFICACIÓN

Metalurgia, automoción, auxiliar del automóvil, agroalimentación y química

PRODUCTIVIDAD

Alta productividad y baja conflictividad laboral

39

polígonos industriales (Burgos provincia)

BURGOS

CIUDAD VERDE

45.939

ÁRBOLES EN SUS ZONAS VERDES URBANAS

16,4

MILLONES DE M2 DE ZONAS VERDES. CASI 10 MILLONES DEL CINTURÓN VERDE

AGUA

BURGOS, LA CIUDAD CON MEJOR CALIDAD DEL AGUA, SEGÚN UN ESTUDIO DE LA OCU DE 2014



ENERGÍA EÓLICA

Segunda provincia generadora de energía eólica en España (4.758 GWh al año) y tercera en potencia instalada, con 2.107 MW. Es la provincia de Castilla y León con mayor número de parques eólicos en funcionamiento: 80

BICICLETA

54 KILÓMETROS DE CARRIL BICI

ENERGY GLOBE AWARD

PREMIO MUNDIAL 'ENERGY GLOBE AWARD' EN LA CATEGORÍA AIRE. 2009

CIUDAD CIVITAS

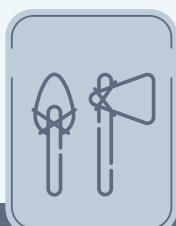
MEJOR CIUDAD EUROPEA POR SU POLÍTICA DE TRANSPORTE SOSTENIBLE

BURGOS

CIUDAD CON TRES PATRIMONIO MUNDIAL UNESCO



CAMINO DE SANTIAGO
2015



YACIMIENTOS DE LA SIERRA
DE ATAPUERCA. 2000



CATEDRAL DE BURGOS
1984

1.582.761

VIAJEROS EN 2023
(1.064.726 ESPAÑOLES
Y 518.035 EXTRANJEROS)



2.412.310

PERNOCTACIONES EN 2023



30.096

PLAZAS EN ESTABLECIMIENTOS
TURÍSTICOS



UNESCO

CIUDAD CREATIVA DE LA
GASTRONOMÍA UNESCO. 2015

SABOREA ESPAÑA

BURGOS, MIEMBRO DE LA
RED SABOREA ESPAÑA. 2023

BURGOS

CONGRESUAL

+ DE 3.300

PLAZAS REPARTIDAS EN CINCO
SEDES CONGRESUALES



DESTACA EL FÓRUM
EVOLUCIÓN PALACIO DE
CONGRESOS Y AUDITORIO:

35.000 M²

6 PLANTAS

1.863 BUTACAS

CATEDRAL DE BURGOS Y MUSEO CATEDRALICIO

Horarios: **Del 1 de noviembre al 18 de marzo:** de 10.00 a 18.00 h. **Del 19 de marzo al 31 de octubre:** de 9.30 a 18.30 h. (Se permite permanecer en la catedral hasta las 19:30 h.). **Martes** de 16.30 a 18.30 h., gratis.

Precios: Individual 10€. Grupos (+ 10 personas) y jubilados: 9€. Estudiantes (entre 15 y 28 años y con carnet de estudiante), familia numerosa, peregrinos (con credencial), personas con diversidad funcional y desempleados: 5€. Niños menores de 7 años: gratuita.

Stella, visita nocturna de la Catedral: Individual: 16€

* Horarios no hábiles para este tipo de entradas: San Esteban-Museo: domingos por la tarde y lunes los meses de octubre a junio. San Gil: domingos por la tarde y lunes de 9.30 a 11.00 h.

Más info: catedraldeburgos.es

Opening Hours: **From November 1 to March 18:** 10:00 AM to 6:00 PM

From March 19 to October 31: 9:30 AM to 6:30 PM (Visitors can stay in the cathedral until 7:30 PM)

Tuesdays from 4:30 PM to 6:30 PM: Free admission.

Prices: Individual ticket: €10. Groups (10 or more people) and seniors: €9. Students (ages 15 to 28 with student ID), large families, pilgrims (with credential), people with disabilities, and unemployed individuals: €5. Children under 7: Free.

Stella (Night tour of the Cathedral): €16 per person.

Special Hours for Tickets: San Esteban-Museum: Sunday afternoons and Mondays from October to June. San Gil: Sunday afternoons and Mondays from 9:30 AM to 11:00 AM.

More Information: catedraldeburgos.es

MUSEO DE BURGOS

Octubre - junio. M - S: 10 - 14h y de 16 - 19h. D: de 10h a 14h. Lunes: cerrado. **Julio - septiembre.** M - S: de 10 - 14h y de 17 - 20h. **Precios:** 1€. Gratuito sábados, domingos y menores.

October - June. Tues - Sat: 10 - 14h & 16 - 19h. Sun: 10h - 14h. **Mon:** closed. **July - September.** Tues - Sat: 10 - 14h and 17 - 20h. **Precios:** 1€. Sat., Sun. and minors free admission.

