

Jornadas Gastronómicas
SEMANA SANTA

VALLADOLID

20

26

Degustación >
de Sopas
de ajo por la
Provincia

< Cocinamos
Alimentos
de Valladolid con
Pasión

< Información
en
Semana
Santa
de Valladolid



Desde la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos aquellos que han hecho posible esta guía gastronómica.

En primer lugar, a los establecimientos hosteleros participantes, por su implicación, dedicación y por mantener viva la tradición culinaria de estas fechas tan señaladas, ofreciendo lo mejor de su cocina y contribuyendo a enriquecer la experiencia de vecinos y visitantes.

Agradecemos también a la Industria Agroalimentaria de Valladolid, por su compromiso con los productos de calidad y su apuesta por el desarrollo del sector. Agradecer el apoyo de los Ayuntamientos de Villa Nueva de Duero, Fresno el Viejo y Villavicencio de los Caballeros.

Finalmente, queremos destacar el respaldo institucional de la Diputación de Valladolid, cuyo apoyo ha sido fundamental para llevar a cabo esta iniciativa y poner en valor tanto la tradición gastronómica como el patrimonio cultural de nuestra provincia todo a través de la Marca "Alimentos de Valladolid" a la que también queremos agradecer su colaboración.

Y como no a todos los que han hecho posible, con su esfuerzo y cariño, esta guía gracias por contribuir a que esta Semana Santa se viva y se saboree de una manera tan especial.



Jaime Fernández Lafuente
Presidente de la Asociación Provincial
de Empresarios de Hostelería de Valladolid

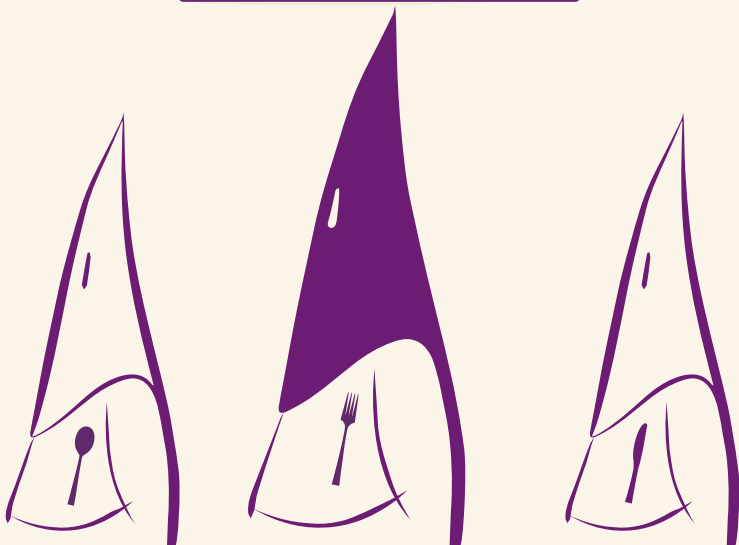
cocinamos


Alimentos de Valladolid

CON PASIÓN



VII Jornadas Gastronómicas





La Semana Santa en Valladolid no solo se vive en sus calles, entre los pasos solemnes, silencios y sobrecogedores, sino también en sus mesas. En estos días de tradición y recogimiento, la gastronomía adquiere un papel protagonista, rescatando recetas que han pasado de generación en generación y que forman parte esencial de la identidad cultural de la provincial.

Esta guía gastronómica nace con el propósito de acompañar al visitante, y también al vallisoleitano, en un recorrido por los sabores más representativos de nuestra provincia en estas fechas. Desde los platos de vigilia, donde el pescado y las legumbres toman el relevo, hasta los dulces más emblemáticos, cada propuesta refleja el equilibrio entre tradición, producto y saber hacer.

Valladolid se convierte así en un destino donde la experiencia culinaria se entrelaza con el patrimonio histórico y religioso, ofreciendo una forma única de entender la Semana Santa: a través del paladar.

