

Horno de asar Manrique



Restaurante / Bar 2 tenedores

Cocinero: Alejandro Manrique

Ubicado en un antiguo edificio del siglo XIX, que fue cuartel de la Guardia Civil, el Restaurante abrió al público en el año 1981, y desde entonces sus fundadores (Alejandro Manrique y Concepción Muncio) continúan ofreciendo a sus clientes "buen hacer y mejor comer", fundamentado en los asados. La apuesta principal del restaurante es el cordero lechal castellano y el cochinillo segoviano asados en horno de leña, a la manera tradicional. Sus carnes de excelente calidad avaladas por marcas de garantía como Tierra de Sabor e incluida en la IGP del Lechazo de Castilla y León. Disponen de una ganadería propia para la producción de cordero lechal, que se puede visitar. La carta propone una serie de platos tradicionales del entorno segoviano y de Castilla y León, junto a especialidades de barra para tapear.

Dirección

Carretera N-110 km 173. Sotosalbos. 40170 Segovia.

Teléfono: 921 403 066

Página Web: <https://www.manriquesotosalbos.es/>

Plazas

Total plazas: 100

Plazas en Mesa: 100

Destacado

Relación con código Tema/Subtema

:

gastronomia_enoturismo

Fotografía Sugerencia media resolución (641x424px)

Horno de asar Manrique

