

RESTAURANTE  
CALATAÑAZOR

**CARTA**

## **Entrantes:**

<b>Torrezno de Soria (ud)</b> . . . . .	<b>2,50 €</b>
<b>Chorizo picante de la abuela</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Chorizo frito al vino.</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Queso de oveja soriano</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Salchichón blanco casero.</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Lomo embuchado curado</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Jamón serrano del Urbión.</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Morcilla de El Burgo asada</b> . . . . .	<b>7,00 €</b>
<b>Cecina de novillo ahumada con aceite trufado</b> . . . . .	<b>8,00 €</b>
<b>Paté casero de conejo de caza y boletus.</b> . . . . .	<b>8,00 €</b>
<b>Degustación de patés de setas</b> . . . . .	<b>11,50 €</b>
<b>Mousse de rebozuelo al cava</b>	
<b>Parfait de trompeta negra</b>	
<b>Mousse de boletus</b>	

**Pan y servicio por persona: 1,00 €**

**IVA incluido**

## **Primeros:**

<b>Alubias pintas a la castellana . . . . .</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Sopa de ajo arriero . . . . .</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Migas pastoriles . . . . .</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Ensalada de la casa . . . . .</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Espárragos con mayonesa . . . . .</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Ensalada de escabechados de caza. . . . .</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Ensalada de boletus . . . . .</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Revuelto de hongos con setas . . . . .</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Boletus edulis, rebozuelo y setas de cardo</b>	
<b>Setas de barrecha de temporada con hongos al ajillo . . . . .</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Boletus a la plancha . . . . .</b>	<b>17,00 €</b>

**IVA incluido**

## **Segundos:**

<b>Lomo, chorizo y costillas de la olla . . . . .</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Costillas de cerdo en adobo . . . . .</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lomo a la plancha . . . . .</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lomo albardado con pimientos . . . . .</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Codorniz escabechada . . . . .</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Conejo escabechado . . . . .</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Trucha de La Fuentona escabechada . . . . .</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Entrecot de Pinares [carne roja D.O. Serrana] . . . . .</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Solomillo de vaca con setas [carne roja D.O. Serrana] . . . . .</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Chuletillas de cordero lechal . . . . .</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Cordero lechal asado en horno de leña: Ración . . . . .</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Cuarto . . . . .</b>	<b>37,00 €</b>

**IVA incluido**

## **Postres: Todos nuestros postres son caseros**

**Natillas caseras con chocolate . . . . . 4,50 €**

**Flan de huevo casero . . . . . 4,50 €**

**Tarta de queso con frambuesa . . . . . 4,50 €**

**Cuajada con miel de Calatañazor . . . . . 4,50 €**

**Helado de sabores . . . . . 4,50 €**

**Chocolate con menta**

**Miel**

**Turrón**

**Mousse de yogur . . . . . 4,50 €**

**Mousse de chocolate . . . . . 4,50 €**

**Fruta del tiempo . . . . . 2,95 €**

**IVA incluido**

# Carta de vinos

## Ribera del Duero. Soria:

<b>Rudeles <i>Joven</i></b> [Peñalba de San Esteban] . . . . .	<b>13,00 €</b>
<b>Silentium <i>Joven</i></b> [Castillejo de Robledo] . . . . .	<b>11,00 €</b>
<b>Silentium <i>Roble</i></b> [Castillejo de Robledo]. . . . .	<b>13,50 €</b>
<b>Silentium <i>Crianza</i></b> [Castillejo de Robledo]. . . . .	<b>16,50 €</b>
<b>Silentium <i>Reserva</i></b> [Castillejo de Robledo]. . . . .	<b>21,00 €</b>
<b>Camino Soria <i>Crianza</i></b> [Velilla de San Esteban] . . . . .	<b>16,50 €</b>
<b>Camino Soria <i>Verdejo</i></b> [Rueda] . . . . .	<b>12,00 €</b>
<b>XII Linajes <i>Roble</i></b> [San Esteban de Gormaz]. . . . .	<b>15,00 €</b>
<b>XII Linajes <i>Crianza</i></b> [San Esteban de Gormaz]. . . . .	<b>17,50 €</b>
<b>XII Linajes <i>Reserva</i></b> [San Esteban de Gormaz]. . . . .	<b>22,00 €</b>
<b>Atalayas de Golban <i>Crianza</i></b> [Atauta] . . . . .	<b>17,60 €</b>
<b>Dominio de Atauta <i>Crianza especial</i></b> . . . . .	<b>32,00 €</b>
<b>Quinta Vendimia <i>Roble especial</i></b> [Atauta]. . . . .	<b>19,00 €</b>