Restaurantes y bares abren sus puertas para mostrar lo mejor de su cocina, combinando recetas de siempre con toques contemporáneos.

Déjate guiar por esta selección y descubre una Semana Santa que, además de verse y sentirse, también se saborea con pasión.

Sumario

COCINAMOS ALIMENTOS DE VALLADOLID CON PASIÓN 5

FOODSIÓN	6	BAR RTE. HERBE	20	MESÓN DON ENRIQUE	34
MESÓN QUEVEDO	7	BAR RTE. VABLES	21	PIRAÑA	35
UBI DE LA VEGA	8	BRASERÍA PONIENTE	22	RISTORANTE PIPISTRELLO	36
MESÓN MARYOBELI	9	CAFÉ BAR EL VELERO	23	RTE. ÁNGELA	37
MASARTE PIZZERÍA	10	CAFÉ BAR PAPIRO	24	RTE. DON BACALAO	38
RTE. LA RÚA	11	CAFETERÍA MOKA	25	RTE. EL BISTURÍ	39
RTE. LA MARTINA	12	EL CORREGIDOR	26	RTE. LA CRIOLLA	40
LAS LANCHAS	13	EL ESCUDO DE PARAÍSO	27	RTE. LOS ZAGALES	41
EL ADEREZO	14	FAROLAS ROCK	28	RTE. TRIGO	42
MOLINO DE PALACIOS	15	GASTROLAVA	29	TABERNA DEL HERRERO	43
ASADOR CARLOS	16	JARANA	30	TALAVERA GASTRONOMÍA	44
LO RICO DE CASTILLA	17	LA SOLANA	31	TAPAS Y AREPAS	45
DONDE CHUCHI	18	LA TASCA CASTELLANA	32	TERRABUEY LA MARUQUESA	46
BUENA BRASA	19	LAS KUBAS	33	VAYCO	47
				VERMUTERÍA ARISTOCRATY	48

INFORMACIÓN EN SEMANA SANTA DE VALLADOLID 49

DEGUSTACIÓN DE SOPAS DE AJO POR LA PROVINCIA 51

COGECES DEL MONTE	52
VILLAVICENCIO DE LOS CABALLEROS	54
VILLANUEBA DE DUERO	56
FRESNO EL VIEJO	60



Avda. Segovia 39 · Tel. 983 557 051 / 619 408 808



> Ceviche

Nuestro pescado de Semana Santa, acompañado de gajos de naranja, coco, puré de boniato y canchita peruana, una combinación original que mezcla matices cítricos, dulces y crujientes.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Mesón Quevedo

ARRABAL DE PORTILLO



C/ Vasijeros 31 · Tel. 983 556 454



> Marisco de Arrabal

Nuestro Marisco de Arrabal se compone de crujientes torreznos de papada, acompañados de aromáticos ajos de Portillo, todo ello frito con mucho cariño para lograr un bocado intenso, sabroso y lleno de tradición.

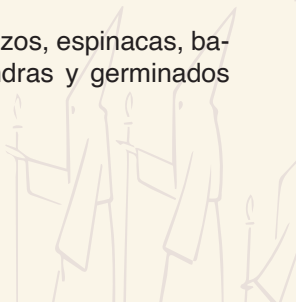


Avda. José Luis Lasa 71 · Tel. 983 409 460



> Pizza de Vigilia

Base de pizza con crema de garbanzos, espinacas, bacalao ahumado, mozzarella, almendras y germinados de rábanito.



DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Mesón Maryobeli

COGECES DEL MONTE



C/ La Manzana 1-3 · Tel. 615 127 024



> La Mejor Torrija de España 2018

Torrija elaborada con pan del día anterior, infusionada en leche, rebozada en huevo y finalizada con un dulce baño de miel.



