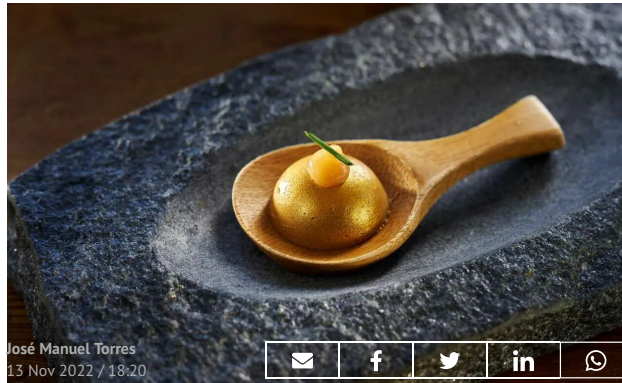


GASTRONOMÍA

Dónde comer en Palencia: 5 restaurantes para enamorarse

La variedad y calidad de productos que muestra la cocina castellano-leonesa se luce con determinación y buen hacer en algunos de los mejores restaurantes de Palencia



Del clasicismo a la innovación, estos son los mejores restaurantes de Palencia. Foto: Terra Palencia.

En la llanura de la Tierra de Campos, a orillas del río Carrión, en Castilla y León, deslumbra impertérrita la **belleza de Palencia**, ciudad que bien merece una escapada de fin de semana para recorrer monumentos como su **catedral**, no sin razón llamada “**La bella desconocida**”, pasear por la **Calle Mayor** y disfrutar de su generosa propuesta de restauración, con re
ineludible **lechazo**, que se prepara **asado**
al horno de leña.

La gustosa **cecina**, el jamón de Villarramiel, la morcilla artesanal de Villada, los típicos hojaldres palentinos, las alubias de Saldaña y los garbanzos de Tierra de Campos, los pimientos de Torquemada, así como la ternera de Cervera y de la montaña palentina son otros de sus productos destacados, entre los que no hay que olvidar los **quesos artesanos de leche cruda** elaborados con leche de oveja churra, que se pueden compartir con los vinos de las Denominaciones de Origen Arlanza y Cigales.

Todos estos alimentos los podrán encontrar transformados en sabrosas elaboraciones en algunos de los **mejores restaurantes de Palencia** como Ajo de Sopas, Terra Palencia, Casa Pepe's, Restaurante Asador La Encina y La Barra de Villoldo.



Los platos de Ajo de Sopas son creativos y muy gustosos. Foto: caraAcara.

—> [Leer más: **Dónde comer en León: 5 restaurantes imprescindibles**](#)

Ajo de Sopas: cocina sobresaliente

En el número 25 del céntrico y popular Paseo del Salón, junto a la avenida República Argentina, descubrimos uno de los restaurantes más apreciados de la capital palentina: [Ajo de Sopas](#).

Con un sol de la Guía Repsol en 2022, está regentado por **Alberto Soto**, chef enamorado profundamente de la gastronomía de su tierra que fue nombrado **Mejor cocinero de Castilla y León 2014** por la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación.



Alberto Soto es uno de los grandes chefs de Palencia. Foto: caraAcara.

La cocina de Soto y su equipo discurre por la senda del **respeto total por una materia prima local** de incuestionable calidad. También por su acercamiento al recetario clásico al que imprime una **llamativa vuelta de tuerca** para imaginar platos en los que las nuevas técnicas son fiel reflejo de una atinada apuesta por una culinaria sabrosa y atrevida.

La **carta varía en función de la temporada**, y es distinta según los diferentes espacios. En la barra y la terraza se presentan platos de picoteo divertidos y gustosos como el **gofre de morcilla de Villada**, que viene acompañado de confitura de pimiento de Torquemada y una mouse de queso ahumado, el más que correcto **dim sum de lechazo** o los muy recomendables **raviolis de patata trufada** sobre migas de bacón.