## **Cigales y Rueda:**

Castillo Mota <i>Blanco Verdejo</i> [Rueda] . . . . .	9,50 €
Viña Zarzales <i>Rosado</i> [Cigales] . . . . .	9,50 €
Peñascal <i>Rosado de Aguja</i> . . . . .	9,50 €

## **Ribera del Duero. Burgos y Valladolid:**

Protos Tinto <i>Roble</i> [Peñañiel] . . . . .	14,00 €
Protos Tinto <i>Crianza</i> [Peñañiel] . . . . .	23,00 €
Protos Tinto <i>Crianza 3/8</i> [Peñañiel] . . . . .	13,00 €
Protos Tinto <i>Reserva</i> [Peñañiel] . . . . .	27,50 €
Carmelo Rodero <i>Joven</i> [Pedrosa de Duero] . . . . .	14,50 €

## **Rioja:**

Luberri <i>Crianza</i> . . . . .	16,00 €
Sierra Cantabria <i>Crianza</i> . . . . .	17,00 €

## **Vino de la Casa:**

Tinto Cosechero Jarra . . . . .	8.25 €
---------------------------------	--------

# Jornadas Mozárabes de Calatañazor.

Hace 1.000 años Calatañazor tenía casi el mismo aspecto que hoy. Y se comía casi de la misma manera. Su nombre, que ha perdurado como *Cal' At Al Nashur* o *Castillo del Azor*, habla bien a las claras de su origen y de la mezcla de culturas que ha pervivido desde entonces y que para nuestra alegría aún se mantiene. Porque realmente en pocos sitios se puede percibir la huella de dos civilizaciones como en este escondido rincón de Soria.

La cuadrada planta de la *Torre del Homenaje* en el castillo narra su origen musulmán y en sus calles los mozárabes vivían y trabajaban a un ritmo muy similar al de sus actuales habitantes. Fiel a esta tradición, nuestros alojamientos *La Casa Rural de Calatañazor*, el

*Mirador de Almanzor* y *La Casa del Cura de Calatañazor* han querido resucitar una fiesta en la que se mezclan los mejores acentos de las dos culturas, sus leyendas, su gastronomía y su música. De su pasado mozárabe hemos rescatado las *danzas del desierto*, interpretadas por bailarinas que nos cautivarán con las típicas *danza del vientre* y *danza de los velos* y que sirven como contrapunto a la *música de la tierra* con la dulzaina tradicional cuyas notas, rebotando en las piedras milenarias, irán preparando vuestro espíritu para la fiesta que viviréis durante unas horas.

No os cansaréis de escucharlos durante la cena. Estos grandes virtuosos estudiosos de la música antigua y

rescatadores de instrumentos perdidos en el tiempo os seguirán deleitando. La gastronomía también reunirá lo mejor de las dos culturas: productos de la tierra y platos medievales cristianos y musulmanes, que recogen los sabores de *las mil y una noches* y los combinan con la sorprendente y desconocida cocina del siglo X. Como bienvenida, se servirá un refrescante *Karkadé*, hecho con Hibiscus gigantes del Nilo, que templará vuestro estómago.

Para ambientarnos vestiremos auténticas chilabas y turbantes mozárabes, y juntos caminaremos con antorchas por las calles milenarias de Calatañazor. Instalados en la mesa, podremos degustar viandas y platos de las dos culturas: *Capón a las delicias*

*de la miel, Cecina ahumada, Paté de conejo de campo*, el típico *Cous-cous árabe, Falafel, Hummus, Babaganús* y otras recetas rescatadas del pasado. Regados con vino de la Ribera del Duero, pan de hogaza castellano y pan pita árabe, dulces de ambas cocinas y té moruno. A lo largo de la comida se os explicará el origen e historia de los platos que degustaréis, así como un breve resumen de la historia de Calatañazor y la figura de Almanzor.

