

RESTAURANTES PARTICIPANTES CON SUS MENUS

Asador y Barra Casa Florencio: De entrantes el asador ofrece *Crema de melón y albahaca con virutas de lechazo y queso fresco, Crujiente de morcilla sobre crema de Ibeas, berza salteada y chutney de pimientos, Ensalada de verduritas de temporada con lechazo escabechado y Arroz cremoso con pecados de lechazo (mollejas y patitas & manitas) y boletus*. De plato principal, *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina* y, de postre, *Espuma de arroz con leche de churra*. Todo ello regado con Protos Roble D.O. Ribera del Duero, Hoyo de la Vega Rosado D.O. Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito y acompañado por *Torta de Aranda*.

Restaurante Asador Montermoso: En primer lugar, el restaurante ofrece *Cóctel de yema, patata y chorizo, Canelones de morcilla con crujiente de manzana y Risotto de mollejas de lechazo y frutos secos*. Su plato principal se compone de *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina*. Y el postre será *Espuma de leche de oveja con tierra de galleta y membrillo*. Todo esto estará maridado con Abadía de Acon Roble D.O. Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito y acompañado por pan y *Torta de Aranda*.

Restaurante Asador El Lagar de Isilla: Los visitantes podrán disfrutar de unos entrantes consistentes en *Garbanzos de Valseca con manitas de lechazo, Esencia de lechazo, Asadurilla de lechazo guisada, Mollejas a la plancha con cebolla al PX y Brochetita de riñones con mahonesa de mostaza de Dijon*. El plato principal, que será *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina*, dará paso al postre de *Tarta de Hojaldre con crema y nata*. Lagar de Isilla Roble D.O. Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito son las bebidas escogidas para acompañar un menú que se completa con *Torta de Aranda*.

Restaurante Aitana: Este establecimiento propone *Torrezno confitado de Aitana, Taco de bacalao con crema de patata al limón y Huevos rotos con jamón y setas* de entrantes; un plato principal de *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina* y un *Postre casero*. Todo ello maridado con Traslascuestas Roble Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito y acompañado por *Torta de Aranda*.

Mesón de la Villa: Para estas Jornadas, este restaurante ofrece *Croquetas caseras de ibéricos, Chorizo cocido al vino Ribera, Morcilla de Aranda y Torreznos de Soria*, de entrantes; un *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina* para el plato principal y, de postre, una *Tarta de Hojaldre casera rellena de crema con cordón de chocolate*. Un López Cristóbal Roble D.O. Ribera del Duero es el vino escogido para regar el menú, junto con agua mineral, café y chupito; acompañado por *Torta de Aranda*.

Asador de Aranda: *Morcilla de Aranda con pimiento asado, Mollejas de lechazo salteadas con boletus, Pimiento asado con ventresca y anchoa y Asadurillas de lechazo* son los entrantes elegidos por este restaurante, que tiene en el *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina* su plato principal y en un *Hojaldre casero a la crema con helado o pudín*, el postre. Todo ello maridado con Vega Izán Crianza D.O. Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito y acompañado por *Torta de Aranda*.

El 51 del Sol: Estará presente en las Jornadas con un menú basado en el *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina*, acompañado por entrantes que destacan por la originalidad de sus nombres como el *Steak de Huerta y Tuétano Churro*, *Castellanos por el mundo*, *Las setas que quisieron ser callos I.G.P.* o *El cuello del lechazo*. De postre, *El Tiramisú de El 51 del Sol con leche de oveja* será el colofón perfecto. Todo regado con Hoyo de la Vega Roble D.O. Ribera del Duero y Hoyo de la Vega Rosado D.O. Ribera del Duero, agua mineral, café y chupito, y acompañado de *Torta de Aranda*.

Asador El Ciprés: El comensal podrá disfrutar de *Sesitos de lechal con salmorejo*, *Crêpes de manitas con verduras*, *Croquetas de bechamel con queso de oveja churra y jamón* y *Morcilla con pimientos naturales asados al horno de leña*. El plato principal consistirá en *Lechazo Asado en horno de leña y ensalada de la huerta con lechuga de Medina* y, para endulzar el paladar, el establecimiento ofrece un *Surtido de postres caseros* y *Sorbete de manzana verde*. Un Martín Berdugo Roble D.O. Ribera del Duero y un Martín Berdugo Rosado D.O. Ribera del Duero son los vinos escogidos para acompañar el menú, junto a agua mineral, café, chupito y *Torta de Aranda*.

Las **XIX Jornadas del Lechazo Asado** han sido organizadas por la **Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera (ASOHAR)**, con la colaboración del **Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero** y la **Lechuga de Medina**. Un evento que tendrá lugar durante todo el próximo mes de junio en el municipio de Aranda de Duero, provincia de Burgos, y que invita al público a descubrir los encantos de esta localidad ribereña y a deleitarse sin prisas con su sobresaliente legado gastronómico.