ARCO DE SANTA MARÍA

Martes a sábado: 11 - 14h y de 17 - 21h. **Domingos:** 11 - 14h. **Cerrado:** lunes y festivo excepto julio y agosto.

Tuesday to Saturday: 11 - 14h & from 17 - 21h. **Sundays:** 11 - 14h. **Closed:** Monday and holidays except July and August

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN Y YACIMIENTOS DE ATAPUERCA

Martes a viernes: de 10 a 14.30 y de 16.30 a 20h. **Sábados:** de 10 a 20h. **Domingos y festivos:** de 10 a 15h. (Acceso hasta 30 minutos antes del cierre). **Lunes** cerrado.

Precios: General 6€. **Gratuito:** miércoles por la tarde y martes y jueves de 19h a 20h. Otras tarifas e información en museoevolucionhumana.com

Yacimientos y parque arqueológico (Atapuerca) Con reserva previa en: 947 421 000 y 947 421 811 Entrada 6€. Reducida: 5€. Otras reducciones consultar web. **Más info:** www.atapuerca.org

Tuesday to Friday: from 10am to 2.30pm and from 4.30pm to 8pm. **Saturdays:** from 10am to 8pm. Sundays and holidays: from 10 a.m. to 3 p.m. (Access up to 30 minutes before closing). **Closed** Monday. **Precios:** General 6€. Free: Wednesday afternoon and Tuesday and Thursday from 7pm to 8pm. Other rates and information at museoevolucionhumana.com

Deposits and archaeological park (Atapuerca)

With prior reservation at: 947 421 000 and 947 421 811 Entrance 6 €. Reduced: 5 €. Other reductions consult web. **More info:** www.atapuerca.org

CARTUJA DE MIRAFLORES

Lunes a sábado: de 10:15h a 15h y de 16h a 18h. **Domingos:** de 11h a 15h y de 16h a 18h. **Precios:** Donativo

Monday to Saturday: 10:15h to 15h and 16h to 18h. **Sunday:** 11h to 15h and 16h to 18h **Prices:** Donation

IGLESIA DE SAN NICOLÁS DE BARI

Lunes a domingos: 11:30 a 13:30 y 17 a 19h. **Precios:** 2€. Gratuito martes tarde.

Monday to Sunday: before and after the service. **Prices:** 2€. Free admission Tuesday afternoon.

CAB

Martes a Viernes: 11h a 14h y de 17h a 20h. **Sábados:** 11h a 14:30h y de 17h a 20h. **Domingos y festivos:** 11h a 14:30h. **Lunes:** cerrado. **Entrada libre.**

Tuesday to Friday: 11h to 14h and 17h to 20h. **Sat:** 11h to 14:30h and 17:30h to 21h. **Sunday & Public Holidays:** 11h to 14:30h. **Monday:** closed. **Free entry.**

REAL MONASTERIO DE LAS HUEL GAS

Horarios: **De martes a sábado:** 10.00 a 14.00 h. y de 16.00 a 18.30 h.

Domingos y festivos: 10.30 a 15.00 h. Lunes cerrado. Aforo limitado.

Precios: Tarifa individual-visita guiada 8€. Tarifa Gratuita

(Desempleado, Persona con discapacidad, Familia Numerosa)

Acceso gratuito miércoles y jueves de 16.00 a 18.30 h. (último acceso a las 17.30 h).

Más info: patrimonionacional.es

Opening Hours: **Tuesday to Saturday:** 10:00 AM to 2:00 PM and 4:00 PM to 6:30 PM

Sundays and public holidays: 10:30 AM to 3:00 PM. Closed on Mondays. Limited capacity.

Prices: Individual ticket with guided tour: €8. Free admission for unemployed individuals, people with disabilities, and large families. Free access on Wednesdays and Thursdays from 4:00 PM to 6:30 PM (last entry at 5:30 PM).

