

Bienvenidos a La Era de Brieva

Escrito por Administrador

Martes, 09 de Julio de 2013 16:50 - Actualizado Viernes, 02 de Febrero de 2024 09:45

En el corazón de la ruta del cordero, entre Torrecaballeros y Turégano, a 15 minutos de Segovia, se encuentra Brieva, un remanso de paz que aún conserva el encanto tradicional de los pueblos castellanos y en este singular pueblo inicia una nueva andadura el Restaurante Asador La Era de Brieva.

El Restaurante Horno de Asar La Era de Brieva comienza esta nueva etapa con unas bases fundamentadas en la cocina tradicional de calidad, cuidando al detalle, no solo la calidad y temporada de los ingredientes utilizados, sino también los tiempos de cocción o asado y sobre todo la atención en su encantador comedor.

De esta manera, encontramos entre la oferta del Restaurante Asador La Era de Brieva platos típicos del recetario tradicional castellano, carnes rojas a la piedra, el Arroz con Bogavante y los inevitables asados en el horno de leña, alcanzando tanto el cordero lechal como el tradicional cochinitillo segoviano las más altas cotas de calidad que se pueden encontrar por estas tierras..

----- Y a diario, cada día un guiso

día que no vienes, guiso que te pierdes.

Esta semana te has perdido:

Verdinas con choco

Bienvenidos a La Era de Breiva

Escrito por Administrador

Martes, 09 de Julio de 2013 16:50 - Actualizado Viernes, 02 de Febrero de 2024 09:45

Morretes con boletus

Caldereta de bacalao

Careta de cerdo cocida a la parrilla

Asadurilla de lechal