

Enoturismo y Gastronomía

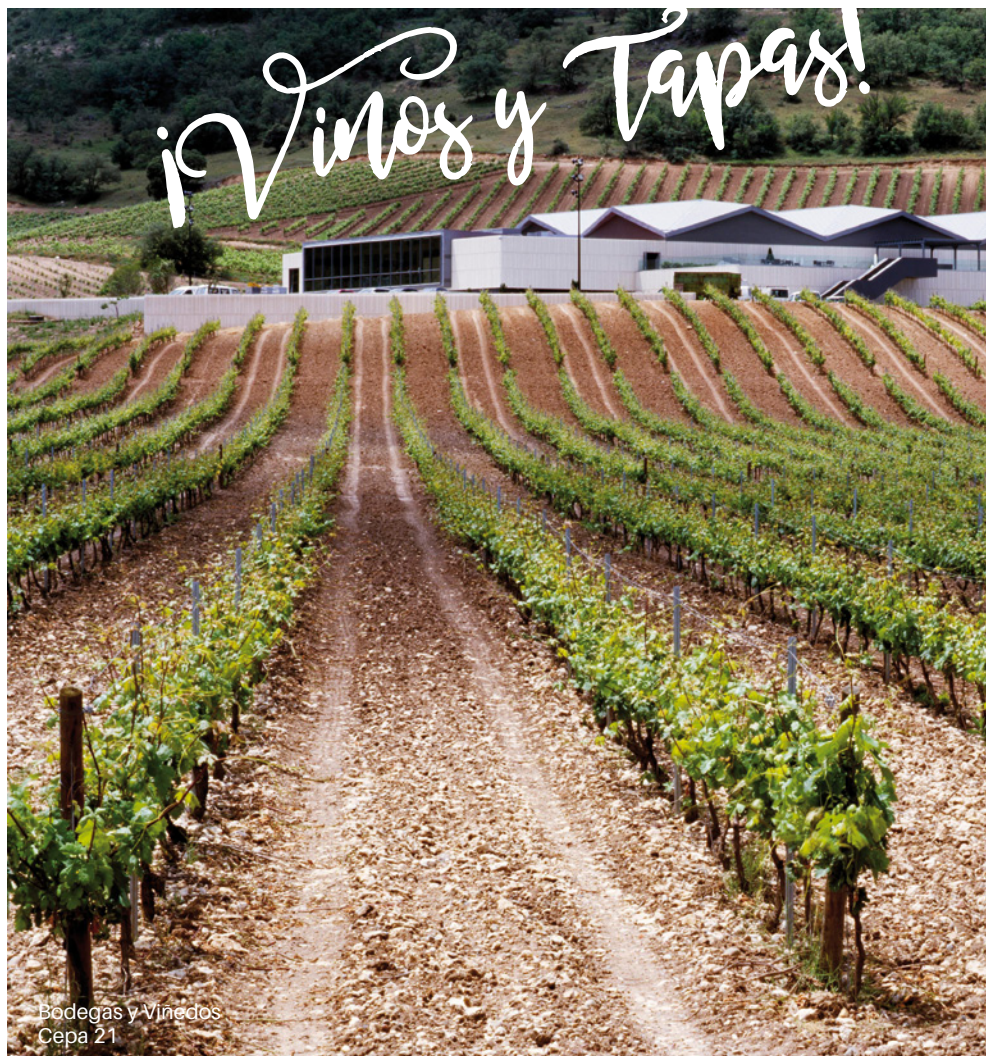
Valladolid



VALLADOLID
ciudad amiga

Valladolid

y sus cinco Denominaciones de Origen
and its five Guarantees of Origin
et ses cinq Appellations d'Origine



Valladolid Enoturismo



Valladolid Enoturismo es **Valladolid y sus cinco Denominaciones de Origen**. Diversidad en los paisajes, diversidad en las culturas, diversidad en las elaboraciones, diversidad en la tradición... Una ancha llanura de grandes horizontes, mares de trigales y extensiones eternas de viñedos donde crecen algunos de los mejores vinos del mundo. El blanco de Rueda, el Rosado de Cigales o el tinto de Ribera del Duero, Tierra de León o Toro convierten a Valladolid en un auténtico paraíso vinícola.

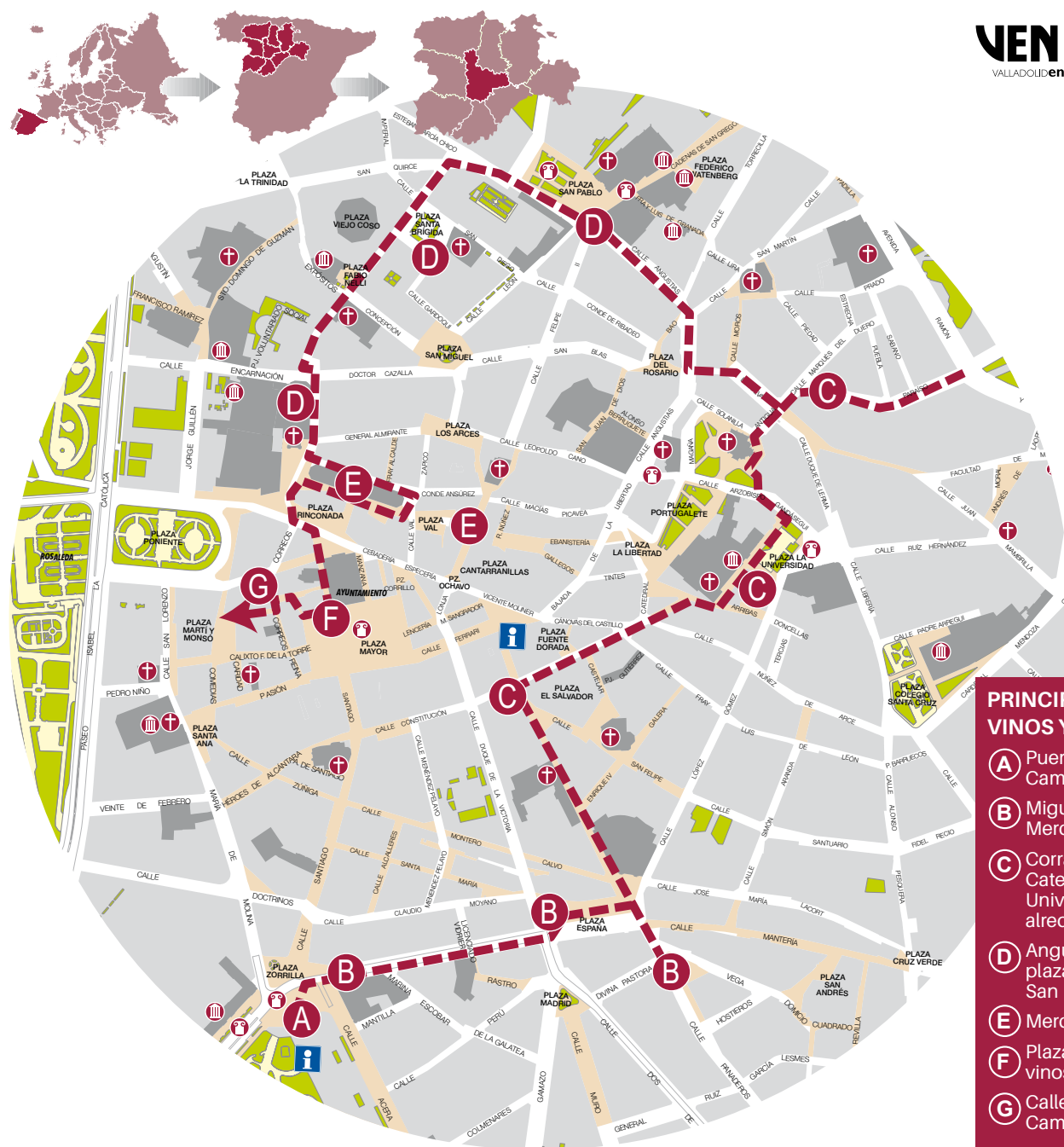


Valladolid Enoturismo covers both **Valladolid and its five Guarantees of Origin**. Diversity of landscapes, diversity of cultures, diversity of productions, diversity of tradition ...Wide plains with vast horizons, wheat fields like oceans and immense expanses of vineyards where some of the best wines of the world grow up. White wine from Rueda, rosé wine from Cigales or red wine from Ribera del Duero, Tierra de León or Toro make of Valladolid a real wine-producing paradise.



