

Nº RECIBO	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	POBLACIÓN	TELF ESTABLECIMIENTO	NOMBRE PINCHO	MODALIDAD
01	2 MUJERES AL BORDE DE UN ATAQUE DE NERVIOS	Calle Francisco Zarandona 4	VALLADOLID	983 33 65 44	ESPAÑOLA	
02	ABSTRACTO	Calle Conde Ribadeo 3	VALLADOLID	983 26 04 75	EL EMPERADOR Y SUS CORISTAS	
03	AGORA	Calle Pedro Niño 1	VALLADOLID	983 34 25 12	NIDO DE CUCO	
04	ÁNGELA	Calle Doctor Cazalla 1	VALLADOLID	983 35 06 23	VALLADOLID EN PRIMAVERA	
05	AQUARIUM SABORES	Acera de Recoletos s/n (Pabellón de Cristal)	VALLADOLID	983 30 36 99 (ext.2)	TUDESABOR (Secreto de Tudela en Tierra de Sabor)	
06	BRASERIA PONIENTE	Plaza del Poniente 5	VALLADOLID	983 34 21 07	REVERBURGUER - La Hamburguesa al revés	
07	CAFÉ ARIADNE	Calle Gutiérrez Mellado 6	TORDESILLAS	983 77 03 80	SUSHI TOTORE	
08	CAFÉ DEL NORTE	Plaza Mayor 11	VALLADOLID	983 35 66 02	BROCHETA DEL OTRO LADO	
09	CAROBA	Calle Dulzainero Ángel Velasco 1	VALLADOLID	983 37 13 82	CANELÓN CASTELLANO	
10	CERVECERÍA DEBOCA ENBOCA	Calle Gregorio Fernández 1	VALLADOLID	983 38 08 96	TRAMPANTOJO DE CORTE DE HELADO	
11	CEYJO	Calle Jose Antonio Primo de Rivera 3	VALLADOLID	983 33 00 48	MOLINOS-3	
12	DON BACALAO	Plaza Santa Brígida 5	VALLADOLID	983 34 39 37	BACATORRI	
13	DOÑA JIMENA	Calle de la Luna 7	VALLADOLID	600 78 21 63	JIMENO	COCA COLA
14	EL ATRIO	Calle Alejandro Nájera 13	VILLAFRECHOS	983 71 60 77	BÉSAME	
15	EL BALCÓN DE LAS MEDULAS	Plaza de los Arces 5	VALLADOLID	983 37 76 52	MINI MENÚ MESETARIO	
16	EL BAR	Calle Puente Colgante 47	VALLADOLID	673 88 75 55	ZAMORANO	
17	EL CABALLO DE TROYA	Calle Correos 1	VALLADOLID	983 33 93 55	FILIPINO DE CALAMAR	
18	EL CAMARÍN	Calle Prado 1	VALLADOLID	983 26 87 42	DESAYUNO CAMARÍN	
19	EL CAPRICHIO	Calle Correos 3	VALLADOLID	983 08 53 55	PALOMITAS DE BACALAO	
20	EL HUECO	Calle Ferrari 5	VALLADOLID	983 38 08 30	MANITA IBÉRICA	

Nº RECIBO	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	POBLACIÓN	TELF ESTABLECIMIENTO	NOMBRE PINCHO	MODALIDAD
21	EL MORTERO	Plaza de Segovia 2	MEDINA DEL CAMPO	983 80 30 33	MANCHOCO DE CODORNIZ	
22	EL PESO	Calle del Peso 1 - Local 2	VALLADOLID	983 33 65 93	CIGARRO DE BACALAO Y AJO ARRIERO DE PATATA	
23	EL PUCHERO DE LAS MEIGAS	Calle Monasterio San Millán de la Cogolla 8	VALLADOLID	983 33 55 55	SINFONÍA DE SABORES	
24	EL RINCÓN DEL TEATRO	Calle Alonso Berruete 4	VALLADOLID	983 44 41 10	BRISA MARINA	
25	EL TROVADOR GASTROBAR	Calle Morena 17	VALLADOLID	983 37 73 40	ESPÁRRAGO EN DOS TEXTURAS	
26	ENARA	Plaza de España 5	VALLADOLID	983 30 02 11	TOSTA DE ALCACHOFA RELLENA CON SALSA AGRIDULCE	MAHOU
27	FIERABRÁS	Calle Marques del Duero 8	VALLADOLID	983 26 75 96	CATAPLANA DE DELICIAS	
28	HOTEL VILLA DE FERIAS	Avenida del Quinto Centenario 4	MEDINA DEL CAMPO	983 80 27 00	QUECAÑABACIN	MAHOU
29	JAMONERIA SARMIENTO	Calle Conde Ansures 11	VALLADOLID	983 35 55 14	EMPANADILLA DE POLLO DE CORRAL CON CREMA DE	
30	LA ABADÍA	Calle Guadamacileros 5	VALLADOLID	983 33 02 99	LUCHA MARCHANDO UNA DE CHAMPI CON GAMBA Y	
