

Three large, teal-colored silhouettes of a fork, a knife, and a spoon are arranged vertically in the background. The fork is on the left, the knife is in the center, and the spoon is on the right. They are positioned behind the main title text.

Guía de
**RESTAURANTES
DE SEGOVIA**

www.turismodesegovia.com

La gastronomía segoviana

INTRODUCCION

En las cocinas de la capital segoviana, en los mesones o las viviendas, se han elaborado durante siglos los alimentos naturales de la tierra y los han transformado en exquisitas recetas. Las tierras de la provincia, generosas, aportan buenos productos, desde el alimento más popular, el pan, elaborado con el trigo de nuestros campos de "pan llevar", o la leche, de los quesos de nuestra provincia.

El lechazo o el cochinillo son parte esencial de la oferta de carnes de los restaurantes, completada por los productos obtenidos de la matanza del cerdo, ritual que aún se celebra en la provincia en los meses más fríos.

Los ríos serranos aportan la exquisita trucha, y las huertas una variada y rica oferta de temporada.

El menú se completa con postres elaborados por monjas de clausura, experimentados pasteleros o reposteros concienzudos: rosquillas, sopillos, florones, hojuelas, tortas... y, sobre todo, el delicado **ponche segoviano**.

Una comida en cualquiera de nuestros restaurantes hay que acompañarla por alguno de los reconocidos vinos que se producen en la provincia como los **blancos de Nieva** o los **tintos de Valtiendas**.

Completar la visita a Segovia en cualquiera de los restaurantes que salen al paso del viajero, es una estupenda manera de disfrutar de uno de los aspectos más característicos de la cultura de la ciudad,- la gastronomía - que en el siglo XXI sigue combinando la sabia tradición con la innovación necesaria.

Ciudad de mesones y figones por antonomasia, Segovia es uno de los más firmes baluartes de la cocina castellana. De hecho, a sus artes gastronómicas debe gran parte de su atractivo turístico. Sin desdeñar las innovaciones de la nueva cocina, que también aquí ha encontrado su particular reflejo, los argumentos máximos de las mesas segovianas siguen siendo los asados al horno. Esta tradición que, a través de la provincia y por tierras limítrofes da lugar a marcadas preferencias entre dos opciones (cordero lechal por tierras de Sepúlveda, y cochinillo o tostón por la zona que queda bajo la influencia de Arévalo), en la capital los fogones se despliegan hacia uno u otro flanco, y a ambos trata con igual delicadeza. Se requiere, eso sí, que la materia prima cumpla determinadas condiciones en cuanto a origen (preferiblemente animales oriundos de la zona), edad (21 días para el cochinillo y escasos meses para el lechazo) peso (entre 5 y 6 Kg., el lechazo y no más de 4 kg. el tostón) y, sobre todo la forma de alimentación (sólo leche de sus respectivas madres). A partir de ahí, pueden variar ligeramente los usos culinarios (condimentación o acompañamiento) pero el resultado es, en general excelente.

Más como no sólo de asados vive el hombre, no hay que echar en olvido otros platos: Sopa Castellana, Judiones de la Granja, Truchas de Valsain, diversos guisos de caza (perdices y codornices) o la Caldereta de Cordero a la Pastora, junto a auténticas exquisiteces de algunas cartas: chuletas de gamo con naranjas, hígados de cabrón con ruibarbo...

Tampoco conviene hacerle ascos a chorizos, morcillas y demás embutidos, que en la provincia tienen centros afamados como Cantimpalos y La Matilla.

Entre los vinos también hay donde elegir, pero el cierto está asegurado si se prefieren los de Ribera de Duero o aquellos que tienen su solar en tierras de nuestra provincia, como los de Nieva, Sacramenia o Valtiendas.

CITAS Y CERTÁMENES GASTRONÓMICOS

• LOS CINCO DÍAS DEL DORADO (febrero)

La ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL COCHINILLO DE SEGOVIA (PROCOSE), organiza la promoción "Cinco Días del Dorado", haciéndose

cargo de la mitad del precio de la ración que aparezca en la carta del establecimiento, como gratitud hacia los consumidores de uno de los productos estrella de la gastronomía española.

Participan una media de treinta restaurantes, inscritos en la Marca de Garantía, tanto la capital o provincia segoviana como de Madrid.

Se trata de una de las actividades de las que **PROCOSE** se siente más satisfecha, dentro de su labor de velar por la calidad y promoción de nuestro producto estrella.

PROCOSE lleva con orgullo haber logrado elevar el nivel del plato típico que tanto nombre internacional ha dado a nuestra cocina, vigilándolo desde que nace en la granja, hasta que se sirve asado en el plato. Con los "Cinco Días del Dorado" se pretende acercarlo a todos los restaurantes, reduciendo el coste en honor de los comensales.

