



Web

www.burgosgastronomycity.com

Email

info@burgosgastronomycity.com

Síguenos

[@burgosgastronomycity](https://www.instagram.com/burgosgastronomycity)

Burgos





EL SABOR DE LA EVOLUCIÓN

RECORDAR
APRENDER
VIVIR



MIEMBROS ADHERIDOS

Restaurantes, gastrobares y catering

Alojamientos con oferta gastronómica

Productores agroalimentarios, D.O., I.G.P. y
M.G.

Comercios y mercados de productos locales

Centros de investigación, de formación y
organizaciones/grupos sin ánimo de lucro

Empresas de actividades, eventos, guías y
agencias de viajes

Industria agroalimentaria burgalesa

Cruce de caminos donde se encuentran la monumentalidad patrimonial y la excelencia gastronómica

La inspiración en la gastronomía burgalesa se remonta a recetas milenarias que se mantienen intactas con el paso de los años. En Burgos, se combinan los estudios de alimentación de la Prehistoria gracias a la información de los Yacimientos de Atapuerca, conocimiento que se ha transformado en recetas innovadoras.

La ciudad es parada y fonda de miles de peregrinos del Camino de Santiago desde la época medieval, se nutre a diario de su diversidad gastronómica y cultural en un recorrido esencial por el casco histórico que mantiene la renovación constante en sus cartas.

Burgos es **Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO**, una muestra de la apertura de una ciudad; y una responsabilidad de conservación de una identidad propia que se transmite a quienes nos visitan.

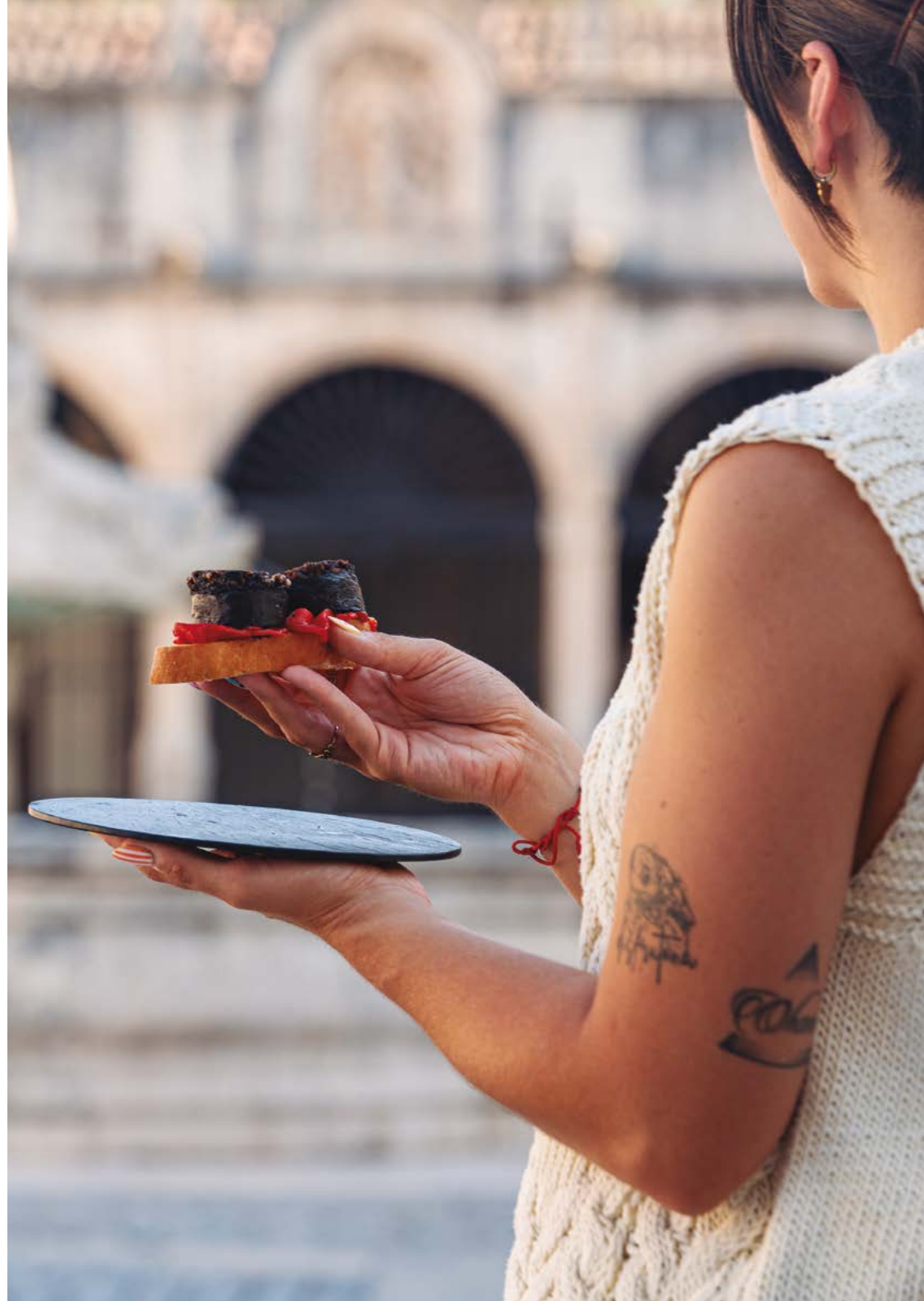
Presentamos una guía que facilita este recorrido por la esencia burgalesa, con una muestra de algunos creadores de esta experiencia única, invitando a todos aquellos que lo deseen a compartir nuestra mesa.

Inspiration in Burgos' gastronomy dates back to ancient recipes that have remained unchanged over the centuries. In Burgos, studies of prehistoric diet—made possible thanks to the discoveries at the Atapuerca archaeological sites—have provided knowledge that has been transformed into innovative culinary creations.

Since medieval times, the city has been a stopping place for thousands of pilgrims on the Camino de Santiago. Each day it draws nourishment from its rich gastronomic and cultural diversity, reflected in a journey through the historic centre where restaurant menus are constantly evolving.

Burgos is recognised as a UNESCO Creative City of Gastronomy, a distinction that reflects the openness of the city and the responsibility of preserving a unique culinary identity that is shared with all who visit.

This guide presents a route through the essence of Burgos, showcasing some of the creators behind this unique experience and inviting everyone to come and share our table.



La Cultura también es Gastronomía

La Cultura en todos sus ámbitos se preserva gracias a la transmisión del valor de identidad de los pueblos, es el corazón que late en cada destino y su diferencia. En Burgos, la despensa es una carta de presentación de la historia de sus fértiles valles, cristalinos ríos y pueblos evocadores de un territorio rico y auténtico.

En esta sección se presenta a los **“guardianes del Sabor burgalés”**: los verdaderos sabios que reconocen el origen para que el futuro tenga sentido. Aquí, cada bocado es una página de la historia de generaciones.

Culture, in all its forms, is preserved through the transmission of the identity and values of a people; it is the beating heart of every destination and what makes it unique. In Burgos, the local larder serves as an introduction to the history of its fertile valleys, crystal-clear rivers, and evocative villages, reflecting a rich and authentic territory.

This section introduces the “guardians of Burgos’ flavour”: the true custodians of knowledge who understand the origins so that the future has meaning. Here, every bite is a page in the story of generations.



“El tapeo” es una forma de entender la relación con la comida y con los amigos que está ligada íntimamente a la cultura gastronómica española.

Esta cocina minimalista, que se disfruta con espíritu nómada, de barra en barra y de calle en calle, cuenta en Burgos con una identidad propia, forjada en varias rutas de gran tradición y con unas propuestas culinarias en las que predominan los productos de la tierra.

“El tapeo” are a way of understanding the relationship with food and with friends, deeply rooted in Spanish gastronomic culture.

This minimalist style of cuisine—enjoyed with a nomadic spirit, moving from bar to bar and street to street—has its own identity in Burgos. It has been shaped by several well-established tapas routes and by culinary offerings in which local products take centre stage.



Cada bocado de esta cocina te hará viajar a un recuerdo vital que te transportará a los orígenes y al placer de la tranquilidad que transmite cada rincón de la ciudad.

La Red de Maestros y el Saber Hacer

La cocina es una ciencia de la paciencia y un arte de la precisión. Burgos es un laboratorio abierto al mundo.

Nuestra **Red de Maestros** no solo cocina; investiga, evoluciona y enseña. Desde las técnicas que desvelan los profesores a sus alumnos en las Escuelas de Hostelería, hasta las deliciosas explicaciones de cata de los sumilleres burgaleses sobre los vinos de Ribera del Duero y Arlanza, pasando por las creaciones de vanguardia de los cocineros locales que transforman el recetario tradicional en experiencias de alta cocina.

Pertenecer a este Club es dominar un oficio que se comparte con generosidad.

Cooking is a science of patience and an art of precision. Burgos is a laboratory open to the world.

Our Network of Masters does more than simply cook; it researches, evolves, and teaches. From the techniques revealed by instructors to their students in the hospitality schools, to the engaging tasting explanations of Burgos sommeliers about the wines of Ribera del Duero and Arlanza, and the avant-garde creations of local chefs who transform traditional recipes into fine dining experiences.

To belong to this Club is to master a craft that is shared with generosity.



En Burgos los oficios se aprende trabajando codo a codo. Productores, cocineros y bodegueros comparten conocimiento como parte natural del trabajo. En esta ciudad se aprecia la variedad y la calidad y es cada vez más frecuente encontrarse con establecimientos, tanto bares como restaurantes, con una mimada selección de bodegas y denominaciones.

Esa red de confianza es lo que distingue al Club. Quien forma parte no solo perfecciona su propio saber, también lo pone en circulación para que otros crezcan.

Por eso, cuando un viajero sigue el sello del Club y cruza una puerta, sabe que entra en un lugar donde la excelencia tiene rostro: el de un Maestro.

In Burgos, trades are learned by working side by side. Producers, chefs, and winemakers share knowledge as a natural part of their work. In this city, both variety and quality are highly valued, and it is increasingly common to find establishments—both bars and restaurants—with carefully curated wine cellars and a wide selection of appellations.

This network of trust is what sets the Club apart. Those who are part of it not only refine their own expertise, but also share it so that others may grow.

That is why, when a traveller follows the Club's seal and steps through a door, they know they are entering a place where excellence has a face: that of a Master.

*Usted no solo visita un restaurante;
entra en el taller de un Maestro de la
Red UNESCO.*



La Excelencia Experiencial

Burgos no se explica, se vive. Se vive en el bullicio de una barra compartida, en el descorche de un vino que sabe a terruño y en la hospitalidad de quienes te reciben como a uno más.

El Club de Producto selecciona las experiencias donde la gastronomía se vuelve celebración. Porque al final del día, lo que queda no es solo el sabor, sino la emoción de haber formado parte de algo auténtico.

Bienvenidos a la vida que se disfruta despacio.

Burgos isn't something you explain — it's something you live. You live it in the buzz of a shared bar counter, in the pop of a cork from a wine that tastes of its terruño (its land and character), and in the warmth of people who welcome you as one of their own.

