

Bienvenidos a La Era de Brieva

Escrito por Administrador

Martes, 09 de Julio de 2013 16:50 - Actualizado Martes, 09 de Julio de 2013 17:21

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 los platos más típicos del recetario tradicional castellano, los pescados de temporada, las carnes rojas procedentes de Asturias presentadas en diferentes cortes y tocadas en los fogones con maestría, el Arroz con Bogavante y los inevitables asados en el horno de leña, alcanzando tanto el cordero lechal como el tradicional cochinillo segoviano las más altas cotas de calidad que se pueden encontrar por estas tierras..

El Restaurante Asador La Era de Brieva, dispone a su vez de un acogedor espacio destinado a bar donde el visitante podrá tomar un aperitivo antes de la comida acompañado de una de sus riquísimas tapas o un digestivo posterior que acompañe la sobremesa.

También dispone de menús para grupos bajo contratación previa.