Para más información visitar la Web:
www.cochinillodesegovia.es

• SEMANA DE LA COCINA SEGOVIANA (marzo - abril)

La AIHS (Asociación de Industriales y Hosteleros de Segovia) trabaja con la intención de mantener el elevado nivel de la gastronomía segoviana, por seguir creando e innovando platos nuevos en torno a los productos de nuestra tierra y por seguir promocionando el turismo en Segovia a través de nuestra gastronomía.

Se viene a Segovia a disfrutar de nuestra riqueza cultural y patrimonio histórico, pero también para disfrutar de los manjares culinarios que nos han dado fama a nivel nacional e internacional. Los judiones de la Granja, el cordero de Sepúlveda, el cochinillo asado y otros guisos han paseado el nombre de ciudad y provincia por los cinco continentes.

Un extenso programa de actividades complementan el plato fuerte de la Semana de Cocina Segoviana, que son los menús que pueden degustarse en los restaurantes que participan en estas jornadas. En cada restaurante sus cocineros han plasmado todo su cariño, su ingenio y su compromiso con nuestra gastronomía.

La **Semana Gastronómica** es la "puesta de largo" de nuestra cocina. Nuestros cocineros presentan en sociedad sus mejores galas, en lo que se ha calificado como la pasarela de la Gastronomía de Segovia.

Además de la posibilidad de degustar los mejores menús, durante esta semana se realizan muchas actividades complementarias, entre las que encontramos las siguientes:

- Concurso de Tirada de cerveza.
- Taller de Cocina para niños.
- Catas.
- Concurso de corte de jamón.
- Día de la provincia.
- Concurso de jóvenes cocineros.
- Fiesta popular con juegos infantiles y concurso de cocina casera.
- Cocinan los famosos.
- Degustaciones.
- Recogidas de alimentos.
- Cena de clausura.

Para más información:

www.cocinasegoviana.com

• CONCURSO DE TAPAS DECALLES

(Finales de Junio - Fiestas de San Juan y San Pedro)

Todos los años la Asociación de Comerciantes de Segovia DECALLES, organiza, con la colaboración de diferentes establecimientos hosteleros, este popular concurso de tapas coincidiendo con las ferias y fiestas de San Juan y San Pedro.

Durante una semana los establecimientos participantes realizan un homenaje a la cocina segoviana para que propios y extraños

disfruten de sus creaciones. Los restaurantes trabajan para lograr darles un toque diferente que las haga especiales.

Se trata de un concurso que logra año a año mayor aceptación entre los consumidores. Los restaurantes participantes, que demuestran anualmente su implicación en este proyecto, logrando vender más de 90000 tapas en una sola semana.

Más información:

Agrupación Comercial DECALLES
Centro Comercial Almuzara. Juan Bravo s/n. Tel. 921 44 13 36
decalles@decalles.com - www.decalles.com

• SAN FRUTOS: SOPAS DEL SANTO Y PASTEL DE SAN FRUTOS (25 de octubre)

Cada 24 de octubre, segovianos y visitantes se reúnen en la Plaza Mayor, para disfrutar de la festividad de nuestro patrón, San Frutos. A media noche, el tradicional y misterioso "paso de la hoja", congrega a miles de personas en la Puerta de San Frutos de la Catedral. Unos minutos más tarde, el Santo premia a todos los asistentes con las tradicionales Sopas del Santo.

El Pastel de San Frutos:

El Pastel de San Frutos es otro manjar típico de esta fecha. Se trata de una iniciativa de la Agrupación Provincial de Pasteleros Segovianos que se ha convertido en tradición.

Con la llegada de la fiesta del Patrón de Segovia, San Frutos, las pastelerías preparan su dulce para el disfrute de todos los ciudadanos, ya convertida en un elemento más de la fiesta.

El pastel de San Frutos, solo se elabora en fechas cercanas al 25 de octubre para que no se distorsione la idea con la que se creó.

Una base de crema pastelera caramelizada, adornada con almendras troceadas, merengue y, en ocasiones, chocolate, es la composición de este pastel.

Año tras año los miembros de APADEFIM (Asociación Provincial de Padres y Protectores de Deficientes Físicos, Intelectuales y Mentales) se encargan de elaborar los "pajaritos" que adornan el pastel del santo.

• FESTIVAL GASTRONÓMICO DE LA COCINA JOVEN (octubre - noviembre)

Intercambio gastronómico que se lleva haciendo durante más de 10 años. Tiene un gran reconocimiento y repercusión mediática, tanto a nivel regional como nacional.

