Publicado en Almazán-Soria el 27/02/2020

# [Tiempo de pinchos medievales en Almazán](http://www.notasdeprensa.es)

## Trece bares y restaurantes de la villa adnamantina proponen una maravillosa ruta del pincho medieval en la que, además de los tradicionales e insustituibles torreznos, setas y bacalao, destaca este año el protagonismo en varias tapas de berenjena. La ruta se mantendrá este fin de semana (29 de febrero y 1 de marzo), sábados y domingos de 12 a 16 horas

 Este, vuelve a ser fin de semana de tapas y pinchos medievales en Almazán. Son trece los bares y restaurantes que participan en un concurso que llega, en 2020, a su XVII edición en la localidad ribereña, y que se ha convertido, por derecho propio, en un clásico del carnaval adnamantino, puesto que el primero de los dos fines de semana en los que se celebra siempre es el de Don Carnal. El concurso lo organiza el Ayuntamiento de Almazán y la Red de Ciudades y Villas Medievales, y su ganador tendrá el honor de representar a la villa del Duero en el XIII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, que este año va a acoger la localidad portuguesa de Marvão en octubre. Eso deben decidirlo un jurado especializado, pero, sobre todo, la villa se abre al público local y al visitante en estos dos fines de semana (22 y 23 de febrero y 29 de febrero y 1 de marzo) desde la gastronomía selecta, con estas joyas culinarias en miniatura que resumen lo mejor de la huerta y la despensa locales. Así, adnamantinos y turistas van a poder recorrer la monumental villa de Almazán degustando, en horario de 12 a 16 horas, una selecta ruta de manjares medievales, puesto que todos tienen en común el hecho de que sus ingredientes son precolombinos. Cada chef ha interpretado a su manera lo mejor de la cocina local. La propuesta de este año es tan variada como prometedora. Un clásico del concurso, Hotel Restaurante Antonio, ha preparado un and #39;Torrezno de bacalao con trufa negra de Soria and #39;, una corteza de cerdo con canelón de brandada de bacalao, y manzana y trufa negra de la provincia. Otro de los participantes habituales, el Hostal El Arco, sorprende este año con una and #39;Mini hamburguesa and #39;, hecha de carrillera de cerdo, guisante seco, crujiente de jamón y queso. El Bar Hook apuesta por un original and #39;Canelón de berenjena and #39;, a base de carrillera guisada con crema de champiñones. En el Bar Lacalle también se decantan por la hortaliza, con su and #39;Ravioli de berenjena and #39;, que encierra en su interior carne de cordero y morro de cerdo y gelatina de moscatel sobre base de crema de zanahoria. Restaurante Mateo´s, ganador de alguna edición anterior, presenta en 2020 por un and #39;Montadito de cerdo ibérico and #39; al que añade varillas de calabacín, cebolla caramelizada y crema de amanitas. Bar Las Piscinas ha creado este año un original and #39;Bocadillo de pan airbag and #39;, relleno de costilla en salsa de cerveza al limón. Hostal Puerta De La Villa ofrece una and #39;Cazuelita de pluma ibérica and #39;, sobre base de hojaldre, ajos, pan frito, con manzana y miel. Bar Restaurante El Puerto incluye en la ruta su and #39;Solomillo con salsa de manzana and #39; al que añade yogur y complementa con verduritas. Hostal Tirso De Molina ha preparado un plato muy de la tierra, unas and #39;Migas con setas and #39; y torrezno y huevo. Julia Medrano, cocinera del Hotel Villa De Almazán ganadora en la edición de 2019, aspira de nuevo al título con and #39;Yo soy el Rey and #39; una crema de alcachofas, boletus y ajos frescos con adornos de queso y canónigos. Por último, dentro de concurso, participa también el Rincón Del Nazareno con su and #39;Carpaccio Nevado and #39;, carpaccio de ternera, crema agria con queso y cebolla, sobre base de pan candeal. Otros dos bares y restaurantes más han quedado incluidos en la ruta, pero no se presentan al concurso. Bar Folk’s participa con una and #39;Tostada con ensalada de bacalao and #39; a la que se añaden setas al Pedro Ximénez con salsa de manzana, mientras que el Bar El Archi lo hace con una “Merluza de monte” rellena con toques de limón.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/tiempo-de-pinchos-medievales-en-almazan\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Castilla y León Turismo Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)