31	LA CANTINA	Plaza Mayor 21	VALLADOLID		COD CAKE	
32	LA CRIOLLA	Calle Calixto Fernández de la Torre 2	VALLADOLID	983 37 38 22	COPITO DE NIEVE	
33	LA GARROCHA	Calle Zúñiga 21	VALLADOLID	983 21 00 85	GARROCHOS DO BACALHAU	
34	LA MANDUCA DE VALLADOLID	Calle Correos 3	VALLADOLID	983 26 78 54	BOMBÓN DE SALMÓN	
35	LA MINA	Calle Correos 7	VALLADOLID	983 33 30 08	SANDWICH DE MOCILLA	
36	LA TABERNA DEL HERRERO	Calle Calixto Fernández de la Torre 4	VALLADOLID	983 34 23 10	BONITO ESCABECHADO	
37	LA TAHONA	Plaza Martí y Monso 4	VALLADOLID	983 34 47 93	ALPACA CASTELLANA	
38	LA TETA Y LA LUNA	Plaza Juan Pablo II 1-2	VALLADOLID	983 11 44 44	FUSIÓN FRITA	
39	LIZARRAN	Plaza del Poniente 3	VALLADOLID	983 14 33 75	TORTILLA DE PULPO FEIRA	
40	LLANTÉN	Calle Encina 11 - PINAR DE ANTEQUERA	VALLADOLID	983 24 42 27	BOQUIABIERTO DE JAMÓN	

Nº RECIBO	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	POBLACIÓN	TELF ESTABLECIMIENTO	NOMBRE PINCHO	MODALIDAD
41	LOS ZAGALES	Calle Pasión 13	VALLADOLID	983 35 15 25	DALE AL CALLO	
42	MADRID	Calle Claudio Moyano 2	MEDINA DEL CAMPO	983 81 39 93	TIERRA DE TRUFAS	
43	MANOLIN	Camino de la Esperanza 34	VALLADOLID	983 47 52 78	OBLADÍ - BLADÁ	
44	MAR CANTÁBRICO	Calle Caridad 2	VALLADOLID	615 59 43 88	EMPANADILLAS DE RABO DE TORO AL VINO TINTO	
45	MARÍA	Calle Rastro 1	VALLADOLID	983 39 44 66	A² CARRILLOS	
46	MESÓN DON ENRIQUE	Calle Paraíso 9	VALLADOLID	983 26 78 27	MADRIDISTA	
47	MOKA	Paseo de Zorrilla 3	VALLADOLID	983 27 13 36	CANUTILLO DE RABO DE TORO	
48	MOLINERO CAFÉ	Calle María de Molina 22	VALLADOLID	693 80 37 70	CEVECHI MOLI	
49	MONTELLEN	Calle Sandoval 7	VALLADOLID	983 33 48 50	GALAPA	
50	NOCHE Y DIA	Paseo de Zorrilla 4	VALLADOLID	983 37 58 22	ENSALADA DE CABRA	MAHOU
51	OLE CON OLE	Plaza Mayor 6	VALLADOLID	983 00 27 78	VA POR USTEDES	
52	PUERTO CHICO	Calle Nicasio Perez 1	VALLADOLID	983 20 84 35	CHIPIRÓN EN SU TINTO	
53	PULPERÍA ALBARIÑO	Calle Perú 5	VALLADOLID	983 29 21 77	CALAMAR ALBARIÑO	
54	SIDRERÍA LUR	Carretera Zaratán s/n	ZARATÁN	983 10 51 05	JUAN HOLA BY SIDRERÍA LUR	
55	SUITE 22	Calle Fray Luis de León 22	VALLADOLID	983 20 15 34	EL PULPO DE LOS 30,000 KM	
56	TABERNA EL ESCUDO	Calle Paraíso 1	VALLADOLID	983 26 39 64	PIMPOLLO	
57	TABERNA LA CÁRCAVA	Calle Cascajares s/n	VALLADOLID	983 29 67 47	GUANCHE	
58	TABERNA PRADERA	Calle San Blas 2	VALLADOLID	983 33 49 46	CARRILLERA DE MONTE	
59	TABERNA SABOR TAURINO	Calle Platerías 19	VALLADOLID	983 38 07 27	PUNTILLA	
60	TRIANA	Calle Dulzainero Ángel Velasco 1	VALLADOLID	654 22 82 55	ROLCHAZO	MAHOU

Nº RECIBO	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	POBLACIÓN	TELF ESTABLECIMIENTO	NOMBRE PINCHO	MODALIDAD
61	VILLA PARAMESA TAPAS	Calle Calixto Fernández de la Torre 5	VALLADOLID	983 35 79 36	K1	
62	VINOTINTO	Calle Campanas 4	VALLADOLID	983 34 22 91	BOINA DE ESTOFADO DE BUEY EN TEMPLURA	
63	WABI-SABI TABERNA JAPONESA	Plaza Martí y Monso, esquina Calle Comedias	VALLADOLID	983 35 32 33	LIGRE	
64	ZAMORA	Calle Correos 5	VALLADOLID	983 33 00 71	PERLA CASTELLANA	