Ya en el interior del espacioso restaurante, que cuenta con una decoración muy elegante, Alberto Soto brinda a los comensales la posibilidad de probar el **Gran Menú Ajo de Sopas**, con 8 pases por **55 euros**. Muy gustoso el **lechacito pibil**, el **carpaccio de bacalao** con queso de oveja palentino al pesto o el **pichón de Tierra de Campos** con chutney de nabo-manzana y su paté, entre otras exquisiteces.



Ajo de Sopas es uno de los restaurantes más apreciados de Palencia. Foto: caraAcara.

En cuanto a la carta de vinos, la oferta es amplia y denota conocimiento. Vinos blancos, rosados y tintos de toda España, con especial atención a los vinos de la tierra.

Por último, dos recomendaciones esenciales: reserven siempre mesa y no vayan con prisas porque en Ajo de Sopas hay que tomarse su tiempo para disfrutar convenientemente de una cocina de altura.

Un chef que despunta: Terra Palencia

Nos encarrilamos ahora a otro de los grandes templos de la gastronomía castellanoleonesa: [Terra Palencia](#), ubicado en el corazón de la ciudad, en la calle Pedro Fernández del Pulgar, muy cerca de la conocida plaza de San Miguel.

Premiado con un sol Repsol en 2021 y seleccionado como [Bib Gourmand](#) por la Guía Michelin en el mismo año,

Terra Palencia es el lugar de trabajo del joven cocinero **Roberto Terradillos**, que tras su paso por restaurantes como El Celler de Can Roca, Akelarre, El Ermitaño, o el famoso Fat Duck by Heston Blumenthal de Londres volvió a su tierra natal para centrarse en Terra Palencia.



Roberto Terradillos es un cocinero muy reconocido en Palencia. Foto: Lucas Caraba.

Es un proyecto muy personal en el que Terradillos ha recopilado todo lo aprendido para crear una cocina en la que **se visibilizan sus orígenes**, así como su consideración y certero homenaje al recetario tradicional palentino. Para ello, se surte de una gran materia prima de productores locales, con los que tiene una relación muy directa. “Creo que es la única manera de conseguir un buen producto, fresco y en las condiciones óptimas”, afirma.

La cocina de Roberto Terradillos es **perceptiva y muy creativa**, concebida con una fuerte impronta tradicional, con la siempre incesante búsqueda de una **identidad local** que desarrolla con los más selectos productos de temporada.

PUBLICIDAD

Los que se han cuestionado

Cervezas 1906 recomienda el consumo responsable.

Descubre La Escalera 1906
Un experimento para una inmensa minoría que quiere pensar por sí misma.

[Ver vídeo](#)

Inspired by invbee

Hay un **Menú Degustación** de 7 pases por **53,95 euros**, con opción a maridaje con 6 vinos por 19,20 más. Otro menú denominado Clásico de 6 pases por 45,95 euros y 16,00 más si se desea maridarlos con 5 vinos, y finalmente, el **Menú Gastronómico**: 5 pases por 39,95 euros, y 12,80 más si se quiere compartir con 5 vinos.

Para aquellos que no dispongan de mucho tiempo, pero quieran comer bien, Terra Palencia ofrece de martes a viernes al mediodía, el **Menú de Mercado (4 pases) por 24,50 euros**, que incluye además agua, pan, 1 copa de vino y postre o café.



Terra Palencia es uno de los mejores restaurantes de Palencia. Foto: Terra Palencia.

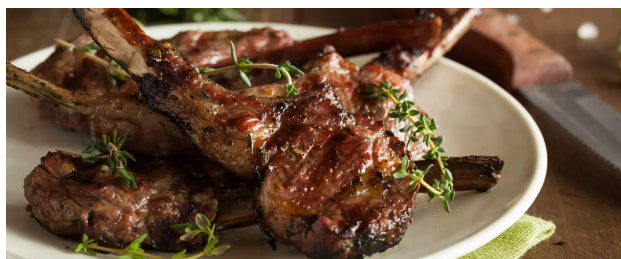
Entre sus aciertos, destacan los **judiones de la comarca con bacalao**, boletus y espinacas, el **jarrete de ternera palentina entreasada** con su jugo al vino tinto y coliflor asada, o el bacalao confitado con guiso de oreja de cerdo y aceite de cebollino.

