

Jornadas de cocina y turismo en La Raya

Este evento gastronómico celebra la riqueza culinaria de La Raya a través de un recorrido por los sabores, ingredientes y tradiciones que unen ambos lados de la frontera. Durante estas jornadas, los participantes podrán descubrir la fusión de recetas emblemáticas que caracterizan esta zona transfronteriza.

La propuesta culinaria combina lo mejor de ambos territorios, ofreciendo desde platos tradicionales reinterpretados con un toque contemporáneo hasta recetas que han perdurado a lo largo de generaciones. Cada restaurante participante resaltaré la autenticidad de sus productos, destacando la historia y el patrimonio que cada plato refleja.

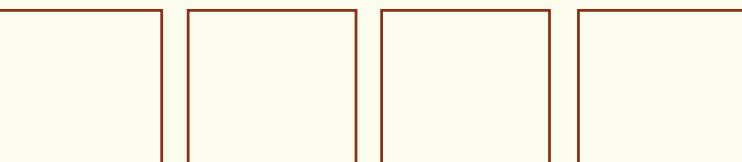
Además de las experiencias gastronómicas, el evento invita a explorar la cultura, la naturaleza y el legado de La Raya, una región compartida por Castilla y León y las regiones Norte y Centro de Portugal, que forma parte de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica. Esta iniciativa ofrece una oportunidad única de disfrutar de la cocina y, al mismo tiempo, conocer los paisajes y la historia que configuran el Recetario de La Raya.

Sorteamos 6 noches en Posadas Reales

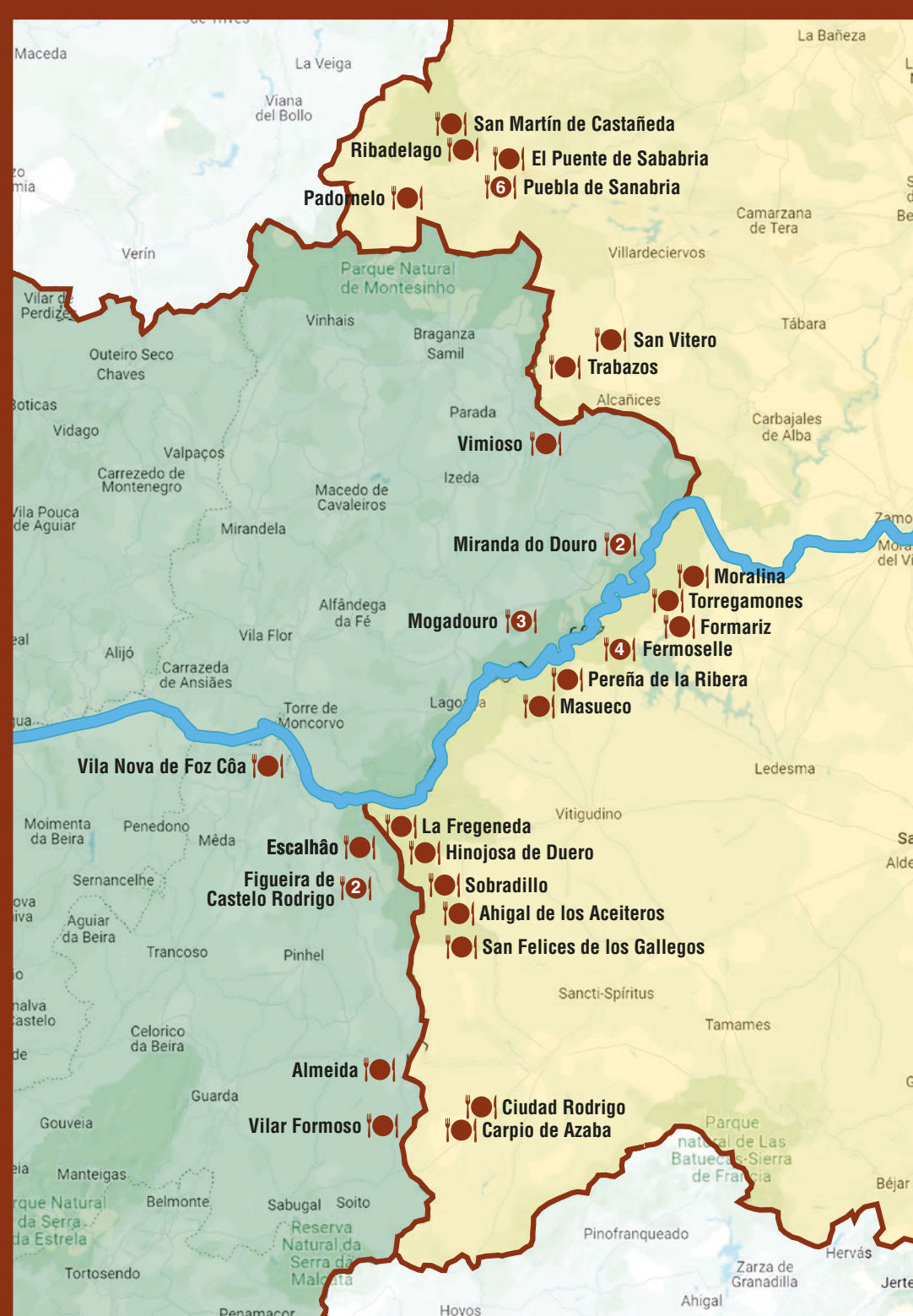
Disfruta de la cocina de La Raya y gana una noche con alojamiento y desayuno para 2 personas en una Posada Real de Castilla y León, en La Raya. Cada vez que degustes el menú en uno de los restaurantes participantes pide que te sellen una de estas casillas. Cuando completes las 4, recorta el cupón, cumplimenta tus datos y envíalo dentro de un sobre antes del 20 de diciembre de 2024 a:

Fundación Siglo de Castilla y León (Sorteo Jornadas de La Raya)
Avda. del Real Valladolid nº2 47015 - Valladolid

Form fields for Name, Surnames, Address, Telephone, and Email.



Los datos facilitados para participar en el sorteo serán utilizados exclusivamente para gestionar el sorteo y la entrega del premio. No se compartirán con terceros. Puedes ejercer tus derechos enviando una comunicación a Fundación Siglo de Castilla y León - Avda. del Real Valladolid nº2. 47015, Valladolid.



Cruzando La Raya, Atravessando A Raia

Sabores de la frontera, Sabores da fronteira



JORNADAS DE COCINA EN LA RAYA

Los fines de semana del 1 de noviembre al 9 de diciembre en los restaurantes participantes

DIAS DE CULINÁRIA NA RAIA

Nos finais de semana de 1 de novembro a 9 de dezembro nos restaurantes aderentes



SAN MARTÍN DE CASTAÑEDA

ZAMORA • San Martín de Castañeda pertenece al municipio de Galende. Su principal atractivo es el Monasterio de Santa María, de gran relevancia histórica, que alberga el Centro de Interpretación del Parque Natural del Lago de Sanabria. Este espacio facilita la comprensión de la biodiversidad de la zona. Además, los ríos Tera y Tuela, junto con el majestuoso Lago de Sanabria, conforman un entorno natural de gran belleza.

La Terraza • Carretera Laguna de los Peces, s/n +34 980 62 20 93

- Boletus al ajillo, Quesos Zamoranos, Habones con chorizo y morcilla, Chuletón de ternera o Bacalao a la plancha, Tarta de queso o Torrija con helado, Incluye Vino D.O. Toro, agua y café

RIBADELAGO NUEVO

ZAMORA • Pertenece al municipio de Galende. Para entender la historia y el paisaje de Ribadelago, es imprescindible visitar su museo, que alberga una exposición creada por la asociación Hijos de Ribadelago y obras de la artista María de León. El museo mantiene viva la memoria de la inundación de 1959, causada por la rotura de la presa de Vega de Tera.

El Majo • Plaza de Ribadelago +34 980 62 67 95

- Habones sanabreses con patas de ternera, Chuleta de ternera (ganadería propia), Postre, Incluye vino D.O. Toro, agua y pan

Price scale: < 30 €, 30-39 €, ≥ 40 €

EL PUENTE DE SANABRIA

ZAMORA • El Puente de Sanabria sirve como excelente punto de partida para explorar la comarca. Ofrece agradables paseos por las riberas de los ríos Tera y Truchas, y su núcleo urbano destaca por la arquitectura tradicional de piedra, madera y pizarra. El famoso puente sobre el Tera, reconstruido en el siglo XVIII, es uno de sus principales atractivos. También hay que visitar la iglesia de Nuestra Señora, con un retablo policromado.

Paco Rochi • Carretera Llanes s/n +34 980 62 14 79

- Habones guisados con morro y oreja, Mollejas con boletus, o Boletus a la plancha, Chuleta de ternera Sanabresa, o Bacalao asado con cebolla, Postres variados, Incluye vino y agua

PUEBLA DE SANABRIA

ZAMORA • En Puebla de Sanabria, visita el Castillo de los Condes de Benavente, la Iglesia de Nuestra Señora del Azogue, el encantador casco histórico con sus calles empedradas, y el Museo de Gigantes y Cabezudos.

Caparrota Río • C/ Chopera del Río +34 722 17 48 26

- Hamburguesa de caza (ciervo o jabalí) con patatas, Tarta de queso al horno casera, Cerveza artesana Caparrota

La Pascasia • C/ Costanilla, 11 +34 645 142 929

- Morcilla de Zamora con kikos y crema de queso y manzana, o Habones de Sanabria con vianda de cerdo y trompeta negra, Chuleta de ternera de Sanabria, o Solomillo de jabalí con salsa de boletus, Arroz con leche o Queso de Zamora, Incluye copa de vino D.O. Verdejo o D.O. Toro

Casa Paca • C/ Cárcel, 24 +34 980 62 03 87

- Boletus crujientes rellenas de hongos, Jugo de Edulis con garbanzos y picatostes, Bacalao confitado en aceite trufado con variado de algas, Guiso de Lepiota y Pinicola con rabo de vaca y castañas, Tarta de Queso D.O. Queso Zamorano con boletus confitados en miel de la Carballada y reineta de Sanabria