Se trata de que grandes chefs de restaurantes muy reconocidos vengan a ofrecer sus creaciones culinarias durante una semana a Venta Magullo.

• FIESTA GASTRONÓMICA DE LA MATANZA DEL CERDO (noviembre - marzo)

Se celebra todos los domingos de noviembre a marzo. Se realiza la tradicional matanza del cerdo, degustando los platos típicos y se combina, esta jornada con diferentes visitas por la ciudad.

• FIESTA DE LA SIEGA Y LA TRILLA (julio)

Celebrado en el mes de julio por el Restaurante Venta Magullo, durante un fin de semana en el que se reviven las tareas tradicionales de los campos castellanos.

Se pueden disfrutar de demostraciones de siega y trilla, reponer fuerzas con el almuerzo tradicional. Todo ello amenizado con música tradicional castellana.

Para más información: www.venta-magullo.com

ESTABLECIMIENTOS DE CALIDAD

Calidad, modernidad y excelencia en el servicio son las máximas y objetivos perseguidos por los establecimientos que conforman la

oferta hostelera. Actualmente existen 2 programas de certificación de calidad en los que se encuentran inmersos gran número de ellos:

SICTED (Sistema Integral de Calidad Turística en Destino) y RASGO (Certificación vinculada a criterios de Calidad de la Red de Juderías de España) son dos sellos que garantizan un buen servicio. Ambas certificaciones están visibles en las entradas de los establecimientos que cumplen con estos sistemas de calidad.

• RASGO

Bajo el nombre de RASGO, la Red de Juderías de España-Caminos de Sefarad, con el objetivo de fomentar un Turismo Cultural de Calidad basado en el legado sefardí, plantea un proyecto fundamentado en la excelencia de los servicios y productos turísticos que ofrecen las juderías que integran la Red.

RASGO se centra en los cinco pilares que conforman un producto turístico con el que cubrir las cinco necesidades básicas de todo viajero:

1	Comer	R	Restaurantes
2	Dormir	A	Alojamiento
3	Hitos de interés	S	Señalización
4	Buenas Explicaciones	G	Guías
5	Actividades culturales	O	Oferta Cultural

Segovia cuenta con establecimientos con certificado RASGO en todas las categorías incluidas en el programa.

• SICTED

El Sistema Integral de Calidad Turística en Destino es un programa impulsado desde la Secretaría General de Turismo para lograr el aumento y homogeneización de la calidad de todos los servicios que se suministran dentro de un mismo destino turístico.

Los establecimientos participantes que consiguen alcanzar unos estándares de calidad previamente marcados e iguales para todos ellos, reciben un distintivo por el que son reconocidos como un establecimiento que ofrece una calidad muy elevada en todos sus servicios y productos.

Segovia es una ciudad turística por excelencia, que está interesada en ofrecer a todos sus visitantes la máxima calidad. Por este motivo, desde el Área de Turismo del Ayuntamiento de Segovia, a través de su Empresa Municipal de Turismo, se está trabajando en la implantación de este sistema, que no solamente incluye establecimientos meramente turísticos, sino también comercios, restaurantes, agencias de viajes, técnicos de las distintas concejalías, servicios de limpieza... Todo, para hacer más agradable la estancia de cualquier turista o visitante en la ciudad.

LEYENDA



SITUACIÓN



RASGO



CAPACIDAD



Q DE CALIDAD



TIPO DE COCINA
MENÚS



ESTRELLA
MICHELÍN



SICTED

3 TENEDORES

Claustro de San Antonio El Real

C/ San Antonio el Real, s/n
Tel. 921 41 34 55
Fax. 921 43 15 74
info@sanantonioelreal.es
www.sanantonioelreal.es



Céntrico



261 plazas



Nueva cocina
Cocina tradicional

Maracaibo – Casa Silvano

Pº de Ezequiel González, 25
Tel. 921 46 15 45
oscar@restaurantemaracaibo.com
www.restaurantemaracaibo.com
Precio medio: 45 € / persona



Céntrico



75 plazas



Nueva cocina, Cocina tradicional,
Menú infantil, Menú diario

Parador de Segovia

Crta. de Valladolid s/n
Tel. 921 44 37 37
segovia@parador.es
www.parador.es



Extrarradio



415 plazas



Nueva cocina, Cocina tradicional



Fosters Hollywood

C/ Ezequiel González
Tel. 921 46 26 50
www.fostershollywood.es
Precio Medio 12 € / persona



