

TURISMO GASTRONÓMICO



**EDITA:**

Prodestur Segovia Turismo
San Francisco, 32
40001 Segovia
Tel. 921 466 070
www.segoviaturismo.es
info@prodestursegovia.es

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

CARPASARA-soluciones gráficas

IMPRIME

Producciones MIC, S.L.

DEPÓSITO LEGAL

DL SG 219-2025

ENERO 2026

REDES SOCIALES:

Instagram: @turismoprovinciadesegovia
Facebook: Turismo Provincia de Segovia
Twitter (X): @Segoviaturismo
TikTok: @turismoprovinciasegovia
YouTube: Turismo Provincia de Segovia
LinkedIn: Turismo Provincia de Segovia

© Prodestur Segovia Turismo. Reservados todos los derechos.
Prohibida la reproducción total o parcial de la obra, sin autorización expresa de los titulares.

La gastronomía ha sido y sigue siendo, uno de los mayores atractivos de la provincia de Segovia. Apoyada en los excelentes productos agrícolas y ganaderos de la tierra, la cocina segoviana es protagonista destacada en la historia de los fogones, que siempre ha tenido como profesionales a excelentes cocineros. Varios de ellos son hoy referencia en los más prestigiosos establecimientos españoles.

Restaurantes y mesones centenarios mundialmente conocidos son frecuentados por intelectuales, artistas, políticos, deportistas... Su escuela es secundada por cocineros nacionales e internacionales y han tenido excelentes continuadores que hoy, protagonizan la oferta de una cocina tradicional segoviana renovada y puesta al día conforme a los nuevos gustos.

Nuestros establecimientos han incorporado a sus menús una cocina creativa, nueva, de autor. En consecuencia, todas estas cocinas siguen ofreciendo variadas y atractivas cartas.



EMBUTIDOS

Es una industria que nos ofrece productos de la mejor calidad, con un crecimiento notable en los últimos años. Dentro de las preparaciones del cerdo, debido a las famosas matanzas que hoy en día es una fiesta tradicional en muchos municipios de nuestra provincia, se obtienen numerosos productos como: lomo, salchichón y jamones, sin olvidar el chorizo, de tanta fama en la provincia I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) Chorizo de Cantimpalos y las morcillas.

Todos estos artículos de gran calidad han extendido sus productos internacionalmente.



QUESOS Y MICOLOGÍA

Los quesos de Segovia todavía no son muy conocidos a pesar de su buena calidad. En nuestra provincia se fabrican buenos quesos de vaca, oveja y cabra, frescos y curados. Algunos de ellos han sido reconocidos con importantes premios internacionales.

No hay que olvidar la buena calidad de las setas, su abundancia y variedad que cada otoño se recolectan en los bosques y pinares de Segovia. Especies micológicas como el níscolo, boletos o el champiñón entre otras. Con ellas se elaboran recetas de cocina tradicional y nuevos platos imaginativos muy recomendables.



LEGUMBRES Y HORTALIZAS

RECETAS DE LEGUMBRES Y HORTALIZAS



La huerta de Segovia produce extraordinarias legumbres: las lentejas de Armuña, el garbanzo de las fértiles y afamadas tierras de Valseca, las alubias y el judión de La Granja de San Ildefonso, uno de los productos más característicos de la gastronomía segoviana. Otros productos de la huerta segoviana con gran proyección son los puerros, zanahorias, endibias, remolachas, patatas, tomates, guisantes y fresas, siendo especialmente destacadas las que se cultivan en la comarca de El Carracillo. Por otro lado, destaca el cultivo de la achicoria, siendo la villa de Cuéllar la mayor productora del país. Destacamos el gran prestigio a nivel nacional del ajo de Vallelado.

El garbanzo de Valseca, el judión de La Granja y el ajo de Vallelado cuentan con la “Marca de Garantía”.

JUDIONES DE LA GRANJA

8 | Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 1 kg de judiones Marca de Garantía
- 2 orejas de cerdo
- 2 morcillas
- 2 chorizos de Cantimpalos
- 1 cebolla grande
- 2 hojas de laurel
- 5 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimentón dulce

La noche anterior a su preparación, ponemos los judiones en remojo con agua fría. Al día siguiente, comenzamos su elaboración poniéndolos a cocer echando las orejas de cerdo, las morcillas y los chorizos. Una vez rompa el hervor, se va reponiendo el agua consumida con agua fría y dejamos que vuelva a romper. Mientras, en una sartén, echamos aceite de oliva y doramos los ajos, a continuación echamos la harina y el pimentón, seguidamente vertemos agua y removemos bien.

Una vez lo tengamos, lo echamos a los judiones y dejamos cocer aproximadamente unas 2 horas probando el judión hasta que esté tierno.





LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO

/ Receta para 4 - 5 raciones

INGREDIENTES

- 500 gr de lentejas
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 zanahorias
- 2 tomates
- 1 cucharada de tomate frito
- Chorizo de Cantimpalos
- 1/4 hueso de jamón
- Sal
- Pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja de laurel

Picamos la cebolla, los ajos y el pimiento en trozos muy pequeños para que se vayan deshaciendo en la cocción. Pelamos y troceamos las zanahorias en cuadraditos y los tomates los cortamos en cuatro trozos.

En una cazuela, echamos un chorrito de aceite, la cebolla y los dientes de ajo. Sofreímos todo durante 10 minutos para que se mezclen bien los sabores. Añadimos el pimiento, el tomate, las zanahorias y la hoja de laurel. Sofreímos también durante 2-3 minutos. Añadimos el hueso de jamón y una cucharada generosa de pimentón de la Vera. Añadimos las lentejas, removiendo bien para que se mezcle todo bien durante 3 minutos y se impregne del sabor.

Cubrimos con agua fría hasta la totalidad de la olla, con cuidado porque hay que añadir más ingredientes. Dejamos que rompa a hervir lentamente y espumamos. Tras media hora de cocción añadimos la sal y la pimienta al gusto. Añadimos el chorizo y dejamos que se cocine a temperatura media durante media hora removiendo de vez en cuando.

Retiramos el chorizo y el jamón, y dejamos cocinar las lentejas media hora más hasta que veamos que están en su punto a fuego medio/bajo.