Avda. Madrid 13 · Tel. 983 858 696



> Pizza de pasión

Pizza de bacalao con verduras y cebolla dulce pochada, una combinación sabrosa donde el sabor del bacalao se equilibra con la suavidad de las verduras y el toque caramelizado de la cebolla, una pizza llena de matices.

> Torrija de resurrección

La torrija de pan brioche tierna y jugosa, acompañada de crema de toffe, que aporta un toque dulce y caramelizado que realza este postre tradicional con un guiño goloso.

Rte. la Rúa

MEDINA DE RIOSECO



C/ San Juan 25 · Tel. 983 700 519



> Pichones estofados

Se fríen los pichones hasta que queden bien dorados, en ese mismo aceite se rehogan la cebolla y los pimientos verde y rojo. A continuación se añaden unas hojas de laurel y un poco de tomillo. Cuando las verduras están bien pochadas, se incorporan los pichones y se deja todo cocinar a fuego lento para que se mezclen bien los sabores y la carne quede tierna.



Plaza Mayor 9 · Tel. 983 694 392



> Níscalos guisados

Los níscalos se guisan con chorizo de Antolín y jamón, dejando que todo se cocine lentamente para que los sabores se mezclen bien. Se sirven acompañados de un huevo frito por encima y con pan lechuguino, perfecto para untar.

Las Lanchas

MUCIENTES



Carretera de Valladolid Km 10 · Tel. 983 587 708



> Croquetas de espinacas y bacalao

Croquetas de espinacas y bacalao, cremosas por dentro y crujientes por fuera, elaboradas con una suave bechamel en la que se mezclan espinacas y bacalao desmigado. Se empanan y se fríen hasta quedar doradas, resultando un bocado sabroso y muy apetecible.

El Aderezo

PEDRAJAS DE SAN ESTEBAN



Plaza San Agustín 7 · Tel. 983 625 099



> Los Caracoles de “La Señora Germana”

Durante la semana santa, uno de los sabores más esperados son los caracoles guisados, una receta que Ana Rosa recupera cada año siguiendo la tradición familiar, un plato inspirado en la preparación que hacía su madre, la Señora Germana, picantitos, con chorizo y jamón. En estas jornadas también son habituales otros platos tradicionales como callos y morro. Para terminar como toque dulce una torrija de pan brioche con natillas y dulce de leche.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Molino de Palacios

PEÑAFIEL



C/ Constitución 16 · Tel. 646 203 770



> Lechazo Asado en horno de leña

El lechazo se asa lentamente en horno de leña, siguiendo la tradición castellana: únicamente con agua y sal, durante aproximadamente tres horas y media.

> Torrijas tradicionales

Las torrijas tradicionales elaboradas con pan de varios días de la panadería del pueblo, que se empapa en leche aromatizada con cítricos.



> Mollejas empanadas

Se preparan con un rebozado crujiente y sabroso, aderezado con sal de ajo y jamón. Un bocado intenso y muy tradicional dentro de la cocina castellana.

> Pincho de lechazo al sarmiento

El tradicional pincho de lechazo se elabora asando pequeños trozos de cordero lechal sobre brasas de sarmiento, las ramas secas de la vid aportan un aroma ahumado muy característico que potencia todo su sabor.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Lo Rico de Castilla

TRASPINEDO



C/ Bodegas s/n · Tel. 983 682 609 / 655 811 919



> Torrijas

Las torrijas tradicionales se sirven recién hechas, doradas y tiernas, elaboradas con miel de los Montes Torozos, que aporta un toque dulce y aromático que realza este postre tan típico de la tradición castellana.

> Pincho de Lechazo

El pincho de lechazo al sarmiento, asado sobre brasas de sarmiento de vid, que aportan un aroma ahumado único y realzan todo el sabor del lechazo.