Santo Tomás



156 plazas



Cocina americana, Menú
infantil, Menú diario

2 TENEDORES

Alejandro II

C/ Infanta Isabel, 6
Tel. 921 46 36 57



Recinto amurallado



82 plazas



Cocina tradicional

Amado

Avda. Fernández Ladreda, 9
Tel. 921 43 20 77
info@restauranteamado.com
www.restauranteamado.com



Céntrico



30 personas



Cocina tradicional

Aqueducto

Avda. Padre Claret, 2
Tel. 921 43 69 12
info@aqueducto.com
www.aqueducto.com



Céntrico



173 plazas



Nueva cocina, Cocina tradicional

Brasil

C/ San Francisco, 28
Tel. 921 42 83 09
Precio Medio: 25€ / persona



Céntrico



64 plazas



Cocina tradicional, Menú
infantil, Menú diario

Casa Macario

Camino de San Vicente, 1
Tel. 921 44 49 08



La Lastrilla



110 plazas



Cocina tradicional

Cervecería San Martín

Plaza de San Martín, 3
Tel. 921 46 24 66



Recinto amurallado



67 plazas



Raciones y tapas

Convento de Mínimos

Plaza Valdeláguila, 1.3
Tel. 921 460998
info@conventodeminimos.com
www.conventodeminimos.com



Recinto amurallado



190 plazas



Nueva cocina, Cocina tradicional

Di-Vino

C/ Valdeláguila, 7
Tel. 921 46 16 50
lucio@restaurantedivino.com
www.restaurantedivino.com



Recinto amurallado.



108 plazas



Nueva cocina

Duque

C/ Cervantes, 12
Tel. 921 46 24 87
info@restauranteduque.es
www.restauranteduque.es



Céntrico



316 plazas



Cocina tradicional

El Alcázar de Segovia

C/ Venta Nueva, 9 (Zamarramala)
Tel. 921 44 04 32



Zamarramala



56 plazas



Cocina tradicional

El Bernardino

C/ Cervantes, 2
Tel. 921 46 24 77
Fax: 921 46 24 74
info@elbernardino.com
www.elbernardino.com

-  Céntrico
-  286 plazas
-  Cocina tradicional

El Cordero

C/ Carmen, 2
Tel. 921 43 33 46
Fax: 921 46 33 47
www.rte-elcordero.com

-  Céntrico
-  330 plazas
-  Cocina tradicional

El Fígón de los Comuneros

Travesía del Patín, 4
Tel. 921 46 03 09
Fax: 921 46 06 00

-  Recinto amurallado
-  156 plazas
-  Cocina tradicional

El Fogón Sefardí

C/ Isabel la Católica, 8
Tel. 921 46 62 50
Fax: 921 46 62 38
info@lacasamudejar.com
www.lacasamudejar.com
Precio medio: 25€ / persona
Carta de vinos

-  Recinto amurallado
-  70 plazas
-  
-  Menú infantil
Menú diario
Cocina tradicional
Cocina sefardí
Raciones y tapas

El Hidalgo

C/ José Canalejas, 5
Tel. 921 46 35 29
informacion@el-hidalgo.com
www.el-hidalgo.com
Precio medio 20 € / persona

-  Recinto amurallado
-  157 plazas
-  Cocina tradicional

El Parral

Paseo de Ezequiel González, 38
Tel. 921 42 10 26

-  Santo Tomás
-  90 plazas
-  Cocina tradicional

El Pórtico Real

Depósitos de agua s/n
Tel. 921 44 08 36 Fax. 921 44 46 68
www.candidohotel.es

-  Nueva Segovia
-  700 plazas
-  Cocina tradicional

Hong Kong

Avda. Fernández Ladreda, 28
Tel. 921 46 15 93
Precio medio 12 €/persona
Menú diario: 7.75 € /Menú infantil
También tienen comida para llevar

-  Céntrico
-  130 plazas
-  Cocina china
Menú infantil
Menú diario

Jardín de Oro

Paseo de Conde Sepúlveda, 53
Tel. 921 43 23 63

-  Santo Tomás
-  54 plazas
-  Cocina china

José

Plaza Mayor, 4
Tel. 921 46 09 19
Fax: 921 46 09 07
reservas@restaurantejose.com
www.restaurantejose.com

-  Recinto amurallado
-  134 plazas
-  Cocina tradicional

José María

Cronista Lecea, 11
Tel. 921 46 60 17
reservas@rtejosemaria.com
www.rtejosemaria.com
Precio Medio 35-40 € / persona

-  junto a la Plaza Mayor
-  255 plazas
-  Cocina tradicional
- 

Judería

C/ Judería Vieja, 8
Tel. 921 46 14 02

-  Recinto amurallado
-  44 plazas
-  Cocina marroquí

La Cocina de Segovia

Paseo de Ezequiel González, 26
Tel. 921 43 74 62
Fax: 921 42 81 61
reservas@lacocinadesegovia.es
www.lacocinadesegovia.es

-  Céntrico
-  188 plazas
-  Cocina tradicional
Menú infantil
Menú diario

La Codorniz

C/ Hermanos Barral, 1-3
Tel. 921 46 38 97
lacodorniz@restaurantelacodorniz.com
www.restaurantelacodorniz.com
Precio medio 30€ / persona

 Céntrico.