ENSALADA DE GARBANZOS

/ Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 1/2 cebolleta grande
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 400 gr de garbanzos Marca de Garantía
- 1 tomate grande
- 2 latas de atún
- 1/2 lata de aceitunas negras
- 1/2 cebolleta grande
- 1 huevo cocido
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de vinagre de vino
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

Comenzaremos con la vinagreta. En un bol cogeremos el vinagre, la sal y la pimienta y mezclaremos bien. Cuando esté disuelta la sal y la pimienta, añadiremos tres partes de aceite de oliva virgen extra y volveremos a mezclar bien.

Cocemos el huevo. Mientras está el huevo cociendo, vamos a ir cortando en trozos pequeños la cebolleta y la añadiremos a la mezcla. Una vez que tengamos el huevo cocido, troceamos en cuadraditos pequeños y lo añadimos también a la mezcla. Removemos con todos los ingredientes para que se vayan impregnando de sabor. Reservamos.

En una fuente grande, vamos a añadir los garbanzos enjuagados y escurridos. iremos añadiendo el resto de ingredientes de nuestra ensalada.

Cortamos en trozos pequeños los pimientos verde y rojo, el tomate, la media cebolleta y las aceitunas. Lo ponemos en la fuente junto a los garbanzos y mezclamos.

Desmenuzamos el atún sin retirar el aceite de la lata. Añadimos a nuestra fuente el aceite e incorporamos el atún. Mezclamos todos los ingredientes.

Solo falta añadir la vinagreta que teníamos reservada a la fuente junto al resto de ingredientes.



CARNES



Segovia ha sido muy importante como cruce de cañadas y cordeles y ha tenido un gran esplendor como centro de esquileo y de fabricación de paños.

Son famosas las preparaciones de asados como pueden ser el lechazo asado o el cochinillo, los más firmes pilares de la gastronomía segoviana.

“La Ruta del Cordero Asado” es una de las arterias del turismo gastronómico de nuestra provincia, que va desde Segovia capital hacia sus maravillosos pueblos como por ejemplo: Torrecaballeros, Turégano, Pedraza, Sepúlveda, Cuéllar, Sacramenia, Riaza, Coca... en todos ellos el lechazo es el plato estrella.

El cordero lechal de Segovia tiene que cumplir unos determinados requisitos muy exigentes. Para garantizar que se alcancen estos requisitos se ha creado la Marca de Calidad del cordero lechal de Segovia, Segolechal. Al igual que el cochinillo, criado en granjas específicas, dedicadas íntegramente a su producción. Su peso oscila entre los 4,5 kg y los 6,5 kg, y su edad no excederá de las tres semanas, y deberá estar señalizado con la Marca de Garantía en una de sus orejas.

En febrero de 2002 se consigue la protección de calidad bajo la Marca de Garantía “Cochinillo de Segovia”. La primera marca de calidad de la provincia de Segovia.

Los restaurantes segovianos ofrecen también excelentes carnes de vacuno y ternera. La oferta se completa con productos de caza menor como: liebres, conejos, perdices, palomas y aves de corral como el pollo y el pato criados con productos naturales. También hay caza mayor, como el jabalí y además disponemos de otras carnes, la de buey y venado, las cuales se presentan en jornadas culinarias dedicadas a dicha especialidad, acompañadas de sabrosos caldos.

Estos productos de primera calidad, han propiciado la aparición de nuevas empresas en el sector gastronómico como es la elaboración de alimentos precocinados, que se consumen en toda la geografía española y se exportan a numerosos países. Estos pueden ser de: cordero y cochinillo, capón, pularda, pato y gallo de corral.

RECETAS DE CARNE

COCHINILLO ASADO AL ESTILO SEGOVIANO

♪ | Receta para 6 raciones

INGREDIENTES

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| • 1 cochinillo Marca de Garantía de Segovia de 4,5 kg - 6,5 kg | • Aceite |
| • Agua | • Manteca de cerdo fresca |
| | • Sal gorda |

Tenemos un cochinillo segoviano de entre 4,5 kg y 6,5 kg que tenga la Marca de Garantía de Segovia, limpio y abierto por la mitad, desde la cabeza hasta el rabo.

En crudo, se le pincha la piel de forma repartida, con ello conseguiremos que no se abombe. Se le echa sal por todo el cochinillo, aceite en las costillas y sobre la piel se untá la manteca. Le ponemos en la bandeja del horno boca abajo, es decir, con la piel hacia arriba. Se echa agua en la bandeja para crear más salsa y se introduce en el horno a unos 180-190 °C unas 2 horas y media hasta que se le vea bien doradito.





COCHIFRITO

8 / Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 1 kg de cochinillo troceado Marca de Garantía de Segovia
- 4 o 5 ajos
- 2 hojas de laurel

Para comenzar, la carne del cochinillo ya debe estar limpia y troceada. La picamos en trozos de más o menos el tamaño de un bocado, alrededor de tres centímetros. Tenemos que intentar que sean parecidos porque si no unos quedarán muy hechos y otros crudos.

Ahora es momento de cocerlos en agua con sal durante unos 20 minutos con las dos hojas de laurel. Lo cocemos a fuego lento durante ese tiempo. Si vemos que no queda del todo tierno podemos dejarlo un poco más.

En una sartén ponemos aceite que cubra bien y sofreímos los ajos. Seguidamente añadimos el cochinillo y doramos bien a fuego fuerte, con cuidado que salta mucho.

CORDERO ASADO

8 / Receta para 4 - 6 raciones

INGREDIENTES

- 2/4 de cordero lechal de 1,2 kg aproximadamente cada uno
- Sal gorda
- 1 vaso de agua

Disponemos de dos cuartos de cordero lechal o lechazo de la marca Tierra de Castilla y León.

Precalentamos el horno a una temperatura alta, de unos 180 °C.

Ponemos los dos cuartos de cordero con las costillas hacia arriba en una cazuela (si es de barro, mejor).

Lo salamos con sal gorda y añadimos 1 vaso de agua.

Lo metemos en el horno durante 1 hora y 15 minutos aproximadamente.

Cuando está hecho por esta parte, se le saca del horno, se le da la vuelta en la cazuela y se salpica otra vez con sal. Si vemos que nos hemos quedado sin agua, le podríamos añadir otro poco.