C/ 29 de Diciembre 29 · Tel. 658 909 074



> Zarajo Donde Chuchi

El zarajo a la plancha se sirve bien dorado, con un exterior crujiente y todo su sabor tradicional, acompañado de nuestra famosa salsa de ajo y perejil, que aporta un toque fresco y aromático a este bocado tan auténtico.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Buena Brasa

ZARATÁN



Carretera de Zaratán Km 2 · Tel. 646 011 410



> Torrija Buena Brasa

Una deliciosa torrija de pan brioche acompañada de sorbete de piña especiada, una combinación suave y refrescante que equilibra dulzor y aromas.

> Especialidades

Especialidad en carne y pescado a la brasa, así como en asados al horno de leña, elaborados siguiendo la tradición y resaltando el sabor auténtico del producto.

Bar Rte. Herbe

VALLADOLID



C/ Correos 6 · Tel. 983 330 076 / 638 970 474



> Lechazo Asado

Lechazo asado IGP al horno tradicional.

> Mollejas de Lechazo

Mollejas auténticas de lechazo al ajillo.

> Croquetas de Lechazo

Croquetas cremosas de lechazo.

> Manillas de Lechazo

Manillas de lechazo guisadas al estilo Herbe.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Bar Rte. Vales

VALLADOLID



C/ Pérez Galdós 10 · Tel. 667 501 821



> Tabla de croquetas

Cuatro variedades de croquetas caseras: jamón ibérico, cecina de León, cocido castellano y mejillones tigre. Una selección cremosa por dentro y crujiente por fuera que reúne algunos de los sabores más tradicionales de nuestra cocina.

Brasería Poniente

VALLADOLID



Plaza de Poniente 5 · Tel. 983 342 107



> A la Santa Milanesa

Rico escalope de ternera Naturity CLA de Cárnicas Poniente que sobre su crujiente rebozado ponemos una fresca yema de huevo y espolvoreamos queso curado...acompañamos de las mejores patatas fritas.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Cafè bar el Velero

VALLADOLID



Avda. Segovia 19 · Tel. 983 390 927



> Sardina

Sardina cruda limpia, macerada con limón, aceite de oliva virgen extra y ajo, una preparación sencilla y fresca que resalta todo el sabor natural del pescado con un toque cítrico y aromático.

> Canapé de Calabacín

Relleno de champiñones, envuelto en tempura y acompañado de una reducción de Pedro Ximénez, que aporta un contraste dulce y elegante al conjunto.



> Tosta de bacalao con naranja y aceitunas

Tosta de bacalao sobre una base de carpaccio de naranja, acompañada de picada de aceituna negra, una combinación fresca y equilibrada que une el sabor del bacalao con el toque cítrico y el contraste intenso de las aceitunas.

> Torrijas

Torrija de pan brioche, remojada en leche emulsionada con canela y naranja, y finalizada con un almíbar de canela, que aporta un toque dulce y aromático a este postre tradicional.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Cafetería Moka

VALLADOLID



Paseo de Zorrilla 3 · Tel. 983 27 13 36



> Torrija de Moka

La torrija tradicional, elaborada siguiendo la receta de siempre desde 1964, mantiene el sabor auténtico de este dulce tan ligado a la tradición y a la Semana Santa.

> Potaje Castellano

El potaje de vigilia, como el de toda la vida, elaborado con garbanzos, bacalao, espinacas y huevo, un guiso tradicional, sabroso y reconfortante muy típico de la cocina casera castellana.

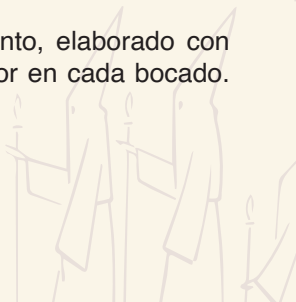


Plaza Mayor 18 Junto a Calixto Fernández de la Torre
Tel. 983 313 612



> Arroz de Semana Santa

Un arroz rico, sabroso y en su punto, elaborado con mimo para disfrutar de todo el sabor en cada bocado.



DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

El Escudo de Paraíso

VALLADOLID



C/ Paraíso 1 · Tel. 633 361 918



> Rosquillas del Paraíso

Rosquillas caseras al vino tinto, un dulce tradicional con un ligero aroma a vino que les aporta un sabor característico, crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Arroles Rock

VALLADOLID



C/ Alonso Berruguete 4 · Tel. 983 640 858



> Burger Iron Maiden

Burger de carne de buey 100% con finísima loncha de panceta curada y queso Basilio con pepperoni sobre pan potato, con cebolla caramelizada, crumble de torreznos, nuestra salsa de jalapeños y sriracha, y el remate de la mayonesa trufada.

GastroLava

VALLADOLID



Paseo de Zorrilla 101 · Tel. 983 024 333



> Oreja frita con mojo canario y pimientos de Padrón

Oreja de cerdo frita en corte chuletilla, crujiente y dorada, acompañada de mojo canario y pimientos de Padrón, una combinación sabrosa que mezcla tradición y contraste de sabores.



> Bao de cordero guisado con salsa holandesa

Falda de cordero desmechada, acompañada de demi-glacé de su guiso, salsa holandesa y pepinillo encurtido, una combinación intensa y equilibrada que mezcla jugosidad, cremosidad y un toque ácido.

La Solana

VALLADOLID



C/ La Solanilla 9 · Tel. 983 29 49 72



> Potaje tradicional

El potaje de vigilia tradicional de Semana Santa, elaborado con garbanzos, bacalao, espinacas y arroz, es un guiso reconfortante y lleno de sabor que forma parte de la cocina más tradicional.



> Bacalao en tempura con pil pil y parmentier de patata

El plato combina la ligereza crujiente de la tempura japonesa con dos elaboraciones clásicas de la cocina española: el pil pil del bacalao y el parmentier de patata. El contraste entre crujiente, cremoso y untuoso crea una armonía equilibrada de texturas y sabores.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Las Kubas Bar con Cocina

VALLADOLID



C/ Gamazo 19 · Tel. 983 109 049



> Bacalao al ajo arriero

Bacalao al ajo arriero, acompañado con pisto de pimientos ahumados. Una delicia sin gluten.



> Torrezno de Soria

Torrezno de Soria acompañado de pimientos de Padrón y patatas fritas, una combinación crujiente y sabrosa con todo el sabor de la tradición.

> Especialidad

Lacón al horno con pimientos, un plato sabroso y jugoso que combina la intensidad de la carne con el dulzor de los pimientos asados.

Piraña

VALLADOLID



C/ Real de Burgos 8 · Tel. 644 323 733



> Tortilla de bacalao al pil pil

Especialistas desde 2019 en tortilla de patata rellena, con trece sabores diferentes cada día, combinando tradición y creatividad en cada elaboración.



C/ Monasterio de San Millán de la Cogolla 8 ·
Tel. 983 084 032



> Penne all'Amatriciana caramellata

Pasta corta servida con una salsa amatriciana (beicon ahumado, vino blanco, salsa de tomate y pimienta negra) con cebolla caramelizada y queso de oveja curado de Hermanos Gamazo Carbajosa perteneciente a la marca "Alimentos de Valladolid".

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Rte. Ángela

VALLADOLID



C/ Doctor Cazalla 1 · Tel. 983 350 623



> Menú Semana Santa

Para empezar con una tradicional sopa Castellana; de segundo un sabroso bacalao al ajo arriero cocinado lentamente; y de postre, una deliciosa y dulce torrija.



> Chupa chups de bacalao

Lomo de sardina relleno de bacalao, servido en un delicado baño de espuma de plancton marino, una propuesta marina con sabores intensos y matices del mar.

Rte. el Bisturi

VALLADOLID



C/ Santuario 3 · Tel. 663 874 948



> Potaje de Vigilia con Bacalao y Espinacas

Guiso tradicional con garbanzos pedrosillanos, espinacas frescas y bacalao desalado, todo ello ligado con un sofrito aromático de ajo, cebolla, pimentón y tomate.