ESTABLECIMIENTO	DESCRIPCIÓN	NOMBRE POSTRE	MODALIDAD	DESCRIPCIÓN POSTRE
2 MUJERES AL BORDE DE UN ATAQUE DE NERVIOS	Mini Hamburguesa de Buey, Queso Brie, Mermelada de Vino Ribera de Duero y toque explosivo			
ABSTRACTO	Filete Ruso de Pez Espada sobre base de Coca con Fajita de Nabo y Mahonesa de Chile encurtido y Pesto Rojo			
AGORA	Hojaldre relleno de Manita de Boletus, falso huevo rebozado en Pistacho			
ÁNGELA	Hoja de Pan de Candear, sobre ruitos de Bacarao marinado, Anchoa, Tartar de Sardina ahumada en lechos de Crema de Tomate y Azeitunas			
AQUARIUM SABORES	Esparrago de Tudela, Manteca de Cacao, Pan, vino de la Ribera, Aceite Virgen de Valcuevas, Piñones, Brotes de Ajo y de Lombarda, Cebolla frita, Maltodextrina	DRACUTORRIJA	COCA COLA	Torrija de Frambuesa
BRASERIA PONIENTE	steak tartar con un Gelee de mango simulando un pan de hamburguesa, Pan de Tomate simulando la carne de la hamburguesa con Chins de Plátano			
CAFÉ ARIADNE	Bombón de Sushi de Tortilla española sobre torreznillos			
CAFÉ DEL NORTE	Brocheta de Carrillera al Vino de Ribera del Duero, Orejones y Almendras			
CAROBA	Canelón de Mango relleno de Carrillera de Buey sobre tierras de Vino, jugo de su cocción y Aire de Vino Tinto	TORRIJA		Brioche gratinado en Yema y Ron con aire de leche merengada y campana de Caramelo
CERVECERÍA DEBOCA ENBOCA	Corte de Ajoblanco, Hígado de Bacalao y Polvo de Carabineros	SABOR A CANARIAS		Bizcocho Capuccina con semifrío de Plátano, espuma de Plátanos y Helado de Dátiles
CEYJO	Lechazo Churro en su cama lechal y ensalada transparente con Piñones de Verdejo			
DON BACALAO	Torrija de Bacalao	TOMATELO		Pasión, Chocolate y Mango
DOÑA JIMENA	Setas rellenas de dos quesos con anchoas con mermelada de Pimientos con Coca Cola y reducción de la misma con base de Torta de Aceite con Hiervas provenzales			
EL ATRIO	Hojaldre con Almendra relleno de Nata semidulce, Bacon, Queso y Cebolla			
EL BALCÓN DE LAS MEDULAS	Lechazo asado en su salsa, Ensalada de la Huerta de Tudela, Chorizo del Duero al Vino Verdejo de Rueda, Queso de Mucientes con reducción de Tinto de Roble de la Ribera			
EL BAR	Cachopo zamorano con Ternera Aliste, Queso del Valle de Vidriales y Pimientos del Valle de Tera			
EL CABALLO DE TROYA	Calamar guisado fresco, Tinta, Cebolla y Pimiento, todo ello rebozado en tempura con Levadura madre			
EL CAMARÍN	Tres formas diferentes de comer Bacarao imitando a un desayuno, Mousse de Bacalao, Tosta de Brandada y una Galleta	Y DE POSTRE SUSHI		Arroz con leche en forma de Nagiris y Nakis con Frutas tropicales y Chocolate
EL CAPRICHIO	Crema de Bacalao frita sobre Pil Pil, brotes y Aceite de Perejil			
EL HUECO	Manita de Cerdo rellena de Chocolate amargo y Fide con crujiente de Bacón sobre Calabaza frita en Mantequilla de Vainilla y Crema de Balsámico de Frambuesa			

ESTABLECIMIENTO	DESCRIPCIÓN	NOMBRE POSTRE	MODALIDAD	DESCRIPCIÓN POSTRE
EL MORTERO	Flan de Mango y falsa Castaña de Codorniz con Chocolate y Caviar de Hortalizas			
