

EL BURGO DE OSMA

SORIA

# LA CERDO EXPE RIENCIA



JORNADAS RITOGASTRONÓMICAS DE LA MATANZA



Restaurante Virrey Palafox • Calle Universidad, 7 — El Burgo de Osma, 42300 Soria  
+34 975 34 13 11 • [info@virreypalafox.com](mailto:info@virreypalafox.com)  
[www.virreypalafox.com](http://www.virreypalafox.com) • [www.jornadasdelamatanza.com](http://www.jornadasdelamatanza.com)

## ¿Quieres algo más?

¡No te quites el babero! ¡La experiencia matancera continúa!

### Vamos despacito

Si quieres algo más tranquilo para continuar la fiesta, no dudes y visita la Cafetería Doña Remedios (Calle Mayor 2, en el Hotel II Virrey). Una forma diferente de hacer la digestión en un ambiente relajado y, si quieres, con un buen combinado.

### Que siga la fiesta

Si te has quedado con ganas de más, dirígete hacia los diferentes bares de El Burgo de Osma. Allí te esperan la pista de baile, copas bien servidas y un ambiente que no olvidarás.

### ¿Conoces El Burgo de Osma?

Quizá quieras dar un agradable paseo. Si no conoces el Burgo de Osma, te recomendamos que no te lo pierdas. Visita nuestra preciosa catedral de estilo gótico, pasea entre nuestras calles centenarias o recorre la tranquila ribera del río Ucero... ¡No lo olvidarás jamás!

Y, si quieres más información sobre cualquiera de estos pequeños planes, no lo dudes y ...  
¡Pregúntanos!













Restaurante Virrey Palafox • Calle Universidad, 7 — El Burgo de Osma, 42300 Soria  
+34 975 34 13 11 • [info@virreypalafox.com](mailto:info@virreypalafox.com)  
[www.virreypalafox.com](http://www.virreypalafox.com) • [www.jornadasdelamatanza.com](http://www.jornadasdelamatanza.com)

# Menú

**JORNADAS**  
RITOGASTRONÓMICAS  
**DE LA MATANZA**


## LOS ENTRANTES

- Jamón Ibérico.
- Lomo Ibérico.
- Chorizo frito de matanza.
- Torreznos del alma de Soria. \*
- Costillas en aceite.
- Morcilla de arroz. 
- Pastel de hongos y verduras. \*   
- Pulled Pork. \* 
- Ensalada de lomo escabechado.
- Rabos estofados.
- Oreja en salsa brava.
- Manitas guisadas.
- Albóndigas de la abuela.  


## ENTONANTES A ELEGIR

- Alubias Pintas de El Burgo o
- Caldo de parturienta.









## DIGESTIVOS

- Sorbete de limón al Cava. 

## TERCEROS

- Cochinillo asado.
- Carrillera guisada con verduritas.
- Costillas asadas a la miel. 

## POSTRES

- Dulces Tradicionales.  
- Cochinitos de hojaldre.   
- Helado especial.
- Postre de Manzana Soriana "Livinda".   
- Naranja natural.

## BEBIDAS

- Vino tinto Ribera del Duero.
- Agua mineral.
- Cerveza.
- Café o infusión.
- Licores.

**¡Y repite todo lo que quieras!**

El menú puede sufrir ligeras modificaciones durante los meses de celebración por la utilización de los mejores productos de temporada.

**\***

Si se avisa se puede hacer sin gluten.

### TABLA DE ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



HUEVOS



SOJA



MOSTAZA