

# SANTO TOMÉ DEL PUERTO

SOCIEDAD

## La fiesta del caballo

La localidad acogió la celebración de la primera edición del Raid Social Ecuestre y una Feria de Muestras • Una comida popular, con participación de 170 personas, cerró las actividades

EL ADELANTADO / SANTO TOMÉ

El pasado 30 de septiembre se celebró en Santo Tomé del Puerto la primera edición del Raid Social Ecuestre. Evento organizado por la Asociación de Caballistas del Nordeste de Segovia, con la colaboración del Ayuntamiento y AC El Chupinazo.

El Raid transcurría en los terrenos comunales de Santo Tomé del Puerto, entre grandiosos robles y hermosos prados con vacas y caballos pastando en libertad. El terreno, de gran dureza, lleno de piedras, acumulaba un desnivel notable. Parte del trayecto utilizaba la antigua cañada real soriana, que ha sido recuperada recientemente, y que permite recorrer buena parte de la vertiente segoviana de la sierra de Guadarrama, como hacían los antiguos ganados trashumanos durante siglos.

A las 11 de la mañana, salía el primer jinete. En esta edición han participado 32 jinetes procedentes de la zona del Nordeste de Segovia (Riaza, Boceguillas, Cuéllar, Cantalejo, Casla, Velloso, Santo Tomé del Puerto, San Pedro de Gaillos, Fresno de Cantespino, Grajera y Villacorta). En la categoría de iniciación vencía Marilía Ortiz, de Riaza con tan solo 11 años, montando a la versátil Duruela. La acompañaron en el podium tres caballistas empatados, el jinete local de Santo Tomé, Santiago Gallego con Califa, Ángel Agueda de Grajera con Amaranito y Beatriz Alfaro de Riaza montando a Careto. La tercera posición la conseguía Alejandra Nava con la potra Duquesa de Riaza.

En la categoría de 24 kilómetros se alzaban con el primer puesto Elisa Díez, montando a Tronco RD y



Un momento de la prueba desarrollada por el término municipal de Santo Tomé del Puerto. / EL ADELANTADO

Miguel Rodríguez con Campanero FS. Ambos vecinos de Cantalejo. El segundo puesto fue para Jorge Juan García de Velloso montando a Yegua. En tercer lugar entraba Miguel Rico de Cuéllar con Marakute.

En paralelo, se celebró en la plaza del ayuntamiento, la Feria de Muestras, compuesto por 16 carpas. Negocios de la zona y de Madrid, acompañaron este día mostrando sus productos al público asistente. Hubo productos gastronómicos (Fábrica de Embutidos Hnos García San Juan y Cerveza 90 Varas), artesanía (The Box Dream, Fenix Artesana, Mis Mil Caprichos, Joyitas, Cuadernos personalizados, artesanía Mar Sanz), textiles (Doña Galleta, El Hulahop, Las cositas de Fina), salud (SPA Artesa y clínica osteópata Mari Mar), animales (Donkey Home) y carpa infantil.



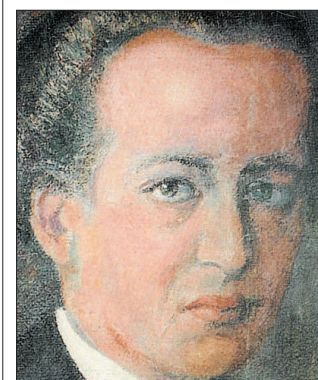
Varios de los ganadores, con sus premios. / EL ADELANTADO

Para rematar este día, se celebró una comida popular, donde un total de 170 personas entre ellos jinetes, puestos y vecinos de Santo Tomé, pudieron disfrutar de una caldereta y pasar un rato juntos.

Desde la organización agrade-

cen a la gente que han formado la feria por apoyar esta iniciativa y estar presente ese día. A los jinetes por participar en el Raid y en especial a todos los voluntarios, al AC El Chupinazo y al ayuntamiento por ayudar a que se celebre el evento.

## SEPÚLVEDA



Lope Tablada de Diego.

El museo dedicado a Lope Tablada de Diego se inaugurará mañana

EL ADELANTADO / SEPÚLVEDA

Desde mañana, los sepulvedanos y visitantes podrán disfrutar del Museo de Lope Tablada de Diego. Mañana, a las 18.30 horas, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de la localidad y, posteriormente, en el edificio situado en la calle los Fueros donde se encontrará la exposición, tendrá lugar el acto de inauguración de este nuevo Museo que albergará obras del autor, a través de las cuales se conocerá un poco más sobre este pintor que supo plasmar en su obra la belleza de Sepúlveda y esta tierra. La entrada será gratuita para el público en general a lo largo del fin de semana.

Situado en el rehabilitado edificio del antiguo registro municipal, a partir de este mes se podrá contemplar la exposición permanente de las obras de Lope Tablada de Diego y admirar cerca de 30 obras del pintor. De este modo, a la calle y al mirador que llevan su nombre en la Villa ahora habrá que unir este singular Museo.



## LA PARRILLA DE TEJADILLA

Teléfonos reserva: 921 44 21 49 - 921 43 43 23 - 654 317 434

### Miércoles

SOPA CASTELLANA  
COCHINILLO CON ENSALADA  
POSTRE CASERO

11,90€ IVA INCLUIDO

### Viernes

ENTREMESES  
ARROZ CON BOGAVANTE  
POSTRE CASERO

10,90€ IVA INCLUIDO

### CERRAMOS LUNES

Abrimos viernes y sábados por la noche  
Terrazas con servicio de comedor (zona de fumadores)

### Menú del Día

Martes a viernes, excepto festivos

8 PRIMEROS a elegir  
8 SEGUNDOS a elegir  
POSTRES CASEROS

Pan, agua, vino incluido 9,95€ IVA INCLUIDO

### Menú Sábados y Festivos

8 PRIMEROS a elegir  
8 SEGUNDOS a elegir  
POSTRES CASEROS

Pan, agua, vino incluido 14,95€ IVA INCLUIDO

### Menú Especial Todos los días

#### Primeros a elegir

- Paté de ave al oporto con pistachos y salsa Cumberland
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas en salsa verde
- Revuelto de morcilla con patatas paja
- Carpaccio de buey al queso de oveja
- Plato de cuchara
- Ensalada mixta
- Ensalada de solomillo con salsa de queso
- Espárragos trigueros

#### Segundos a elegir

- Carne de ternera al plato
- Entrecot de ternera a la parrilla
- Rabo de toro guisado al vino tinto con puré de patata
- Dorada a la espalda
- Bacalao al pil-pil.
- Gambones a la plancha.

#### Postres caseros.

Pan, agua, vino incluido  
19,50€ IVA INCLUIDO

## Menú especial de BUEY

A ELEGIR:

#### Primeros:

- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Ensalada crujiente de langostinos con mayonesa de crustáceos.
- Revuelto de morcilla.

#### Segundos:

- Carne de buey al plato.
- Entrecot de buey a la parrilla.
- Chuletillas de cordero lechal.
- Presa ibérica con salsa de boletus.
- Gambones a la plancha.
- Dorada a la espalda

Postres caseros

15,90€ IVA Includo  
Excepto sábados y festivos al mediodía

- Los menús de los viernes y miércoles incluyen vino, gaseosa, agua y pan.
- El menú especial de buey incluye: vino o cerveza, gaseosa, agua y pan.
- Todo lo que se pida fuera del menú se cobrará aparte.
- El cambio del primer plato por otro del MENÚ DEL DÍA tendrá un suplemento de 2€.