A una gran experiencia gastronómica le acompaña una **carta de vinos extensa** y un servicio formado por un equipo humano altamente cualificado, atento y profesional.

Producto y clasicismo en Casa Pepe's

Un espacio único para conocer de primerísima mano la mejor cocina castellana tradicional y casera es, sin género de dudas, [Casa Pepe's](#), un restaurante clásico muy popular y reconocido entre los palentinos.

Emplazado en el centro de la ciudad, en la avenida Manuel Rivera, es un negocio que dispone de **tres espacios** diferenciados: terraza, bar y restaurante. Y en todos ellos se disfruta de una gastronomía de máxima calidad concebida con materias primas llegadas desde todos los puntos de Castilla y León, pero también de otros lugares de España, con especial atención al **producto gallego** (mariscos y pescados).



No hay que perderse las chuletillas de lechazo de Casa Pepe's.

Hay dos tipos de carta en Casa Pepe's; una para disfrutarla en la terraza y en el bar, y otra, destinada al restaurante. La primera ofrece una acertada **selección de chapatas** con ternera y lomo, torreznos, callos guisados,

manillas de lechazo estofadas, rabo de buey, y otras delicias.

En cuanto al restaurante, por el que no parece haber pasado el tiempo, está decorado con arcos de piedra, sillería y mesas en maderas nobles, vigas rústicas y faroles.

Aquí se come (y muy bien) a la carta. Destacan los platos elaborados con **verduras de la huerta palentina** como la ensalada de Torquemada, la menestra palentina de verduras, o el gustoso Pisto Pepe's. También una buena selección de **sopas y guisos clásicos** como la sopa especial de trufa o el siempre demandado pollo de corral guisado.



Casa Pepe's es un clásico en Palencia. Foto: Casa Pepe's.

En cuanto a las carnes, Casa Pepe's es el espacio indicado para probar los **mejores cortes de ternera palentina**, así como para deleitarse con el **lechazo asado** (siempre por encargo), o con las chuletillas de lechazo.

Además, dispone de una muy buena selección de pescados frescos (lubina, rodaballo gallego, besugo, atún rojo de Barbate...), y grandes **tesoros de las rías gallegas** como: almejas de Carril, percebes, langostas, bogavantes, centollas, y otros.

Carta de vinos muy bien provista y servicio amable y competente, acompañan a una experiencia culinaria que deja satisfecho al comensal porque se adivina empeño y dedicación por agradar al cliente ofreciéndole los mejores productos del mercado. **Precio medio: 45/50 euros.**

El mejor lechazo al horno está en La Encina

Ahora es el momento de ir hasta el número 2 de la calle Casañé para deleitarnos con la asentada cocina tradicional que el matrimonio formado por **Alberto Sánchez y Cirina González**, junto a su hijo Alberto, ofrecen en el [Restaurante Asador La Encina](#).



Siempre hay que pedir el lechazo al horno en el Restaurante Asador La Encina.

Es un negocio de restauración que **abrió sus puertas en 1990** y, más de 30 años después, continúa ofreciendo una espléndida cocina castellana.

El comedor ocupa un espacio amplio y acogedor que invita a disfrutar con muchas de sus creaciones como unas buenas **morcillas de Palencia** con pimientos asados, menestra de verduras o callos y morro.

Sin embargo, y aunque también disponen de una gran oferta de pescados y mariscos, a La Encina se viene a disfrutar con sus propuestas elaboradas en el **horno de leña de encina**, como el **soberbio lechazo al horno** con IGP Lechazo de Castilla y León, de los riñones de lechazo braseados, de las deliciosas chuletillas, o del cochinillo al horno.



Alberto Sánchez y Cirina González son el alma del Restaurante Asador La Encina.

Y no decimos que su lechazo al horno sea bueno porque regalemos los elogios gratuitamente, sino porque recientemente consiguió alzarse con el **Plato de Oro al Mejor Lechazo Churro**.

Por otra parte, los apasionados de la tortilla de patatas están más que de suerte, porque **Cirina** es una experta elaboradora de este plato tan español, que ya ha ganado (y muy merecidamente), cuatro veces el concurso anual a la **Mejor Tortilla de Patatas de España**.