The Product Club curates those experiences where gastronomy becomes a celebration. Because, at the end of the day, what stays with you isn't just the flavour, but the feeling of having been part of something truly authentic.

Welcome to a way of life best savoured slowly.



En Burgos la mesa es un lugar de encuentro. No solo se viene a comer, se viene a compartir tiempo, historias y productos que hablan del territorio.

Cada establecimiento del Club entiende la hospitalidad como un oficio. En el gesto de servir, en la elección del producto y en el ritmo de la casa se reconoce una manera propia de hacer las cosas.

Quien llega buscando esta red sabe que encontrará algo más que buena cocina. Hallará lugares donde el detalle importa y donde cada visita permanece en la memoria.

In Burgos, the table is a place of gathering. People come not only to eat, but to share time, stories, and products that speak of the territory.

Each establishment within the Club understands hospitality as a craft. In the gesture of serving, in the choice of ingredients, and in the rhythm of the house, a distinctive way of doing things can be recognised.

Those who seek out this network know they will find more than good cuisine. They will discover places where detail matters and where every visit lingers in the memory.



Formar parte del Club significa abrir la puerta a una comunidad que cuida su reputación colectiva. La confianza del viajero se construye entre todos.

Por eso cada plato, cada copa y cada conversación cuentan. Son pequeñas piezas de una experiencia mayor que se vive con calma.

Nuestros establecimientos son, al final, los escenarios donde Burgos se muestra tal como es: cercano, auténtico y orgulloso de su cultura gastronómica.

Being part of the Club means opening the door to a community that cares for its shared reputation. The trust of the traveller is built together.

That is why every dish, every glass, and every conversation matters. They are small pieces of a greater experience, one that is meant to be enjoyed at a relaxed pace.

Our establishments are, ultimately, the settings where Burgos reveals itself as it truly is: welcoming, authentic, and proud of its gastronomic culture.

Nuestros establecimientos son los escenarios donde Burgos late cada día.



RESTAURANTES, GASTROBARES Y CATERING

—● Restaurantes, gastrobares y catering

Abadengo Restaurante



Restaurante Abadengo es un restaurante-cafetería situado junto al Real Monasterio de las Huelgas, en Burgos, que ofrece una propuesta gastronómica basada en la **cocina tradicional con toques actuales**.

Cuenta con menú del día, carta variada y menús para grupos, elaborados con especial atención al producto y a la calidad. Su cuidada ambientación, junto con la disponibilidad de distintos salones y espacios para celebraciones, lo convierten en una opción idónea para el visitante que busca disfrutar de la gastronomía local en un entorno cultural y patrimonial.



Abadengo Restaurant is a restaurant-café located next to the Real Monasterio de las Huelgas in Burgos, offering a gastronomic proposal based on traditional cuisine with contemporary touches.

It offers a daily set menu, an extensive à la carte selection and group menus, all prepared with particular attention to high-quality produce. Its carefully designed ambience, together with the availability of several dining rooms and spaces for celebrations, makes it an ideal option for visitors wishing to enjoy local gastronomy in a cultural and historic setting.

Información

- Calle Alfonso VIII, 39, 09001 Burgos
- +34 947 20 63 24
- elabadengo@yahoo.es
- www.restauranteadengo.com
- De lunes a domingo: 9:00 - 00:30

Information

- Calle Alfonso VIII, 39, 09001 Burgos
- +34 947 20 63 24
- elabadengo@yahoo.es
- www.restauranteadengo.com
- Monday to Sunday: 9:00 - 00:30

Asador San Lorenzo



Asador San Lorenzo es un **restaurante tradicional** de Burgos con más de **25 años de experiencia**, especializado en cocina castellana con énfasis en **carnes asadas al horno de leña**.

Destaca por su ambiente familiar y acogedor, ideal para degustar platos clásicos como el **Lechazo IGP** asado en horno de leña, la **Morcilla de Burgos** y otras carnes y guisos de temporada en un entorno tranquilo cerca de la ciudad.

Asador San Lorenzo is a traditional restaurant in Burgos with over 25 years' experience, specialising in Castilian cooking with a particular focus on meats slow-roasted in a wood-fired oven.

Known for its warm, family-friendly atmosphere, it's an ideal place to enjoy classics such as PGI-certified roast suckling lamb cooked over wood, Morcilla de Burgos, and other seasonal meats and stews, all served in a peaceful setting just outside the city.



Información

- Carretera de Poza, 81, 09007 Burgos
- +34 947474733
- asadorsanlorenzo@gmail.com
- www.asadorsanlorenzo.com
- Lunes a domingo: 13:30h - 16:00h

Information

- Carretera de Poza, 81, 09007 Burgos
- +34 947474733
- asadorsanlorenzo@gmail.com
- www.asadorsanlorenzo.com
- Monday to Sunday: 13:30 - 16:00

Aura Gastronómica



En nuestra cocina, la simplicidad se convierte en arte. En un mundo de prisas y ruidos, encontramos la paz en el **proceso lento y cuidado de cada plato**. Respetamos la **tradición** y abrazamos la paciencia que requiere cocinar como se hacía antes, cuando los sabores se dejaban desarrollar al ritmo del tiempo. **Calma, dedicación, ingredientes seleccionados, y respeto por su origen**; cada elemento cuenta su propia historia. Nuestra propuesta nace desde lo esencial, desde el calor del fuego y la precisión en su manejo, para ofrecer **una experiencia gastronómica auténtica y memorable**.



In our kitchen, simplicity becomes art. In a world of haste and noise, we find peace in the slow, careful preparation of each dish. We respect tradition and embrace the patience required to cook as it was done in the past, allowing flavours to develop naturally over time. Calm, dedication, carefully selected ingredients, and respect for their origins—each element tells its own story. Our approach stems from the essentials: the warmth of the fire and precision in its use, creating an authentic and memorable gastronomic experience.

Información

- P.º Pintor Javier Cortés, 2, bajo, 09006 Burgos
- +34 644 95 19 69
- auragastronomica@gmail.com
- www.auragastronomica.com
- Miércoles, jueves y domingo: 13:30-15:30
- | Viernes y sábado: 13:30-15:30 | 20:45-22:30
- | Lunes y martes cerrado

Information

- P.º Pintor Javier Cortés, 2, bajo, 09006 Burgos
- +34 644 95 19 69
- auragastronomica@gmail.com
- www.auragastronomica.com
- Wednesday, Thursday and Sunday: 13:30–15:30 |
- Friday and Saturday: 13:30–15:30 | 20:45–22:30 |
- Monday and Tuesday: Closed

Binilo



En Binilo creemos que salir a comer o cenar es compartir. Disfrutar y dejarse llevar por un **ambiente único**. Nuestro concepto **fusiona gastronomía de calidad, coctelería creativa y música con alma**, para que cada visita sea una experiencia completa. Aquí cuidamos cada detalle —desde el primer saludo hasta el último sorbo— para que siempre quieras volver.

At Binilo, we believe that dining out is about sharing—enjoying good food and immersing yourself in a unique atmosphere. Our concept blends quality cuisine, creative cocktails, and soulful music, ensuring that every visit is a complete experience. We pay attention to every detail—from the first greeting to the last sip—so that you'll always want to return.



Información

- Pl. Huerto del Rey, 20, 09003 Burgos
- +34 947457623
- hostbinilo@gmail.com
- www.restaurantebinilo.com
- Lunes y martes: 17:00-01:15 |
- Miércoles: 13:00-01:15 | Jueves: 13:00-01:45 | Viernes y sábado: 13:00-02:15 | Domingo: 13:00-01:15

Information

- Pl. Huerto del Rey, 20, 09003 Burgos
- +34 947457623
- hostbinilo@gmail.com
- www.restaurantebinilo.com
- Monday and Tuesday: 17:00–01:15 |
- Wednesday: 13:00–01:15 | Thursday: 13:00–01:45 | Friday and Saturday: 13:00–02:15 | Sunday: 13:00–01:15

Boccaccio 70



Ricardo Temiño, el cocinero detrás de La Fábrica en Burgos, presenta su nuevo proyecto: Boccaccio70. Una propuesta que **fusiona la cocina italiana con un toque castellano**, la mezcla perfecta entre **la autenticidad italiana y el carácter de la cocina de Ricardo Temiño**.

Ricardo Temiño, the chef behind La Fábrica in Burgos, presents his new project: Boccaccio70. A concept that blends Italian cuisine with a Castilian touch—the perfect combination of Italian authenticity and the distinctive character of Ricardo Temiño's cooking.



Información

- C/ Briviesca, 6, 09004 Burgos
- +34 947690566
- fellini@boccaccio70.com
- www.boccaccio70.com
- Martes y miércoles: 13:30-15:30 | De jueves a sábado: 13:30-15:30 | 20:30-22:30 Domingo: 13:30-15:30 | Lunes cerrado

Information

- C/ Briviesca, 6, 09004 Burgos
- +34 947690566
- fellini@boccaccio70.com
- www.boccaccio70.com
- Tuesday and Wednesday: 13:30–15:30 | Thursday to Saturday: 13:30–15:30 | 20:30–22:30 | Sunday: 13:30–15:30 | Monday: Closed

Carmen Restaurante



Oscar Alonso creció entre fogones y barras en el **Bar Restaurante Carmen**, fundado por sus padres en Burgos.

Su pasión por la cocina lo llevó a formarse como cocinero y crear su propio espacio, el nuevo Restaurante Carmen, donde combina tradición y creatividad.

Su objetivo es ofrecer a los clientes una experiencia culinaria basada en **platos tradicionales elaborados con productos frescos y de temporada**, siempre con atención al detalle y al sabor.

Óscar Alonso grew up between stoves and bar counters at Bar Restaurante Carmen, founded by his parents in Burgos.

His passion for cooking led him to train professionally as a chef and create a place of his own: the new Restaurante Carmen, where he blends tradition with creativity.

His aim is to give guests a culinary experience built around classic dishes made with fresh, seasonal produce—always with a keen eye for detail and flavour.



Información

- Calle José María Codón, 9, 09007 Burgos
- +34 947485770
- hola@carmenrestaurante.es
- www.carmenrestaurante.es
- Miércoles a viernes: 9:00 - 23:3 | Sábado y festivos: 10:30 - 23:30 | Domingo: 10:30 - 16:30

Information

- Calle José María Codón, 9, 09007 Burgos
- +34 947 485 770
- hola@carmenrestaurante.es
- www.carmenrestaurante.es
- Wednesday to Friday: 9:00 - 23:30 | Saturday & Public Holidays: 10:30 - 23:30 | Sunday: 10:30 - 16:30

Chef Chelus García



Chef Chelus es un **chef privado y profesor técnico-cocinero**, apasionado del oficio y de los productos de su tierra. Formado en La Rioja y Cataluña, ha recorrido España perfeccionando su cocina hasta establecerse en Burgos. Amante de la cocina regional y creativa, disfruta enseñando y compartiendo su experiencia con quienes quieren aprender y disfrutar de la gastronomía. Cada plato refleja su pasión y su compromiso con la calidad y el sabor.