Lo metemos al horno, y lo dejamos alrededor de 1 hora, hasta que tome un bonito color dorado. De esta manera vamos a conseguir que nos quede bien crujiente y una carne muy jugosa.



OREJAS DE COCHINILLO AL VACÍO Y CRUJIENTES CON SALSA DE ZANAHORIAS DE EL CARRACILLO Y JENGIBRE

↗ / Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 24 orejas de cochinillo Marca de Garantía
- 2 zanahorias de El Carracillo
- 1 puerro
- 1/4 l de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta
- Jengibre fresco
- 1/2 l de aceite de oliva
- 1/2 l de aceite de girasol fresco (utilizamos este aceite para que no absorban las orejas sabor)
- Una bolsa de vacío de cocción

Introducimos las orejas de cochinillo en la bolsa de vacío con sal y pimienta (sellamos la bolsa). Ponemos en el horno al vapor a 75 °C durante 5 horas.

Mientras se cocinan las orejas, troceamos lo blanco del puerro y las zanahorias, ponemos con un chorrito de aceite de oliva a pochar, salpimentamos y añadimos el caldo de verduras, cuando esté pasamos por la Thermomix hasta que quede una salsa muy fina.

Sacamos las orejas de la bolsa de cocción y ponemos a calentar el aceite de girasol en un cazo a 180 °C, freímos las orejas hasta que estén crujientes (2 minutos).

En un plato trinchero ponemos la salsa, rallamos un poco de jengibre y colocamos encima las 6 orejas de cochinillo por ración.



SOLOMILLO DE JABALÍ EN REDUCCIÓN DE VINO DULCE PEDRO XIMÉNEZ

↗ / Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 200 gr de solomillo de jabalí
- Vino tinto
- Pedro Ximénez (un vasito)
- 1 kg de huesos de jabalí
- Cebollas rojas
- 1 manzana
- Pasta brick
- Romero
- Mantequilla
- Maicena
- Mango
- Agua
- Azúcar
- Coñac

Preparamos el fondo poniendo los huesos del jabalí con dos cebollas enteras y agua al horno durante media hora a temperatura de 200 °C. Cuando estén asados los ponemos en una cazuela y flambeamos con coñac, añadiendo 2 litros de agua y ponemos a cocer durante media hora. Preparamos la salsa poniendo media cebolla picada muy fina con un poco de mantequilla en una sartén, cuando esté pochada la cebolla, añadimos un vaso de Pedro Ximénez, dejamos cocer hasta que suelte el alcohol y añadimos un vaso de lo que anteriormente hemos preparado. A esto, añadimos maicena disuelta en agua. Dejamos cocer todo durante 5 minutos aproximadamente y cuando esté un poquito espesa, colamos la salsa con un colador fino o chino. Limpiamos el solomillo de grasa y marcamos a la plancha poco hecho, después añadimos la reducción. Para su guarnición, ponemos un poco de mantequilla en una sartén, pelamos la manzana, la cortamos en taquitos y pochamos un instante. Añadimos el vino tinto (un vasito) con dos cucharadas de azúcar y dejamos cocer 10 minutos.

La pasta brick la rellenamos de mango y freímos en una sartén o freidora.

El solomillo en salsa lo servimos acompañado de esta guarnición, espolvoreado con romero.



PESCADOS



Segovia no dispone de pesca propia, puesto que en nuestros ríos serranos de las cercanas cumbres solo se da la exquisita trucha, de gran calidad y finura en las zonas de Navafría y Valsaín, pero lamentablemente, hoy es muy escaso este producto natural y hay que recurrir a las piscifactorías. No obstante, los restaurantes segovianos disponen de variadas clases de pescado: merluza, rodaballo, bacalao, lenguado, lubina, besugo, emperador... suministrados a diario, como asimismo de mariscos, especialidad de varios establecimientos.

RECETAS DE PESCADO

TRUCHAS AL HORNO

8 | Receta para 1 ración

INGREDIENTES

- Truchas
- Rodajas de limón
- Eneldo seco o fresco
- 3 patatas pequeñas
- ½ pimiento verde y ½ rojo
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en rodajas de un centímetro de grosor. Ponemos en el recipiente del horno un poco de aceite de oliva y las rodajas de patata haciendo una cama. Salpimentamos y metemos al horno a 180 °C durante 15 minutos.

Sacamos las patatas del horno y añadimos las rodajas de pimiento. Añadimos más aceite y sal. Volvemos a meter en el horno durante unos 10 minutos. Terminamos añadiendo las rodajas de tomate y volvemos a hornear unos 5 minutos.

Mientras se hornea, hacemos unos cortes al pescado en su lomo y les metemos unas rodajas de limón. Acomodamos el pescado encima de la verdura y la patata y regamos con un chorrito de aceite, eneldo, los ajos, sal y pimienta. Horneamos durante unos 7 minutos.





BACALAO CONFITADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA EN REDUCCIÓN DE VINAGRETA DE SOJA, MIEL, ANCHOAS Y NUECES

8 | Receta para 1 ración

INGREDIENTES

- Cebolla
- Mantequilla
- Miel
- Soja
- Nueces
- Vinagre de Módena
- Dulce de frambuesa
- Bacalao desalado
- Aceite de oliva virgen
- Anchoas

Confitamos el bacalao lentamente a unos 80 °C en aceite de oliva virgen durante 10 minutos y se reserva.

Pochamos la cebolla con mantequilla, soja y miel y se reserva.

Preparamos una vinagreta con anchoas y nueces, ambas muy picaditas y mezclamos con soja, miel y módena hasta ligar un color y textura densa.

Ponemos la base de cebolla, añadimos el bacalao, cubrimos con más cebolla y rociamos la vinagreta por encima. Por último, adornamos con dulce de frambuesa.

MERLUZA AL HORNO

8 | Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 8 rodajas de merluza (1,5 kg)
- 1 kg de patatas
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra (el necesario para freír las patatas y un poco para la merluza)
- Sal fina y sal gorda (al gusto)

Preparamos la merluza cortada en rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor dejando la parte final de la cola de una pieza.

Le echamos sal gorda al gusto y dejamos que la vaya absorbiendo.

