

El Lagar



Restaurante / Bar 2 tenedores

Cocinero: José Andrés Zapatero

Marcas de calidad:

- Asadores de Lechazo de Castilla y León

El horno de leña es el elemento más típico y representativo del restaurante, donde el plato principal es el lechazo asado, no faltan otro tipo de carnes en una variada carta con muchas sugerencias e igualmente pescados a la brasa y platos de cocina moderna. Todos estos platos pueden acompañarse con alguna de las de 450 referencias de vino que se conservan en la bodega histórica, la mayoría de La Ribera del Duero. Precisamente el restaurante está sobre una bodega subterránea del siglo XV, musealizada que puede visitarse. Se puede comer en los dos salones que tiene el restaurante o en la barra y las mesas de la entrada, todo decorado en estilo castellano.

El restaurante tiene está recomendado por importante guías como Michelin, Repsol o la Guía de los mejores restaurantes de España.

Dirección

Calle Isilla, 18. Aranda de Duero. 9400 Burgos.

Teléfono: 947 510 683

Fax: 947 504 316

Email: restaurante@lagarisilla.es

Página Web: <https://www.lagarisilla.es/restaurantes/el-lagar-de-isilla/>

Apertura

TODO EL AÑO

Plazas

Total plazas: 256

Plazas en Mesa: 196

Servicios

Instalado en Inmueble con Otros Usos

Calefacción

Fax

Zona de Interés Turístico

Teléfono

Rústico

Sitio Céntrico

Fotografía Sugerencia media resolución (641x424px)

El Lagar