 250 plazas

 SICTED

 Cocina tradicional
Menú infantil
Menú diario
La Concepción

Plaza Mayor, 15
Tel. 921 46 09 30
laconcepcion@restaurantelaconcepcion.com
www.restaurantelaconcepcion.com

 Recinto amurallado

 47 plazas

 SICTED

 Menú diario de lunes a viernes
Nueva cocina
Raciones y tapas
La Criolla

C/ Teodosio el Grande, 4
Tel. y fax: 921 42 8021
lacriolla@terra.es
www.lacriollarestaurante.com

 Céntrico

 50 plazas

 Cocina tradicional
La Floresta

C/ San Agustín, 7
Tel. 921 46 33 14
info@restauranteduque.es
www.restauranteduque.es

 Recinto amurallado

 850 plazas

 Cocina tradicional
La Gran Muralla

Paseo de Ezequiel González, 36
Tel. 921 43 34 02

 Santo Tomás

 80 plazas

 Cocina china
La Oficina

C/ Cronista Lecea, 10
Tel. 921 46 02 86
Fax: 921 46 02 29

 Recinto amurallado

 86 plazas

 SICTED

 Cocina tradicional
La Postal

C/ Sacramento, 22 - 40196
Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 12 03 29

 Zamarramala

 150 plazas

 Cocina tradicional
La Taurina

Plaza Mayor, 8
Tel. 921 46 09 02
Fax: 921 46 08 97

 Recinto amurallado

 140 plazas

 Cocina tradicional
Lago

Avda. Juan de Borbón y
Batterberg, 47
Tel. 921 42 00 59
info@restaurantelago.com
www.restaurantelago.com

 Nueva Segovia

 557 plazas

 Cocina tradicional
Los Linajes

Doctor Velasco, 9
Tel. 921 46 04 75
hotellonlinejes@terra.es
www.loslinajes.com

 Recinto amurallado

 410 plazas

 Cocina tradicional
Maribel

Avda. Padre Claret, 16
Tel. 921 44 11 41

 Céntrico

 140 plazas

 Cocina tradicional
Mesón de Cándido

Plaza del Azoguejo, 5
Tel. 921 42 81 03
Fax: 921 42 96 33
candido@mesondecandido.es
www.mesondecandido.es

 Céntrico

 223 plazas

 Cocina tradicional
Mesón Mayor

Plaza Mayor, 3
Tel. 921 46 30 17
info@mesonmayor.com
www.mesonmayor.com

 Recinto amurallado

 60 plazas

 Cocina tradicional
Menú infantil
Menú diario

Puerta de Segovia

Crta. De Soria, 12 (La Lastrilla)
Tel. 921 43 71 61
info@hotelpuertadesegovia.com
www.hotelpuertadesegovia.com

 La Lastrilla.

 1711

 SICTED

 Cocina tradicional
Nueva cocina

Venta Magullo

Crta. Soria Plasencia s/n -40196
La Lastrilla (Segovia)
Tel. 921 43 50 11
www.venta-magullo.es

 La Lastrilla

 408 plazas

 SICTED

 Cocina tradicional
Nueva cocina

Villena

Plaza Mayor, 10
Tel. 921 46 17 42 Fax: 921 46 00 10
reservas@restaurante-villena.com
www.restaurante-villena.com

 Recinto amurallado

 32 plazas

★ 1 Estrella Michelin

 Nueva cocina

1 TENEDOR**Arriero**

Crta. De Arévalo - km. 110
40196 Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 43 63 26

 Zamarramala

 66 plazas

 Cocina tradicional
Raciones y tapas

As de Picas

Infanta Isabel, 12. Tel 921 46 35 42

 Recinto amurallado

 Raciones y tapas

Así nos ponen de huevos las gallinas

C/ Colón, 5. Tel 921 46 17 40

 Recinto amurallado

 116 plazas

 Raciones y tapas
Cocina tradicional

Atenas

Paseo Ezequiel González, 20
Tel. 921 44 46 54
Precio Medio 30€ / persona
Menú diario: 9.50 €

