

Casa Rural La Villa Calatañazor

42193 CALATAÑAZOR (Soria)

975.183.762 - 689.489.909

Web: www.casadelavilla.com

Correo: casadelavillacalatanazor@gmail.com

Ubicada en lo alto de Calatañazor, fechada en el año 1.765, restaurada manteniendo toda la estructura original de madera de sabina y de pino propias de la zona. La casa dispone de 7 habitaciones amplias y distintas, con baño completo y, una de ellas, con alcoba, tal y como antiguamente se hacían. Todo el mobiliario es antiguo, dispone de dos salones sociales, uno con cocina pinariega y otro con biblioteca, y un jardín de 500 m2. RESTAURANTE EL PALOMAR Dos factores son los que han condicionado esencialmente la construcción del palomar: la experiencia y los conocimientos de maestros albañiles que lo construyeron, junto a los materiales de los que se podía disponer. Data del año 1700 y ha sido reconstruido con los materiales empleados en la construcción del palomar: la piedra caliza, la madera de pino o sabina para la cubierta, puertas y perchas interiores para que se posen las palomas y, el barro cocido en forma de teja árabe. En la parte interior del palomar están contruidos los niales, con el mismo material, su forma es de un cubo y disposición reticular; la separación va a ser entre 20 a 25 cm., con 8 a 10 nidos por metro cuadrado. Comenzando a construirlos a unos 60 cm. del suelo. El dintel sobre la puerta y huecos de paso interior son de madera, de sabina. La fachada de mampostería vamos a revocarla con motero de cal y arena, con el fin de proteger las paredes de la lluvia y heladas. Pero es en la cubierta de este palomar donde se manifiesta la riqueza de sus formas, la imaginación para embellecerlo, transmitiendo serenidad y equilibrio. Ante la responsabilidad de rehabilitar y conservar algo tan vinculado a las raíces de este pueblo como es este palomar, ya que en el señorío de Calatañazor es el único que se conserva. Desde hace medio siglo los palomares han ido desapareciendo en todos los pueblos que forman esta comarca. El restaurante posee un horno de leña del 1700, donde se cocinan los asados de lechal, en "horno de leña", posee parrilla y entre sus platos típicos ofrece alubias, gazpacho, sopas de ajo, migas pastoriles, ensalada, espárragos, lechazo asado, chuletillas de cordero a la brasa, chuletón y entrecot a la brasa, churrasco de ternera a la brasa, lomo enajado a la brasa, lomo de la olla, cangrejos de río, trucha a la Navarra y solomillo a la brasa..

Características

Categoría:	Casa Rural	Capacidad:	14	Alquiler:	Habitaciones
Situación:	En población	Mascotas:	No	Acceso minusválidos:	No

Baño en habitaciones, Calefacción, Chimenea, Decoración esmerada, Al calor del Hogar, Jardín, Pueblo Pintoresco

Lugar y alojamiento cargados de historia.

Tarifas

	T. ALTA	T. BAJA
--	----------------	----------------