Valladolid Enoturismo revient à **Valladolid et ses cinq Appellations d'Origine**. La diversité des paysages, la diversité des cultures, la diversité dans les élaborations, la diversité dans la tradition... Une large plaine à grands horizons, des mers de champs de blé et des étendues interminables de vignobles qui sont à l'origine de certains des meilleurs vins du monde. Le vin blanc de Rueda, le rosé de Cigales ou le vin rouge de Ribera del Duero, Tierra de León ou Toro font de Valladolid un vrai paradis vinicole.





RUTA POR VALLADOLID

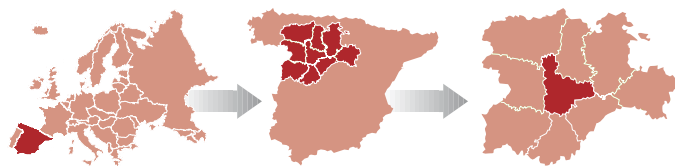
► No es difícil relacionar la ciudad de Valladolid con la tradición vinícola. No sólo en las tierras aledañas, sino en la propia capital. Eran importantes las bodegas que tenía el monasterio de San Benito, así como las de San Pablo y del Colegio de Santa Cruz. Pero la producción vinícola no era exclusiva de los religiosos, el consumo de vino entre los laicos era una costumbre muy arraigada, que en una época en la que la gente no podía comprar mucha carne porque era cara, el vino era un aporte calórico importante en su dieta. Existían además, otros oficios relacionados con el vino y la gastronomía, tales como el de botero (encargado de elaborar las botas o pellejos para almacenar el vino). En mesones, fígones y posadas, se procuraba al viajero alojamiento, comida y bebida que se mantiene hoy en día, lo que ha servido a la ciudad para ser un referente a nivel nacional e internacional enoturístico y gastronómico.

► It is not difficult to relate the city of Valladolid to the wine tradition not only in the bordering lands but also in the city itself. The wineries of San Benito monastery were outstanding, as well as the ones of San Pablo and the Santa Cruz School. But the wine tradition was not exclusive of the monks, as wine consumption was deeply rooted among the lay people in times where meat could not be bought because of its costly price and wine meant an important caloric contribution to their diet. Besides, there were some other trades related to wine and gastronomy such as the wineskin makers, in charge of manufacturing the recipients to store the wines. In taverns and inns the travellers could find accommodation, food and drink and nowadays this custom still remains, thus making of Valladolid a standard at national and international level in terms of wine tourism and gastronomy.

PRINCIPALES ZONAS DE VINOS Y TAPAS:

- (A) Puerta Meridional, Campo Grande
- (B) Miguel Íscar, pl. España, Mercado del Campillo
- (C) Corral de los Boteros, Catedral, plaza de la Universidad, Paraíso y alrededores
- (D) Angustias, San Pablo, plaza de las Brígidas y San Benito
- (E) Mercado y zona del Val
- (F) Plaza Mayor y "zona de vinos"
- (G) Calles Correos y Campanas

► La ville de Valladolid est fortement liée à la tradition vinicole. Ce n'est pas seulement aux alentours, mais dans la capitale elle-même. Les caves appartenant au monastère de San Benito, ainsi que celles de San Pablo et du Colegio de Santa Cruz, étaient très importantes. Pourtant, la production vinicole n'était pas exclusive des religieux, car la consommation de vin parmi les laïcs était une habitude profondément enracinée, à une époque à laquelle les gens ne pouvaient pas se permettre d'acheter beaucoup de viande qui était très chère, le vin agissant en tant qu'important apport calorique dans leur régime. Par ailleurs, il y avait d'autres métiers liés au vin et à la gastronomie, tels celui d'outrier (responsable de l'élaboration des outres ou gourdes pour emmagasiner le vin). Les auberges, postes et relais offraient aux voyageurs un logement, de la nourriture et de la boisson, ce qu'ils offrent toujours, ayant ainsi contribué à ce que la ville devienne une référence œnotouristique et gastronomique au niveau national et international.



Ribera del Duero y su entorno and surroundings et son entourage



RUTA POR LA D.O. RIBERA DEL DUERO

► Buque insignia de la provincia, territorio de viñedos y ondulaciones suaves bañados por las aguas del Duero, en cuyos márgenes se ubican algunas de las más afamadas bodegas vallisoletanas. Fue el Cister quien trajo hasta esta ribera las primeras cepas, iniciando así la costumbre de un cultivo que vive hoy momentos de gran empuje. Sus paisajes de huertas y bosques de pinos han dado paso a los viñedos, protagonistas del paisaje de estas tierras. Sus famosos vinos, ya sean rosados o claretes, tintos jóvenes o tintos de crianza y reserva, son una verdadera seña de identidad de estas tierras, con la localidad de Peñafiel y su castillo que alberga el Museo Provincial del Vino, como cuna de la zona.



► Emblem of the province, vineyards territory and smooth hollows surrounded by the River Duero waters, which houses in its banks some of the most famous wineries of Valladolid. The Cistercian order brought the first stock to this bank, thus initiating a custom that today is on the increase. Its orchards and pine trees landscape have given way to the vineyards fields that play a leading role in these lands. Its famous wines, whether rosé or claret, young, aging or vintage red wines, are a real hallmark of these lands and the city of Peñafiel and its castle - which hosts the Provincial Wine Museum- are the cradle of the area.

► Vaisseau amiral de la province, territoire de vignobles et de douces ondulations baignés par les eaux du Duero, aux marges duquel sont situées certaines des caves de Valladolid les plus renommées. Ce fut le Cîteaux qui apporta à ce rivage les premiers cépages, entamant ainsi l'habitude d'une culture qui vit aujourd'hui des moments de grand entrain. Ses paysages de potagers et de forêts de pins ont été remplacés par les vignobles, protagonistes du paysage de ces terres. Ses fameux vins, qu'ils soient rosés ou clarets, rouges jeunes ou rouges d'élevage et réserve, sont un vrai signe d'identité de ces terres, avec la localité de Peñafiel et son château qui abrite le musée provincial du Vin en plein Cœur de la zone.

Ribera del Duero la Denominación de Origen Guarantee of Origin l'Appellation d'Origine



Castillo de Peñafiel
Museo Provincial del Vino

► La D.O. Ribera del Duero surge tras la iniciativa de una serie de viticultores preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de la zona. En julio de 1982 se concedió a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y se aprobó su reglamento. Tanto en el número de hectáreas de viñado como en el de bodegas

supera ampliamente cualquier otra zona del Valle del Duero. La historia de la Ribera del Duero ha ido paralela al fruto de las cepas que han marcado el paisaje, la cultura, la personalidad de sus gentes, sus hábitos sociales, su arquitectura.

► Ribera del Duero Guarantee of Origin emerged upon the initiative of a series of wine-growers who were concerned about fostering the vineyards and the quality of the wines of the land. In July 1982 Ribera del Duero was awarded the Guarantee of Origin and its regulations were approved. Both its expanse of

vineyard hectares and the number of wineries widely exceeds any other area of the Duero Valley.

The history of Ribera del Duero has developed in parallel to the fruit of stocks which are the hallmark of landscapes, culture, the personality.

► L'A.O. Ribera del Duero est née suite à l'initiative d'une série de viticulteurs soucieux pour donner de l'élan au développement des vignobles et à la qualité des vins de la zone. En juillet 1982 la Ribera del Duero obtint l'Appellation d'Origine et son règlement fut approuvé. Elle dépasse largement toute autre zone de la Vallée du Duero, aussi bien pour ce

qui est du nombre d'hectares du vignoble que du nombre de caves.

L'histoire de la Ribera del Duero s'est écoulée parallèlement aux fruits des vignes qui ont marqué son paysage, sa culture, la personnalité de ses gens, leurs habitudes sociales, son architecture.



Castronuevo de Esgueva



RUTA POR LA D.O. RUEDA

► Comarca de viñedos, y con una ubicación privilegiada en el centro de Castilla, permite tanto al viajero de vocación, como al turista ocasional la posibilidad de encontrar un entorno tan inédito como atractivo. El amplio abanico de posibilidades lúdicas y culinarias que esta zona ofrece, se extiende más allá de sus límites geográficos. Zona de producción histórica de vinos blancos, pues se asegura que los vinos de Rueda ya se servían en la Corte de los Reyes Católicos, de cuyo legado aún podemos encontrar grandes vestigios.