 Céntrico

 56 plazas

 Cocina tradicional - Menú diario

Avenida del Sotillo

Avda. del Sotillo, 1 (La Lastrilla)
Tel. 921 44 54 14
www.hotelavdsotillo.com

 La Lastrilla

 260 plazas

 Cocina tradicional

Bariloche

C/ Dámaso Alonso, 38
Tel. 921 43 08 27

 Nueva Segovia

 51 plazas

 Cocina tradicional

Boal

Plaza Costana, 1 (La Lastrilla)
Tel. 921 43 29 41

 La Lastrilla

 94 plazas

 Cocina tradicional

Bon Appetit

C/ San Juan, 14
Tel. 921 43 13 51

 Céntrico

 60 plazas

 Cocina francesa

Burguer King

Crta. Nacional 603
Tel. 921 44 80 35

 C.C. Luz de Castilla

 135 plazas

 Comida rápida

California

Plaza del Doctor Gila, 9
Tel. 921 43 57 25

 Céntrico

 40 plazas

 Cocina tradicional

Cañas y Tapas

Ezequiel González, 41
Tel. 921 44 31 74

 Santo Tomás

 65 plazas

 Raciones y tapas

Casa Chapete

C/ Ochoa Ondátegui, 11
Tel. 921 42 10 96

 Céntrico

 30 plazas

 Cocina tradicional

Casa Felipe

Crta. Madrid Segovia - km 87.90 -
Revenga. Tel. 921 47 90 77

 Revenga

 110 plazas

 Cocina tradicional

Casa Mariano

Crta. San Rafael - Revenga
Tel. 921 47 90 95



Revenga



49 plazas



Cocina tradicional

Casa Paco

C/ Puente de San Lorenzo, 3.
Tel. 921 43 14 35
www.casapacosanlorenzo.es



San Lorenzo



30 plazas



Cocina tradicional

Chafa

C/ Felipe II, 22. Tel. 921 42 19 40



Barrio La Albuera



80 plazas



Cocina tradicional - Menú diario

China Tawn

Paseo Conde Sepúlveda, 35
Tel. 921 43 79 55



Santo Tomás



120 plazas



Cocina china

Churrería de San Lorenzo

Pza San Lorenzo, 1. Tel 609 17 28 17



San Lorenzo



83 plazas



Raciones y tapas

Cómetelo

Avda.. Padre Claret, 4
Tel. 921 43 62 81
www.cometelo.es



Céntrico



120 plazas



Buffet

Corregidor

Crta. de Ávila, 1. Tel. 921 42 57 61
www.hotelcorregidor.com



Céntrico



125 plazas



Cocina tradicional

Correos

Pza. San Facundo, 4. Tel. 921 46 30 41
www.hostaltaray.com



Recinto amurallado



12 plazas



Cocina tradicional

Dolce Vita

C/ Jorge Manrique, 5. Tel. 921 43 60 40



Nueva Segovia



115 plazas



Cocina italiana

El Abuelo

C/ Alhóndiga, 9. Tel. 921 46 27 53



Recinto amurallado



48 plazas



Cocina tradicional

El Bokao

Avda. Vicente Aleixandre, 29
Tel. 921 43 71 16
www.restaurante-elbokao-segovia.com



Nueva Segovia



110 plazas



Raciones y tapas
Cocina tradicional

El Cerro

Crta. De San Rafael, 10
Tel. 921 42 05 33



Polígono Industrial del Cerro



93 plazas



Cocina tradicional

El Chaparral

Crta. San Rafael, 9 - Revenga
Tel. 921 43 01 17



Revenga



112 plazas



Cocina casera

El Fogón de Roberto

Crta. De San Rafael N - 603 km.
92.800 - Hontoria
Tel. 921 42 11 26



Hontoria



114 plazas



Cocina tradicional

El Fogón de San Justo

C/ San Alfonso Rodríguez, 13



Céntrico



106 plazas



Cocina tradicional

El Jardín

C/ Las Huertas, 40 - Hontoria
Tel. 921 43 11 82
rsteljardin@hotmail.com
Precio medio: 20- 30 € / persona
Amplio aparcamiento, terraza y
jardín con parque infantil.