Cortamos la cebolla en juliana. En una sartén, echamos la cebolla con una lámina de aceite de oliva y salamos ligeramente, a fuego medio durante 10 minutos, para que se vaya ablandando y nos quede medio hecha antes de meterla al horno. Reservamos.

Cortamos las patatas en panadera. Las ponemos a freír en aceite bien caliente unos 10 minutos. Reservamos.

Picamos bien finito los ajos y el perejil. En un cuenco, echamos 5 cucharadas de aceite de oliva, los ajos y el perejil y mezclamos bien todo. Reservamos el aliño.

En la bandeja de horno colocamos una base con la cebolla pochada, sobre ella las patatas panadera y finalmente los trozos de merluza. Sobre el pescado vertemos el aliño que tenemos preparado. Horneamos 10-12 minutos a 180 °C.



CANGREJOS DE RÍO AL ESTILO DE SEGOVIA

8 | Receta para 4 raciones

INGREDIENTES

- 24 cangrejos de río
- 1 cebolla picada
- Ajo
- Laurel
- Unos granos de pimienta
- 1 dl de aceite
- Tomillo
- 1 y $\frac{1}{2}$ l de agua

En un cazo se ponen el agua, la cebolla, el aceite, el ajo, el laurel, la pimienta y el tomillo, se reduce a medio litro y se echan los cangrejos refrescados de antemano sin romperlos. Se sazona y se hierve durante 10 minutos. Déjese reposar durante 30 minutos.



OTRAS RECETAS



CHORIZO DE LA OLLA

No damos cantidades, pues se trata de un plato muy simple, constituido por los excelentes chorizos de la comarca que, cubiertos de grasa de cerdo, los naturales del país conservan en sus hogares dentro de ollas que guardan en un lugar fresco.

En el momento de cocinarlos se extraen de la vasija, se cortan en gruesas rodajas y se colocan éstas en una cazuela, junto con un poco de manteca que ha estado en contacto con ellos. Introdúzcase la cazuela en el horno por espacio de 5 minutos.

Este plato reclama a gritos un buen tintorro.



SOPA CASTELLANA

♪ | Receta para 6 raciones

INGREDIENTES

- 100 gr de aceite o manteca de cerdo
- 100 gr de jamón magro picado
- 150 gr de pan del día anterior, en rebanadas. (Si es posible, de hogaza)
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 3 dientes de ajo
- 6 huevos escalfados
- 1 l de caldo o agua
- Unos granos de comino*

En una sartén se funde la manteca o el aceite y se añaden los ajos. Cuando están ligeramente dorados, se les agrega el jamón y las rebanadas de pan. Se fríe durante 2 minutos y se echa el pimentón. Se dora y agrega caldo o agua; luego, se sazona y se vierte en seis cazuelitas de barro. Se escalfan los huevos durante 3 minutos en horno. Sírvase muy caliente.

* Los cominos, si gusta su aroma, se echarán cuando la sopa empiece a hervir.

POSTRES



No hay que perderse los exquisitos dulces que se preparan en la tierra segoviana. El más famoso es el ponche, que con el nombre de "Ponche de Segovia" de cremoso interior y mazapán tostado, se elabora en todos los obradores. También se recomienda saborear: las rosquillas, yemas, dulces de algún convento, florones, sopillos, ciegas, leche frita, torta de chicharrones...y las Delicias de Cuéllar, que han obtenido el premio de Alimentos Artesanos de Castilla y León.

Además de los postres elaborados, al final del verano se pueden degustar frutos silvestres como moras o deliciosas frambuesas que se cultivan en los alrededores de Segovia.

RECETAS DE POSTRES

PASTEL DE SAN FRUTOS

8 | Receta para 12 raciones

INGREDIENTES

- ½ l de agua
- 100 gr de manteca
- 10 gr de sal
- 180 gr de harina
- 7 huevos
- 75 gr de azúcar
- 20 gr de maicena
- 50 gr de nata montada
- 1 vaso de leche
- Vainilla
- Mermelada de manzana
- Nata
- Almendra troceada
- Figura de un pajarito

ELABORACIÓN DE LA BASE

En una cazuela cocer ¼ l de agua, sal y manteca. Añadir 150 gr de harina y remover hasta hacer una pasta. Despues, incorporamos 5 huevos hasta conseguir una textura cremosa. Poner la mezcla en una manga pastelera y echarlo en moldes circulares de aluminio. Hornear 10 minutos a 250 °C. Cuando esté dorado, sacar y dejar enfriar.

ELABORACIÓN DE LA CREMA

Apartamos un vaso de leche con la maicena, 75 gr de azúcar, 2 huevos y la vainilla hasta hacer una papilla que incorporaremos a la leche cociendo y dejamos que vuelva a cocer. Una vez fría; mezclar la nata montada, poner en una manga pastelera y echar a la base. Rociar con azúcar por encima y caramelizar con un soplete. Untar con mermelada de manzana y decorar con almendra troceada y un poco de nata simulando un nido y colocamos el adorno del pajarito.





TIRAMISÚ

8 / Receta para 10 raciones

INGREDIENTES

- 500 gr de queso mascarpone
- 3 huevos
- 300 gr de bizcochitos
- 150 gr de azúcar
- 125 ml de café
- 40 ml de licor de almendra (amaretto)
- Cacao puro

Primero sepáramos en dos boles las claras y las yemas de los huevos. Añadimos la mitad del azúcar a las claras y batimos con la batidora de varillas hasta que queden a punto de nieve. Reservamos.

Añadimos a las yemas el resto del azúcar y sin necesidad de limpiar las varillas, batimos hasta que blanqueen y no se aprecien los granos de azúcar. Añadimos unas cucharadas de queso mascarpone y batimos hasta integrar. Repetimos hasta haber integrado todo el queso mascarpone.

Incorporamos las claras poco a poco y mezclamos con movimientos envolventes hasta terminar con todas las claras y obtener una crema esponjosa y suave.

Vertemos el café sin azúcar y el licor de almendra en un plato hondo. Sumergimos con rapidez, uno a uno, los bizcochitos y los dejamos en la bandeja, uno al lado del otro, hasta cubrir toda la base. Partimos los bizcochitos si es necesario para cubrir todos los espacios. Extendemos la mitad de la crema que hemos preparado con el queso y los huevos por encima de los bizcochitos. Alisamos bien la superficie.