Digno es de conocer, las bodegas subterráneas donde se elaboraban los famosos vinos de la tierra de Medina y que dieron fama a los vinos de la zona. Estas bodegas excavadas en muchos de los pueblos bajo las propias casas, son sinónimo de historia, quietud y calma, algo tan ausente en la vida actual.



► Vineyards region and privileged position in the middle of Castile, it allows the vocational traveller and the occasional tourist to encounter an environment both unknown and attractive. The vast range of recreational and culinary possibilities offered by this area goes beyond its boundaries. It is a historical area in terms of white wines production, as it is said that these were already offered in the Catholic Monarchs court, whose legacy can still be found through its huge remains nowadays.

The underground wineries where the very well-known wines of the land of Medina were produced and made the land famous, deserve to be known. These wineries are excavated under the houses in many of the villages and are synonym for history, peace and calm: something that our present lives commonly lacks.

► Région de vignobles qui jouit d'un emplacement privilégié en plein centre de Castille, elle offre aussi bien au voyageur vocationnel qu'au touriste éventuel la possibilité de trouver un entourage tant inédite qu'attractif. Le large éventail de possibilités ludiques et culinaires offertes par cette zone s'étend au-delà de ses limites géographiques. Il s'agit d'une zone de production historique de vins blancs, car on assure que les vins de Rueda se servaient déjà à la Cour des Rois Catholiques, étant encore possible de trouver de grands vestiges de leur legs.

Les caves souterraines dans lesquelles étaient élaborés les fameux vins des terres de Medina et qui ont rendu célèbres les vins de cette zone méritent d'être visitées. Ces caves creusées dans plusieurs villages sous les maisons elles-mêmes, sont synonyme d'histoire, de quiétude et de calme, ce qui est si rare dans notre vie actuelle.

► La Denominación de Origen Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad. Siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos con la uva Verdejo a la cabeza, variedad autóctona de la zona, elabora además vinos tintos y rosados de gran potencial. Con un total de cerca de 7.800 hectáreas de viñedo y más de 40 bodegas con reconocidas marcas comerciales, la D.O. Rueda es la primera

denominación que se crea en Castilla y León y una de las más importantes de España. Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos términos municipales que conforman la D. O. Rueda. Sin embargo, el viñedo alcanza su mayor concentración e intensidad en los términos municipales de La Seca, Rueda y Serrada. Es el viñedo de la variedad Verdejo el que mayor superficie ocupa.



Viñedos de uva Verdejo en Rueda

Rueda
la Denominación de Origen
Guarantee of Origin
l'Appellation d'Origine



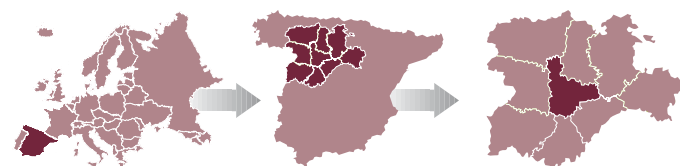
Reproducción en el Parque Temático del Mudejar en Olmedo

► Rueda Guarantee of Origin owns very favourable natural means to produce high quality wines. It is an area specializing in white wines, where "verdejo" grape, a native grape variety, leads production; besides, Rueda produces high potential red and rosé wines. With a total of some 7,800 vineyards hectares and more than 40 wineries owning well-known commercial brands, Rueda Guarantee of Origin is the first of the guarantees of origin created

in the Castile and Leon region and one of the most famous in Spain. The different types of grape cultivated are irregularly spread through the different villages protected by the Rueda Guarantee of Origin. Nevertheless, the vineyards reach the highest concentration and intensity in the cities of La Seca, Rueda and Serrada. The Verdejo vineyard is the most widely spread wine variety.

► L'Appellation d'Origine Rueda dispose de certains moyens naturels très favorables pour la production de vins de haute qualité. Il s'agit d'une zone spécialisée dans l'élaboration de vins blancs avec le raisin Verdejo à la tête, variété autochtone de la zone, mais qui élabore également des vins rouges et rosés avec un grand potentiel. Comptant en tout près de 7800 hectares de vignobles et plus de 40 caves avec des marques commerciales de renom, l'A.O. Rueda est la première appellation qui fut créée

à Castilla y León et l'une des plus importantes d'Espagne. Les différentes variétés des raisins cultivées sont irrégulièrement réparties sur les différents territoires communaux qui conformer l'A.O. Rueda. Néanmoins, le vignoble atteint sa plus grande concentration et intensité sur les territoires communaux de La Seca, Rueda et Serrada. Le vignoble de la variété Verdejo occupe la plus vaste superficie.



Cigales y alrededores route and surroundings et ses alentours



RUTA DEL VINO CIGALES

Ruta del vino
Cigales
Tlf. +34 652 484 022
rutadelvinocigales.com
info@rutadelvinocigales.com



RUTA POR LA D.O. CIGALES

► Zona que conserva innumerables huellas de un pasado esplendoroso. Numerosos castillos jalonan sus municipios, y junto a estos castillos, cuando la paz se iba consolidando, comenzaron a extenderse los viñedos, especialmente propiedad de los monasterios. Los vinos rosados han dado a Cigales fama internacional y ya eran conocidos en tiempos de Felipe II. Los vinos de Cigales alcanzaron gran fama en España y en el exterior. Cuando la filoxera invadió los viñedos franceses los vinos de Cigales llegaron hasta Burdeos para suplir los propios en tierras galas. De la importancia que tuvo antaño esta zona vitivinícola, baste con decir que en 1888 ya producía más de 15 millones de kilos de uva.



► It is an area that still retains countless traces of a splendid past. A great number of castles are the mark of its villages and next to them, when peace was consolidated, the vineyards started to spread, fostered by the surrounding monasteries. The rosé wines, which were already known in the reign of Phillip II, have conceded a worldwide reputation to Cigales. Cigales wines were highly renowned in Spain and abroad. When phylloxera encroached upon the French vineyards the wines of Cigales were carried even to Bordeaux to replace the French wines. The significance of this wine region in past is stressed by the fact that in 1888 its production amounted to more than 15 million kg. of grape.

► Il s'agit d'une zone qui conserve bon nombre des traces d'un passé éblouissant. De nombreux châteaux jalonnent ses communes, et à côté de ces châteaux, suite à la consolidation de la paix, les vignobles ont commencé à s'étendre, appartenant notamment aux monastères. Les vins rosés ont valu à Cigales sa renommée internationale et ils étaient déjà connus à l'époque de Philippe II. Les vins de Cigales ont atteint une grande réputation en Espagne et ailleurs. Lorsque les vignobles français ont été envahis par le phylloxera les vins de Cigales sont arrivés jusqu'à Bordeaux afin de remplacer les vins bordelais dans le pays gaulois. Pour ce qui est de l'importance que cette zone viticole eut jadis, il suffit de dire qu'en 1888 elle produisait déjà plus de 15 millions de kilos de raisins.



Pueblo de Cigales

Cigales
la Denominación de Origen
Guarantee of Origin
l'Appellation d'Origine

► La D.O. Cigales comenzó a funcionar como tal en el año 1991, una juventud sin embargo engañosa porque los primeros viñedos aparecieron ya en el siglo X. La comarca de Cigales que protege la denominación de Origen se extiende por el sector Norte de la depresión del Duero, por una superficie de 574 km² a ambos márgenes del Río Pisuerga. Los viñedos se encuentran a una altitud media de 750 metros y comprende gran parte del norte de la Provincia

El 29 de septiembre de 2011 salía publicado en el BOCYL la Orden por la que se aprueba el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y de su Consejo Regulador. Esta nueva normativa autoriza la elaboración de vinos blancos, espumosos y dulces, tras varios años de contrastadas experiencias que han ratificado la calidad de estos novedosas elaboraciones en Cigales.