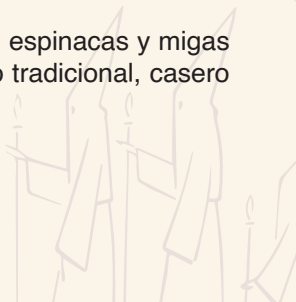


C/ Calixto Fernández de la Torre 2 ·
Tel. 983 330 370 / 983 373 822



> Garbanzos de Cuaresma

Guiso de garbanzos ecológicos con espinacas y migas de bacalao al punto de sal, un plato tradicional, casero y reconfortante lleno de sabor.



DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Rte. Los Zagaes

VALLADOLID



C/ Pasión 13 · Tel. 983 351 525



> Obama en la Casa Blanca

Base de hojaldre con una crema de champiñones con huevo de corral trufado a baja temperatura y acompañada de patatas fritas deshidratadas con tinta de calamar. Una tapa destacada dentro de nuestra trayectoria, junto a creaciones premiadas a nivel nacional y provincial como nuestro archiconocido Tigretostón o nuestro último premio a nivel nacional, el Kojaz, entre otros.

Rte. Trigo

VALLADOLID



C/ Jorge Guillén 6 · Tel. 983 115 500



> Corvina, pimientos asados y alcachofa

Cocina de proximidad elaborada con la base de la tradición gastronómica de Castilla y León, que apuesta por el producto local y los sabores auténticos de la tierra.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

Taberna del Herrero

VALLADOLID



C/ Calixto Fernández de la Torre 4 ·
Tel. 983 342 310 / 654 650 131



> Bacalao a la Vizcaína

Nuestro bacalao fresco, traído directamente del norte donde tenemos nuestras cuatro Tabernas del Herrero, acompañado de pimientos asados elaborados lentamente en horno de casa.

Palavera Gastronomica

VALLADOLID



C/ Rastro 1 · Tel. 983 509 227



> Potaje de vigilia con rellenos de bacalao

Los garbanzos, puestos en remojo la víspera, se cuecen lentamente en un sabroso fumet de pescado hasta quedar tiernos. Se añaden las espinacas y las migas de bacalao, que aportan todo su aroma al guiso. Como toque final, se incorpora un delicado relleno de bacalao frito, elaborado con pan, huevo y caldo del propio potaje, que completa este plato tradicional lleno de sabor.

Torristo VALLADOLID



C/ Menéndez Pelayo, esq. C/ Sta. María ·
Tel. 983 455 090



> Torrija de Ramos

Deliciosa torrija tostada y caramelizada en el momento con su cremita y un toque de vainilla.

Terrabuey La Maruquesa

VALLADOLID

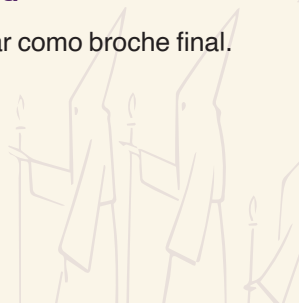


C/ Canal 4 · Tel. 983 488 807



> Torrija de Semana Santa

Un postre espectacular para disfrutar como broche final.



Waiyco VALLADOLID



C/ Cadenas de San Gregorio 12 ·
Tel. 983 025 198



> Mejillones en salsa de vermouth

Mejillones gallegos con salsa de tomate reducida en vermouth, una combinación intensa y aromática que realza todo el sabor del mar.



