

## LANDA

### Historia

La dedicación de los Landa a la hostelería se inicia a principios de siglo veinte: con el Real Club de Puerta de Hierro en Madrid y La Perla de San Sebastián hasta los años treinta, y después con La Gran Taberna, también en Madrid.

Los comienzos del Landa se remontan a 1959; se crea en ese año, a dos kilómetros de Burgos, un pequeño restaurante en el que reponen fuerzas los viajeros que se aventuran por una carretera nacional que, pese a sus deficiencias, es ya entonces el eje viario entre la capital y el Norte de España.

El Landa nació en unos tiempos difíciles para la hostelería española fuera de las grandes ciudades; vinieron después, poco a poco, el hotel y su época en *Relais & Chateaux* y creación de la piscina, el bar, la plaza y la torre.

Una torre de defensa del siglo XIV fue trasladada y reconstruida piedra a piedra desde Albillos, un pueblo a 20 kilómetros de Burgos, y es el icono de Landa.

### Qué es Landa

Lujo sobrio y servicio clásico.

En el Landa hay 37 habitaciones, de las cuales 24 son suites, la mayoría situadas en la torre y todas son diferentes.

Las rosas y azules, las de flores, las monocolor y las de la torre.

Pascua Ortega y Mario Connio, amigos de la familia Landa, aceptaron el trabajo de rediseñarlas.

Utilizamos *Molton Brown*, *Penhaligon's* y *Acqua Di Parma* en nuestros baños y las sábanas y toallas de hilo son diariamente lavadas y planchadas en el Real Monasterio de las Huelgas. El cuidado y perfección de antes hacen posible mantener este lujo en extinción.

Y el desayuno Landa: mantequilla *Échiré*, zumo de naranja recién exprimido, jarra de café *espresso Illy*, fruta de la temporada y la bollería hecha en nuestra pastelería.

Puede ser servido en la habitación, en los porches del bar ó con previo aviso en la piscina junto a la chimenea.

Nuestra espectacular piscina abovedada, donde los clientes pueden nadar cerca de la chimenea y la nieve del exterior.

El restaurante es animado, con ambientación constante y servicio clásico.

A mediodía el servicio comienza en el comedor rojo y acaba en el comedor más grande y espectacular con la mesa redonda central.

También hay veces, dependiendo de la temporada, que ofrecemos las cenas en la galería de relojes.

El bar es el punto de encuentro de todos. Desde las 8 de la mañana hasta medianoche, en el bar del Landa se puede desayunar huevos fritos con morcilla, a la hora de comer un pepito de ternera y cenar un consomé de buey y ave. En la merienda un brioche, palmera, reinosa... ¡la lista de bollería es larga!

En la mesa larga de monjes, en los porches abiertos hacia la plaza o en la barra, espacios completamente distintos entre sí conforman todo el bar Landa.

### La tienda

Los productos del Landa solo se venden en Landa.

La bollería está elaborada por nuestros pasteleros profesionales incluidos en el equipo. Ellos producen de manera diaria croissants, brioches, reinosas, suizos para los clientes del hotel, restaurante, el bar y la pastelería.

Recetas clásicas y elaboradas con las mínimas técnicas industriales.

La hogaza y la torta de aceite, las aceitunas, pepinillos y guindillas, el corderito lechal y la morcilla son productos habituales en el Landa que también pueden comprarse. El buen corderito lechal no debe de pesar más de 4kg y haber crecido lo más cerca posible de Burgos.

Los pichones estofados, la carrillada de ternera o los pimientos rellenos de rabo de buey son elaborados por los cocineros de Landa. También se encuentran en la carta de restaurante durante todo el año.

Las patatas chips son fritas diariamente.

El consomé de buey y ave y la terrina de foie son clásicos en la carta.

El turrón de natillas, la miel y las alubias rojas de Ibeas son productos de temporada por lo que no estarán siempre disponibles.

El cock-tail Landa

Una fórmula creada por Perico Chicote en los años sesenta dedicada a los clientes del hotel.

Lo servimos en ágapes, en el restaurante y en el bar.

Envasado al vacío listo para llevar y terminar con champagne bien frío.

El famoso vaporizador Mezcolanda, usado en nuestras habitaciones, se prepara en botellín de 50cl.

Los libros de Ángela Landa.

Velas y aceite virgen extra procedente de Jaén.