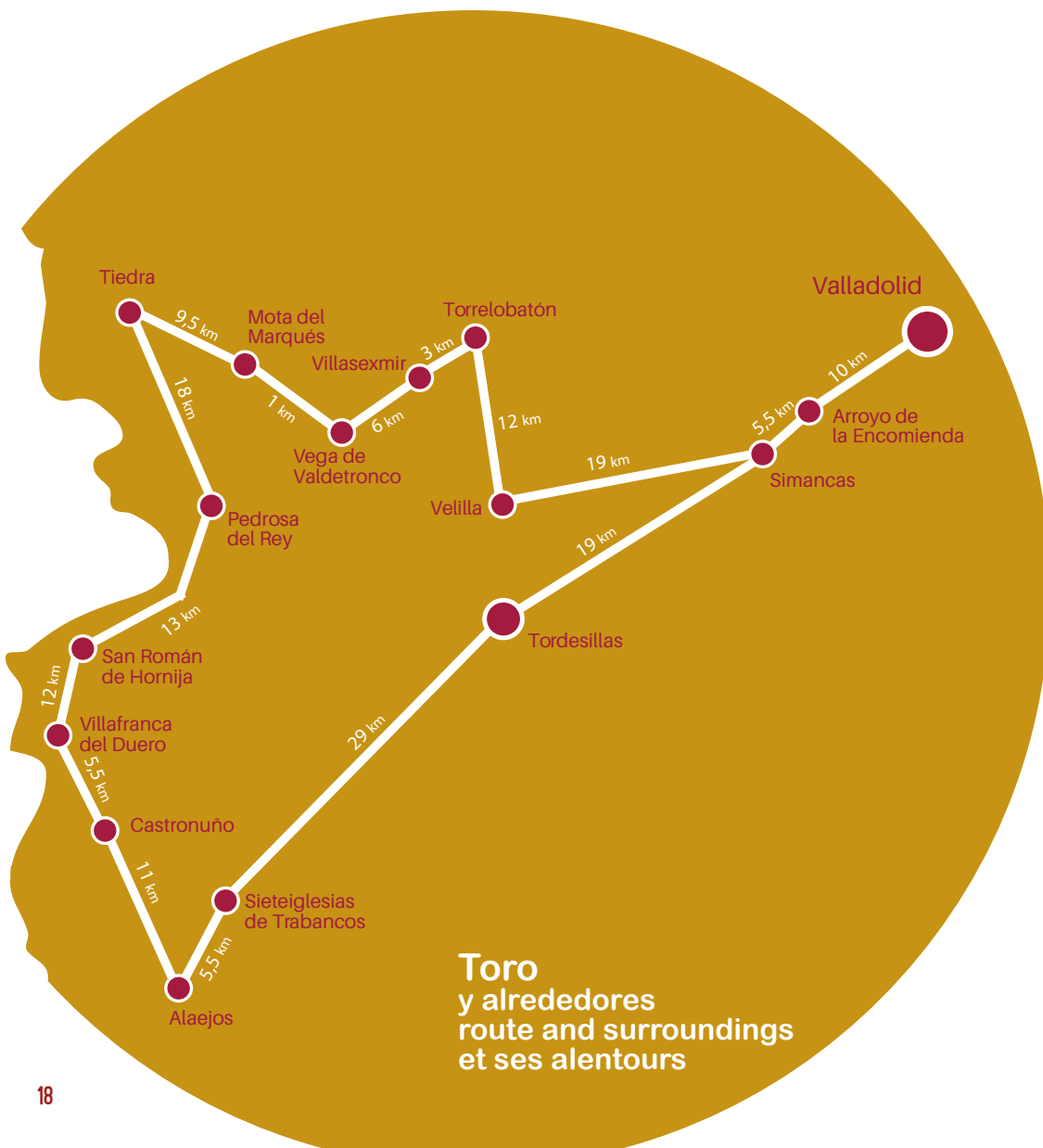
Puente de Cabezón

► Cigales Guarantee of Origin started to act as such in 1991, a deceptive youth as the first vineyards date from the X century. Cigales region, protecting the Guarantee of Origin, spreads out the North sector of River Duero hollow with a surface of 574 km² at both banks of River Pisuerga. The vineyards are located at an average height of 750 metres, covering a big area of the north of the province.

On September 29th, 2011 the Castilla y León Official Gazette published a Decision by which the New Regulations of the Cigales Guarantee of Origin and its Regulating Board were passed. This new regulations approved the production of white, sparkling and sweet wines after several years of contrasted experience that have ratified the quality of these new productions by Cigales.

► L'A.O. Cigales a commencé à fonctionner en tant que telle en 1991, une jeunesse qui est pourtant trompeuse car les premiers vignobles datent du Xe siècle. La région de Cigales qui protège l'appellation d'Origine s'étend sur le secteur Nord de la dépression du Duero, sur une surface de 574 km² aux deux rives de la rivière Pisuerga. Les vignobles se trouvent à une hauteur de 750 mètres en moyenne et ils comprennent une grande partie du nord de la Province.

Le 29 septembre 2011 le BOCYL (Journal Officiel de Castille et León) publiait l'Arrêté qui approuvait le nouveau Règlement de l'Appellation d'Origine « Cigales » et de son Conseil Régulateur. Ce nouveau règlement permet d'élaborer des vins blancs, mousseux et doux, suite à plusieurs années d'expériences contrôlées qui ont ratifié la qualité de ces nouvelles élaborations à Cigales.



RUTA POR LA D.O. TORO

► Toro, cuyos vinos cuentan con una gran tradición con orígenes anteriores a los romanos. La evolución que ha experimentado en las últimas décadas les ha llevado a ser protagonistas del magma que arrastra la crítica de vinos tanto a nivel nacional como internacional. Los vinos tintos se elaboran principalmente con la variedad Tinta de Toro, buscando siempre el grado de madurez necesario para obtener vinos donde el equilibrio de sus componentes redunden en la notable calidad de los vinos. Si en el pasado los tintos jóvenes de Toro ya ocupaban un lugar destacado en la gama de tintos de calidad con mucha fruta, actualmente la aportación de la madera se convierte en elemento decisivo para alcanzar altas cotas en el mercado. Los blancos de la variedad malvasía ofrecen a este tipo de vinos personalidad y diferenciación.

► Toro wines own a high tradition and their origin dates back to the Romans times. The evolution experienced during last decades has impelled them to lead the current slaved by the wines critique both at national or international level. Red wines are mainly produced using the "Tinta de Toro" grape variety, always seeking the maturity degree that is necessary to obtain a wine product with a balance of components to the benefit of their quality. In the past the young red wines of Toro excelled as quality wines with high fruit contents and today the contribution of wood is a decisive element to reach high market shares. White wines of "malvasia" variety offer personality and differentiation to this type of wines.

► Toro, ville dont les vins ont une grande tradition avec des origines antérieures aux Romains. L'évolution qu'ils ont subie lors des dernières décennies leur ont fait devenir protagonistes du magma qui découle de la critique des vins aussi bien au niveau national qu'international. Les vins rouges sont élaborés essentiellement avec la variété Encre de Toro, cherchant toujours le degré de maturité nécessaire en vue d'obtenir des vins dans lesquels l'équilibre de ses composants tourne à la qualité remarquable des vins. Si dans le passé les rouges jeunes de Toro occupaient déjà une place remarquable dans la gamme des vins rouges de qualité très fruités, l'apport du bois devient de nos jours un élément décisif pour atteindre de hauts cours dans le marché. Les blancs de la variété malvoisie apportent à ce genre de vins leur personnalité et leur différenciation.



Río Duero a su paso por Castronuño

Toro
la Denominación de Origen
Guarantee of Origin
l'Appellation d'Origine

► La Denominación de Origen Toro cuenta con un Consejo Regulador que vela por las normas establecidas en el Reglamento, que garantiza la calidad del producto (Orden 29 de mayo de 1987 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). Este Consejo avala la calidad a más de treinta bodegas amparadas, autorizándose la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos estos últimos con la mención de "jóvenes", "crianzas", "reservas" y "grandes reservas".

La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro, abarca 62.000 Has. de terreno, la superficie dedicada a viñedo es de 8.000 Has., de las cuales 5.800 están registradas en el Consejo Regulador, que pertenecen a los algo más de 1.200 viticultores inscritos.



Puente de Tordesillas sobre el río Duero

► Toro Guarantee of Origin has a Regulating Board safeguarding the rules established under its Regulations that guarantee the quality of the product (Order of the 29th May 1987 by the Ministry of Agriculture, Fishing and Foods). The said Board guarantees the quality of more than thirty wineries under its protection, having authorized the production of white wines, rosé wines and red wines, the latter under the "young", "aging" "vintage" and "grand reserve" classification.