EL PESO	Cigarro de pasta Brick, relleno de Bacalao y mto, se introduce en una mousseline de Patata con Ajo, Pimentón, Aceite y Sal, y se decora con Cebollino			
EL PUCHERO DE LAS MEIGAS	Guiso de Lechazo con diferentes productos de las distintas estaciones del año, con texturas variadas			
EL RINCÓN DEL TEATRO	Minojas de Langostino, Ensalada de Aigas y zamburmas aliñada con vinagreta de Carambola y Mahonesa de Gamba gratinada	COCA COLA CON ARTE	COCA COLA	Base de Galleta de Mantequilla con Mousse de Coca Cola y Hielos de Peta Zeta
EL TROVADOR GASTROBAR	Ensalada con Crema de Espárragos, Vinagreta de Naranja, Almendra laminada, Hojas Verdes y un toque de Ajo Negro			
ENARA	Tosta redonda con una Alcachofa rellena caliente y con salsa			
FIERABRÁS	Chipirón relleno de Marisco en su jugo sobre Gelatina de Tinta de Calamar			
HOTEL VILLA DE FERIAS	Crujiente espiral de calabacín, aderezada con Queso de Cabra, Cerveza y Crema de Pimientos Caramelizados	CAPACOLA	COCA COLA	Mousse de Coca Cola, Gelee de Naranja, Espuma de Piña y Petazetas
JAMONERIA SARMIENTO	Guisito antiguo de Pollo de Corral en una empanadilla cocida con una Crema de Bogavante a mi manera.			
LA ABADÍA	Champinon Portobello conitado en Oliva Abequina a baja temperatura y relleno de Gamba a la Americana, con Topping de Micro vegetales y Cristal crujiente de Jamón de Guijuelo			
LA CANTINA	Base de migas de pastor con Bacalao cocinado a baja temperatura cubierto de confitura de Moras y Ribera de Duero	CANTICHUPS	MAHOU	Chupachus de trompeta de los muertos con Azúcar Isomalt y Gelatina de Cerveza Mahou
LA CRIOLLA	Tartar de Atún, Tartar de Gamba, Polvorón de Aceite de Oliva y Ajo Blanco	¿ME COMES EL COCO?		Helado de Coco bañado de cobertura de Chocolate, Zumo de Piña y Ron
LA GARROCHA	Rulo de Bacalao y Morcilla con su Pil Pil gratinado	EL CORRAL DE LOS NARANJOS		Parfait de Naranja con Chocolate y Aroma de Azahar
LA MANDUCA DE VALLADOLID	Bombón de Salmón relleno de Arroz con Vinagreta de Pepinillo, Alcaparras y Salsa de Mostaza y Miel			
LA MINA	Espuma de Manzana, Morcilla y Pavo escabechado	CON UN PAR DE ...		Semifrío de Mango, falsa morcilla de Chocolate, Arroz inflado y Crema de Arroz con Leche
LA TABERNA DEL HERRERO	Canapé de Bonito sobre una cama de Lechuga			
LA TAHONA	Sal, Aceite, Cebolla, Ajo, Marina, Huevo, Pan, Arroz, Boletus, Leche, Nata, Puerro y Perejil			
LA TETA Y LA LUNA	Fritura estilo oriental con ingredientes tradicionales de la Tierra			
LIZARRAN	Tortitas de Tortilla de Patata, enjambradas con Pulpo Feira			
LLANTÉN	Trampantojo de Boquerones, Jamón, Harina de fritura, Arroz, Polvo de Jamón y Huesos de Jamón			

ESTABLECIMIENTO	DESCRIPCIÓN	NOMBRE POSTRE	MODALIDAD	DESCRIPCIÓN POSTRE
LOS ZAGALES	Callos, Vino y Pan	PERRITO DULCE PERRITO		Perrito de Mango, Coco, Frambuesa y Caramelo Brioché
MADRID	Tirra de Carne de Solomillo de vaca, ahumada y rebozada en Sésamo Negro, sobre una Tierra de Frutos Secos, Brotes y Ramas			