### Anécdotas

**Sopa de trufa:** en 1975 enviamos a nuestro equipo al restaurante de *Paul Bocuse* en Lyon, donde se formaron y aprendieron las técnicas de uno de los grandes cocineros del siglo XX. Hoy ese legado se va transmitiendo a quienes se van incorporando al equipo.

Con *Bocuse* en Lyon aprendimos la sopa de trufa en hojaldre. Él la creó en honor al presidente de Francia, *Valéry Giscard D'Estaing*, para la cena del Elíseo.

La base de esta sopa individual consiste en consomé, *matignon* de puerro, apio y zanahoria; *foie mi-cuit*, pollo, huevo, hojaldre para sellar la cocción y por supuesto, la trufa.

**Audrey Hepburn:** se alojó en Landa acompañando a su marido, *Mel Ferrer*, durante el rodaje de una película. Llegó con su perro, un Yorkshire, siendo así nuestra primera *influencer* en casa.

**La historia del Cocktail Landa:** fue un regalo de la amistad surgida entre la familia Landa y Pedro (Perico) Chicote, el barman más popular de España, que fundó el antiguo Bar Chicote en la Gran Vía de Madrid en los años 30.

Lola Flores, *Ava Gardner*, Manolete (el torero), *Rita Hayworth*, *James Stewart*, *Ernest Hemingway* eran sus clientes durante los años 30, 40 y 50.  
Aún el bar existe.

Perico Chicote era íntimo amigo de la familia, al ser casi vecinos de local, pues el primer restaurante fundado por los primeros Landa fue La Gran Taberna en la Gran Vía de Madrid, muy cerca de su bar.

La tradición era ir a tomar el aperitivo a Chicote y después ir a La gran Taberna, a almorzar o a cenar.

Una vez Jesús Landa abre el restaurante Landa en Burgos, Perico Chicote crea y nos le regala el cocktail para nuestros clientes, siendo una fórmula especial exclusiva para los clientes del Landa.

Está compuesto por varios licores y rebajados con champagne. Después se le añade una corteza de naranja, otra de limón y mucho hielo, para ser servido preferentemente en copa de flauta.

### **Burgos**

Burgos es una increíble ciudad gótica con ejemplos de arte y arquitectura como la Catedral, La Cartuja y el Real Monasterio de las Huelgas.

En burgos el clima es frío pero soleado. El tiempo marca nuestras temporadas, siendo verano, Pascua y Navidades los momentos más álgidos del Landa, donde es posible disfrutar de todas las opciones al máximo.  
En invierno hay varios días que esperamos nieve.

### **Servicios**

Wifi  
Servicio especial lavandería  
Servicio de habitaciones  
Aparcamiento exterior e interior  
(en caso de reserve, coste de 10euros)  
TV 32 pulgadas

Caja de seguridad  
Servicios de niñera con cita previa  
Late check out  
Baño relajante de sales  
Pista de pádel  
Dos campos de golf a 8 y 37km  
A cinco minutos de la ciudad en coche y a dos horas aprox. De Madrid ó San Sebastián

Almuerzos exprés para grupos en el bar  
Fiestas y *cocktails* en la piscina y en la plaza del templete  
Servicio de ágape a distancia  
Servicio de transporte a Burgos (previa petición)  
Helipuerto

Piscina climatizada en invierno  
De 8h a 22h

Piscina exterior  
De junio a octubre de 8h a 22h  
Temperatura de 22° a 27°C

(Los horarios de piscina pueden sufrir alguna alteración. El hotel le informará previamente al realizar su reserva).

Las dos piscinas pueden cerrarse para un montaje privado. En caso de que lo desee puede contactar en [sh@landa.as](mailto:sh@landa.as)

### **Contactos / información**

NOMBRE: LANDA / EL LANDA

WEB  
[landa.as](http://landa.as)

INSTAGRAM  
[@l\\_a\\_n\\_d\\_a\\_](https://www.instagram.com/landas/)

Recepción  
947 25 77 77  
[rv@landa.as](mailto:rv@landa.as)

Rrpp y gobernanta  
[ld@landa.as](mailto:ld@landa.as)  
[jr@landa.as](mailto:jr@landa.as)

Trabaja en Landa  
[cm@landa.as](mailto:cm@landa.as)

Carretera de Madrid a Irún, km 235, 09001 Burgos