The total expanse of the region protected by the Toro Guarantee of Origin amounts to 62,000 hectares of lands, of which 8,000 hectares are covered by vineyards and 5,800 hectares that belong to more than 1,200 registered wine-producers are recorded with the Regulating Board.

► L'Appellation d'Origine Toro dispose d'un Conseil Régulateur qui veille pour les règles établies dans le Règlement, lequel garantit la qualité du produit (Ordre du 29 Mai 1987 du Ministère d'Agriculture, Pêche et Alimentation). Ce Conseil est garant de la qualité de plus de trente caves protégées, les autorisant à élaborer des vins blancs, rosés et rouges, ces derniers sous la mention de « jeunes », « d'élevage », « réserves » et « grandes réserves ».

L'étendue totale de la zone qui abrite l'A.O. Toro comprend 62 000 hectares de terrain, la superficie consacrée aux vignobles étant de 8 000 hectares, dont 5 800 sont enregistrées au Conseil Régulateur, et appartenant aux quelques 1 200 viticulteurs inscrits.



RUTA POR LA D.O. TIERRA DE LEÓN

► Tierra de León es una zona de producción de vino ubicada al sur de la provincia de León, integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las provincias de Zamora y Palencia. La superficie de la zona asciende hasta los 3.317 km².



Vinedos de la bodega Melgarajo

► Tierra de León is a wine producing area in the south of the province of León, integrating part of the province of Valladolid and bordering the provinces of Zamora and Palencia. The area is 3,317 km².

► La Tierra de León est une zone de production viticole située au sud de la province de León, elle englobe une partie de la province de Valladolid et est limitrophe des provinces de Zamora et Palencia. La superficie de la zone atteint les 3 317 km².

Lo más característico de esta zona son las bodegas-cuevas rupestres. En el interior se crea el micro-clima ideal que permite la elaboración del afamado vino de aguja. Pero sin duda, la particularidad de esta tierra que la diferencia de las otras zonas vitivinícolas del mundo, es sin duda, su variedad autóctona "PRIETO PICUDO".

Los tipos de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Tierra de León» van desde el Blanco pasando por el Rosado para llegar al Tinto.



Viñedos en vendimia

Tierra de León
la Denominación de Origen
Guarantee of Origin
l'Appellation d'Origine

The most characteristic feature of this area are caves. Inside is the perfect microclimate that allows the development of the famous sparkling wine is created. But undoubtedly the peculiarity of this land is its local variety "Prieto Picudo".

The types of wines protected by the guarantee of Origin "Tierra de León" ranging from white through rosé to get to red.

L'élément le plus caractéristique de l'endroit sont ses caves-grottes rupestres. Le micro-climat idéal créé à l'intérieur permet l'élaboration du fameux vin pétillant. Mais la particularité de cette terre, et ce qui la rend unique parmi les zones viticoles du monde, réside dans sa variété de vigne autochtone, le "prieto picudo".

L'Appellation d'Origine Contrôlée «Tierra de León» recouvre une large gamme de vin qui vont du Blanc au Rouge en passant par le Rosé.

Bodegas, Wineries, Caves

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega Convento San Francisco

C/ Calvario, 22, - Peñafiel
Tel.: 983 878 052
www.bodegaconvento.com

Bodega Dehesa de los Canónigos

Ctra. Renedo-Pesquera, km 39
Pesquera de Duero
Tel.: 983 484 001
bodegadehesadeloscanonigos.com

Bodega Emina Ribera

Ctra. San Bernardo, s/n - Valbuena de Duero
Tel.: 983 683 315 - www.emina.es

Bodega Finca Villacreces

Ctra. Nacional 122 Km. 322
Quintanilla de Onésimo
Tel.: 983 680 437 - www.villacreces.com

Bodega Legaris

Ctra. Peñafiel-Encinas de Esgueva
Curiel de Duero
Tel.: 983 878 088
www.legaris.com

Bodega Rento

C/ Santa María, 36 - Olivares de Duero
Tel.: 983 683 315
www.bodegarento.es

Bodegas Arzuaga Navarro

Ctra. Nacional, 122 Km. 325
Quintanilla de Onésimo
Tel.: 983 681 146 - www.arzuaganavarro.com

Bodegas Cepa 21

Ctra. Nacional 122, Km. 297 - Castrillo de Duero
Tel.: 983 484 083 - www.cep21.com

Bodegas Emilio Moro

Ctra. Peñafiel-Valoria, s/n - Pesquera de Duero
Tel.: 983 878 400
www.emiliomoro.com

Bodegas Matarromera

Ctra. Renedo-Pesquera, km. 30
Valbuena de Duero
Tel.: 983 683 315
www.bodegamatarromera.es

Bodegas Nexus y Frontaura

Ctra. de Pesquera de Duero a Renedo s/n
Pesquera de Duero
Tel.: 983 880 488 / 636 291 806
www.bodegasfrontaura.com
www.bodegasnexus.com

Bodegas Pago de Carraovejas

Camino de Carraovejas, s/n - Peñafiel
Tel.: 983 878 022
www.pagodecarraovejas.com

Bodegas Pingón

Carretera N-122 Km 311 - Peñafiel
Tel.: 983 880 623 - www.bodegaspingon.com

Bodegas Protos

C/ Bodegas Protos, 24-28 - Peñafiel
Tel.: 983 878 011 - www.bodegasprotos.com

Bodegas Tinto Pesquera

C/ Real, 2, - Pesquera de Duero
Tel.: 983 870 037 - www.grupopesquera.com

Bodegas y Viñedos Viña Mayor

Ctra. Nacional 122 Km. 325,6
Quintanilla de Onésimo
Tel.: 983 680 461 - www.vina-mayor.es

D.O. RUEDA

Bodega Copaboca

A-62, Salida 148, - Tordesillas
Tel.: 983 395 655
www.copaboca.com

Bodega Cuatro Rayas

Ctra. Rodilana, s/n, 47491 La Seca, Valladolid
Tel.: 983 816 320
www.cuatrorayas.es

Bodega Emina Rueda

Ctra. Olmedo, Km 1,5 - Medina del Campo
Tel.: 983 803 346
www.eminarueda.es

Bodegas De Alberto

Ctra. de Valdestillas, 2 - Serrada
Tel.: 983 559 107
www.dealberto.com

Bodegas Grupo Yllera

Ctra. Madrid-Coruña, Km. 173,5 - Rueda
Tel.: 983 868 097
www.elhilodeariadna.es

Bodegas Menade

Rueda
Tel: 983 103 223
www.menade.es

Bodegas Mocén

C/Arriba, 7 - Rueda
Tel.: 983 868 533
www.bodegasmocen.es

D.O. CIGALES

Bodega Finca Museum

Ctra. Cigales Corcos, Km 3 - Cigales
Tel.: 983 581 029
www.bodegasmuseum.com

Bodega Hiriart

Av. los Cortijos, 38 - Cigales
Tel.: 983 580 094
www.bodegahiriart.es

Bodega Valdelosfrailles

Ctra. de Cubillas de Santa Marta, s/n
Cubillas de Santa Marta
Tel.: 983 485 028 - www.valdelosfrailles.es

Bodegas Concejo

Ctra Valoria Km 3,6 - Valoria la Buena
Tel.: 983 50 22 63
www.concejobodegas.com

Bodegas Lezcano-Lacalle

Ctra. Valoria, 0 S N - Trigueros del Valle
Tel.: 629 280 515
www.lezcano-lacalle.com

Bodegas Sinforiano

Ctra. Mucientes-Villalba, Km 1 Dcha. - Mucientes
Tel.: 615 069 560
www.sinforianobodegas.com

Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría

C/ Poniente, 18 - Cubillas de Santa Marta
Tel.: 983 585 006
www.bodega-santamaria.com

Bodegas Salvueros

Ctra. VA-900, Km 12,8 - Mucientes
Tel.: 625 11 56 19
www.salvueros.com

D.O. TORO

Bodega Elías Mora

C/ Don Juan Mora Garzón, s/n
San Román de Hornija
Tel.: 983 784 029
www.bodegaseliasmora.com

Bodega Heredad de Uruña

Ctra. Toro - Medina de Rioseco, km 300 - Uruña
Tel.: 983 033 982
www.heredaduruena.com

San Román Bodegas y Viñedos

Ctra Nacional 122, Km 412 - VillaEster
Tel.: 983 784 118
www.bodegasanroman.com

D.O. TIERRA DE LEÓN

Bodegas Melgarajo

Plaza Mayor, 9 - Melgar de Abajo
Tel : 983 786 012

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN (VTCYL)

Bodega Abadía Retuerta

N-122, km 332 - Sardón de Duero
Tel.: 983 680 314
www.abadia-retuerta.com

Bodegas Mauro

Ctra. de Villabáñez, km1 - Tudela de Duero
Tel.: 983 521 972
www.bodegasmauro.com

Bodegas Vizar

N-122, km341 - Villabáñez
Tel.: 983 682 690
www.bodegasvizar.es

Para más información sobre otras bodegas,
consultar con la Denominación de Origen.

