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 cochinillo segoviano las más altas cotas de calidad que se pueden encontrar por estas tierras..

-------- Y a diario, cada dia un guiso

dia que no vienes, guiso que te pierdes.

Esta semana te has perdido:

Rabitos de Ibérico con boletus

Judioens con pulpo

Congrio en salsa

Merluza a la cazuela

Verdinas con gambas rojas

Fabada Asturiana