MANOLIN	Mousse de Guacamole rellena de Gamba Onubense tratada con Cebiche	Flan de Huevo de Codorniz		Flan de Huevo metido dentro de un Huevo de Codorniz
MAR CANTÁBRICO	Empanadilla rellena de Carne de Rabo de Toro con Salsa reducida de Vino Tinto			
MARÍA	Cama hortelana de Higos, reducción de Px con Pasas y Orejones de Melocotón	DEVINO LO MEJOR		Pastelito de Chocolate Blanco relleno de Caramelo con Crema de Peras al Vino y un polvo de Garrapiñados
MESÓN DON ENRIQUE	Hojaldre relleno de Solomillo Wagyu sazonado con finas hiervas con Calabacín y Salsa de Dátiles			
MOKA	Rabo de Toro, Pasta Brick, Calabacín, Nata agria y Canela	TARTA DE QUESO CON CASTAÑAS		Tarta de Queso
MOLINERO CAFÉ	Ceviche de Atún rojo al estilo tradicional peruano con polvo de Quicos	CUP COKE	COCA COLA	Geleé de reducción de Coca Cola y Fresitas del Bosque
MONTELLEN	Lagarto ibérico con verduritas a la parrilla, Bizcocho de Papada ibérica, Garbanzos garrapiñados, reducción de Vermouth y Naranja			
NOCHE Y DIA	mini Quesitos de Cadra esfericas con Peras de manzana y Fresa, migas de Aceite de Oliva y reducción de Cerveza Mahou a la Miel	PIÑA COLADA	COCA COLA	Cuajada de Coco con esférico de Piña colocado en filamentos de Caramelo con Ron, Caviar de Coca Cola y perlas de Ron
OLE CON OLE	Pasta Filo rellena de Rabo de Toro estofado al Vino de Ribera acompañado de Gelatina de Salmorejo con Sal de Jamón			
PUERTO CHICO	Chipirón troceado y frito sobre Risotto de lama Kaffir y Coco con reducción de Vino Tinto	CORAZÓN DE TANGO		Croqueta de Arroz con Leche al Cardamomo con corazón de Dulce de Leche
PULPERÍA ALBARIÑO	Calamar gallego tallado relleno con Pimiento de Padrón que contiene la Crema de Albariño			
SIDRERÍA LUR	Carrillera al Vino con Regaliz			
SUITE 22	Pulpo a la brasa sobre revolconas, salsa de Plancton, Ajo Negro y Srisacha	MI TARTA DE CUMPLEAÑOS		Bombón de Chocolate Crocante con Sorpresa
TABERNA EL ESCUDO	Solomillo de Pollo con loncha de Queso, tira de Panceta Ibérica, Cebolla, Salsa de Mostaza, Miel, Crema de Queso y Vino Verdejo Erizante	CAMBERT CON CHOCOLATE		Queso pasado por la plancha, Pera, Chocolate y Mermelada de Fresa
TABERNA LA CÁRCAVA	Tosta con base de Provolone, Migas de Chorizo y Reducción de Tomate acompañado de Cebolla crujiente y Mojo Verde			
TABERNA PRADERA	Carrillera, Almendra, Ciruela, Orejones, Ajo, Cebolla, Zanahoria, Pimentón Dulce, Zumo de Naranjas, Vino de Rueda, Aceite de Oliva, Setas, Tomillo y Orégano			
TABERNA SABOR TAURINO	Brocheta de Pollo escabechado con sus verduritas sobre Tosta de Pan de Verdura			
TRIANA	Lechazo Churro (IGP Castilla y León) escabechado envuelto en una tortita de Trigo			

ESTABLECIMIENTO	DESCRIPCIÓN	NOMBRE POSTRE	MODALIDAD	DESCRIPCIÓN POSTRE
VILLA PARAMESA TAPAS	Ceviche de Sardina, Alga Kombu y Ajo Negro	CASTILLA		Queso de Oveja, Fruta roja, Piñones y Rosquilla
VINOTINTO	Champiñón relleno de estofado de Buey en tempura			
WABI-SABI TABERNA JAPONESA	Taco de Lechuga relleno	WABICAKE		Cupcake
ZAMORA	Esfera de Lechazo guisado frito sobre oblea salada acompañada de Sorbete de Limón			