Colocamos otra capa de bizcochitos mojados en el café y cubrimos con el resto de la crema. Dejamos la superficie tan lisa como sea posible. Cubrimos la fuente o molde con un film de cocina y guardamos en la nevera por lo menos durante 6 horas hasta que se asiente.

Retiramos el film con cuidado. Con la ayuda de un colador, espolvoreamos con cacao puro toda la superficie del tiramisú.

PONCHE DE SEGOVIA

8 / Receta para 10 raciones

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

- 75 gr de harina (preferiblemente de Biscuit)
- 3 huevos
- 30 gr de azúcar (se puede agregar un poco de agua para ayudar en la mezcla)

INGREDIENTES DEL MONTAJE

- 1 monda de limón
- Jarabe (agua y azúcar)
- Capa de mazapán
- Canela
- Azúcar glas

INGREDIENTES DEL RELLENO

- ½ l de leche
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de harina (preferiblemente Maicena)
- Yemas de huevo

ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO: Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana y se mete al horno (previamente calentado) durante 10 minutos a 160 °C.

ELABORACIÓN DEL RELLENO: En un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; todo esto se añade a la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

MONTAJE: Se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación otra capa de bizcocho en las mismas condiciones que la anterior, es decir, emborrachada en jarabe.

Una vez constituido el bizcocho final con las citadas capas, se recubre toda la estructura con una fina capa de mazapán y todo esto se espolvorea con azúcar glas, procediéndose al adorno del ponche con la ayuda de un hierro al rojo.





LECHE FRITA

8 / Receta para 10 raciones

INGREDIENTES

- 1 l de leche
- 120 gr de azúcar
- 120 gr de maicena
- 1 piel de limón
- 1 piel de naranja
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ramita de canela
- PARA EL REBOZADO:
- 3 huevos
- 50 gr de harina
- Aceite para freír
- Azúcar para rebozar

Cortamos con pelador unas pieles de naranja y de limón. Apartamos aproximadamente un vaso de la leche y reservamos. Vertemos el resto de la leche en un cazo. Añadimos las pieles de limón y naranja, la ramita de canela, y el azúcar. Ponemos el cazo en el fuego dejando que hierva sólo ligeramente. Lo mantenemos 10 minutos.

Añadimos la maicena a la leche que habíamos reservado y removemos hasta que quede bien disuelta. Incorporamos la vainilla. Colamos toda la leche frita en una cazuela a parte y añadimos la leche en la que hemos disuelto la maicena. Mezclamos bien y lo ponemos al fuego para que espese sin dejar de remover hasta conseguir una textura muy cremosa.

Vertemos la mezcla en una bandeja de plástico para que se enfrie y cubrimos con un film de cocina para evitar que se haga costra. Dejamos enfriar por completo en el frigorífico durante toda la noche.

Cortamos las porciones al tamaño preferido y con cuidado vamos sacándolas de la bandeja.

Rebozamos la leche frita con harina y huevos.

Calentamos abundante aceite en una sartén y freímos las porciones, las vamos dando la vuelta hasta que se doren por todas las caras y retiramos a un plato con papel absorbente.

Por último, justo antes de servir, rebozamos cada porción en azúcar.

FLORONES SEGOVIANOS

8 / Receta para 8 - 10 florones

INGREDIENTES

- Media taza de azúcar glas
- 340 gr de harina
- 4 huevos
- Media taza de agua (125 ml)
- Media taza de leche (125 ml)
- 3 cucharadas de anís, agua ardiente o vino blanco
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de anís molido
- Ralladura de una naranja o de limón
- Aceite de girasol

Ponemos en un bol los huevos, media taza de azúcar glas, el anís molido y la canela molida. Mezclar bien los ingredientes.

Agregamos el agua, la leche y las tres cucharadas del licor que más nos guste. (Anís, agua ardiente o vino blanco). Batimos hasta lograr una mezcla lo más homogénea posible no muy espesa, con una consistencia más bien líquida.

Calentamos el aceite a fuego alto de 3 a 5 minutos. La cantidad de aceite debe de cubrir nuestro molde de los florones. A continuación, metemos nuestro molde en la mezcla, que previamente hemos preparado y dejado en un bol. Ponemos el molde con la mezcla dentro en el aceite caliente, y lo mantenemos hasta que la mezcla se comienza a tornar cuerpo y veamos que se desprende del molde.

Sostenemos el molde hasta que se suelte por completo y lo cocinamos en el aceite, dándolo la vuelta hasta estén dorados por los dos lados. Escurrimos el aceite al sacar cada florón y los ponemos sobre papel de cocina para que absorban el excedente de aceite que pueda quedar.

Finalmente colocamos en un plato o fuente y espolvoreamos con azúcar glas.



BEBIDAS



VINOS

En la provincia se pueden distinguir 3 grandes zonas de importancia vitivinícola:

La D.O. Rueda, situada al noroeste, es una zona especializada en la elaboración de vinos blancos con uva verdejo. Sus bodegas se encuentran en: Aldeanueva del Codonal, Montejo de Arévalo, Nieva y Santiuste de San Juan Bautista.

La D.O.P. Valtiendas tiene vinos elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. Las bodegas se concentran en: Navalilla, Sacramenia y Valtiendas. La D.O. Ribera del Duero produce vinos de gran calidad gracias a los rigurosos procesos de elaboración y control. La provincia cuenta con dos bodegas en: Aldehorno y Montejo de la Vega del Serrezuela.

Los vinos acogidos a la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León son aquellos que se elaboran con la uva que procede de los municipios de la región.

LICORES

Otra imagen emblemática de Segovia es la del anís La Castellana, licor que se fabrica desde hace más de cien años. Más recientemente en Palazuelos de Eresma se empezó a fabricar whisky, que se comercializa con la marca Whisky DYC. Después está "Bravo", una bebida que representa la ciudad de Segovia, un licor premium basado en la esencia del ponche segoviano, postre que abandera el menú típico segoviano y los licores artesanos Los Pinares que se elaboran en el pueblo segoviano de Samboal dentro de la comarca "Tierra de Pinares".

AGUA

En la falda de la Sierra de Guadarrama se envasa el agua mineral Bezoya.