Chef Chelus is a private chef and culinary instructor, passionate about his craft and about the produce of his homeland. Trained in La Rioja and Catalonia, he has travelled across Spain refining his cuisine before settling in Burgos. A lover of both regional and creative cooking, he enjoys teaching and sharing his experience with those who wish to learn about and enjoy gastronomy. Each dish reflects his passion and his commitment to quality and flavour.



Información

- +34 649085933
- jlchelus@hotmail.es
- IG: @chelusgarciacook

Information

- +34 649085933
- jlchelus@hotmail.es
- IG: @chelusgarciacook

Cobo Estratos



Trasladamos la **filosofía culinaria de Miguel Cobo**, su **técnica y producto**, a un espacio que conceptualiza lo mejor de la **gastronomía tradicional y de vanguardia**. Cobo Estratos es el gran referente gastronómico en el norte de España. El proyecto reúne dos propuestas culinarias complementarias en un mismo espacio – Cobo Evolución y Cobo Tradición. **Cobo Evolución cuenta con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Guía Repsol**; y Cobo Tradición ofrece una carta repleta de platos tradicionales basados en pescados y carnes a la brasa, guisos, salazones y conservas.

We bring the culinary philosophy of Miguel Cobo—his technique and respect for ingredients—into a space that brings together the very best of traditional and avant-garde gastronomy. Cobo Estratos stands as a leading gastronomic reference in northern Spain.

The project brings together two complementary culinary concepts within the same space: Cobo Evolución and Cobo Tradición. Cobo Evolución holds one Michelin Star and two Repsol Suns, while Cobo Tradición offers a menu full of traditional dishes based on grilled fish and meats, stews, cured products, and cans.



Información

- Plaza de la Libertad, 9, 09004 Burgos
- +34 947027581
- info@coboestratos.com
- www.coboestratos.com
- Martes: 13:45-15:15 | De miércoles a sábado: 13:45-15:15 | 20:45-22:15 | Domingo: 13:45-15:15 | Lunes cerrado

Information

- Plaza de la Libertad, 9, 09004 Burgos
- +34 947027581
- info@coboestratos.com
- www.coboestratos.com
- Tuesday: 13:45–15:15 | Wednesday to Saturday: 13:45–15:15 | 20:45–22:15 | Sunday: 13:45–15:15 | Monday: Closed

Dymelo Gastro&Bar



Dymelo Gastro & Bar es un **restaurante y barra gastronómica** situado en pleno centro histórico de Burgos que **combina la cocina tradicional castellana con un ambiente moderno y acogedor**. Destaca por su propuesta gastronómica variada —desde **tapas y entrantes creativos hasta carnes y platos de brasa**— así como por su atmósfera animada ideal para comidas, cenas o copas en un entorno elegante y cercano.

Dymelo Gastro & Bar is a restaurant and gastro bar located in the heart of Burgos' historic centre, combining traditional Castilian cuisine with a modern and welcoming atmosphere. It stands out for its varied gastronomic offering—from tapas and creative starters to grilled meats and charcoal-grilled dishes—as well as for its lively ambience, ideal for lunch, dinner or drinks in an elegant yet relaxed setting.

Información

- C/ La Paloma, 35, 09003 Burgos
- +34 621184290
- reservas@dymelo.es
- www.dymelo.es
- Lunes, martes, miércoles, jueves y domingo: 12:00–23:00 | Viernes y sábado: 12:00–01:00

Information

- C/ La Paloma, 35, 09003 Burgos
- +34 621184290
- reservas@dymelo.es
- www.dymelo.es
- Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday and Sunday: 12:00–23:00 | Friday and Saturday: 12:00–01:00

El Bosque Encantado



Aquí, la naturaleza se fusiona con una delicada decoración para ofrecerte **momentos que deleitarán tus sentidos**. Te invitamos a sumergirte en una **experiencia gastronómica y sensorial única**. Somos mucho más que una simple **cafetería, bar o restaurante**; somos un **refugio perfecto para los amantes de los auténticos sabores y los momentos inolvidables**.

Here, nature blends with delicate décor to offer moments that will delight your senses. We invite you to immerse yourself in a unique gastronomic and sensory experience. We are much more than just a café, bar or restaurant; we are a perfect refuge for lovers of authentic flavours and unforgettable moments.



Información

- C/ San Juan, 30, 09004 Burgos
- +34 947261266
- bsq@elbosqueencantadoburgos.com
- www.elbosqueencantadoburgos.com
- De lunes a viernes: 09:00-01:30 | Sábado y domingo: 10:00-02:30

Information

- C/ San Juan, 30, 09004 Burgos
- +34 947261266
- bsq@elbosqueencantadoburgos.com
- www.elbosqueencantadoburgos.com
- Monday to Friday: 09:00-01:30 | Saturday and Sunday: 10:00-02:30

El fogón de Jesusón



Restaurante familiar con más de 20 años de experiencia, especializado en una **cocina que combina influencias mediterráneas y asiáticas**. Su filosofía es ofrecer **platos elaborados con productos locales, dando un toque creativo y adaptado a la temporada**, con el objetivo de que cada comensal disfrute de una experiencia completa y satisfactoria.



A family-run restaurant with more than 20 years of experience, specialising in cuisine that combines Mediterranean and Asian influences. Its philosophy is to offer dishes prepared with locally sourced produce, adding a creative touch adapted to the season, with the aim of ensuring that every guest enjoys a complete and satisfying dining experience.

Información

- Calle Santo Domingo de Silos, 23, 09005 Burgos
- +34 675331307
- elfogondejesuson@gmail.com
- www.elfogondejesuson.com
- Martes a jueves: 13:30 – 15:30 | Viernes a sábado: 13:30 – 15:30 | 21:15 – 22:30

Information

- Calle Santo Domingo de Silos, 23, 09005 Burgos
- +34 675331307
- elfogondejesuson@gmail.com
- www.elfogondejesuson.com
- Tuesday to Thursday: 13:30-15:30 | Friday to Saturday: 13:30-15:30 | 21:15-22:30

El Huerto de Roque



Restaurante y gastrobar en Burgos que **combina cocina de alta calidad con un ambiente cercano y acogedor**. Fundado con la filosofía de **respetar los productos, su origen y a los proveedores, ofrece menús de temporada y degustación elaborados diariamente con ingredientes frescos, además de un espacio informal para disfrutar de cócteles, cervezas artesanas y vinos seleccionados**.

A restaurant and gastrobar in Burgos that combines high-quality cuisine with a warm and welcoming atmosphere. Founded on the philosophy of respecting ingredients, their origins, and local suppliers, it offers seasonal and tasting menus prepared daily with fresh produce, alongside an informal space to enjoy cocktails, craft beers, and a curated selection of wines.



Información

- Calle Santa Águeda, 10, 09003 Burgos
- +34 947278793
- elhuertoderoque@gmail.com
- www.elhuertoderoque.com
- Lunes: cerrado | Martes y miércoles: 14:00–16:00 | Jueves a sábado: 14:00–16:00 | 21:00–24:00 | Domingo: cerrado

Information

- Calle Santa Águeda, 10, 09003 Burgos
- +34 947278793
- elhuertoderoque@gmail.com
- www.elhuertoderoque.com
- Monday: Closed | Tuesday and Wednesday: 14:00–16:00 | Thursday to Saturday: 14:00–16:00 | 21:00–24:00 | Sunday: Closed

El Soportal



El Soportal es un restaurante y bar de tapeo situado en pleno **centro histórico de Burgos**, reconocido por su combinación de **cocina tradicional y tapas creativas** en un ambiente acogedor y cercano. Es un lugar ideal para disfrutar desde el **vermú** y el **tapeo** hasta comidas completas con **raciones, platos tradicionales** y una variada oferta de bebidas.



El Soportal is a restaurant and tapas bar located in the heart of Burgos' historic centre, renowned for its combination of traditional cuisine and creative tapas in a warm and friendly atmosphere. It is an ideal spot to enjoy anything from a vermouth and small plates to full meals, featuring sharing dishes, traditional favourites, and a wide selection of drinks.

Información

- C/ Sombrerería, 5, 09003 Burgos
- +34 947277574
- elsoportal@gmail.com
- www.elsportal.es
- Lunes, martes, jueves y viernes: 10:00–22:30 | Miércoles: 10:00–16:00 | Sábado: 12:45–23:00 | Domingo: 12:45–15:30

Information

- C/ Sombrerería, 5, 09003 Burgos
- +34 947277574
- elsoportal@gmail.com
- www.elsportal.es
- Monday, Tuesday, Thursday and Friday: 10:00–22:30 | Wednesday: 10:00–16:00 | Saturday: 12:45–23:00 | Sunday: 12:45–15:30

En Tiempos de Maricastaña GastroBar



En Tiempos de Maricastaña es un gastrobar con un interior confortable, diseñado para disfrutar de una **propuesta gastronómica innovadora**, en la que el diálogo entre **técnicas, productos de calidad y una cocina de experiencia**, proporcionan al comensal un momento culinario especial.

En Tiempos de Maricastaña is a gastrobar with a comfortable interior, designed to offer an innovative gastronomic experience where the interplay of culinary techniques, high-quality ingredients, and expert cooking provides diners with a truly memorable culinary moment.



Información

- P.º Espolón, 10, 09003 Burgos
- +34 619937919
- maricastanaburgos@gmail.com
- www.xn-tiempodemaricastaa-d4b.com
- De lunes a viernes: 09:00-24:00 | Sábado y domingo: 10:00-01:00

Information

- P.º Espolón, 10, 09003 Burgos
- +34 619937919
- maricastanaburgos@gmail.com
- www.xn-tiempodemaricastaa-d4b.com
- Monday to Friday: 09:00–24:00 | Saturday and Sunday: 10:00–01:00

Flor de Escocia



Flor de Escocia es un bar y restaurante con un ambiente acogedor y ecléctico en pleno centro histórico de Burgos. Con decoración inspirada en Escocia y vinculada al mundo del deporte (especialmente rugby), ofrece una **experiencia gastronómica informal con tapas, hamburguesas, raciones y una amplia oferta de cervezas y bebidas** en un entorno ideal tanto para comidas relajadas como para encuentros sociales y eventos deportivos en pantalla grande.



Flor de Escocia is a bar and restaurant with a welcoming and eclectic atmosphere in the heart of Burgos' historic centre. With decoration inspired by Scotland and closely linked to the world of sport—particularly rugby—it offers an informal dining experience featuring tapas, burgers, sharing plates and a wide selection of beers and drinks, in an environment ideal both for relaxed meals and for social gatherings and watching major sporting events on the big screen.

