

25 de marzo de 2026, Valladolid

La Diputación de Valladolid junto con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid presentan la Guía de las Jornadas Gastronómicas y la Guía de las Torrijas de Alimentos de Valladolid para Semana Santa.

- La Guía de las Jornadas Gastronómicas cuenta con 43 establecimientos de Valladolid y provincia.
- La guía de las Torrijas de Alimentos de Valladolid cuenta con 45 establecimientos de 14 municipios de la provincia que presentaron su propuesta al Primer Concurso Nacional de Torrijas.

La Diputación Provincial, a través de Alimentos de Valladolid, junto con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, han presentado este miércoles, 25 de marzo, en el Palacio de Pimentel, dos guías gastronómicas para la Semana Santa con la presencia del diputado de Promoción Agroalimentaria Moisés Santana, y miembro de la junta directiva de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, Carlos González.

La Guía de Jornadas Gastronómicas de Semana Santa nace con el propósito de acompañar al visitante, y también al vallisoletano, en un recorrido por los sabores más representativos de nuestra provincia en estas fechas.

Así, la nueva guía recorre 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.

La sección Cocinamos Alimentos de Valladolid con Pasión celebra las VII Jornadas Gastronómicas y cuenta con 43 establecimientos; 14 pertenecientes a la provincia y 29 de la capital; donde los hosteleros muestran su plato más representativo durante estas fechas. Las jornadas se realizarán desde el Domingo de Ramos 29 de marzo, al Domingo de Resurrección 5 de abril.

Provincia:

FOODSIÓN (Arrabal de Portillo)
MESÓN QUEVEDO (Arrabal de Portillo)
UBI DE LA VEGA (Arroyo de la Encomienda)
MESÓN MARYOBELI (Cogeces del Monte)
MASARTE PIZZERÍA (Laguna de Duero)
RTE. LA RÚA (Medina de Rioseco)
RTE. LA MARTINA (Monte Mayor de Pililla)
LAS LANCHAS (Mucientes)
EL ADEREZO (Pedrajas de San Esteban)
MOLINO DE PALACIOS (Peñafliel)
ASADOR CARLOS (Traspinedo)
LO RICO DE CASTILLA (Traspinedo)
DONDE CHUCHI (Tudela de Duero)
BUENA BRASA (Zaratán)

Capital:

BAR RTE. HERBE
BAR RTE. VABLES
BRASERÍA PONIENTE
CAFÉ BAR EL VELERO
CAFÉ BAR PAPIRO
CAFETERÍA MOKA
EL CORREGIDOR
EL ESCUDO DE PARAÍSO
FAROLAS ROCK
GASTROLAVA
JARANA
LA SOLANA
LA TASCAS CASTELLANA
LAS KUBAS
MESÓN DON ENRIQUE



PIRAÑA
RISTORANTE PIPISTRELLO
RTE. ÁNGELA
RTE. DON BACALAO
RTE. EL BISTURÍ
RTE. LA CRIOLLA
RTE. LOS ZAGALES
RTE. TRIGO
TABERNA DEL HERRERO
TALAVERA GASTRONOMÍA
TRASTO
TERRABUEY LA MARUQUESA
VAYCO

Además, dicha guía incluye un enlace a la web de Diputación de Valladolid para que el público pueda descubrir la provincia durante la Semana Santa y el programa de procesiones.

Otra acción que incorpora es una degustación de Sopas de Ajo por la provincia. 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.

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. Invitamos al público 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.

Los municipios que participan son los siguientes: Villavicencio de los Caballeros, durante Jueves y Viernes Santo harán la degustación en el teleclub Lola; Villanueva de Duero, que cuenta con tres bares donde degustar las sopas de ajo el viernes 3 de abril, Bar Alegría, El Rincón de Rubo y Bar Esmeralda; en Fresno el Viejo, se realizará la acción el Sábado Santo en el Bar Eclipse; y Cogeces del Monte, en el Mesón Maryobeli el Domingo de Resurrección.

La Guía de las Torrijas de Alimentos de Valladolid, en colaboración con la Asociación de Hoteles y Confiteros de Valladolid, cuenta con 45 establecimientos de hostelería y confitería de la provincia de Valladolid de 14 municipios (Portillo, Cogeces del Monte, Castronuño, Fresno el Viejo, Fuensaldaña, Matapozuelos, Mérida, Olmedo, Quintanilla de Arriba, San Bernardo, Tordesillas, Valoria la Buena, Zaratán y Valladolid) que presentaron sus propuestas y creatividades en el Primer Concurso Nacional de Torrijas denominado ‘La mejor Torrija de España’ y que ofrecen versiones clásicas o las más innovadoras y saladas.

Además, la guía incluye también dos establecimientos ganadores en ediciones anteriores del Concurso Nacional celebrado en León (Xokoreto y Maryobeli).

La campaña se realizará del 5 al 12 de abril, coincidiendo con la Semana Santa, aunque el objetivo es darle continuidad a lo largo del año.

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

En la web de www.visitavalladolid.com podrán ver el listado de establecimientos participantes con un reportaje fotográfico y descripción de las elaboraciones.