CERVEZAS ARTESANALES

Son deliciosas las cervezas elaboradas de forma artesanal, amables, naturales y excelentes, utilizando materias primas y equipos de calidad, producidos lo más cerca posible de nuestro entorno.

MARCAS DE GARANTÍA Y OTROS

"ALIMENTOS DE SEGOVIA"

La marca comercial 'Alimentos de Segovia' es un distintivo que da cabida a todos los alimentos de calidad que se produzcan y/o elaboren y/o transformen en la provincia de Segovia, con el fin de llevar a cabo su promoción bajo una misma seña de identidad, así como de los establecimientos hosteleros y de comercio de alimentación, que utilicen o vendan, respectivamente estos productos.

"Alimentos de Segovia" pretende ser un motor de promoción provincial a través del apoyo e impulso del sector agroalimentario de la provincia que cumpla con ciertos estándares y requisitos de calidad, tanto en sus procedimientos como en sus elaboraciones. Se trata de un sello distintivo que implica una pertenencia geográfica y distintivo de calidad.

Actualmente forman parte de la marca alrededor de 350 socios, que aportan una gran variedad de productos a la despensa agroalimentaria de nuestra provincia.

www.alimentosdesegovia.com
Tel. 921 429 559



ASOCIACIÓN "AJO DE VALLELADO"

La asociación para la promoción del Ajo de Vallefaldo formada por 24 socios fue creada con la finalidad de poner en valor las numerosas cualidades del ajo; un ajo blanco y brillante, de textura crujiente y aromática y muy persistente en la boca, distinguiéndose por su uniformidad y el gran tamaño de sus dientes. No están adosados como en otras variedades, por lo que son más fáciles de separar y limpiar. Asociación "Ajo de Vallefaldo".

Tel. 617 057 618



ALIMENTOS ARTESANALES CYL

La artesanía alimentaria en Castilla y León es una actividad económica reflejo de nuestra propia historia; un testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de esta Comunidad.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Roza nuestra provincia en su extremo norte. La variedad predominante es la de tempranillo, admitiendo también en menor producción las variedades cabernet-sauvignon, merlot, malbec, garnacha y albillo. La puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador, han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

www.riberadelduero.es
Tel. 947 541 221



D.O. RUEDA

Situada al noroeste, en la Campiña Segoviana y la de mayor tradición en nuestra provincia. Se trata de la denominación de origen vitivinícola más antigua de Castilla y León del año 1980, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona, la uva verdejo.

www.dorueda.com
Tel. 983 868 248



D.O.P.
Vino de Calidad
de Valtiendas

D.O.P. VINOS DE CALIDAD DE VALTIENDAS

Es la más joven y está situada en el extremo norte. Actualmente las bodegas de la zona se concentran en Valtiendas, que da nombre a estos vinos segovianos, elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. La Asociación Profesional de Uva y Vino de Valtiendas fue creada en 2004.

www.navaltallar.com
Tel. 91 676 24 61



I.G.P. CHORIZO DE CANTIMPALOS

La I.G.P. Chorizo de Cantimpalos surgió como necesidad de protección de un producto típico de la zona, originario de toda una comarca que le ha dado nombre, esta marca además de garantizar la protección del Chorizo de Cantimpalos, fomenta los hábitos de consumo tradicionales, lo promociona a nivel nacional e internacional y defiende los intereses de los operadores integrantes de la I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida).

www.chorizodecantimpalos.org
Tel. 921 143 450



I.G.P. LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Segolechal nace con la inquietud de los productores de lechazos, comercializadores, mayoristas, mataderos, carniceros, hosteleros que incluyen esta asociación por dotar de reconocimientos de calidad a nuestro lechazo.

El lechazo se obtiene de razas autóctonas cuya perfecta adaptación al medio y sistema de crías tradicionales, respetando el medioambiente, es lo que hace que tenga una calidad excelente.

En Segovia, se ha creado la asociación para la Promoción del Lechazo de Segovia "Segolechal" para salvaguardar, promocionar y comercializar el Lechazo de Castilla y León en nuestra provincia.

Tel. 921 520 827 / 659 106 247
www.igplechazodecastillayleon.es



JUDIÓN DE LA GRANJA

Esta legumbre cuenta con la Marca de Garantía "Juditón de La Granja" desde 2013.

La Marca pretende continuar promoviendo la conservación, rehabilitación, recuperación y puesta en valor de este producto como elemento decisivo en el desarrollo local y provincial.

Este distintivo de calidad, ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina de la variedad Phaseus coccineus, blancas, largas, sanas y enteras destinadas al consumo humano.

www.eljudion.lagranja-valsain.com
Tel. 921 470 018



MARCA DE GARANTÍA DEL GARBANZO

La calidad del garbanzo de Valseca es conocida desde hace siglos. No en vano, existen referencias a este producto en el Diccionario de Pascual Madoz del s. XIX. Un garbanzo color blanco-crema, gordo y de textura suave y mantecosa. Con esta iniciativa que ha culminado en la concesión de la Marca de Garantía, se pretende un reconocimiento y se sientan las bases para la preservación de sus cualidades.

Tel. 921 493 155



MARCA COLECTIVA DEL TOMATE DE MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS

Los tomates de Martín Muñoz de las Posadas han conseguido el visto bueno de la Oficina Española de Patentes al Reglamento de Uso de la Marca Colectiva, en las variedades tradicionales de Tomata, De Río o de Río Liso.

www.tomatesdemartinmunoz.org

Tel. 625 641 112



I.G.P COCHINILLO DE SEGOVIA

El cochinillo de Segovia tiene toda la garantía de que se cría exclusivamente en la provincia de Segovia, pasando estrictos controles de calidad, cada uno de ellos portando identificadores de la Marca de Garantía Cochinillo de Segovia. Este marchamo asegura una trazabilidad controlada y de calidad del producto.

Asociación para la Promoción

del Cochinillo de Segovia (PROCOSE)

www.cochinillodesegovia.es

Tel. 921 431 861



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA CYL

Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León
CAECyl

eco@caecyl.es

Tel. 983 342 640



SABOREA SEGOVIA

Integrada en Saborea España, se erige como un Club de Producto con proyección internacional en el que forman parte el Ayuntamiento de Segovia, la Empresa Municipal de Turismo, Prodestur Segovia Turismo, Alimentos de Segovia, estos dos últimos pertenecientes a la Diputación de Segovia y Hotuse (Asociación de Empresarios de Alojamiento, Hostelería y Turismo de Segovia).



