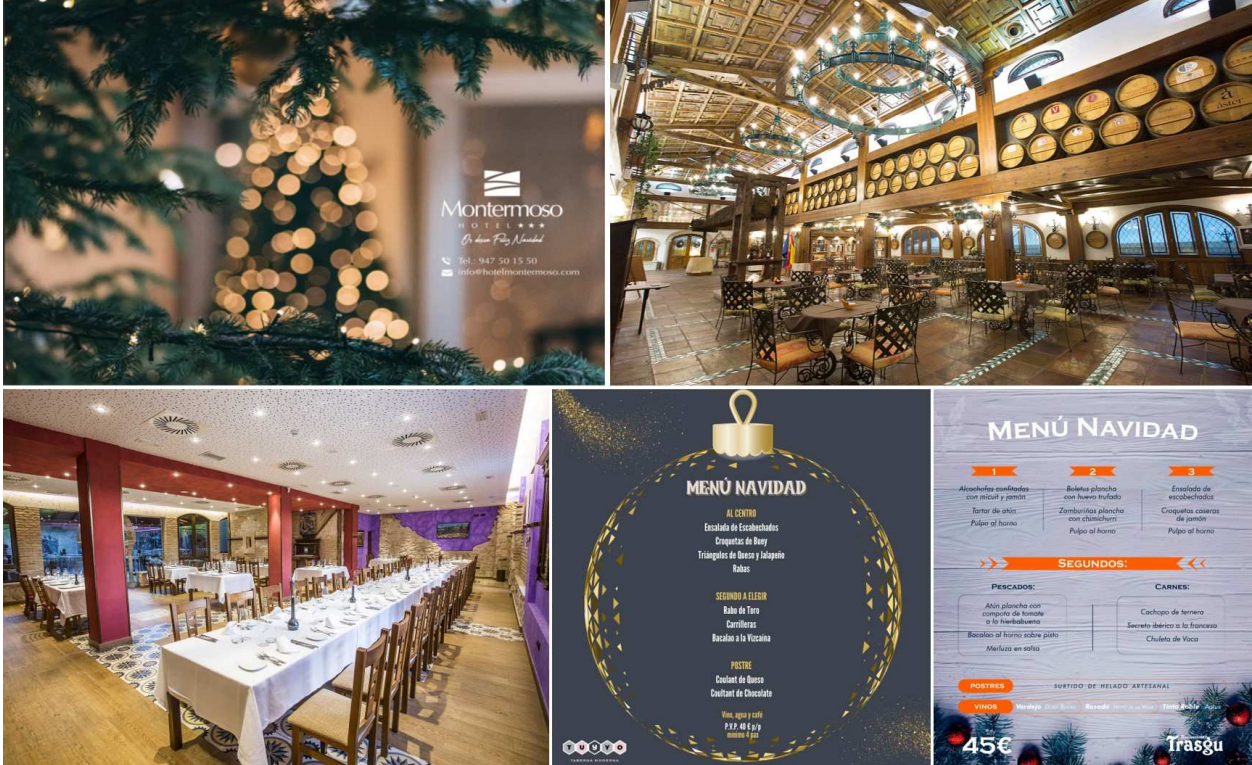


# EMBÁRCATE EN UNA EXPERIENCIA NAVIDEÑA CON MUCHO SABOR EN ARANDA DE DUERO



*La ciudad burgalesa se convierte en un lugar de excepción para celebrar todo un banquete con familia o amigos en cualquiera de sus restaurantes y asadores.*

**Durante estas fechas siempre se mira con detalle el lugar idóneo para una celebración navideña especial. El lugar, el menú, el ambiente, todo suma e importa. Algunos de los restaurantes y asadores de Aranda de Duero, sabedores de lo importantes que son estos detalles, ofrecen para estos días unos menús especiales con los que disfrutar de un producto excelente, saboreando lo mejor de esta tierra y brindando con el mejor vino D.O. Ribera del Duero. ¿Qué más se le puede pedir a la Navidad?**

Aranda de Duero suena muy bien para celebrar una velada navideña muy especial. Muchos son los establecimientos que ofrecen menús especiales para estas fechas. **El 51 del Sol, Tudanca, Montermoso, Castillo de Izan, Tío Juanillo, Posada Pradorey, Cumpanis, La Raspa, Trasgu, Aquí te espero, El Lagar de Isilla o La Casona de la Vid** esperan a los comensales que decidan tener un momento especial, ya sea en comidas de empresa, reuniones familiares o quedadas de amigos.

Las propuestas gastronómicas no pueden ser más sugerentes. Entrantes como volandeira de tierra y crema de crustáceos, un royal de foie, pasta fresca y trompetas de los muertos; ensalada de escabechados o croquetas de buey; yemas de espárragos con salsa ligera de piquillos; roll de pato, hoisin y mayonesa de kimchi;



gabardina de gambón con sésamo negro, salsa kimchi y chupito de bloody mary; volován de paté de mejillones; medallones de viera con panceta ibérica; canelón de confit de pato con salsa de Oporto; hakao de langostino, miel, mostaza y cebolla crujiente. Nada mal para abrir boca de la mejor forma posible.

Los platos principales que se podrán saborear en estos menús especiales darán mucho que hablar. Propuestas como carrillera de cebon glaseada, parmentier y crujientes; arroz con confit de pato, boletus y alcachofas; rulo de rabo de vaca con crema de boniato asado; lubina con almejas y salsa de cava; albóndigas de rape con gambones y chips de tubérculos; solomillos de ternera relleno de duxelle de setas, gratín de patata y reducción de vino tinto, atún a la plancha con compota de tomate a la hierbabuena; y, por supuesto, lechazo asado, que apetece en cualquier época del año.

En Navidades nadie mira la báscula. Razón de más para pensar en algunos sugerentes postres como un cremoso avainillado de galleta y chocolate; tarta red velvet con helado de vainilla; coulant de turrón; charlota de café; timbal de mango, chocolate y frutos rojos; o mousse de queso de Burgos.

Aunque las opciones son deliciosas y razón de peso salir estos días a disfrutar de la gastronomía de Aranda de Duero, Navidad es ese momento del año en el que olvidarse de los momentos duros y centrarse en lo verdaderamente importante: brindar, reír y disfrutar a la mesa con los que te importan...

**Más información:** [www.asohar.es](http://www.asohar.es)  
[www.lechazo.es](http://www.lechazo.es)  
<https://www.arandadeduero.es/>