Hontoria



40 plazas



Cocina tradicional
Menú infantil
Menú diario

El Mirador

Crta. Valladolid s/n - La Lastrilla
Tel. 921 43 82 84
elmirador@elmirador.net
www.elmirador.net



La Lastrilla



64 plazas



Cocina tradicional

El Pinar

Camino de la Piedad, 3
Tel. 921 43 25 75

-  Céntrico
-  52 plazas
-  Raciones y tapas

El Rincón de Vero

Plaza del Salvador, 16
Tel. 921 43 28 75

-  Céntrico
-  43 plazas
-  Cocina tradicional

El Sitio

C/ Infanta Isabel, 9. Tel. 921 46 09 96

-  Recinto amurallado.
-  74 plazas
-  Cocina tradicional
Raciones y tapas

El Túnel

Santa Columba, 3. Tel. 921 46 28 77

-  Céntrico
-  78 plazas
-  Cocina tradicional

Estación de Servicio Meroil

CL605 km 4.300 - Zamarramala
Tel. 666671950

-  Zamarramala
-  55 plazas
-  Cocina tradicional

Estévez

Vía Roma, 14 Tel. 921 43 46 58
info@restauranteestevez.com
www.restaurantestevez.com

-  San Lorenzo
-  66 plazas
-  Cocina tradicional

La Alhambra

C/ Juan Carlos I, 12. Tel. 921 42 67 93

-  El Cristo del Mercado
-  25 plazas
-  Raciones y tapas

La Almuzara

C/ Marqués del Arco, 3
Tel. 921 46 06 22

-  Recinto amurallado
-  40 plazas
-  Comida vegetariana

La Chuleta

Crta. San Rafael, 1 - Revenga
Tel. 921 435765

-  Revenga
-  40 plazas
-  Cocina tradicional

La Cueva de San Esteban

C/ Valdeláguila, 9
Tel. 921 46 09 82 Fax: 921 46 12 87
www.lacuevadesanesteban.com

-  Recinto amurallado
-  32 plazas
-  Raciones y tapas
Nueva cocina

La Fragata

C/ Cabritería, 6
Tel. 921 46 35 92

-  Recinto amurallado
-  72 plazas
-  Cocina tradicional

La Huerta de San Lorenzo

C/ San Vicente el Real, 27
Tel. 921 44 32 25
info@lahuerta.org
www.lahuerta.org

-  San Lorenzo
-  Cocina ecológica

La Juvenil

C/ Pascual Marín, 21
Tel. 921 42 00 34
info@restaurantehostallajuvenil.com
www.restaurantehostallajuvenil.com
Precio medio 30 € / persona
Menú diario 9€/ Menú Infantil

-  La Albuera

-  80 plazas
-  Cocina tradicional
Menú infantil

La Lastra

C/ Conde Sepúlveda, 53
Tel. 616485868

-  El Cristo del Mercado
-  68 plazas
-  Cocina tradicional

La Mesta

Pº Ezequiel González, 6
Tel. 921 43 27 41

-  Céntrico
-  36 plazas
-  Cocina tradicional

La Parrilla de Tejadilla

Crta. Nacional - 605 km 4,200 -
Zamarramala. Tel. 921 43 43 23
anatejadilla@terra.es

-  Extrarradio
-  316 plazas
-  Cocina tradicional
Menú diario

La Péntola

C/ Miguel Canto Borreguro, 3
Tel. 921 46 00 43

- info@lapentola.es
-  Recinto amurallado
-  91 plazas
-  Cocina italiana

La Tasquina

C/ Valdeláguila, 3. Tel 921 46 12 77

 Recinto amurallado 58 plazas Nueva cocina**Restaurante La Toscana**Avda. Obispo Quesada, 11
Tel. 921 44 06 39 Céntrico 12 plazas Cocina tradicional**Las Arenas**Plaza Tarragona, 6. Tel 921 43 81 58
Precio Medio: 25€/persona
Menú diario: 9€ La Albuera 44 plazas Cocina tradicional - Menú diario**Las Dos JJ**Plaza Costana s/n - La Lastrilla
Tel. 921 44 07 25 La Lastrilla 75 plazas Cocina tradicional**Lateral Vertical del Acueducto**C/ Teodosio el Grande, 8
Tel. 921 42 23 58
info@restaurantelateral.com
www.restaurantelateral.com Céntrico Cocina tradicional**Lázaro**Infanta Isabel, 3. Tel 921 46 03 16
Precio Medio 18 € / persona
Menú diario: 10 Recinto amurallado 30 plazas Cocina tradicional - Menú diario**Los Gascones**Avda. Padre Claret, 14
Tel. 921 41 10 95
Precio medio 30 € / persona
Especialidad en carnes y
pescados a la parrilla. Céntrico 92 plazas Cocina tradicional - Menú diario**Mesón de Camilo**Crta. De San Rafael, 20
Tel. 921 43 47 27 Polígono Industrial El Cerro 24 plazas Cocina tradicional**Mesón de Patricia**C/ San Agustín, 1
Tel. 921 46 18 85
belinmate@hotmail.com
Precio medio 15 € / persona Recinto amurallado 40 plazas Cocina tradicional
Menú diario**Mesón del Peregrino**Crta. De Ríaza, 25
Tel. 921 44 10 88 La Lastrilla 130 plazas Cocina tradicional**Mesón Don Jimeno**C/ Daoiz, 15
Tel. 921 46 63 50 Recinto amurallado 29 plazas Cocina tradicional**Mesón Don Sancho**Doctor Sancho, 9. Tel. 921 42 06 46
Precio Medio 20 € / persona
Menú diario 16 € Céntrico 32 plazas SICTED Cocina tradicional - Menú diario**Mesón Eresma**Crta. de Arévalo, km. 3.6 40196
Zamarramala (Segovia)
Tel. 921 42 17 38 Zamarramala 40 plazas Cocina tradicional**Mesón Restaurante Casa Vicente**C/ Colón, 1. Tel. 921 46 25 41
restaurantemesonrtecasavicente.com
www.mesonrtecasavicente.com Recinto amurallado 79 plazas Cocina tradicional
Raciones y tapas
Menú infantil - Menú diario**Momo**