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

La Denominación de Origen Vinos de la Tierra de Castilla y León surge a raíz del impulso de grandes bodegueros tradicionales, esta D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León posee una gran cultura del vino, probablemente la más rica de la península, ya que en su haber, encontramos bodegas de más de cien años, sus vinos destacan por la calidad y por una gran materia prima, rica en variedades de uvas diferentes, como pueden ser las variedades de uvas blancas como la Verdejo, o las variedades Tempranillo, Tinta de Toro y Prieto picudo entre otras.

Esta clasificación de vinos de la Tierra de Castilla y León nace con la intención de amparar a vinos, bodegueros y bodegas de calidad que no se encuentran amparadas en ninguna otra Denominación de Origen en todo el territorio castellanoleonés.



CONVOCATORIAS GASTRONÓMICAS

ENERO

- Matanzas Populares
BERCIAL
NUEVA SEGOVIA

FEBRERO

- Festival Gastronómico del Arroz
Rte. La Matita
COLLADO HERMOSO
- Jornadas del Lechazo de Sacramenia (Finales de febrero-primeros de marzo)
Rte. Asador Maribel
- Jornadas Gastronómicas de la Trufa Melanosporum
Rte. Casa Silvano – Maracaibo
- Matanza Popular
FUENTERREBOLLO

MARZO

- 5 Días de El Dorado
- Cocido Popular
MARUGÁN
- Jornadas del Cordero Lechal
RIAZA
- Jornadas del Lechazo de Sacramenia
Rte. Asador Maribel
- Jornadas Gastronómicas de la matanza
Rte. El Portón de Javier
MARUGÁN
- Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros
EL ESPINAR

- Matanzas Populares
CARBONERO EL MAYOR
COCA
MARTÍN MIGUEL
MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS
NAVA DE LA ASUNCIÓN
SAUQUILLO DE CABEZAS
VALVERDE DEL MAJANO

ABRIL

- Concurso de la Tapa de Primavera
LA LASTRILLA
- Feria del Chorizo
CANTIMPALOS
- Feria del Vino y el Queso Segoviano
SEPÚLVEDA
- Fiesta de la Rosquilla
FUENTERREBOLLO
- Jornadas de Exaltación del Bacalao
Rte. El Rincón del Tuerto Pirón
CABAÑAS DE POLENDOS
- Ruta de la Tapa de Primavera
PALAZUELOS DE ERESMA

MAYO

- Certamen de Exaltación del Garbanzo
VALSECA
- Feria de Artesanía y Gastronomía
LA LOSA
- Jornadas del Jamón Ibérico
Eresma
COCA



- Rally de la Tapa y Caña
Briquera
CANTALEJO

- Ruta Provincial de Tapas Diversas

JUNIO

- Concurso de Tapas de las Ferias y Fiestas de San Juan y San Pedro
- Día Mundial de la Tapa
- Feria de la Cerveza Artesana SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA
- Festival Gastronómico del Parro
Rte. La Matita
COLLADO HERMOSO
- Semana de Cocina Segoviana

JULIO

- Feria de Alimentación y Artesanía "Feria del Ajo"
VALLELADO
- Feria de Artesanía y Alimentación "Vilorio Sierte"
CANTALEJO
- Feria de Cerveza Artesana Binanal
SEBÚLCOR

AGOSTO

- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria del Tomate MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS
- Feria de Artesanía y Alimentación FUENTERREBOLLO
- Judiada de La Granja LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO
- Mercado de la Miel TEJARES DE FUENTIDUEÑA

SEPTIEMBRE

- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria Alimentos de Segovia PALAZUELOS DE ERESMA
- Caravana de Alimentos de Segovia - Nordeste Bang Fest SEBÚLCOR
- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria de la Vendimia VALTIENDAS
- Degustación Popular del Cocido
Rte. El Rincón del Tuerto Pirón
CABAÑAS DEL POLENDOS

- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Feria del Jamón
- Jornada Técnica del Garbanzo VALSECA
- XIX Feria del Cocido y el vino CABAÑAS DE POLENDOS

OCTUBRE

- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria de la Hojuela y el Florón ABADES
- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria del Garbanzo LABAJOS
- Concurso de Tapas SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA
- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Jornadas Micológicas FUENTERREBOLLO

- Jornadas de Setas
Rte. Casa Silvano – Maracaibo

NOVIEMBRE

- Caravana de Alimentos de Segovia - Feria del Ganado y Alimentos NAVAFRÍA
- Certamen Pincho y Tapa Medieval PEDRAZA
- Jornadas Gastronómicas de Caza
Rte. La Matita
COLLADO HERMOSO
- Jornadas Gastronómicas de Setas
Rte. El Portón de Javier
MARUGÁN
- Jornadas Micológicas CHATÚN
- Jornadas Micológicas CUÉLLAR
- Jornadas Micológicas FUENTERREBOLLO

- Jornadas de Setas
Rte. Casa Silvano – Maracaibo

- Jornadas de Tapas Micológicas "Villa de Sepúlveda"
SEPÚLVEDA

- Otoño Enológico
Fundación Caja Rural
- Tapa DeCuchara

DICIEMBRE

- Feria Agroalimentaria SACRAMENIA
- Feria de Alimentación y del Regalo FUENTEPELAYO
- Feria del Queso y del Vino LA LOSA
- Jornadas de Tapas Navideñas "Sepúlveda Sabor a Navidad"
SEPÚLVEDA
- Ruta de la Tapa de Otoño (entre octubre y noviembre)
PALAZUELOS DE ERESMA
- Tapas Calientes por San Andrés CANTALEJO

OTRAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

- Buscasetas (noviembre)
- De Tapas por Castilla y León
- Fiesta Gastronómica de la Matanza (enero, febrero, marzo y abril)
Rte. La Venta Vieja
ORTIGOSA DEL MONTE
- Food Trucks (mayo)
- Jornadas Gastronómicas "12 Meses 12 Tapas 12 Vinos" (un fin de semana al mes)
COCA
- Jornadas Gastronómicas "Cocinando los Quesos de Castilla y León" (abril)
- Jornadas del Puchero (enero, febrero y marzo)
- Semana de Cocina y Jóvenes Cocineros (sin fecha concreta)



