



## Las Pallozas

### PUROS SABORES DEL BIERZO

Las pallozas, singulares edificaciones del Bierzo que son a la vez ejemplo de la arquitectura rural más representativa de la zona y vestigio de un pasado aún reciente, albergan a todo comensal que quiera degustar productos típicos de la comarca, elaborados con un toque muy personal y recuperando las tradiciones de la gastronomía berciana para poder disfrutarlas con todos los sentidos. El Bierzo, una hoya natural rodeada de valles y altas montañas que configuran una transición geográfica, histórica y cultural entre León, Asturias y Galicia, es famoso por la riqueza de sus tierras, que producen materias primas con la calidad necesaria para que, con el saber heredado por sus gentes, se obren prodigios como el vino y la cecina, el botillo y los pimientos, los quesos y la miel, base de recetas como los puerros con cecina al queso de cabra, el cordero con manzana o la tarta de castaña y chocolate. Para gastrónomos empedernidos quedan las Jornadas de Cocina Monacal de la casa, así como sus Jornadas Gastronómicas, que tienen lugar en octubre, noviembre y diciembre.

Ctra. Nacional VI, Km. 397. Carracedelo (León)

Tel.: 987 111 456

[www.LasPallozas.com](http://www.LasPallozas.com)

## La Criolla

### RECETAS CON SOLERA

A menudo la buena gastronomía va de la mano de la tradición, el esfuerzo, la innovación y el aprendizaje, y esos cuatro pilares son los que han servido a Francisco Martínez –Paco, para todos los asiduos de la casa, que son muchos– para hacer que su restaurante La Criolla, en Valladolid, haya alcanzado renombre nacional.

Un hecho que marcó a este profesional fue, sin duda, su viaje a los Juegos Olímpicos de Atlanta en 1996 como cocinero del Comité Olímpico Español, experiencia que repitió en Sydney en el año 2000, en Atenas en 2004 y en Pekín en 2008. La cocina de La Criolla se basa en los productos de temporada, frescos, naturales y seleccionados diariamente desde los principales puertos y mercados españoles, para convertirlos en recetas imaginativas que se complementan con la adaptación de lo más representativo de la cocina tradicional. Todo aderezado con las más de 500 referencias de su excelente bodega, procedentes de las principales regiones vinícolas de España y del panorama internacional. Una auténtica delicia.

C/ Calixto Fernández de la Torre, 2 (Valladolid)

Tel.: 983 373 822 / 983 330 370

[www.RestaurantelaCriolla.es](http://www.RestaurantelaCriolla.es)