Tampoco podemos dejar de recomendar el generoso **cocido leonés completo** que Ciri, como la conoce todo el mundo, prepara todos los jueves, y que incluye **pan, bebida y café por 25 euros**.



Los jueves, cocido completo en el restaurante La Encina. Incluye pan, bebida y café por 25 euros.

El Restaurante Asador La Encina es uno de esos lugares en los que uno se siente como en familia y al que se vuelve una y otra vez porque la calidad de su producto y el trato recibido lo convierten en un lugar perfecto para disfrutar con las mejores elaboraciones. **Precio medio: 45/50 euros.**

Cocina honesta en La Barra de Villoldo

Por último, tomaremos la calle General Amor hasta la Plaza Rinconada de San Miguel para visitar [La Barra de Villoldo](#), un restaurante que ofrece una cocina de calidad en la que prima el producto y la elaboración.

Con mobiliario en **madera, piedra y tonos azules y blancos**, es un local moderno y acogedor que resulta muy cómodo para disfrutar de una gastronomía cosmopolita en la que se brindan platos de temporada, en raciones bastante generosas y disponibles a cualquier hora del día.



La barra de Villoldo es un restaurante moderno y acogedor.

Sus propuestas más alabadas son las **albóndigas de ternera en salsa de boletus**, el **paté de campaña** de tres carnes elaborado por ellos mismos y servido con tostas y cebolla confitada, la **hamburguesa casera** de 220 gramos de ternera palentina, los **cachopines de carne de Cervera**

con jamón de bodega, queso de oveja y pimiento asado de Torquemada, o el distinguido lomo bajo de ternera palentina.

En cuanto a los platos del mar, descuella el **lomo de bacalao a la parrilla** con arrope de verduras y los chipirones a la plancha con oreja crujiente y ajada de chiles.



El lomo bajo de ternera palentina es plato estrella en La Barra de Villoldo.

La carta de vinos hace un recorrido muy acertado por las denominaciones de origen cercanas a Palencia. También muestra algunos interesantes cavas y champagnes. Muy Buen ambiente por las noches y servicio eficiente. **Precio medio: 25/30 euros.**



José Manuel Torres. Periodista y bon vivant. Experto en rutas gastronómicas, restauración, vinos, cervezas, destilados y estilo de vida. Ha trabajado en Londres, para la radio del Servicio Latinoamericano de la BBC y el portal norteamericano Azureazure.com.

Archivado en

Chefs palencia restaurantes

Citroën easy days

Citroën E-C4. No pagues hasta primavera. *Consulta condiciones

Tu salud es única

Contrata ahora y consigue hasta 20% de descuento y tu Médico Online gratis

Act  SunMedia

Noticias sugeridas

ONE DAILY

Las Mellizas Toman La Misma Foto Durante 17 Años.
¡No Llores Cuando Veas El Último!

VOLKSWAGEN

La Autocaravana Definitiva

PCCOMPONENTES

Tu Tienda De Tecnología

TENDENCIAS HOY

Ocho Restaurantes De Los Ángeles Para Saborear Una

TENDENCIAS HOY

Un Paseo Por Los Havedos Más Bonitos De España

Enlaces Promovidos Por Taboola

a.

ahora en portada



GASTRONOMÍA

Dónde comer en Palencia: 5 restaurantes para enamorarse

JOSÉ MANUEL TORRES 13 NOV 2022 / 18:20



BODEGAS

Nuevos (y grandes) vinos de Bodegas Muga para descubrir esta temporada

JORDI CATALÀ 13 NOV 2022 / 16:00



DESTINOS

La magia de contemplar Venecia como un pájaro

JUAN PEDRO CHUET-MISSÉ 13 NOV 2022 / 12:00

[Quiénes somos](#) [Privacidad y redes sociales](#) [Aviso legal](#) [Cookies](#)
[Opciones de consentimiento](#)

02B, SL | CIF: B65653164 | Registro mercantil de Barcelona (tomo nº42983 folio 0171, sección general, hoja/dup.417.218, provincia B, inscrip.2)