Información

- C/ de Laín Calvo, 5, 09003 Burgos
- +34 682540518
- barflordeescocia@gmail.com
- www.barflordeescocia.com
- Lunes: cerrado | Martes a jueves: 08:30–23:30 | Viernes: 08:30–01:00 | Sábado: 08:30–02:00 | Domingo: 08:30–23:30

Information

- C/ de Laín Calvo, 5, 09003 Burgos
- +34 682540518
- barflordeescocia@gmail.com
- www.barflordeescocia.com
- Monday: Closed | Tuesday to Thursday: 08:30–23:30 | Friday: 08:30–01:00 | Saturday: 08:30–02:00 | Sunday: 08:30–23:30

Gaia



Gaia es un restaurante vegetariano en pleno casco histórico, a dos pasos de la Catedral de Burgos, muy elegido tanto por locales como por viajeros. Funciona en formato de **mediodía, con una propuesta de cocina internacional y un menú completo** (entrante + primero + segundo + postre), pensado para sorprender con sabores y combinaciones poco habituales en la ciudad.

Gaia is a vegetarian restaurant located in the heart of the historic centre, just steps from Burgos Cathedral, popular with both locals and visitors. Operating at lunchtime, it offers an international cuisine concept with a full menu (starter + first course + main + dessert), designed to surprise with flavours and combinations rarely found in the city.



Información

- C. de Fernán González, 37, 09003 Burgos
- +34 947279728
- gaianomad@hotmail.com
- FB: @gaiarestauranteviajero
- De martes a sábado: 13:30-16:00 | Domingo y lunes cerrado

Information

- C. de Fernán González, 37, 09003 Burgos
- +34 947279728
- gaianomad@hotmail.com
- FB: gaiarestauranteviajero
- Tuesday to Saturday: 13:30–16:00 | Sunday and Monday: Closed

La boca del lobo



¡Ven a conocer nuestra **oferta gastronómica variada y muy especial** en la ciudad de Burgos! **Tapas castellanas con un toque creativo** y una amplia carta de **vinos y cervezas artesanales** en un restaurante de aire rústico. Nuestros sabores no os dejarán indiferentes.

Come and discover our varied and truly special gastronomic offerings in the city of Burgos! Enjoy Castilian tapas with a creative twist and an extensive selection of wines and craft beers in a rustic-style restaurant. Our flavours are sure to leave a lasting impression.



Información

- C. Avellanos, 9, 09003 Burgos
- +34 947271147
- social@bocalobo.com
- www.bocalobo.com
- De lunes a viernes: 12:30-00:30 | Sábado: 12:30-01:00 | Domingo: 12:30-00:00

Information

- C. Avellanos, 9, 09003 Burgos
- +34 947271147
- social@bocalobo.com
- www.bocalobo.com
- Monday to Friday: 12:30–00:30 | Saturday: 12:30–01:00 | Sunday: 12:30–00:00

La Bóveda Café & Brunch



Café Bar La Bóveda es un negocio familiar con más de **30 años de historia** situado en pleno centro de **Burgos**. En 1988 la familia Saiz Vélez abrió el local caracterizado siempre por su **buen ambiente nocturno**. En 2014, Raquel tomó las riendas de La Bóveda, ampliando el horario y oferta gastronómica, ofreciendo **desayunos, pinchos, repostería casera y copas**.

Café Bar La Bóveda is a family-run establishment with over 30 years of history, located in the heart of Burgos. In 1988, the Saiz Vélez family opened the venue, which has always been known for its lively evening atmosphere. In 2014, Raquel took over La Bóveda, extending its opening hours and culinary offerings to include breakfasts, small plates, homemade pastries, and drinks.



Información

- C/ Cardenal Segura, 19, 09003 Burgos
- +34 947057635
- info@labovedaburgos.com
- www.labovedaburgos.com
- De lunes a jueves: 08:00-16:00 | Viernes y sábado: 08:00-22:00 | Domingo: 08:00-20:00

Information

- C/ Cardenal Segura, 19, 09003 Burgos
- +34 947057635
- info@labovedaburgos.com
- www.labovedaburgos.com
- Monday to Thursday: 08:00–16:00 | Friday and Saturday: 08:00–22:00 | Sunday: 08:00–20:00

La Burgoneta Burgos Catering & Food Truck



Somos una empresa de **catering para eventos y bodas**, que combina puestos de **comida, una amplia carta de cóctel, platos principales y Food Trucks**. Estamos especializados en la realización de eventos al aire libre. Si buscas algo diferente para tu celebración, La Burgoneta es la solución perfecta. Alquiler de mobiliario y logística para catering.

We are a catering company for events and weddings that combines food stations, an extensive cocktail menu, main courses, and food trucks. We specialise in organising outdoor events. If you are looking for something different for your celebration, La Burgoneta is the perfect solution. We also offer furniture hire and full catering logistics.



Información

- Naves Prado, Ctra. Madrid-Irún, Km.233, 5, 09001 Burgos
- +34 641405918
- info@laburgoneta.es
- www.laburgoneta.es
- De lunes a sábado: 10:00-14:00 | Domingo cerrado
- Contactad para ver disponibilidad horaria para eventos

Information

- Naves Prado, Ctra. Madrid-Irún, Km.233, 5, 09001 Burgos
- +34 641405918
- info@laburgoneta.es
- www.laburgoneta.es
- Monday to Saturday: 10:00–14:00 | Sunday: Closed
- Please contact us to check availability for events.

La Fábrica. Ricardo Temiño Restaurante



Bajo La Fábrica espacio gastronómico conviven 2 restaurantes con 2 experiencias gastronómicas diferenciadas:

Ricardo Temiño Restaurante, galardonado con 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol. Es el restaurante donde Ricardo muestra su personalidad a través del menú "Camino".

La Fábrica Restaurante cuenta con la mención de la Guía MICHELIN y la recomendación de la Guía Repsol. La cocina de siempre, como diría Ricardo "la que nos ha traído hasta aquí". Una cocina con clásicos y con fusiones internacionales que representan a nuestra tierra.



At Bajo La Fábrica, a single gastronomic space hosts two restaurants offering two distinct culinary experiences:

Ricardo Temiño Restaurante, awarded 1 Michelin Star and 1 Repsol Sun, is the restaurant where Ricardo expresses his personality through the "Camino" menu. La Fábrica Restaurante holds a Michelin Guide mention and the Repsol Guide recommendation. It serves "the cuisine of always," as Ricardo says, the food that has brought us to where we are today—classic dishes alongside international fusions that reflect the flavours of our local area.

Información

- C/ San Juan 3, 09003 Burgos
- +34 947040420
- reservas@fabricarestaurante.com
- www.fabricarestaurante.com
- www.ricardotemino.com
- Carta disponible de martes a sábado en horario de comidas y cenas. | Nuestro menú de temporada (de martes a viernes) tiene 2 turnos: 13:30-15:00 y 15:15-17:00

Information

- C/ San Juan 3, 09003 Burgos
- +34 947040420
- reservas@fabricarestaurante.com
- www.fabricarestaurante.com
- www.ricardotemino.com
- Menu available from Tuesday to Saturday during lunch and dinner service. | Our seasonal menu (Tuesday to Friday) is served in two sittings: 13:30–15:00 and 15:15–17:00.

La Sastrería



La Sastrería es un restaurante gastronómico en pleno centro de Burgos que **fusiona tradición y cocina contemporánea con un enfoque en producto de temporada y calidad excepcional**. Con un ambiente acogedor y elegante, ofrece **experiencias culinarias cuidadas, menús gourmet y platos elaborados con ingredientes locales**, ideales tanto para comidas íntimas como para celebraciones o cenas especiales.

La Sastrería is a fine-dining restaurant in the heart of Burgos, blending tradition with contemporary cuisine, with a focus on seasonal produce and exceptional quality. Set in a warm and elegant atmosphere, it offers carefully crafted culinary experiences, gourmet menus, and dishes prepared with local ingredients, perfect for intimate meals, special celebrations, or elegant dinners.



Información

- Parque Virgen del Manzano, 12, 09004 Burgos
- +34 947291773
- lasastreriarestauranteburgos@gmail.com
- www.lasastreriarestauranteburgos.com
- Martes a jueves: 13:30–16:00 | Viernes: 13:30–16:00 | 20:30–22:30 | Sábado: 13:30–17:00 | 20:30–22:30 | Domingo y lunes: cerrado

Information

- Parque Virgen del Manzano, 12, 09004 Burgos
- +34 947291773
- lasastreriarestauranteburgos@gmail.com
- www.lasastreriarestauranteburgos.com
- Tuesday to Thursday: 13:30–16:00 | Friday: 13:30–16:00 | 20:30–22:30 | Saturday: 13:30–17:00 | 20:30–22:30 | Sunday and Monday: Closed

La Vereda Bar Restaurant



Vive la experiencia de alta cocina, en un ambiente relajado. Disponemos de carta, barra y platos de temporada, siempre cuidando y mimando el producto y nuestras recetas.

Experience fine dining in a relaxed atmosphere. We offer an à la carte menu, bar service, and seasonal dishes, always prepared with meticulous care, highlighting the quality of our ingredients and recipes.



Información

- C/ Emiliano Aguirre, 2, 09002 Burgos
- +34 676149309
- andreinabermejo@icloud.com
- IG: laveredaburgos
- Lunes, miércoles, jueves y viernes: 10:00-24:00 | Sábado: 11:00-24:00 | Domingo: 11:00-16:00 | Martes cerrado

Information

- C/ Emiliano Aguirre, 2, 09002 Burgos
- +34 676149309
- andreinabermejo@icloud.com
- IG: @laveredaburgos
- Monday, Wednesday, Thursday and Friday: 10:00–24:00 | Saturday: 11:00–24:00 | Sunday: 11:00–16:00 | Tuesday: Closed

Maridaje's



Maridaje's nace en 1989 de la mano de **Chema Temiño, cocinero y sumiller, junto a Pilar, repostera y jefa de sala.** Ubicado en el centro de Burgos, ofrece **menús degustación maridados con los mejores vinos, combinando tradición y creatividad.** Con más de tres décadas de trayectoria y numerosos premios en tapas y cocina, Maridaje's se caracteriza por su calidad, atención al detalle y platos adaptados a todos los gustos y necesidades. Cada experiencia en el restaurante refleja pasión, conocimiento y compromiso con el cliente.

Maridaje's was founded in 1989 by Chema Temiño, chef and sommelier, together with Pilar, pastry chef and head of service. Located in the centre of Burgos, it offers tasting menus paired with the finest wines, combining tradition and creativity. With over three decades of experience and numerous awards in tapas and cuisine, Maridaje's is renowned for its quality, attention to detail, and dishes adapted to all tastes and needs. Every experience at the restaurant reflects passion, expertise, and a commitment to its guests.



Información

- Calle San Cosme, 22, 09002 Burgos
- +34 658799869
- info@restaurantemaridajes.com
- www.restaurantemaridajes.es
- Lunes: cerrado | Martes a jueves: 13:30 – 16:00 | Viernes y sábado: 14:00–16:00 | 21:00–22:30 | Domingo: 14:00–16:00

Information

- Calle San Cosme, 22, 09002 Burgos
- +34 658799869
- info@restaurantemaridajes.com
- www.restaurantemaridajes.es
- Monday: Closed | Tuesday to Thursday: 13:30–16:00 | Friday and Saturday: 14:00–16:00 | 21:00–22:30 | Sunday: 14:00–16:00

Paquita Mariví



Una experiencia gastronómica que no olvidarás. Un nuevo concepto en Burgos que **integra cocina y coctelería en una experiencia enogastronómica de calidad**. Paquita Mariví abre sus puertas en 2021, apoyado por un equipo profesional que harán que tu experiencia con nosotros sea lo más satisfactoria posible.