Gran Casona • Carretera Nacional 525, Km. 83 +34 980 62 00 00

- Los habones de la Gran Casona (fabada típica), Las setas de Sanabria guisadas (lepiotas), Bacalao asado a la portuguesa con pasas y piñones, Fileteado de ternera a la parrilla con patatillas y pimientos, Nuestra tarta casera, Incluye bebida y café

La Mala Madre • C/ Arrabal, 26 +34 644 87 57 01

- Caldo verde con su compango, o Pulpo al lagareiro, o Croquetas de bacalao portuguesas, o Bacalhau a brass, Bacalhau à Margaridada Praça, o Alheira portuguesa, o Churrasco de ternera mirandesa, o Carne de porco à aletejana, Pasteis de Belem, o Pudim ovos, o Aletria, Incluye pan, bebida y postre o café

Posada de las Misas • Plaza Mayor, 13 +34 980 62 03 58

- Carpaccio de ciervo con virutas de queso curado Zamorano, Boletus al ajillo con huevo a baja temperatura, Habones Sanabreses con tropezones de matanza, Chuleta de ternera de Sanabria, o Ragout de corzo con ciruelas al Oporto, Helado de queso con miel de brezo, Incluye café y licores de la zona

PADORNELO

ZAMORA • Disfruta de los paisajes que ofrece el puerto de Padornelo, y su recoleta iglesia de Santa María de la Asunción y si llevas recipientes podréis coger agua de la Fuente de Montes.

Padornelo • Carretera Nacional 525, Km. 104 +34 980 16 25 72

- Lentejas estofadas con vinagreta de setas, Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto, con castañas, Arroz con leche de la abuela

SAN VITERO

ZAMORA • Puedes visitar la conservación de restos arqueológicos como un toro prerromano (becerro) y un miliario, la Milla VI de la calzada romana de Antonino que unía Astúrica y Braccara Augusta, que cruzaba las comarcas zamoranas de La Carballada y Aliste. También se pueden observar en algunas casas de la localidad restos de estelas romanas.

Casa Alfonso • C/ Labayo, 7 +34 980 68 14 78

- Queso zamorano con miel de Aliste, Alubiones de Sanabria con boletus, Solomillo de ciervo con castañas, Tarta de queso zamorano, Café de puchero, Vino La Mela 380 vino de guarda (Sierra de la Culebra)

TRABAZOS

ZAMORA • En Trabazos destaca su Iglesia dedicada a San Pelayo, famosa por su torre de diversos estilos y un robusto crucero de forma prismática. También se puede ver la ermita de La Soledad, conocida por la romería que se celebra el 8 de mayo. El municipio ofrece paisajes de gran belleza para el senderismo y rutas a pie.

El Cruce • C/ Martín, 82 +34 609 75 71 70

- Mollejas de ternera, Cordero castellano al horno con patatas asadas, Postres caseros, Incluye agua y pan

VIMIOSO

BRAGANZA • El casco antiguo alberga monumentos como la iglesia de San Vicente y el castillo de Algozo, joya medieval. La Casa de Cultura expone la vida tradicional de la región, destacando la Picota y un mural conmemorativo del Fuero Manuelino. La Atalaya ofrece vistas impresionantes, y cerca, en Caçarelhos, se hallan iglesias históricas y el imponente castillo de Algozo.

Sra de Pereiras • Estrada Nacional 219 +351 27 351 8000

- Bolos de Bacalhau/Salada de Bacalhau, Bacalhau na Telha ou Bacalhau à Portuguesa, o Posta ou Costeleta de Vitela, Compota ou Marmelada com queijo, Incluye café

MIRANDA DO DOURO

BRAGANZA • En el Parque Natural del Duero Internacional, Miranda do Douro ofrece impresionantes vistas del río Duero y sus cañones. Su encantador casco histórico alberga la catedral de Santa María, de estilo renacentista. Destaca por su cultura e idioma mirandés, segunda lengua oficial de Portugal. Los turistas disfrutaban del museo etnográfico y crucleros fluviales por el escarpado cañón del Duero.

Capa d'Honras • Travessa do Castelo, 1 +351 93 498 1905

- Croquetes de bacalhau y frutos do mar, Caldo de berças, Cordeiro de Raça Churra, Tarte de Cabelos de anjel y almendra, Incluye café

O Mirandês • 1 Rua Dom Dinis +351 27 343 1418

- Sopa ou alheira, Bacalhau à mirandés, Sobremesa e café

TORREGAMONES

ZAMORA • Puedes disfrutar del espacio natural, de gran valor paisajístico y faunístico, en el que destaca la presencia de aves como el buitre leonado, la cigüeña negra, el halcón peregrino, el alimoche, la chova piquirroja, el búho real, el águila real y el águila perdicera.

La Tortuga • C/ Cuesta, 2 +34 626 08 94 22

- Garbanzos con setas, Huevo revuelto con bacalao y tomate, Flan de huevo, Incluye pan, agua, vino y gaseosa