San Agustín, 24

 Recinto amurallado 20 plazas Cocina francesa**Muñoz D'Richard**Ochoa Ondátegui, 19
Tel. 921 42 49 41
reservas@restarantedrichard.com
www.restarantedrichard.com Céntrico 50 plazas Nueva cocina - Cocina tradicional
Menú infantil - Menú diario

Narizotas

Plaza de Medina del Campo, 1
Tel. 921 46 26 79
www.narizotas.net

 Recinto amurallado

 40 plazas

 Nueva cocina

Nemrut Kebap Pizza

Avenida Fernández Ladreda, 5
Tel. 921 43 03 77

 Céntrico

 12 plazas

 Comida rápida
Cocina turca

Oh La La!!

C/ Infanta Isabel, 5. Tel 921 46 03 12

 Recinto amurallado

 15 plazas

 Raciones y tapas

Pizza Móvil

Paseo de Ezequiel González, 32
Tel. 921 41 22 81. www.pizzamovil.es

 Santo Tomás

 74 plazas

 Comida rápida

Popeye

Centro Comercial Luz de Castilla
Tel. 921 44 81 10

 C.C. Luz de Castilla

 63 plazas

 Raciones

Reciente

C/ Los Coches, 7. Tel 921 44 10 56

 Céntrico

 36 plazas

 Cocina tradicional

Rincón de Baco

C/ Roble, 13.

Tel 921 42 62 31

 Céntrico

 81 plazas

 Comida rápida
Raciones y tapas

San Marcos

San Marcos, 28
Tel. 921 43 36 49
info@sanmarcosrestaurante.com
www.sanmarcosrestaurante.com

 San Marcos

 55 plazas

 Cocina tradicional

San Pedro Abanto

Crta. de Arévalo, s/n - Zamarramala
Tel. 921 43 14 81
reservas@restaurantesanpedroabanto.com
www.restaurantesanpedroabanto.com

 Zamarramala

 24 plazas

 Cocina tradicional

Siboney

Paseo de Ezequiel González, 23
Tel. 921 46 15 38
Precio medio 20€ / persona

 Céntrico

 16 plazas

 Cocina tradicional

Sol Cristina

C/ Obispo Quesada 40 - 42
40006 Segovia
Tel. 921 42 75 13
www.sol-cristina.com

 El Cristo del Mercado

 105 plazas

 Cocina tradicional

Taberna López

C/ San Cristóbal, 5. Tel 921 46 36 18

 San Lorenzo

 22 plazas

 Cocina tradicional

Telepizza

Santo Tomás, 2
Tel. 921 44 46 72

 Santo Tomás

 138 plazas

 Comida rápida

Telepizza II

C/ Fernán García, 1
Tel. 921 41 20 94

 Céntrico

 156 plazas

 Cocina rápida

Venta Hontoria

Crta. de Villacastín, 2 - Hontoria
Tel. 921 44 04 44

 Hontoria

 72 plazas

 Cocina tradicional

Ventorro Jauja

Crta. San Rafael, 30
Tel. 921 42 00 12

 Polígono Industrial del Cerro

 80 plazas

 Cocina tradicional

Zaza Döner Kebap

C.C. Luz de Castilla local - A/10
Tel. 921 44 81 96

 C.C. Comercial Luz de Castilla

 42 plazas

 Comida rápida
Comida turca



CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES
CENTRAL DE RESERVAS DE SEGOVIA

Azoguejo, 1. 40001 Segovia
Tel. 921 466 720 - 921 466 721
www.turismodesegovia.com
www.reservasdesegovia.com