An unforgettable gastronomic experience. A new concept in Burgos that combines cuisine and cocktails into a high-quality food and drink experience. Paquita Mariví opened its doors in 2021, supported by a professional team dedicated to making your visit with us as enjoyable and memorable as possible.



Información

- Pl. Huerto del Rey, 8, bajo izquierda, 09003 Burgos
- +34 947203552
- info@paquitamarivi.com
- www.paquitamarivi.com
- Miércoles: 13:00-02:00 | Jueves: 13:00-02:30 | Viernes y sábado: 13:00-03:00 | Domingo: 13:00-00:30

Information

- Pl. Huerto del Rey, 8, bajo izquierda, 09003 Burgos
- +34 947203552
- info@paquitamarivi.com
- www.paquitamarivi.com
- Wednesday: 13:00–02:00 | Thursday: 13:00–02:30 | Friday and Saturday: 13:00–03:00 | Sunday: 13:00–00:30

Riviera Burgos



Un lugar emblemático en el centro de la ciudad de Burgos, al lado de la ribera del río Arlanzón y a menos de 5 minutos a pie de la Catedral. Riviera es tu espacio perfecto para **disfrutar de la gastronomía burgalesa**, pero además ofrecemos una **amplia agenda de eventos y actividades para aprovechar el tiempo en la ciudad**.

An iconic venue in the centre of Burgos, situated beside the banks of the Arlanzón River and less than a five-minute walk from the Cathedral. Riviera is the perfect place to enjoy Burgos cuisine, and it also offers a wide range of events and activities to make the most of your time in the city.



Información

- P.º Espolón, 09003 Burgos
- +34 619760927
- riviera.espolon@gmail.com
- IG: riviera_burgos
- De lunes a jueves: 08:00-01:00 | Viernes, sábado y domingo: 08:00-04:00

Information

- P.º Espolón, 09003 Burgos
- +34 619760927
- riviera.espolon@gmail.com
- IG: riviera_burgos
- Monday to Thursday: 08:00–01:00 | Friday, Saturday and Sunday: 08:00–04:00

Sabores Peruanos Gourmet



Somos un oasis culinario donde la **tradición peruana se funde con la esencia mediterránea** en cada bocado. Su propuesta es un vibrante viaje sensorial que celebra la frescura de los productos, el equilibrio perfecto de los cítricos y el fuego de la parrilla de leña, revelando **recetas que conectan historias y culturas**.

We are a culinary oasis where Peruvian tradition blends with Mediterranean essence in every bite. Our offering is a vibrant sensory journey that celebrates the freshness of the ingredients, the perfect balance of citrus, and the heat of the wood-fired grill, revealing recipes that connect stories and cultures.



Información

- C/ de la Puebla, 3, 09004 Burgos
- +34 676481769
- evelin@saboresperuanosgourmet.es
- IG: @saboresperuanosburgos
- Lunes y martes: 12:30-16:00 | Miércoles cerrado | De jueves a sábado: 12:30-16:00 | 20:00-23:00

Information

- C/ de la Puebla, 3, 09004 Burgos
- +34 676481769
- evelin@saboresperuanosgourmet.es
- IG: @saboresperuanosburgos
- Monday and Tuesday: 12:30–16:00 | Wednesday: Closed | Thursday to Saturday: 12:30–16:00 | 20:00–23:00

Saciedad Secreta



En la Plaza de los Vadillos, **Saciedad Secreta** ofrece una **experiencia gastronómica** única en Burgos, **fusionando creatividad y productos de temporada en platos mediterráneos contemporáneos**. Su ambiente íntimo y su propuesta culinaria sorprendente convierten cada visita en un **descubrimiento de sabores**. Un lugar donde la **cocina de mercado se eleva con originalidad y estilo**, ideal para quienes buscan una experiencia memorable.



Located in Plaza de los Vadillos, Saciedad Secreta offers a unique gastronomic experience in Burgos, blending creativity with seasonal ingredients in contemporary Mediterranean dishes. Its intimate atmosphere and inventive culinary offerings make each visit a journey of flavours. A place where market-fresh cuisine is elevated with originality and style, perfect for those seeking a memorable dining experience.

Información

- Pl. de los Vadillos, 5, 09005 Burgos
- +34 947723509
- saciedadsecret@gmail.com
- www.saciedadsecret.com
- Jueves, viernes y sábado: 13:30-16:00 | 21:00-22:30 | Domingo: 13:30-16:00

Information

- Pl. de los Vadillos, 5, 09005 Burgos
- +34 947723509
- saciedadsecret@gmail.com
- www.saciedadsecret.com
- Thursday, Friday and Saturday: 13:30–16:00 | 21:00–22:30 | Sunday: 13:30–16:00

ALOJAMIENTOS CON OFERTA GASTRONÓMICA

—● Alojamientos con oferta gastronómica

Abba Burgos Hotel



Abba Burgos hotel es un hotel de **4 estrellas** que se encuentra en un edificio emblemático, el antiguo Seminario Mayor, excelentemente ubicado. Cuenta con una **amplia gama de servicios**, entre las que destacan sus habitaciones con jardín o terraza, el restaurante Abba Mía, gimnasio, sauna, piscina cubierta climatizada, solárium exterior, pista de pádel y garaje. Además, dispone de uno de los mejores **espacios para celebraciones y eventos** en Burgos, con capacidad de hasta 650 personas.



Abba Burgos Hotel is a four-star hotel located in an emblematic building, the former Major Seminary, in an excellent location. It offers a wide range of services, including rooms with a garden or terrace, the Abba Mía restaurant, a gym, sauna, heated indoor swimming pool, outdoor solarium, paddle tennis court, and private garage. In addition, it features one of the finest venues for celebrations and events in Burgos, with capacity for up to 650 guests.

Información

- C/ de Fernán González, 72, 09003 Burgos
- +34 947001100
- abba-burgos@abbahoteles.com
- De lunes a domingo: 13:30-15:30 | 20:00-22:30

Information

- C/ de Fernán González, 72, 09003 Burgos
- +34 947001100
- abba-burgos@abbahoteles.com
- Monday to Sunday: 13:30-15:30 | 20:00-22:30

Hostel Catedral de Burgos



Hostel Catedral Burgos es un **alojamiento moderno y céntrico situado junto a la Catedral de Burgos**, ideal para viajeros, grupos y peregrinos del Camino de Santiago. Combina habitaciones confortables con espacios comunes amplios y servicios pensados para estancias cómodas, **además de la Cervecería Restaurante Flor de Escocia un restaurante-bar propio donde los huéspedes pueden disfrutar de desayunos, comidas y cenas sin salir del establecimiento.**

Hostel Catedral Burgos is a modern and centrally located accommodation situated next to Burgos Cathedral, ideal for travellers, groups, and pilgrims walking the Camino de Santiago. It combines comfortable rooms with spacious communal areas and services designed for a pleasant stay. The hostel also features its own bar and restaurant, Cervecería Restaurante Flor de Escocia, where guests can enjoy breakfast, lunch, and dinner without leaving the premises.

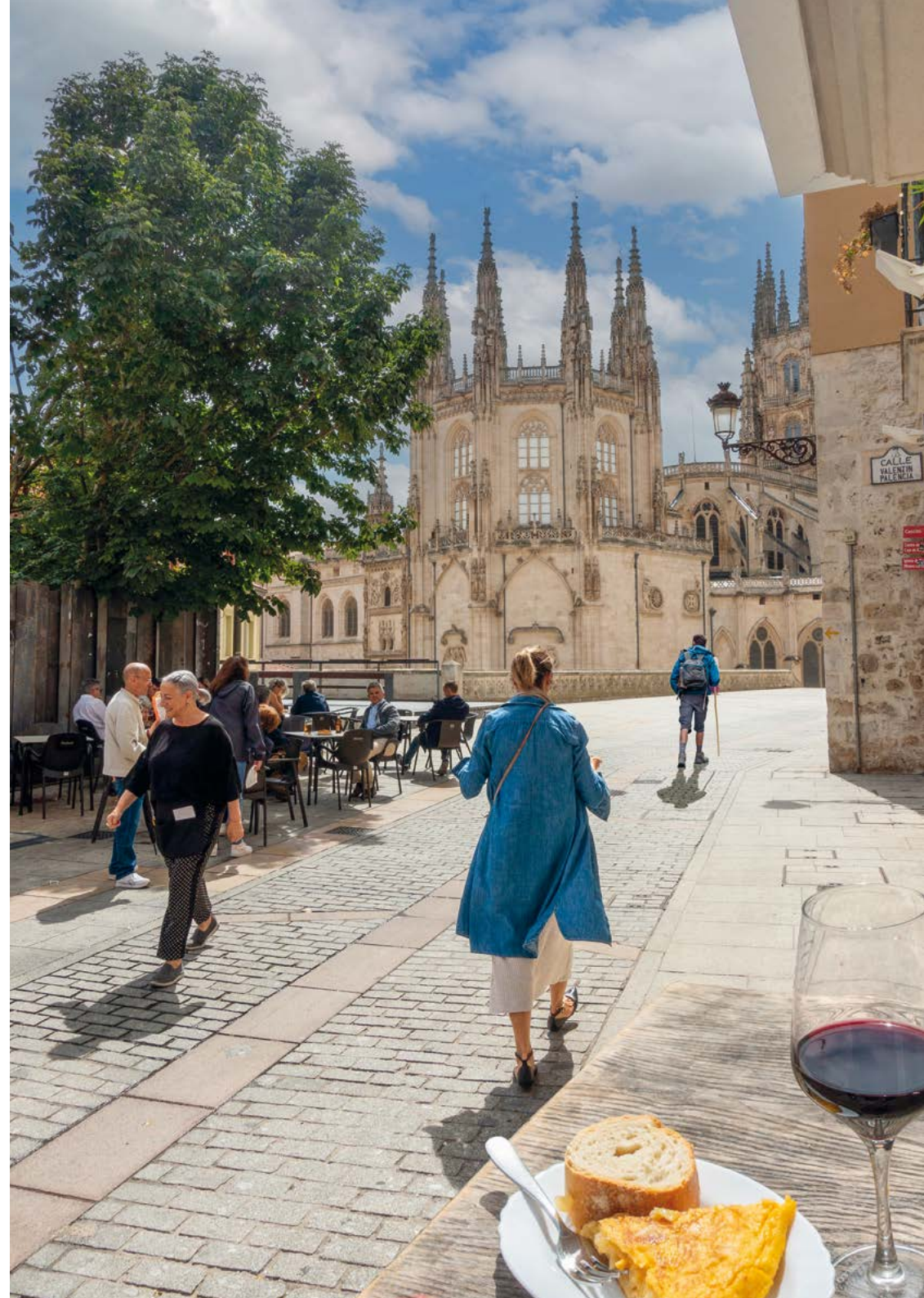


Información

- Plaza Huerto del Rey, 5, 09003 Burgos
- +34 623115887
- info@hostelcatedralburgos.com
- www.hostelcatedralburgos.es
- Lunes a domingo: 9:00 – 23:00 h.