C/ Juan Mambrilla 3 (dentro de pasaje de los Alarcón) ·
Tel. 614 131 465



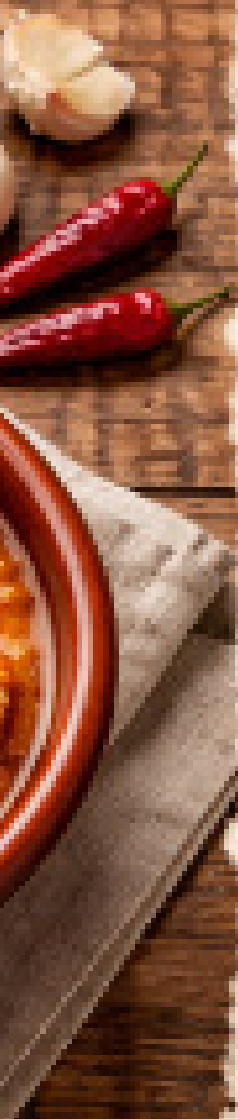
> Tosta de Cuaresma

Tosta de pan zamorano crujiente, cubierta con una suave crema de queso y boletus, coronada con finas láminas de cecina. Se completa con tomate cherry de la huerta de Valladolid confitados lentamente a baja temperatura, que aportan un delicado contraste dulce y lleno de sabor.

SEMANA SANTA

La provincia de
Valladolid en
procesión





Esta actividad nace con el objetivo de rendir homenaje a la Semana Santa de aquellas localidades que con su esfuerzo siguen manteniendo las tradicionales procesiones y por ello hemos querido rescatar una de las recetas más emblemáticas de la cocina castellana, especialmente vinculada a estas fechas de vigilia, Las Sopas de Ajo, elaboradas con ingredientes sencillos, pan, ajo, pimentón y caldo. Las sopas de ajo han sabido mantenerse vivas a lo largo del tiempo, reconfortando a generaciones enteras tras las procesiones. En el corazón de la Semana Santa vallisoletana, donde el recogimiento y la tradición marcan el ritmo de cada jornada, hay aromas que evocan hogar, historia y comunidad. Más allá de su sabor, esta propuesta invita a compartir, a reunirse y a redescubrir el valor de lo tradicional. Un espacio donde la gastronomía se convierte en punto de encuentro, y donde cada cucharada cuenta una historia. Te invitamos a formar parte de esta experiencia única, en la que tradición, cultura y cocina se unen para celebrar la Semana Santa de una forma cercana y auténtica.

cocinamos y elaboramos
Alimentos de Valladolid
CON PASIÓN



sopas
de
ajo





Cogeces del Monte

La Procesión del Encuentro se celebra el Domingo de Resurrección a la 12.15h. Es una celebración religiosa en la que se representa el encuentro de Jesús con la Virgen María, los pasos van adornados con rosquillas bañadas que son bendecidas y se reparten al final de la procesión. La villa de Cogeces del Monte es conocida por su rica historia, que se remonta al Paleolítico y a la influencia romana. Cuenta con varios lugares de interés, como la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, el Museo del Ayer, y el Monasterio de la Armadilla, que es un importante centro de peregrinación.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

MESÓN MARYOBELI



*Degustación Sopas de Ajo
Domingo 5 de Abril*

Situado en una antigua vaquería centenaria, la cual ha sido cuidadosamente rehabilitada manteniendo su estructura original. Catalogada con dos estrellas, esta casa no solo promete comodidad, sino también una experiencia culinaria excepcional en el mesón adyacente, donde Yolanda Martín, cocinera autodidacta y galardonada por la Guía Repsol, deleita con los mejores platos de la cocina local.



C/ La Manzana 1-3



Villavicencio de los Caballeros

Una villa con mucho arraigo en Semana Santa. Los días destacados son el Jueves Santo y el Viernes Santo con dos celebraciones muy diferenciadas. Por un lado, con la Tercera Orden, que consiste en la representación de la Pasión por los cofrades de San Francisco con calaveras, sogas y coronas que escenifican un acto penitencial el Jueves Santo, en la Iglesia de Santa María; mientras que el Viernes Santo tiene lugar la representación en vivo del Descendimiento de Cristo, con una imagen articulada, para después celebrar la Procesión del Santo Entierro.

