

Restaurante Asados Nazareno (Roa, Burgos)



Son muchos los que en Burgos consideran que el mejor asado de Burgos se hace en el mejor asador de la Región, sito en Roa. El lechazo asado en la ribera del Duero tiene muchos nombres y puntos en su elaboración. Pero a orillas del puente que atraviesa el Duero a su paso por Roa, este manjar tiene nombre de penitente al que peregrinan devotamente, especialmente los martes, día de mercado en esta localidad burgalesa, decenas de enamorados de esta delicia que elabora la familia Cristóbal. La penitencia debe venir obligada porque debe de ser casi pecado (venial, por supuesto) degustar un asado tan delicioso.

Un local moderno, amplio, bien atendido, gestionado por los hermanos Cristóbal. Javier Cristóbal en la cocina y Roberto Cristóbal en la sala. Desde el comedor es posible ver salir del horno de leña los mejores lechazos y el buen hacer profesional de la casa.

La carta de este restaurante, desde cuyos ventanales se obtienen unas vistas excepcionales sobre el horizonte del valle de este río del vino, incluye pocas cosas más: deliciosa morcilla de Burgos frita, unos langostinitos y la necesaria ensalada de lechuga y cebolla.

Lo demás distrae al comensal de lo verdaderamente importante: lechazo y Ribera, el único credo que sigue este restaurante burgalés que se ha convertido en punto de encuentro de los bodegueros y amantes de la Ribera del Duero y de su gastronomía más tradicional.

El lechazo de Nazareno llega a la mesa con su piel crujiente y su carne tierna y manjarosa, toda una sinfonía de sabores puros y auténticos que se logran tras una lenta cocción en un horno de leña que se

prolonga durante unas tres horas y al que no se le añade otra cosa que sal y un poco de manteca de cerdo.

Todo sobre la base de un buen lechazo churro asado en un horno de panadero con leña de encina. El resultado es sencillamente irreprochable.

Si el menú permite llegar al postre, una cuajadita y un hojaldre casero completan la comanda de esta casa burgalesa. Servicio familiar, buena bodega y una amplia carta de puros completan la oferta de este restaurante que se ha hecho, por derecho propio, un hueco entre los asadores más solventes de estas tierras, lo que ya es mucho decir.

Para probar el cordero en toda su plenitud es imprescindible reservar mesa, a ser posible antes de las once de la mañana.

Restaurante Asados Nazareno

Puerta Del Palacio 1,09300 Roa

+34 947 540 214

Horario: De 14,30 a 17 horas, siempre por encargo

Jefe cocina: Javier y Roberto Cristóbal

Jefe de sala: Enrique Cristóbal