Information

- Plaza Huerto del Rey, 5, 09003 Burgos
- +34 623115887
- info@hostelcatedralburgos.com
- www.hostelcatedralburgos.es
- Monday to Sunday: 9:00 – 23:00 h.



**PRODUCTORES
AGROALIMENTARIOS,
D.O., I.G.P. Y M.G.**

—● Productores agroalimentarios, D.O., I.G.P. y M.G.

Bodega Septián



Los vinos de esta bodega (D.O. Arlanza) se caracterizan por su **frescura y por la multivariedad al hacer un ensamblaje de todas las uvas que dan las parcelas de viñedo de más de 85 años y a casi 1000 m de altura**. Cuenta con 4 vinos en mercado los cuales se pueden encontrar en diferentes lugares de la ciudad de Burgos. Todas las botellas de los vinos van numeradas y con un poema que ha sido escrito por el responsable de la bodega junto con su hermano.

The wines from this winery (D.O. Arlanza) are characterised by their freshness and by the blend of multiple grape varieties, created by assembling all the grapes produced by vineyard plots that are over 85 years old and located at nearly 1,000 metres above sea level. The winery currently has four wines on the market, which can be found in various locations across the city of Burgos. Each bottle is individually numbered and features a poem written by the head of the winery together with his brother.



Información

- Camino Ura s/n, 09347 Puentedura (Burgos)
- +34 661000983
- aseptien5@hotmail.com
- IG: @bodegas_septien

Information

- Camino Ura s/n, 09347 Puentedura (Burgos)
- +34 661000983
- aseptien5@hotmail.com
- IG: @bodegas_septien

Bodegas Decorus



Somos dos amigos de infancia que nos unimos para formar el proyecto **Bodegas Decorus** y recuperar el potencial vitivinícola de nuestros pueblos en un contexto de despoblación y abandono rural. Somos una bodega joven que nos preocupamos del **cuidado respetuoso de las viñas** y trabajamos con **microvinificaciones para producir nuestros vinos de autor D.O. Arlanza**.

We are two childhood friends who joined forces to create the Bodegas Decorus project and revive the winemaking potential of our villages in a context of depopulation and rural abandonment. We are a young winery committed to the respectful care of our vineyards, working with micro-vinifications to produce our signature wines under the D.O. Arlanza designation.



Información

- Tr.ª Madrid-Irún, km 203, 09340 Lerma (Burgos)
- +34 666639930
- info@bodegasdecorus.com
- www.bodegasdecorus.com

Information

- Tr.ª Madrid-Irún, km 203, 09340 Lerma (Burgos)
- +34 666639930
- info@bodegasdecorus.com
- www.bodegasdecorus.com

Cerveza Virtus



Cervezas Virtus nace en 2012 en Burgos de la pasión de dos amigos por la **cerveza artesana**. Hoy, elaboran **cervezas tradicionales sin filtrar ni pasteurizar, con ingredientes locales y de calidad, combinando creatividad y respeto por la tradición**. Sus recetas han recibido reconocimientos internacionales, aunque el mayor premio es la satisfacción de quienes disfrutan de cada cerveza. Virtus refleja pasión, artesanía y amor por su tierra en cada botella.

Cervezas Virtus was founded in Burgos in 2012 from the passion of two friends for craft beer. Today, they brew traditional beers that are unfiltered and unpasteurised, using high-quality local ingredients while combining creativity with respect for tradition. Their recipes have received international recognition, although the greatest reward is the satisfaction of those who enjoy each beer. Virtus reflects passion, craftsmanship, and a love for their land in every bottle.



Información

- C/ Merindad de Montija, Nave 16, Pol. Ind. Villalonquejar, 09001 Burgos
- +34 623526477
- cervezasvirtus@gmail.com
- www.cervezasvirtus.es

Information

- C/ Merindad de Montija, Nave 16, Pol. Ind. Villalonquejar, 09001 Burgos
- +34 623526477
- cervezasvirtus@gmail.com
- www.cervezasvirtus.es

D.O. Arlanza



El cultivo de la vid en la **región del Arlanza** se lleva realizando desde el siglo X, cuando los monasterios de la zona eran los encargados de descubrir las virtudes de las uvas de la región. Después de 1000 años esas virtudes siguen intactas produciendo vinos con matices y sabores perfectos. Fruto del trabajo bien hecho y de un reconocimiento creciente por parte del consumidor **en 2007 se obtiene el reconocimiento de la Denominación de Origen ARLANZA.**

Viticulture in the Arlanza region dates back to the 10th century, when the monasteries of the area were responsible for discovering the qualities of the region's grapes. After more than 1,000 years, these qualities remain intact, producing wines with distinctive nuances and perfectly balanced flavours. As a result of dedicated work and growing recognition from consumers, the Arlanza Designation of Origin (D.O. Arlanza) was officially recognised in 2007.

Información

- Ronda de la Cárcel 4, Lerma - 09340 (Burgos)
- +34 947171046
- info@arlanza.org
- www.arlanza.org

Information

- Ronda de la Cárcel 4, Lerma - 09340 (Burgos)
- +34 947171046
- info@arlanza.org
- www.arlanza.org

Enológica Wamba



Enológica Wamba es una **bodega familiar** situada en Pampliega que recupera la **tradición vitivinícola de la tierra de Burgos elaborando vinos artesanales “de pueblo” con personalidad propia.** Su visión libre de convencionalismos, sin productos artificiales y basada en levaduras autóctonas, da lugar a vinos singulares que expresan el **carácter del viñedo local.** Más allá de elaborar botellas, este proyecto propone una **experiencia enológica auténtica, donde cada sorbo celebra la historia, creatividad y libertad del vino hecho a mano.**

Enológica Wamba is a family-run winery located in Pampliega that revives the winemaking tradition of the Burgos region by producing artisanal “village wines” with a distinctive personality. Its unconventional approach—free from artificial additives and based on native yeasts—results in singular wines that express the character of the local vineyards. Beyond producing bottles, the project offers an authentic wine experience, where every sip celebrates the history, creativity, and freedom of handcrafted wine.



Información

- Travesía del Arco, 8A, 09220 Pampliega (Burgos)
- +34 662073038
- contacto@enologicawamba.com
- www.vinofriki.com
- De lunes a jueves: 10:00-23:00 | Viernes y sábado: 10:00-23:30 | Domingo: 10:00-23:00

Information

- Travesía del Arco, 8A, 09220 Pampliega (Burgos)
- +34 662073038
- contacto@enologicawamba.com
- www.vinofriki.com
- Monday to Thursday: 10:00–23:00 | Friday and Saturday: 10:00–23:30 | Sunday: 10:00–23:00

I.G.P. Morcilla de Burgos



Entidad de gestión de la **Indicación Geográfica Protegida Morcilla de Burgos**, encargada de **salvaguardar la autenticidad, la calidad y el cumplimiento del reglamento que ampara este embutido tradicional.**

La I.G.P. certifica el vínculo de la Morcilla de Burgos con la **historia, la cultura gastronómica y el territorio burgalés, garantizando al consumidor un producto elaborado conforme a métodos tradicionales y con materias primas específicas.** Desde 2018, la I.G.P. protege oficialmente este producto emblemático.



The governing body responsible for managing the Protected Geographical Indication (PGI) Morcilla de Burgos, tasked with safeguarding the authenticity, quality, and compliance with the regulations that protect this traditional blood sausage.

The PGI certifies the connection between Morcilla de Burgos and the history, gastronomic culture, and territory of Burgos, guaranteeing consumers a product made according to traditional methods and with specific raw ingredients. Since 2018, the PGI has officially protected this emblematic product.

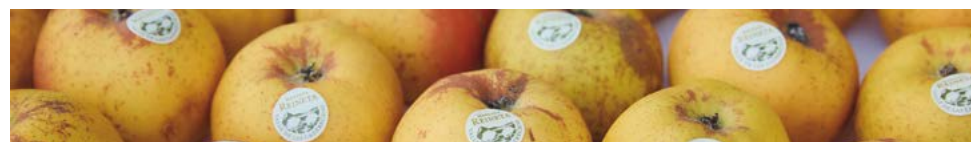
Información

- Calle Vitoria, 17, 1º 101, 09004 Burgos
- +34 682173048
- director@morcilladeburgos.es
- www.igpmorcilladeburgos.es

Information

- Calle Vitoria, 17, 1º 101, 09004 Burgos
- +34 682173048
- director@igpmorcilladeburgos.es
- www.igpmorcilladeburgos.es

Marcas de Garantía Cereza y Manzana Reineta del Valle de las Caderechas



Entidad fundada en el año 2000 que **agrupa a pequeños productores y comercializadores agrarios del Valle de Las Caderechas (Burgos).** Su labor se centra en la **mejora de la producción agrícola, la garantía de calidad, la diferenciación del producto y el fomento de una agricultura respetuosa con el medio ambiente.** Es responsable de las Marcas de Garantía de la **Cereza del Valle de Las Caderechas y la Manzana Reineta del Valle de Las Caderechas**, las primeras de fruta reconocidas en Castilla y León.

An organisation founded in 2000 that brings together small agricultural producers and marketers from the Las Caderechas Valley (Burgos). Its work focuses on improving agricultural production, ensuring quality, differentiating local products, and promoting environmentally responsible farming. It is responsible for the Quality Marks for Cereza del Valle de Las Caderechas and Manzana Reineta del Valle de Las Caderechas, the first fruit quality marks officially recognised in Castile and León.



Información

- Plaza Mayor, 1, 09593 Salas de Bureba (Burgos)
- +34 947040266
- info@caderechas.com
- www.caderechas.com

Information

- Plaza Mayor, 1, 09593 Salas de Bureba (Burgos)
- +34 947040266
- info@caderechas.com
- www.caderechas.com

Palacio de Lerma



Bodegas Palacio de Lerma es el resultado de la tradición elaboradora de toda una familia desde **hace más de un siglo**. El cuidado de las viñas, el pisado de la uva, los trasiegos y el cariño en los procesos de elaboración ha perdurado de abuelos a nietos. El gerente y propietario Ramiro García Arnáiz, nieto de elaboradores artesanales, continúa esta labor **aunando tecnología y arte en la elaboración y crianza de vinos**.

Bodegas Palacio de Lerma is the result of over a century of winemaking tradition within a single family. The careful tending of the vineyards, grape treading, racking, and attention to every stage of production have been passed down from grandparents to grandchildren. The manager and owner, Ramiro García Arnáiz, grandson of artisanal winemakers, continues this legacy by combining technology and artistry in the production and ageing of wines.