TELECLUB LOLA



*Degustación Sopas de Ajo
Jueves 2 y Viernes 3 de Abril*

El Teleclub se caracteriza por ser la zona de encuentro de los vecinos, donde se cuentan sus vivencias diarias, sus problemas, sus satisfacciones, es el medio de las relaciones sociales. Lo más llamativo en cuanto a sus tapas, es comerse una ración de sepia o unos torreznos en buena compañía.



C/ Panadería 1



Villanueva de Duero

En Villanueva de Duero son varios los momentos a destacar de esta Semana de Pasión, como la “Procesión del Encuentro”, que se celebra el Martes Santo y en la que coinciden los pasos Nazareno y Dolorosa. Una espectacular talla de Juan de Juni, el “Cristo Yacente” sale el Viernes Santo en procesión y el Domingo de Resurrección, tiene lugar el Encuentro en la Plaza Mayor entre Cristo Resucitado y la Dolorosa.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

BAR ALEGRÍA



*Degustación Sopas de Ajo
Viernes 3 de Abril*

Típico bar de pueblo con más de 55 años de historia, conocido por su buen café y su amplio horario. Un lugar donde disfrutar de los vinos de la zona y de las bebidas más tradicionales, en un ambiente cercano y acogedor. Además, cuenta con servicio de loterías y apuestas del Estado, manteniendo viva la esencia de los bares de siempre.



Plaza Juan Santos



EL RINCÓN DE RUBO



Degustación Sopas de Ajo
Viernes 3 de Abril



Estupendo lugar de encuentro de los vecinos, que tienen el sitio perfecto para disfrutar de un buen rato de ocio, el local dispone de barra amplia y mesas bajas. La buena oferta gastronómica elaborada con materias primas de primera calidad y productos de proximidad, hacen del Rubo, el sitio elegido por vecinos y gentes de paso.



Calle Loya 3

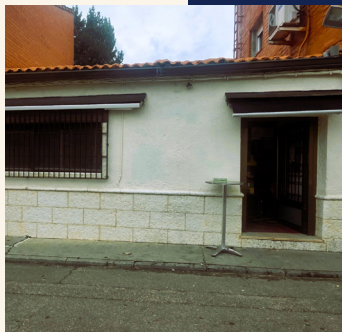
DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL

BAR ESMERALDA



*Degustación Sopas de Ajo
Viernes 3 de Abril*

Amplia variedad de raciones para almuerzos, pensadas para disfrutar de un buen picoteo con sabor casero y tradición. Ambiente acogedor, es un punto de encuentro para la comunidad local.



Calle Calvario 1



Fresno el Viejo

La inquietud espiritual y teatral, llevó a la formación de la Cofradía del Viacrucis Juvenil fundada en 1986. Precisamente, y gracias a la labor de sus cofrades, la Semana Santa de Fresno el Viejo ha conseguido que su Viacrucis Juvenil de la tarde del Jueves Santo fuera declarado por la Junta de Castilla y León como Fiesta de Interés Turístico Regional el 15 de marzo de 2023. Permite participar de un modo activo y nos obliga a recorrer diferentes puntos de la localidad, ya que la representación de la Pasión se inicia a las puertas de la iglesia de San Juan Bautista con el pasaje de la Última Cena. Los espectadores se mueven siguiendo a los personajes, recorriendo distintas calles de la localidad.

DEL 29 DE MARZO AL 5 DE ABRIL



BAR ECLIPSE



Degustación Sopas de Ajo
Sábado 4 de Abril

Un bar con esencia de siempre, que combina ambiente familiar y tradición con un toque joven por las tardes. El típico bar de pueblo, con música en directo, buen tapeo y una acogida cercana que hace sentir a todos como en casa. A medida que avanza el día, se llena de gente joven, creando un ambiente animado y agradable.



C/ Peñaranda 4







**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
A gusto de todos

