



**\*Mesón del Cid.** Plaza Santa María, 8. Tel: +34 94 7208715. /[www.mesondelcid.es/](http://www.mesondelcid.es/).  
Tradicional hotel-mesón castellano situado frente la Catedral. Los hermanos Lopez Alzaga elaboran una cocina castellana actualizada. Precio medio carta: 40 €

**\*Corona de Castilla.** C/ Madrid, 15. Tel. +34 947262142. /[www.hotelcoronadecastilla.com/](http://www.hotelcoronadecastilla.com/).  
Situado en el hotel del mismo nombre cercano a la Catedral, ofrece una variada carta de cocina regional e internacional con productos de calidad. Especialidades: Lechazo asado, Merluza Corona... Menú diario: 15 €. Menú fin de semana: 20 €. Menú típico de Burgos (sopa y lechazo): 29 €.

**\*Restaurante Rice.** Avenida Reyes Católicos, 30. Tel. +34 947 222 300/[www.hotelrice.com/](http://www.hotelrice.com/).  
Es uno de los grandes referentes de la hostelería burgalesa. Elegante y refinado en su decoración ofrece cocina española y regional donde podrás degustar recetas tradicionales como el cochinillo, chuletilas de cordero o solomillo al foie con presentaciones modernas. Precio medio 20-45 € €.

**\*Restaurante Asador Puerta Real.** Plaza Rey San Fernando, 9. Tel. +34 947 265 200. /[www.puertareal.es/](http://www.puertareal.es/). Ubicado en pleno corazón histórico de la ciudad junto a la Catedral, ofrece cocina castellana evolucionada. Entre sus platos incluye el lechazo asado. Precio medio: 30 euros.

**\*Restaurante el 24 de La Paloma.** C/ Paloma, 24. Tel. +34 947 20 86 08. /[www.restauranteel24delapaloma.com/](http://www.restauranteel24delapaloma.com/). Situado cerca de la Catedral ofrece cocina creativa de autor ligada a la tradición. Destacan platos como Crujiente de morcilla rellenos de pimiento asado y caramelo de su jugo, Callos de bacalao a la burgalesa o la Sopa castellana. Precio: desde 35 €.

**\*El Fogón de Jesúsón.** Calle de la Chopera, s/n. Tel: +34 947 230 275. Situado en los bajos

del estadio municipal de fútbol 'El Plantío', este pequeño restaurante sorprende por la cocina de autor de Jesús Íñiguez, con creaciones de gran calidad como el Taco de bacalao con callitos de lechazo o las Vieiras a la plancha con vinagreta de trufas. Precio: desde 25 € carta.

**\*Restaurante La Abbadia-Hotel Abba.** C/ Fernán González, 72. Tel. +34 947 001 100. /www.abbaburgoshotel.com/es/restaurante.html/. Situado en la calle Fernán González, a 300 metros de la Catedral y con unas espectaculares vistas, tiene a Antonio Arrabal, finalista de Top Chef, como jefe de cocina de este restaurante situado en el Hotel Abba Burgos. Precio medio: 20 €.

**\*Asador San Lorenzo.** Calle Carretera Poza, 81. Tel: +34 947 47 47 33. /www.asadorsanlorenzo.com/. Cocina castellana, especializado en cordero al horno de leña. Precio medio carta: 25-35 €. Menú Degustación: 32 €.

**\*Restaurante Landa.** Carretera Madrid – Irún km. 235. a 3,4 km de Burgos. Tel: 947 25 77 77. /landa.as/. Hotel restaurante situado junto a la carretera Nacional 1 y habitual parada de viajeros en ruta por su buena cocina castellana. Precio: 40 a 55 €.

Call   Send SMS   Call from mobile   Add to Skype   You'll need Skype CreditFree via Skype