Y a la hora que decidáis, os diremos adiós con pena porque os vayáis, pero con alegría por haberos conocido.

**Fines de semana de Noviembre  
y grupos todo el año.**

## Calatañazor: Donde Almanzor perdió el tambor.

Desde la villa fortificada de *Voluce* del siglo III ó II a.C. de origen celtibérico hasta la picota del siglo XV con los señores de Padilla; desde las tumbas visigóticas a la calzada romana, *Vía Astúrica* (Astorga) a *Caesaraugusta* (Zaragoza); desde el castillo árabe *Cal' At Al Nashur* o *Castillo del Azor* a la iglesia románica de *Santa María del Castillo* o también la románica ermita de *La Soledad*, todo Calatañazor respira historia.

Dentro de esta historia, hay un capítulo que duró dos siglos aproximadamente, que fue la *dominación Árabe*. La Villa perteneció a la llamada *línea del Duero*, que prácticamente era la frontera y la línea de defensa de los territorios ocupados. Con Medinaceli como cuartel general o retaguardia. A esta línea pertenecieron Ágreda, Almenar,

Peñalcázar, Almazán, Berlanga, Gormaz, San Esteban, Osma y Calatañazor.

Los condes Hernán Gonzáles y Sancho García van recuperando Castilla. Por fin en 1002, en el que la tradición oral llama *Valle de la Sangre*, -extensión que puede verse a los pies del Castillo-Almanzor pierde el tambor y a partir de aquí, puede decirse que Calatañazor retorna a la historia de Castilla. Por Calatañazor pasó Alfonso X, en febrero de 1256, su hijo Sancho en 1284, 1285 y 1289. Aquí nació María de Padilla que fue reina de Castilla y León por casamiento con Pedro I El Cruel, Luisa de Padilla y su hijo Don Martín, Adelantado y Capitán General de las Galeras de España, los descendientes apellidados Manrique de Padilla, Condes de Santa Gadea, etc.

El año 1622 Calatañazor pasó a

depender de la casa de los Duques de Medinaceli, y se fue diluyendo su historia.

En 940 nace en Torrox *Ibn Abi'Amir*. En octubre del año 976 muere el califa *Al-Hakan II*, y *Ibn Abi'Amir* redacta el Acta de Investidura del niño-heredero *Hisham II* nombrando dos tutores, *Al-Musafi* y él mismo, convirtiéndose a la vez en General de las Fuerzas. *Al-Musafi* se da cuenta de los manejos y pide a *Galib*, gobernador de Medinaceli, la mano de su hija *Asma*, pero *Ibn Abi'Amir* se adelanta borrando de la escena a su oponente. En esa época construye en las cercanías de Córdoba el *Palacio de Medina al-Zahra*. En 981 redondea su maniobra, consiguiendo que el califa se retire delegando en él toda su autoridad. *Galib* se opone desde Medinaceli a esta decisión, pidiendo

ayuda a los cristianos y teniendo lugar una batalla. La victoria de *Ibn Abi'Amir* es rotunda: muere *Galib*. El General sintiéndose orgulloso se cambia el nombre de *Ibn Abi'Amir* a *Al-Mansur Billah* (el victorioso por Allah) Empieza la era de Almanzor.

Realiza más de 50 expediciones de castigo y saqueo con el pretexto de la guerra de la *Media Luna* contra la *Cruz* y para su propio beneficio. Tras una vida ajetreada y de excesos, ya viejo y enfermo, Almanzor de regreso a Medinaceli, donde deseaba morir, pasa por Calatañazor.

¿Batalla? ¿Escaramuza? ¿Nada? Nosotros ni negamos ni afirmamos, nos limitamos a decir:

Calatañazor: donde Almanzor perdió el tambor.



EL MIRADOR  
de ALMANZOR



la Casa Rural de  
Calatañazor