NUESTRAS PUBLICACIONES

COLECCIÓN DE PRODUCTOS

- Deporte y Aventura
 - Turismo Activo
 - Turismo de Senderismo
 - Fichas de Senderismo
 - Camino de Santiago desde Madrid
 - Camino de San Frutos
 - Cicloturismo
- Pedaleando por Segovia
- Rutas por Carretera
- Rutas BTT
- Fichas BTT

Segovia, Provincia Arqueológica

- Turismo de Eventos
- Turismo Familiar
- Turismo Geológico
- Turismo Industrial
 - Plano de Artesanos de la Provincia
 - Turismo Enológico
 - Turismo Gastronómico**
 - Turismo Patrimonio Industrial
- Turismo Monumental

Turismo Religioso

Turismo de Congresos y Reuniones

Observación de la Naturaleza

- El Pequeño Gigante de la Sierra
- El Bosque Doméstico
- Testigos de Otro Tiempo
- El Señor de las Aguas

Parques Naturales y Nacional

VÍDEOS

- Turismo de Segovia. De todo para todos
- Segovia. Tierra de Culturas

LOCALIDADES

- Aguilafuente
- Arcones
- Ayllón
- Cabañas de Polendos
- Cantalejo
- Carbonero el Mayor
- Coca
- Collado Hermoso
- Cuéllar
- El Espinar
- Fresno de Cantespino
- Fuentidueña
- La Granja de San Ildefonso
- Maderuelo
- Martín Muñoz de las Posadas
- Navarrá
- Navas de Oro
- Pedraza
- Prádena
- Riaza
- Sacramenia
- Santa María La Real de Nieva
- Sepúlveda
- Torrecaballeros
- Turégano
- Villacastín



OTROS PLANOS Y FOLLETOS

- Turismo de Estrellas
- Encierros Camprestes
- Horario de Monumentos
- Mapa de la Provincia
- Museo Etnológico de Bercial
- Museos de Otoños de Benjumea
- Plano de Recursos Turísticos
- Ruta de Isabel La Católica
- Ruta de San Medel
- San Vicente Ferrer
- Segovia, Patrimonio de la Humanidad
- Segovia, Provincia de Cine
- Turismo Segovia



OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

CAPITAL

PRODESTUR SEGOVIA TURISMO
San Francisco, 32
40001 Segovia
Tel. 921 466 070
www.segoviaturismo.es
info@prodesturstursegovia.es



ESTACIÓN DEL AVE

Estación Segovia-Guiomar
Po. Campos de Castilla, s/n
40006 Segovia
Tel. 921 447 262
informacion.ave@turismodesegovia.com



CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES
Azoguejo, 1
40001 Segovia
Tel. 921 466 720 / 21 / 22
www.turismodesegovia.com
www.turismocastillaleon.com
info@turismodesegovia.com

APROGUI ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE GUÍAS
Tel. 636 444 892 / 620 643 904
aproguisegovia@gmail.com

ASOCIACIÓN DE GUÍAS OFICIALES DE TURISMO DE SEGOVIA
Tel. 675 863 687
www.guiasdeturismodesegovia.es
info@guiasdeturismodesegovia.es

OTROS PUNTOS DE INFORMACIÓN

LA MURALLA
Pl. del Socorro, 2 y 3
40001 Segovia
Tel. 921 461 297
www.redjuderias.org



ESTACIÓN DE AUTOBUSES
Po. Ezequiel González, s/n
40002 Segovia
Tel. 921 436 599
informacion.estacion@turismodesegovia.com

TAXIS
RADIO TAXI
Tel. 921 445 000
www.radiotaxisegovia.es

OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

PROVINCIA

AYLLÓN

Palacio de Vellostillo, 1
40520 Ayllón
Tel. 921 553 916 / 680 717 278
www.ayllon.es
turismo@ayllon.es

NAVAFRÍA

El Mayo, 3
40161 Navafria
Tel. 682 156 236
www.navafria.es
oficinadeturismonavafria@gmail.com

COCA

Avda. Banda Música, s/n
(Frente al Castillo)
40480 Coca
Tel. 661 334 590
www.ayuntamientodecoca.com
turismo@coca.es

PEDRAZA

Real, 3
40172 Pedraza
Tel. 921 508 666
www.pedraza.es
turismo@pedraza.es

PRÁDENA

Virgen del Rosario, s/n
40165 Prádena
Tel. 674 146 726
www.pradena.es/turismo
turispradena@hotmail.com

RIAZA

Pl. Mayor, 1 (Edif. Ayto.)
40500 Riaza
Tel. 921 550 430
www.riaza.es
oficinaturismo@riaza.es

SEPÚLVEDA

Pl. del Trigo, 6
40300 Sepúlveda
Tel. 921 540 425
www.turismosepulveda.es
turismo@sepulveda.es

TURÉGANO

Pl. de España, 19
40370 Turégano
Tel. 634 460 215
www.turegano.es
castilloturegano@gmail.com



LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO

Po. de los Dolores, 1
(Edificio del Ayuntamiento)
40100 La Granja de San Ildefonso
Tel. y Fax. 921 473 953
www.turismorealsitiodesanildefonso.com
info@turismorealsitiodesanildefonso.com

MADERUELO

De Arriba, 5
40554 Maderuelo
Tel. 648 453 818
www.maderuelo.com
turismaderuelo@gmail.com

VILLACASTÍN

Pl. Mayor, 1 (Junto al Ayuntamiento)
40150 Villacastín
Tel. 921 198 547
www.villacastin.es
turismovillacastin@gmail.com

GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL

AIDESCOM. Campiña Segoviana

Tel. 921 594 220
www.aidescom.org

HONORSE. Tierra de Pinares

Tel. 921 143 422
www.tierradepinares.es

CODINSE

Tel. 921 556 218
www.codinse.com

SEGOVIA SUR

Tel. 921 449 059
www.segoviasur.com

TURISMO GASTRONÓMICO



Diputación
de Segovia

921 113 300

www.dipsegovia.es



921 466 070
www.segoviaturismo.es



Junta de
Castilla y León

www.turismocastillayleon.com