Valladolid Gastronomía

Pinchos y Tapas

El mejor vino junto con lo más variado de la gastronomía

The best wines together with the many assortment of gastronomy

Le meilleur vin, avec ce qu'il y a de plus variée de la gastronomie



Esta ruta adentra al visitante en el Valladolid histórico combinando lo mejor del patrimonio cultural de la ciudad con el enoturístico y gastronómico, herencia del pasado y de vigente actualidad.

This routes introduces the visitor into the historical Valladolid, combining the best of the cultural heritage of the city with the winetourism and gastronomic heritage, acquired from the past and that is currently active.

Cet itinéraire fait pénétrer le visiteur dans la Valladolid historique et lui offre ce qu'il y a de mieux du patrimoine culturel de la ville en lui faisant en même temps connaître le vin et la gastronomie, un héritage du passé mais d'une très grande actualité.

► Puede iniciarse el recorrido donde estuvo la antigua Puerta del Carmen, a través de la que entraba el vino de las tierras de Olmedo a Valladolid. Hoy este espacio se identifica con la **Puerta Meridional del Campo Grande** en un lateral del Centro de Recursos Turísticos de la ciudad. En esta zona y su entorno, podremos encontrar muchos bares y cafeterías, de las más modernas a las más tradicionales, donde reponer fuerzas con un buen desayuno o merienda.

► The tour can start from the place where the old Carmen Gate was located, through which the wine from the lands of Olmedo entered into Valladolid. At present, that space corresponds to the **Southerner Gate of the Campo Grande Park**, on the side of the Tourism Resources Centre of the city. On that area and its surroundings we can find many bars and coffee-bars from the most modern to the most traditional ones getting one's strength back with a good breakfast or afternoon snack.

► Le circuit peut commencer, par exemple, à l'endroit où se trouvait l'ancienne Porte del Carmen, par laquelle entrait à Valladolid le vin des terres de Olmedo. Actuellement, cet endroit porte le nom de **Porte Méridionale del Campo Grande** et cette porte se trouve sur un latéral

du Centre des Ressources Touristiques de la ville. Dans cette zone et ses environs il y a un grand nombre de bars et de cafeterías, des plus modernes aux plus traditionnelles, où le visiteur pourra reprendre des forces avec un bon déjeuner ou un en-cas l'après-midi.



Mercado de la plaza España

► Por la vecina **calle de Miguel Íscar** llegamos hasta la **Plaza de España**, embellecida por dos singulares fuentes. Todas las mañanas bajo su gran marquesina se instala un **tradicional mercado** en el que poder comprar todo tipo de frutas, verduras, hortalizas y flores. El olfato y la retina quedarán impresionados ante la gran variedad de colores y aromas. Muy cerca de aquí, en la **calle Panaderos**, puede visitarse uno de los mercados de la ciudad, el **Mercado del Campillo**, construido en 1956; toma su nombre del anterior mercado decimonónico de 1880 situado en la antigua "Plaza del Campillo de San Andrés", actual Plaza España.

► Continuando por la **calle Teresa Gil**, en su intersección con la **calle Regalado**, se localizaba el Corral de los Boteros, denominado así cuando aún la calle no tenía salida, en el que se situaban los talleres y tiendas donde se fabricaban odres, pellejos y botas de vino de diferentes pieles.

► Through the neighbouring **Miguel Íscar Street** we reach **Plaza de España**, embellished by two special fountains. Every morning, beneath its big shelter, a **traditional market** is settled, where we can buy all kind of fruits, vegetables and flowers. The senses of smell and sight shall be impressed by the great variety of colours and aromas. Nearby, in **Panaderos street**, you can visit one of the city markets, el **Mercado del Campillo**, built in 1956. It is called after the preceding market, built in 1880 and located in the former "Plaza del Campillo de San Andrés", the current Plaza España.

► Par la **rue Miguel Íscar** nous arrivons à la **Plaza de España** avec ces deux fontaines. Tous les matins, sous la grande galerie s'installe un **marché traditionnel**, qui offre aux passants des fruits, des légumes et des fleurs. Tout un plaisir des sens, des couleurs et des arômes. Très près d'ici, dans les boulangers de la **rue Panaderos** vous pouvez visiter l'un des marchés de la ville, le **Mercado del Campillo**, construit en 1956; tire son nom du marché avant 1880 situé dans le vieux "Plaza del Campillo de San Andrés", courant Plaza Espagne.

Este camino nos lleva directamente hasta otra de las zonas más representativas de la ciudad, ya en aquella época, la **Catedral y la Plaza de la Universidad**, zona estudiantil por excelencia, donde en la actualidad se concentra un gran número de tabernas, bares y restaurantes donde encontrar todo tipo de pinchos y vinos. Especial importancia en esta zona adquiere la **calle Paraíso y sus alrededores**.



► Walking the **Teresa Gil Street**, in the junction with the **Regalado Street**, we could formerly find the Corral de los Boteros (the Wineskin-Makers Courtyard) so called when the street had no exit that hosted the shops and workshops where wineskins were manufactured with different types of skins. That way directly leads us to one of the most representative areas of the city in that period the **Cathedral and the University Square**, a student area par excellence, where at present a great number of taverns, bars and restaurants are located and we can find all kind of "pinchos" and wines. The **Paraíso Street and surroundings** are specially relevant in this area.

► **Rue Teresa Gil**, à l'angle de la **rue Regalado**, se trouve le Corral de los Boteros. Cette rue portait déjà ce nom à une époque où elle était sans issue. Là se trouvaient les ateliers de fabrication des outres et des gourdes pour le vin, élaborées en peau. Cette rue nous mène directement à l'une des zones les plus représentatives de la ville, où se trouve la **Cathédrale et la Place de l'Université**. C'est une zone très fréquentée par les étudiants et où se concentre un grand nombre de tavernes, de bars et de restaurants qui offrent toutes sortes de pinchos et de vins. Il faut également se promener dans la **rue Paraíso et ses environs**.

► Llegamos al **Monasterio de San Benito el Real**. El patio conocido como de la Hospedería alberga diferentes oficinas municipales, si bien, en otro tiempo, allí se encontraron los servicios públicos del monasterio. Estos eran: la botica, el archivo y el banco más seguro de la ciudad junto con la bodega más importante, puesto que los benedictinos eran propietarios de grandes extensiones de viñedos. Además de monasterios como éste, también el de San Pablo o el Colegio de Santa Cruz, tenían sus propias bodegas y el privilegio de no pagar aranceles por introducir vino en la ciudad, algo obligatorio para el resto de los ciudadanos.

► We reach at **San Benito el Real Monastery**. The patio known as the Hospedería Courtyard hosts different municipal offices, although in ancient times the public services of the monastery were there located. Those public services were: the pharmacy, the archive and the bank that were the safest in the city, together with the most relevant wine cellar, as the Benedictine monks were the owners of a huge stretch of wine lands. Apart from this one, more monasteries like San Pablo or Colegio de Santa Cruz also had their own wine cellars, as well as the privilege to the non payment of the duties corresponding to the introduction of wine into the city, duties that were compulsory for the rest of citizens.



