

Información y venta - Information and tickets sale:

Centro de Recepción de Visitantes - Central de Reservas de Segovia
Visitor Reception Centre
Azoguejo, 1 · Tel. 921 466 721
www.turismodesegovia.com
www.segovia25aniversario.com

Información - Information:

Centro Didáctico de la Judería · *Educational Centre of the Jewry*
C/ Judería Vieja nº 12
Tel. 921 462 396

Espacio Informativo de la Muralla "Puerta de San Andrés"
The City Wall Information Point "San Andrés Gate"
Plaza del Socorro Tel. 921 461 297

Punto de información Turística Rotonda del Pastor
"Rotonda del Pastor" [Shepherd's Roundabout] Tourist Information Point.
Avda. de la Constitución s/n · Tel. 921 438 663

Punto de información Turística Estación de Ave Segovia-Guiomar
"Segovia- Guiomar" Tourist Information Point (AVE Railway Station)
Camino de la Ermita de Juarillos s/n · Tel. 921 447 262

Punto de información Turística Estación de Autobuses
Bus Station Tourist Information Point.
Paseo Ezequiel González s/n · Tel. 921 436 569

Reservas on-line - On-line bookings
www.reservasdesegovia.com · info@reservasdesegovia.com

SEGOVIA
ILUMINA EL CIELO

SEGOVIA! 25 años   
CIUDAD PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



AYUNTAMIENTO DE SEGOVIA
Concejalia de Turismo y Patrimonio Histórico



reservasde
segovia.com



2016
SEGOVIA

www.turismodesegovia.com
www.reservasdesegovia.com
www.segovia25aniversario.com

BONOGASTRONÓMICO
GASTRONOMY VOUCHER



www.turismodesegovia.com

www.reservasdesegovia.com




**Turismo de
Segovia**

¿QUÉ ES?

El bono permite realizar un recorrido gastronómico por varios establecimientos de la ciudad, para degustar distintas especialidades de la cocina segoviana (típica castellana, sefardí, romana y casera). Y para finalizar, una magnífica muestra de la repostería local. Descubrirás por qué Segovia se ha consolidado como un destino gastronómico preferente.

¿CÓMO SE UTILIZA?

- Podrás elegir entre todas las tapas ofertadas las cuatro que más te gusten. En cada restaurante deberás entregar uno de los cupones que se incluyen en el bono.
- Todas las tapas incluyen refresco, cerveza, vino, café o infusión.
- Precio: 20 €
- El bono puede adquirirse en la Central de Reservas de Segovia (Centro de Recepción de Visitantes – Azoguejo 1) Telf. 921 46 67 21 – info@reservasdesegovia.com

WHAT IS IT?

This voucher allows the visitor to do a gastronomic tour around several places of the city to taste the different specialities of Segovia's cuisine (mainly typical Castilian, Jewish, Roman and homemade). At the end of it, the visitor will be offered a superb sample of our local pastries. Thus, it will be understood why Segovia is fairly considered a main gastronomic site.

HOW TO USE IT

- The voucher offers the possibility of choosing 4 tapas among the whole range offered. In each restaurant, the visitor will have to hand in one of the tickets included in the voucher.
- One drink included with all tapas: soda, beer, wine, coffee or infusions.
- Price: 20€
- The voucher can be bought at the Tourist Information Office (Azoguejo Square, 1).

RESTAURANTES ADHERIDOS - THE PARTICIPATING RESTAURANTS ARE THE FOLLOWING



- 1 Cocina casera en Cervantes XX:** Tosta de pan payés sobre queso roquefort y lomo a la plancha
Homemade cuisine at Cervantes XX Bar: Roquefort cheese and grilled loin on "payés" bread toast.
- 2 Cocina romana en La Pentola:** "Isicia Omentata" (albóndiga de carne picada con miga de pan de trigo tierno, mojado en vino, con piñones, pimienta y garum) acompañada de "moretum" (paté de queso a las hierbas, ajo y vino mielado o "mulsum")
Roman-style cuisine at La Pentola: "Isicia Omentata": Pine-nut Meatball: meatball made of wholemeal meat crumbs and dipped in wine, with pine-nuts, pepper and garum. Served with "Moretum": Herbed cheese pâté, garlic and sweet wine ("Mulsum").
- 3 Cocina castellana en Las Cuevas de San Esteban:** Lomo escabechado con pimienta confitado sobre pan de Segovia
Castilian cuisine at Cuevas de San Esteban: Pickled loin with crystallized pepper on Segovian bread.
- 4 Cocina Sefardí en La Casa Mudéjar:** Milhoja de berenjena con cordero al curry y verduras de la huerta del Puente de la Estrella (tosta ganadora concurso Decalles 2007)
Jewish cuisine at La Casa Mudéjar: Aubergine millefeuille with curry lamb and small vegetables from "Puente de la Estrella" vegetable garden (Awarded Best Toast in Decalles 2007 contest).
- 5 Nueva cocina en Restaurante Di Vino:** Canelón de morcilla con frutos secos y salsa de miel en pasta brie
New-cuisine at Di Vino Restaurant: Black pudding cannelloni with nuts and honey sauce inside a brie basket.
- 6 Cocina castellana en el Mesón Mayor:** Sartén de huevos estrellados con virutas de jamón (Se compone de patata a lo pobre con huevo frito y virutas de jamón)
Castilian cuisine at Mesón Mayor: "Huevos estrellados" (fried eggs with poor man's potatoes and ham shavings).
- 7 Postre en Restaurante Casares:** Ponche Segoviano o tarta de la casa acompañado de café o infusión.
Dessert at Casares Restaurant: "Ponche Segoviano" or homemade cake with coffee or infusions.