



Un nuevo restaurante se abre de par en par en la capital de la Ribera del Duero. Aranda completa su oferta de cocina basada en el asado, sobre todo de lechazo, con un restaurante que mimra los productos de mercado. Es alta cocina moderna y alta cocina tradicional. Pasen y vean.

Alta cocina hecha con amor.

Restaurante Aitana, Aranda de Duero.

Conocer a su propietario, Valentín González Monge, es conocer a un cocinero apasionado por su oficio. Con 30 años de experiencia, con la referencia de Chef Fermín, historia de la gastronomía arandina, y con la ilusión de crear sus propios platos, el Restaurante Aitana será seguro el punto de encuentro de quienes quieran probar platos sabrosos y elaborados, que respetan la frescura de los ingredientes comprados en el día.

Para los que quieran comer lechazo allí mismo, Aitana cuenta con un horno de leña tradicional. El asado también es un plato estrella y se recomienda, como es de sentido común, reservar con antelación para poder contar con la mejor calidad.

Otros platos especiales son los pescados frescos: rodaballo, cogote de merluza, lubina o besugo; y también las verduras frescas de temporada: habitas, guisantes trigueros, etc.. Para estas aportaciones la imaginación de Valentín le lleva a inspirarse en la alta cocina internacional por la que, por supuesto, siente una cercanía creativa.



16

AITANA
Restaurante

Calle San Gregorio, 17 09400 Aranda de Duero Burgos
947 51 44 45 - 630 1076 65



Pero Aitana también nos ofrece un espacio moderno, amplio y equilibrado, sereno. Desde la entrada se nota que nos van a tratar bien, porque han tratado bien todo lo demás: la entrada, la bodega con los mejores riberas del mundo, la cocina visible a través de un cristal.

Aitana es, además, una historia de amor nacida en la sierra alicantina que tiene como expresión la pasión compartida por la gastronomía. Como nos dice Valentín de manera humilde su intención es: “Que nuestros clientes disfruten de nuestra cocina y que, si en algo fallamos, nos den otra oportunidad”.

Sintámonos queridos y sentémonos a la mesa.