► Nous arrivons au **Monastère de San Benito el Real**. El patio de la Hospedería où se trouvent actuellement des bureaux administratifs abritait les services publics du monastère: la pharmacie, les archives et la banque. Les bénédictins étaient propriétaires de grandes extensions de vignes. Ici se trouve également le monastère de San Pablo et le Collège de Santa Cruz, qui possédaient leurs propres caves et qui jouissaient du privilège d'être exonérés de frais de douane sur le vin, qui étaient obligatoires pour tous les habitants de la ville.

► Al lado de San Benito, se encuentra la **Plaza del Val**. En esta plaza se ubica otro de los principales e históricos mercados de la ciudad: el **Mercado del Val**, lugar donde se pueden adquirir todo tipo de productos frescos. Desde antiguo esta zona estuvo repleta de mesones y figones que se extendían también hasta las plazas de San Miguel y de San Pablo para así dar alimento y cobijo a los muchos visitantes y mercaderes que trabajaban allí. Dicha tradición se mantiene y hoy en el entorno de este mercado, con estructura de hierro del siglo XIX, se pueden degustar algunos de los mejores vinos y viandas de Valladolid.

► Next to San Benito, we can find the **Val Square**. This square hosts another main and historic market of the city: the **Val Market**, where we can buy all type of fresh food. From the old times this area was full of old-style bars and restaurants that could be also found in San Miguel Square and San Pablo Square and that fed and sheltered the many visitors and merchants who worked in the marketplace. That tradition is still valid today in the surroundings of the said market -that has an iron structure that dates from the XIX century- where we can taste some of the best wines and foods in Valladolid.

► À côté de San Benito se trouve la **Plaza del Val**. Sur cette place se trouve un autre marché historique de la ville: le **Mercado del Val**, dont les étals offrent toutes sortes de produits frais. Cette place a toujours été peuplée d'auberges et de gargotes tout le long des rues jusqu'aux places de San Miguel et de San Pablo auxquelles se rendaient les visiteurs et les marchands qui travaillaient au marché. Cette tradition se maintient toujours autour de la structure de fer de ce marché du XIXème siècle. Ici on peut déguster quelques uns des meilleurs vins et les meilleurs plats de Valladolid.

► A partir de aquí la ruta nos conduce hasta la **Plaza Mayor** de la ciudad, que en origen fue Plaza del Mercado, una de cuyas aceras era conocida como Acera de la Odrería, donde lógicamente uno de los protagonistas era sin duda el vino. En los alrededores de esta plaza, se ubica la popularmente denominada **"zona de vinos"** por la cantidad de bares y restaurantes que en ella abren sus puertas. Posee, cada uno de ellos una especialidad gastronómica que muestra al

cliente en forma de pincho o tapa. Aquí pueden degustarse alguno de los que se han alzado con el Pincho de Oro en el **Concurso Provincial de Pinchos** que se celebra cada año en el mes de junio. En todos estos establecimientos podremos disfrutar del maridaje de cualquier variedad de las cinco denominaciones de origen de los vinos de Valladolid con los pinchos y tapas que elaboran los diferentes profesionales del sector de la restauración.



► From here the route leads us to the **Plaza Mayor** of the city -which in its origins was the Market Square- one of the pavements of which is known as the Wineskin Sidewalk, where undoubtedly one of the main protagonists was the wine. The surroundings of this square host the commonly named **"wine area"**, due to the big amount of bars and restaurants that we can find on it. Every bar or restaurant have a gastronomic

specialty that is shown to the client in the form of a "pincho" or "tapa". Here we can taste some of the specialties that have won the Gold Pincho Award in the **Provincial Pinchos Contest** that is held every month of June. In all these establishments we can enjoy the combination of each variety of the five Guarantees of Origin of the wines of Valladolid with the various pinchos and tapas produced by the different professionals of the restoration sector.

► A partir d'ici, la route nous mène à la **Plaza Mayor** de la ville, à l'origine était la Plaza del Mercado, dont l'un des trottoirs était connu comme la Acera de la Odrería, (Trottoir des outres), où le vin était protagoniste. Près de cette place se trouve la **"zone des vins"**, ainsi nommée pour le grand nombre de bars et de restaurants qui s'y trouvent. Chacun d'eux possède une spécialité gastronomique en forme

de pincho ou de tapa. Certains de ces pinchos ont obtenu le Pincho de Oro au **Concours Provincial de Pinchos** qui a lieu tous les ans au mois de juin. Dans tous ces établissements on peut goûter aux cinq Appellations d'Origine des vins de Valladolid accompagnés de pinchos et de tapas élaborés par des professionnels du secteur de la restauration.

► La ruta puede finalizar en el entorno de la **calle Correos** y de la **calle Campanas**. Tradicionalmente, estas calles estaban copadas por numerosos figones y tabernas, de los cuales alguno ya fue destacado por viajeros del siglo XIX, como **"El caballo de Troya"**, establecido sobre una casa del siglo XVI. En

cualquiera de los muchos bares y restaurantes de la zona puede degustarse el mejor vino junto con lo más variado de la **gastronomía, los pinchos y las tapas**, especialidad culinaria que ha convertido a la ciudad en un referente nacional.



Participante Concurso Nacional de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"

► The route can be finished in the surroundings of the **Correos Street** and the **Campanas Street**. Traditionally, these streets were full of old-style restaurants and taverns, among which **"El caballo de Troya"** was already remarked by the travellers of the XIX century, restaurant

that is located in a house of the XVI century. In any of the many bars and restaurants of the area we can taste the best wines together with the many assortment of **gastronomy -pinchos and tapas-** that have converted the city into a national reference.

► La route peut prendre fin **rue Correos** ou **rue Campanas**. Traditionnellement, dans ces rues se trouvaient de nombreuses tavernes et gargotes, dont parlent des voyageurs du XIXème siècle, telle que **"El caballo de Troya"**, bâti sur une maison du XVIème siècle. Dans

tous les bars et restaurants de la zone on peut déguster le meilleur vin, avec ce qu'il y a de plus variée de la **gastronomie, les pinchos et les tapas**, une spécialité culinaire qui a converti la ville en une référence internationale.

► Se puede disfrutar de un perfecto maridaje entre cualquiera de los pinchos y los vinos de las Denominaciones de Origen: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro y Tierra de León. Esta experiencia del gusto la podremos ampliar a diferentes espacios de la ciudad que han quedado fuera de la ruta, pero presentan interesantes atractivos culinarios. Igualmente la oferta enogastronómica se amplía aún más

si cabe, si nuestra visita a la ciudad coincide en el mes de septiembre con la **Feria de Día** o en noviembre con el **Campeonato Nacional y Mundial de Pinchos y Tapas "Ciudad de Valladolid"**. Resulta de obligada referencia la sala de catas del **Museo de la Ciencia**, donde podremos emular a la nariz y a los paladares más selectos.



► One can enjoy a perfect combination of any pincho and wines of the different Guarantees of Origin: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro and Tierra de León. This taste experience can be extended to the different spaces of the city that are outside the route, but that undoubtedly have an interesting culinary attractiveness. Likewise, the wine and gastronomic offer can be further extended, if possible, should our visit

to the city coincide in the month of September with the **Day Fair** or in the month of November with the **National National ant International Contest of Pinchos and Tapas of the "City of Valladolid"**. We have to make a special reference to the Taste Room of the **Museum of Science**, where we can emulate the most exclusive senses of smell and taste.

► On peut goûter à un parfait mariage entre les pinchos et les vins des Appellations d'Origine, tels que: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro et Tierra de León. Cette expérience gustative peut être élargie à un grand nombre de rues de la ville hors de notre route, mais qui offrent également une grande variété gastronomique. L'offre œnologique et gastronomique est

encore plus vaste en septembre, avec la **Feria de Día** ou en novembre avec le **Concours National et Mondial d'amuse-gueule "Pinchos y Tapas" de la "Ville de Valladolid"**. Il faut absolument se rendre à la salle de dégustation du **Musée de la Science**, pour goûter aux meilleurs vins et aux mets les plus raffinés.