Información

- N-I, Km, 203, 09340 Lerma, Burgos
- +34 629433301
- info@palaciodelerma.com
- www.palaciodelerma.com
- De lunes a viernes: 09:00-20:00 | Sábado: 11:00-19:00 | Domingo: 11:00-14:00

Information

- N-I, Km, 203, 09340 Lerma, Burgos
- +34 629433301
- info@palaciodelerma.com
- www.palaciodelerma.com
- Monday to Friday: 09:00–20:00 | Saturday: 11:00–19:00 | Sunday: 11:00–14:00

Patata de Burgos. Asociación para la promoción y defensa de la patata de la Provincia de Burgos.



Entidad creada para proteger, promover y poner en valor el cultivo de la patata en la provincia de Burgos, uno de los más arraigados históricamente en el territorio. La **Asociación** gestiona una denominación de calidad basada en un estricto reglamento de uso, que garantiza la **trazabilidad, el control técnico y la calidad del producto desde el campo hasta el envasado**. El proceso está supervisado por un comité de control especializado, asegurando que solo las patatas que cumplen los criterios establecidos llegan al mercado con su etiqueta identificativa.

An organisation established to protect, promote, and add value to potato cultivation in the province of Burgos, one of the region's most historically rooted crops. The association manages a quality designation governed by strict regulations, ensuring traceability, technical control, and product quality from the field to packaging. The process is overseen by a specialised control committee, guaranteeing that only potatoes meeting the established criteria reach the market with their official label.



Información

- +34 947040266
- info@patatadeburgos.es
- www.patatadeburgos.es

Information

- +34 947040266
- info@patatadeburgos.es
- www.patatadeburgos.es



COMERCIOS Y MERCADOS DE PRODUCTOS LOCALES

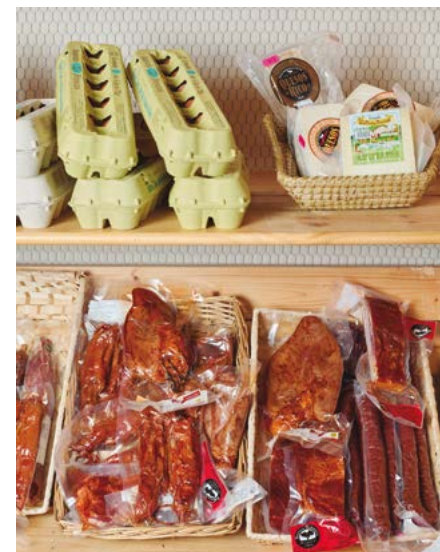
Comercios y mercados de productos locales

Arcos2



Arcos2 Gourmet es una tienda especializada en **productos delicatessen** que apuesta por la **calidad artesanal** y el **sabor auténtico**. En este colmado gastronómico se reúnen **vinos, embutidos, conservas y dulces seleccionados**, muchos de ellos procedentes de productores de la provincia. Un espacio ideal para descubrir la **despensa burgalesa** y **llevarse a casa una selección de sabores locales**, ya sea para disfrutar en el día a día o en forma de cestas gourmet personalizadas.

Arcos2 Gourmet is a shop specialising in delicatessen products, committed to artisanal quality and authentic flavours. This gourmet emporium brings together wines, cured meats, cans, and sweets, many sourced from producers within the province. It is the perfect place to explore Burgos' pantry and take home a selection of local flavours, whether for everyday enjoyment or in the form of customised gourmet gift baskets.



Información

- Ctra. de Arcos, 2, 09001 Burgos
- +34 659915555
- info.arcos2@gmail.com
- IG: @arcos_2
- De lunes a sábado: 09:00-14:30 | 17:00-20:00
- Domingo cerrado

Information

- Ctra. de Arcos, 2, 09001 Burgos
- +34 659915555
- info.arcos2@gmail.com
- IG: @arcos_2
- Monday to Saturday: 09:00-14:30 | 17:00-20:00 | Sunday: Closed

Delicias de Burgos



Proyecto familiar nacido con el objetivo de **poner en valor la gastronomía de la provincia de Burgos a través de una cuidada selección de productos locales**. Delicias de Burgos funciona como **punto de encuentro entre productores, elaboradores y consumidores que comparten el interés por los sabores tradicionales del territorio, apostando por la cercanía, el origen y el trabajo artesanal**. El proyecto impulsa la visibilidad de las marcas burgalesas y su comercialización tanto in situ con atención personalizada como a través del entorno digital y el comercio electrónico.



A family project born with the aim of showcasing the gastronomy of the province of Burgos through a carefully selected range of local products. Delicias de Burgos serves as a meeting point for producers, artisans, and consumers who share a passion for the region's traditional flavours, emphasising closeness, provenance, and artisanal craftsmanship. The project promotes the visibility of Burgos brands and their sale, both on-site with personalised service and through digital platforms and e-commerce.

Información

- Calle San Lesmes, 16, 09004 Burgos
- +34 693802640
- deliciasburgos@gmail.com
- www.deliciasburgos.es
- Lunes a viernes: 11:00 – 14:00 | 18:00 – 21:00 | Sábado: 11:00 – 14:00 | 18:00 – 20:00 | Domingo: 11:00 – 14:00

Information

- Calle San Lesmes, 16, 09004 Burgos
- +34 693802640
- deliciasburgos@gmail.com
- www.deliciasburgos.es
- Monday to Friday: 11:00–14:00 | 18:00–21:00 | Saturday: 11:00–14:00 | 18:00–20:00 | Sunday: 11:00–14:00

Mercado Sur Burgos



Mercado Sur es un espacio emblemático de Burgos que lleva más de 90 años ofreciendo **productos frescos y de calidad** a la comunidad local y a viajeros atraídos por la gastronomía y productos del territorio. Remodelado en 2007, combina tradición y modernidad, ofreciendo un entorno cómodo y accesible para todos. Es un lugar de encuentro donde **comerciantes y clientes crean vínculos de confianza, promoviendo la compra local, el comercio de proximidad y hábitos de vida saludables**. Su historia y compromiso con la ciudad lo convierten en un referente en **alimentación y cultura de mercado**.

Mercado Sur is an iconic space in Burgos that has been providing fresh, high-quality products to the local community and visitors drawn by the region's gastronomy for over 90 years. Renovated in 2007, it combines tradition and modernity, offering a comfortable and accessible environment for all. It is a meeting place where traders and customers build relationships of trust, promoting local shopping, neighbourhood trade, and healthy living habits. Its history and commitment to the city make it a benchmark for food and market culture.



Información

- Calle Miranda, 10, 09002 Burgos
- +34 636248368
- gerencia@mercadosurburgos.com
- www.mercadosurburgos.es
- Lunes a miércoles: 8:30 – 15:00 | Jueves: 8:30 – 15:00 | 18:00 – 20:00 | Viernes: 7:30 – 15:00 | 18:00 – 20:00 | Sábado: 7:30 – 15:00 | Domingo: Cerrado

Information

- Calle Miranda, 10, 09002 Burgos
- +34 636248368
- gerencia@mercadosurburgos.com
- www.mercadosurburgos.es
- Monday to Wednesday: 08:30–15:00 | Thursday: 08:30–15:00 | 18:00–20:00 | Friday: 07:30–15:00 | 18:00–20:00 | Saturday: 07:30–15:00 | Sunday: Closed

Para gustos



Espacio gastronómico fundado en 2018 por Sara Ordóñez, especializado en la **elaboración de productos dulces y salados para eventos**. Ofrece **productos pensados para compartir, cursos y talleres, combinando creatividad y atención personalizada** para que cada evento sea único.

A gastronomic space founded in 2018 by Sara Ordóñez, specialising in the creation of sweet and savoury products for events. It offers shareable treats, courses, and workshops, combining creativity with personalised attention to make every event truly unique.



Información

- Av. De Castilla y León, 22 (C.C. Camino de la Plata) 09006 Burgos
- +34 696403832
- paragustos.burgos@gmail.com
- www.paragustos.es
- Lunes: cerrado | Martes a viernes: 11:00–13:00 | 17:00–19:00 | Sábado: 11:00–13:00 | Domingo: cerrado

Information

- Av. De Castilla y León, 22 (C.C. Camino de la Plata) 09006 Burgos
- +34 696403832
- paragustos.burgos@gmail.com
- www.paragustos.es
- Monday: Closed | Tuesday to Friday: 11:00–13:00 | 17:00–19:00 | Saturday: 11:00–13:00 | Sunday: Closed



**CENTROS DE
INVESTIGACIÓN,
CENTROS DE FORMACIÓN
Y ORGANIZACIONES /
GRUPOS LOCALES SIN
ÁNIMO DE LUCRO**

—● Centros de investigación, centros de formación y organizaciones/grupos locales sin ánimo de lucro

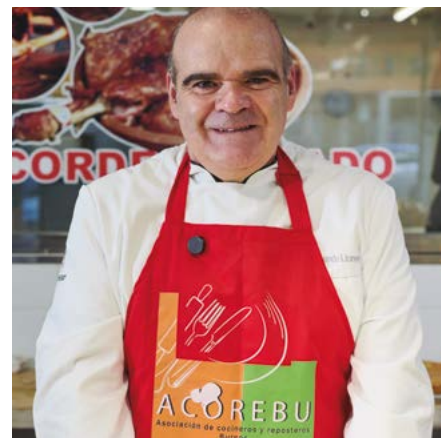
ACOREBU Asociación de cocineros y reposteros de Burgos



ACOREBU es una **asociación sin ánimo de lucro** integrada por profesionales del sector gastronómico: **cocineros en activo, docentes, emprendedores y amantes de la cocina** con una trayectoria vinculada a Burgos. Compartimos valores como el **respeto al producto, la tradición, la innovación responsable y el compromiso con el territorio**. Nacemos con la firme convicción de que la cocina es **cultura, identidad y futuro**, y de que Burgos posee un **patrimonio gastronómico de enorme valor** que merece ser cuidado, difundido y proyectado tanto a nivel local como nacional.

ACOREBU is a non-profit association made up of professionals from the gastronomic sector: active chefs, educators, entrepreneurs, and cooking enthusiasts with a strong connection to Burgos.

We share values such as respect for ingredients, tradition, responsible innovation, and commitment to the region. The association was created with the firm belief that cuisine is culture, identity, and future, and that Burgos possesses a gastronomic heritage of great value that deserves to be preserved, promoted, and projected both locally and nationally.



Información

- C/ San Zadornil, 13 6º A, 09003 Burgos
- +34 619013361
- fernandolorentesanz@gmail.com
- IG: @acorebuburgos

Information

- C/ San Zadornil, 13 6º A, 09003 Burgos
- +34 619013361
- fernandolorentesanz@gmail.com
- IG: @acorebuburgos

Gamonal Zona G

Asociación de Comerciantes y Empresas de Servicios



La Asociación de Comerciantes y Empresas de Servicios de Gamonal Zona G invita tanto a locales como a viajeros a consumir la amplia gama de productos que se ofrecen en el **Centro Comercial Abierto Zona G** situado en Gamonal, Burgos. Nuestras tiendas, empresas de servicios y hostelería os darán una calurosa bienvenida. Un sitio ideal para descubrir diferentes opciones de compra y apostar por el comercio local, donde el trato siempre es exquisito.