More Information: patrimonionacional.es

CASTILLO

Actualmente cerrado por obras

Currently closed for renovations

INFO. PULSERA TURÍSTICA

Incluye tres templos: Catedral, Esteban-Museo y San Gil

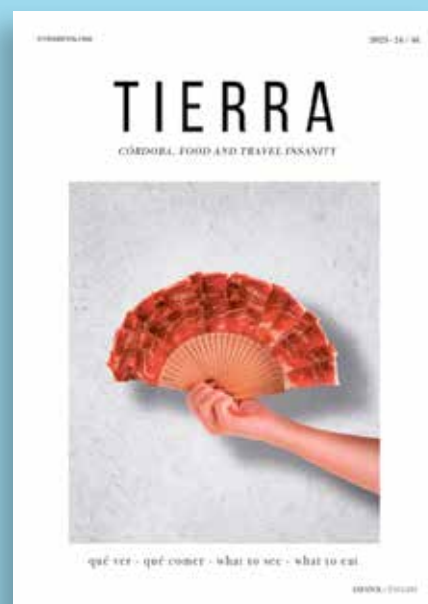
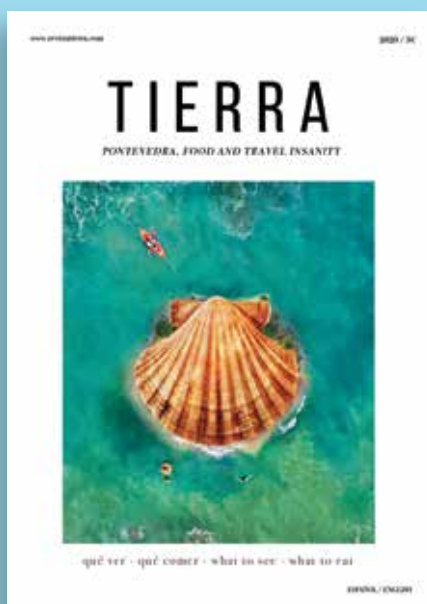
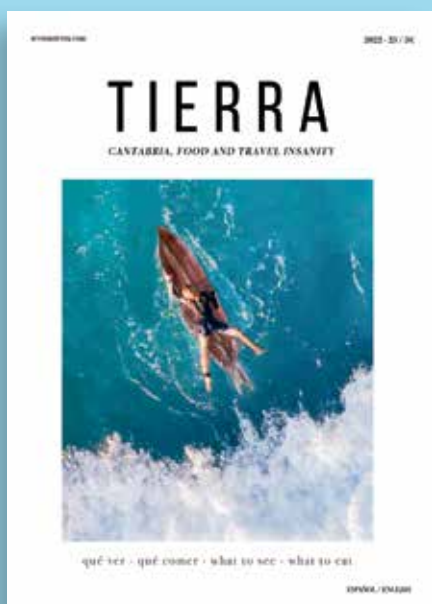
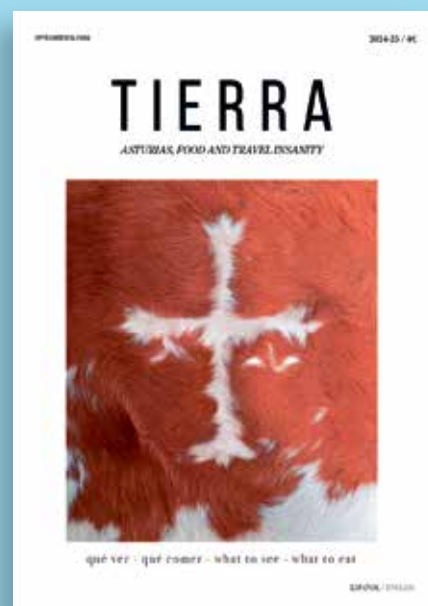
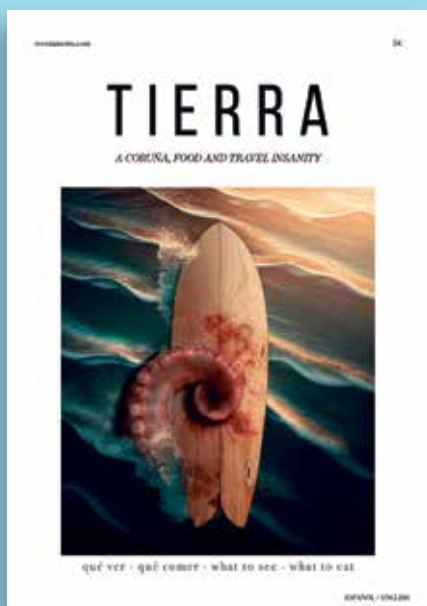
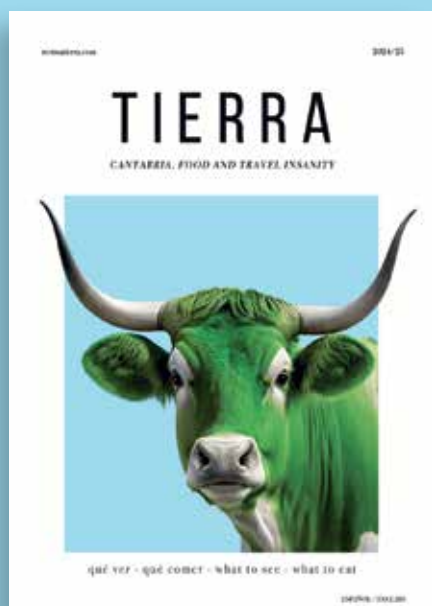
Precio: Individual 11€. Grupos a partir de 10 personas: 10€

Includes access to three sites: Cathedral, San Esteban-Museum, and San Gil.

Individual ticket: €11. Groups of 10 or more people: €10 per person.

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



OFFLINE IS THE NEW LUXURY

ONLINE IS NECESSARY.

REVISTA TIERRA EN:
ASTURIAS, BURGOS, CANTABRIA,
CORUÑA, CÓRDOBA, RÍAS BAIXAS,
VALLADOLID, MURCIA, LA RIOJA.

SI TE IDENTIFICAS CON NUESTROS
VALORES, ÚNETE A LA RED
FRANQUICIAS@REVISTATIERRA.COM



UNA RUBIA DISTINTA



PRUÉBALA Y LO ENTENDERÁS