Restaurantes - Restaurants - Restaurants

AQUARIUM - SABORES

Acera de Recoletos, s/n

Bar Restaurante ZAMORA

C/ Correos, 5 y 7

Bodega SAN PEDRO

REGALADO

C/ Veinte de febrero, 4

BRASERÍA MOLINO ROJO

C/ Gabilondo, 15

BRASERÍA PONIENTE

C/ San Lorenzo, 9

Café DEL NORTE

Plaza Mayor, 11

EL BUEN TAPEO DE BIMÍ

C/ Correos, 4

EL CABALLO DE TROYA

C/ Correos, 1

FIERABRÁS Restaurante

C/ Marqués del Duero, 8

Gastrobar A GUSTO

C/ Duque de la Victoria, 14

GASTROLAVA

Paseo Zorrilla, 101

HERBE

Paseo Zorrilla, 84

LA CHULA, COMER Y PICAR

C/ Macías Picavea, 4

LA MAFIA SE SIENTA

A LA MESA

Plaza de los Arces, 5

LA MINA Restaurante

C/ Correos, 7

LA ROSADA

C/ Tres Amigos, 1

LA SANTTA MARÍA

C/ de la Antigua, 8

LA TABERNA DEL HERRERO

C/ Calixto Fdez de la Torre, 4

LA VINATERÍA DE MARÍA

C/ Marina Escobar, 1

LA VIÑA DE PATXI

C/ Ferrari, 1

LOS ZAGALES

C/ Pasión 13

Mesón EL EMPECINADO

C/ Marqués del Duero, 5

OLE CON OLE

Plaza Mayor, 6

PULPERÍA ALBARIÑO

C/ Perú, 5

QUIJOTIC

C/ Ferrari, 5

Restaurante ÁGORA

C/ Pedro Niño, 1

Restaurante ÁNGELA

C/ Dr. Cazalla, 1

Restaurante Asador

LA SOLANA

C/ Solanilla, 9

Restaurante bar ETXEA

Camino de la Esperanza, 50

Restaurante BELMONDO

Plaza Martí y Monsó, 1

Restaurante CAMPO GRANDE

C/ Gregorio Fernández, 4

Restaurante CAROBA

C/ Dulzainero Ángel Velasco, 1

Restaurante CERVANTES

C/ Rastro, 6

Restaurante DON BACALAO

Plaza Sta. Brígida, 5

Restaurante EL CAPRICHIO

C/ Correos, 3

Restaurante EL PESO

C/ Peso, 1

Restaurante EL SARDINERO

C/ San Blas, 11

Restaurante HERBE

C/ Correos, 6

Restaurante LA CRIOLLA

C/ Calixto Fdez. de la Torre, 2

Restaurante LA GARROCHA

C/ Zúñiga, 21

Restaurante LA RAÍZ

C/ Recondo, 3

Restaurante LA TAHONA

Plaza Martí y Monsó, 4

Restaurante LOS CARRALES

C/ de las Angustias, 16

Restaurante LOS GUAJES

Plaza Mayor, 18

Restaurante MANOLÍN

Camino de la esperanza, 34

Restaurante MARÍA

C/ Rastro, 1

Restaurante MONTELLÉN

C/ Sandoval, 7

Restaurante NÓMADA

C/ Caridad, 2

Restaurante PATIO

HERRERIANO

C/ Jorge Guillén, 6

Restaurante TRIGO

C/ Tintes, 8

Restaurante VINOTINTO

C/ Campanas, 4

RÍO LUZ GASTRONOMÍA

Plaza del Milenio, 1

Taberna EL POZO

C/ Campanas, 2

Taberna PRADERA

C/ San Blas, 2

VILLA PARAMESA TAPAS

C/ Calixto Fdez. de la Torre, 5

VOLAPIE

Plaza de la Rinconada, 6

WABI-SABI TABERNA

JAPONESA

Plaza Martí y Monsó, esquina

C/ Comedia

Bares y cafeterías - bars and cafes - bars et cafés

BALANDRO CAÑAS Y TAPAS

C/ Boston, 2

Bar ACAPULCO

C/ Concha Velasco, 27

Bar CAMPERO

C/ Claudio Moyano, 16

Bar CASTIVERA

C/ Alarcón, 3

Bar DOBLETE

C/ San Lorenzo, 5

Bar EL CORCHO

C/ Correos, 2

Bar EL PASAJE

Plaza de la Universidad, 7

Bar FABIUS

C/ Aurora, 2

Bar JAMONERÍA SARMIENTO

C/ Conde Ansúrez, 11

Bar JOCKEY

Camino de la esperanza, 44

Bar LA BLANCA

C/ Esperanto, 4

Bar LA TEJA

Plaza Martí y Mosó, s/n

Bar MARÍA MOLINA

C/ María de Molina, 22

Bar PENSAKOLA

C/ Doctor Cazalla, 4

Bar POSTAL

C/ Francisco Zarandona, 10

Bar ROVI

C/ San Quirce, 8

Bar YOVANA

C/ Claudio Moyano, 18

Cafetería BUS STOP

C/ Puente Colgante, 2

Cafetería CHICOTE

C/ Puente Colgante, 44

Cafetería EL DECANO

Plaza de la Universidad, 7

Cafetería LA PERA

C/ Héroes de Alcántara

Cafetería MOKA

C/ Paseo Zorrilla, 3

Cafetería TAPEO DE LA PLAZA

Plaza Madrid, 2

Café Bar EL PATIO DEL OLIVO

C/ Zúñiga, 7

Café FADO LA PORTUGUESA

C/ Estación, 15

Cervecería ALIOLI

C/ Pasión, 5-7

Cervecería DEBOCA ENBOCA

C/ Gregorio Fernández, 1

Cervecería EL COLMADITO

Plaza de la Rinconada, 9

Cervecería ESTACIÓN

GOURMET C/ Recondo, s/n

(Estación Gourmet) - Puesto 29 y 30

CUBARSA

C/ Norte, 1

EL AIRE DOS

C/ Ruiz Hernández, 8

EL CORTIJO

C/ Correos, 3

EL MOSQUITO

C/ Esgueva, 5

ENIGMA

Avda. Ramón y Cajal, 12

GALA

C/ San Blas, 15

Gastrobar SANTUARIO

C/ Santuario, 18

HANDY

C/ Manzana, 4

HASTA LA PEINETA

C/ Cadenas de San Gregorio, 10

LA ARGOLLA TAPAS

Plaza Ochavo, 2

LA BIBLIOTECA

Plaza de la Universidad, 7

LA BODEGUILLA

C/ Platerías, 3

LA BODEGUILLA 2

C/ Zúñiga, 6

LA BUENA VIDA Gastrobar

C/ Comedias, 2

LA COTORRA Gastrobar

C/ Caridad, 2

LA MEJILLONERA

C/ Héroes de Alcántara, 8

LA MOLONA

Acera de Recoletos, 19

LA SEPIA PLAZA MAYOR

C/ Jesús, 1

LA SEPIA PLAZA RINCONADA

Plaza de la Rinconada, 9

LA TAPA DEL BARRIO

HÚMEDO

C/ Guadamacileros, 9

LA TASQUITA

C/ Caridad, 2

LE CIRQUE

C/ Francisco Zarandona, 10

LIZARRAN

Plaza Poniente, 3

LIZARRAN Catedral

C/ Fray Luis de León, 1

MARIA EUGENIA

C/ Dulzainero Ángel Velasco, 1

Mesón HERBE

C/ Gregorio Fernández, 2

MICROBODEGA URBANA

C/ Francisco Zarandona, 10

MONSÓ UNO

Plaza Martí y Monsó, 1

PARAÍSO TRECE

C/ Paraíso, 13 esq. Ramón y Cajal

PARRILLÓN ESTACIÓN

GOURMET

C/ Recondo, s/n

(Estación Gourmet)

PIDE POR ESA BOQUITA

C/ De la Antigua, 8

RIVERA Gastrobar

C/ Ferrari, 8

SANGAR COFFEE & DRINKS

Paseo Zorrilla, 30

SIDRERÍA CHIGRE

C/ Duque de Lerma, 4

Taberna A LOS MOROS

C/ De los Moros, 3

Taberna BORRÓN Y CUENTA

NUEVA

C/ Juan Mambrilla, 19

Taberna EL ESTRIBO

C/ Paraíso, 2

Taberna LA CÁRCAVA

C/ Cascajares s/n

Taberna EL LAGAR

C/ San Martín, 8

Taberna LA PINTA

C/ La Paz, 2

Taberna SAN BENITO

C/ Francisco Zarandona, 6

Taberna SABOR TAURINO

C/ Platerías, 19

TIGO Y MIGO



Ayuntamiento de
Valladolid



VALLADOLID
ciudad amiga

info.valladolid.es