The Association of Retailers and Service Businesses of Gamonal Zona G invites both locals and visitors to explore the wide range of products and services offered in the Zona G Open Shopping Area, located in the Gamonal district of Burgos. Our shops, service businesses, and hospitality venues will give you a warm welcome. It is an ideal place to discover a variety of shopping options while supporting local commerce, where the service is always attentive and welcoming.

Información

- Barrio Gamonal, Burgos
- +34 690362735
- hola@zonag.com
- www.zonag.com

Information

- Barrio Gamonal, Burgos
- +34 690362735
- hola@zonag.com
- www.zonag.com

Asociación Sumilleres de Burgos



Entidad dedicada a la **promoción, formación y desarrollo profesional de los sumilleres en la provincia de Burgos**. La asociación busca impulsar la **cultura del vino y otros productos gastronómicos**, fomentando buenas prácticas, conocimiento especializado y la **conexión entre productores, profesionales y consumidores**.

An organisation dedicated to the promotion, training, and professional development of sommeliers in the province of Burgos. The association aims to foster wine culture and other gastronomic products, promoting best practices, specialised knowledge, and connections between producers, professionals, and consumers.



Información

- Calle San Nicolás, 4 – Bajo A, 09006 Burgos
- +34 695057226
- sumillercasaojeda@gmail.com
- IG: @sumilleres_de_burgos_

Information

- Calle San Nicolás, 4 – Bajo A, 09006 Burgos
- +34 695057226
- sumillercasaojeda@gmail.com
- IG: @sumilleres_de_burgos_

- Centros de investigación, centros de formación y organizaciones/grupos locales sin ánimo de lucro

CIFP LA FLORA

Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos



El **CIFP LA FLORA** es un centro público de formación profesional especializado en las familias de **Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias**, con una trayectoria consolidada en la formación de profesionales para el sector gastronómico, hostelero y alimentario. El centro desarrolla su actividad con un firme compromiso con la **excelencia formativa**, la innovación pedagógica y la mejora continua. Asimismo, impulsa la **internacionalización** mediante proyectos europeos, movilidades de alumnado y profesorado y la colaboración con instituciones internacionales.



CIFP LA FLORA is a public vocational training centre specialising in Hospitality and Tourism, as well as Food Industries, with a strong track record in educating professionals for the gastronomic, hospitality, and food sectors. The centre operates with a firm commitment to educational excellence, pedagogical innovation, and continuous improvement. It also promotes internationalisation through European projects, student and staff exchanges, and collaboration with international institutions.

Información

- C/ Arco del Pilar, 9, 09003 Burgos
- +34 947257631
- 09012163@educa.jcyl.es
- www.cifplaflora.centros.educa.jcyl.es
- De lunes a viernes: 08:00-21:00

Information

- C/ Arco del Pilar, 9, 09003 Burgos
- +34 947257631
- 09012163@educa.jcyl.es
- www.cifplaflora.centros.educa.jcyl.es
- Monday to Friday: 08:00-21:00

- Centros de investigación, centros de formación y organizaciones/grupos locales sin ánimo de lucro

María Madre Politécnicos



María Madre Politécnicos es un **centro educativo** que imparte las etapas de Educación Infantil, Primaria, Secundaria y Formación Profesional de Grado Básico, Medio y Superior. Ofrece una atención personalizada y un seguimiento individualizado del alumnado. Desde 1964, con un inicio orientado a la formación de jóvenes llegados del campo, ha evolucionado incorporando nuevas especialidades y enseñanzas regladas.

María Madre Politécnicos is an educational centre offering Early Childhood, Primary, Secondary, and Vocational Training at Basic, Intermediate, and Advanced levels. It provides personalised attention and individualised monitoring of students. Since its foundation in 1964, initially focused on educating young people from rural areas, the centre has evolved to include new specialisations and accredited courses.



Información

- C/ Eloy García Quevedo s/n, 09006 Burgos
- +34 634873081
- chef.eduardoluengo@gmail.com
- www.mariamadre.es
- De lunes a viernes: 9:00-17:00

Information

- C/ Eloy García Quevedo s/n, 09006 Burgos
- +34 634873081
- chef.eduardoluengo@gmail.com
- https://www.mariamadre.es/es/
- Monday to Friday: 9:00-17:00

**EMPRESAS DE
ACTIVIDADES,
ORGANIZADORES DE
EVENTOS, GUÍAS Y
AGENCIAS DE VIAJE**

—● **Empresas de actividades, organizadores de eventos, guías y agencias de viaje**

Alba García. Estudio de Fotografía Publicitaria



Alba García Hernández es **fotógrafa especializada en gastronomía y producto**, con más de 12 años de experiencia creando imágenes para marcas y agencias de toda España. En cada proyecto se implica de principio a fin, ofreciendo un **servicio global: desde la idea, dirección de arte, estilismo y fotografía o vídeo, cuidando cada detalle**. No entiende la imagen solo como algo bonito, sino como una herramienta para **comunicar, diferenciar y vender**. Su trabajo une técnica, creatividad y estrategia visual, siempre pensada para conectar con el público de cada marca.

Alba García Hernández is a photographer specialising in food and product photography, with more than 12 years of experience creating images for brands and agencies across Spain. In every project, she is involved from start to finish, offering a comprehensive service: from concept and art direction to styling, photography, and video, carefully attending to every detail. She does not see images simply as something visually appealing, but as a tool to communicate, differentiate, and sell. Her work brings together technique, creativity, and visual strategy, always designed to connect with each brand's audience.



Información

- C/ San Roque 4, Arcos de la Llana, 09195 (Burgos)
- +34 658502042
- foto@albagarciahernandez.com
- IG: @albagardez

Information

- C/ San Roque 4, Arcos de la Llana, 09195 (Burgos)
- +34 658502042
- foto@albagarciahernandez.com
- IG: @albagardez

Lust for Wine



Creamos **experiencias en torno al vino, la gastronomía y la cultura**, diseñando catas y eventos donde cada detalle está pensado para conectar, disfrutar y generar valor. Especializados en la **organización de catas personalizadas, experiencias enoturísticas y eventos gastronómicos**, transformamos cada propuesta en un espacio de encuentro auténtico y memorable. Combinamos conocimiento, sensibilidad y creatividad para dar forma a proyectos que ponen en el centro el territorio, el producto y las personas, convirtiendo cada ocasión en una experiencia con identidad propia.



We create experiences centred around wine, gastronomy, and culture, designing tastings and events where every detail is carefully considered to connect, inspire enjoyment, and create value. Specialising in personalised tastings, wine tourism experiences, and gastronomic events, we transform each proposal into an authentic and memorable meeting point. We combine knowledge, sensitivity, and creativity to shape projects that place the territory, the product, and the people at the heart of the experience, turning every occasion into one with its own distinctive identity.

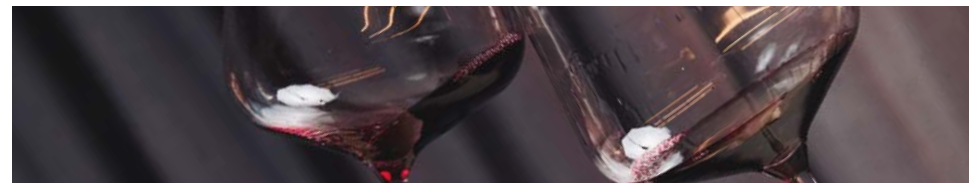
Información

- Plaza Alonso Martínez, 7A. Oficina 57, 09003 Burgos
- +34 638661408
- pilar@lustforwine.es
- www.lustforwine.es

Information

- Plaza Alonso Martínez, 7A. Oficina 57, 09003 Burgos
- +34 638661408
- pilar@lustforwine.es
- www.lustforwine.es

Tiempos Líquidos Wine room & Wine shop



Somos un **winerom** o lo que es lo mismo un bar sin barra, un espacio donde el **vino es el protagonista**. Un lugar sencillo, cálido y honesto, donde queremos que te sientas como en casa. Somos 99,9% vino. Es nuestro idioma, lo que respiramos y lo que queremos compartir contigo. **Cuidamos cada botella desde su origen hasta el momento que llega a tu mesa**, porque detrás de cada una hay una historia.

We are a winerom — in other words, a bar without a bar counter — a space where wine is the true protagonist. A simple, warm and honest place where we want you to feel at home. We are 99.9% wine. It is our language, what we breathe, and what we want to share with you. We care for every bottle from its origin to the moment it reaches your table, because behind each one there is a story.



Información

- C/ San Gil, 5, 09003 Burgos
- +34 947718958
- hola@tiemposliquidos.com
- www.tiemposliquidos.com
- Martes: 20:00-23:00 | De miércoles a sábado: 13:00-16:00 | 20:00-23:00 | Lunes y domingo cerrado

Information

- C/ San Gil, 5, 09003 Burgos
- +34 947718958
- hola@tiemposliquidos.com
- www.tiemposliquidos.com
- Tuesday: 20:00–23:00 | Wednesday to Saturday: 13:00–16:00 | 20:00–23:00 | Monday and Sunday: Closed

INDUSTRIA AGROALIMENTARIA BURGALESA

— Industria agroalimentaria burgalesa

Pescafácil



En Pescafácil llevamos más de 30 años dedicados al **procesamiento de mariscos** (especialmente langostinos) y pulpo, ofreciendo una **amplia gama de productos y presentaciones tanto en fresco como en congelado**. Nuestro mayor valor siempre ha sido nuestra capacidad para adaptarnos a las necesidades y preferencias de nuestros clientes, brindando soluciones personalizadas.

At Pescafácil, we have spent more than 30 years dedicated to the processing of seafood—particularly prawns—and octopus, offering a wide range of products and formats in both fresh and frozen varieties. Our greatest strength has always been our ability to adapt to the needs and preferences of our clients, providing tailored solutions.



Información

- Polígono Industrial Pentasa 2, Nave 33, 09007 Burgos
- +34 947482197
- info@pescafacil.com
- www.pescafacil.com
- De lunes a viernes: 08:00 - 17:00

Information

- Polígono Industrial Pentasa 2, Nave 33, 09007 Burgos
- +34 947482197
- info@pescafacil.com
- www.pescafacil.com
- Monday to friday: 08:00 - 17:00

Este viaje por el Club de Producto es solo el inicio. Detrás de cada elaboración hay una familia, una historia y un compromiso innegable con la calidad.

Le invitamos a seguir el rastro de la excelencia.

**Burgos te espera.
¡Vive, Aprende, Recuerda!**

This journey through the Product Club is only the beginning. Behind every creation there is a family, a story, and an unwavering commitment to quality.

We invite you to follow the trail of excellence.

Burgos awaits you.

Live, Learn, Remember!



Edición y diseño: Open-Ideas
Coordinación: Sociedad para la Promoción y
Desarrollo de la ciudad de Burgos
Fotografía: Luis Mena, Alba García, Archivo
ProBurgos, Open-Ideas y Miembros adheridos

CLUB DE PRODUCTO
Burgos
Gastronomy City