

A principios del siglo XX, en el año 1924, nuestros Abuelos, con un enorme esfuerzo pusieron en funcionamiento este molino. También una novedosa panadería para la época, que contaba con un horno de leña del cual, según cuentan los contemporáneos, salían probablemente los mejores panes y asados de la zona.

Setenta años después, sus descendientes, pusimos nuevamente en marcha el horno de leña con la misma intención y dedicación que pusieron nuestros Abuelos.

**Note**  
No solo les ofrecemos nuestro lechazo asado, además presumimos modestamente de tener unas magníficas carnes de buey que servimos a la piedra con el fin de potenciar su sabor.

En La Posada de Salaverri para nuestras elaboraciones únicamente utilizamos aceite de oliva virgen extra. Contamos con una extensa carta de vinos, donde predominan los caldos de la D.O. Ribera del Duero, sin olvidarnos de otras denominaciones de origen y vinos de otros países. Establecimiento recomendado por:

GUICHÉ MICHEL La Selección del Gourmet GOURMET TOUR

 [Posada de Salaverri](images/Fincas_para_bodas/Salaverri-03.jpg)

 [Posada Real del Pinar](images/Fincas_para_bodas/Posada_del_pinar_1.jpg)

 [Posada de Salaverri](images/Fincas_para_bodas/Salaverri-04.jpg)

 [Posada Real del Pinar](images/Fincas_para_bodas/Posada_del_pinar_2.jpg)

 [Posada de Salaverri](images/Fincas_para_bodas/Salaverri-05.jpg)

 [Posada Real del Pinar](images/Fincas_para_bodas/Posada_del_pinar_4.jpg)

 [Posada de Salaverri](images/Fincas_para_bodas/Salaverri-06.jpg)

 [Posada Real del Pinar](images/Fincas_para_bodas/Posada-del-Pinar-3.jpg)

 [Posada Real del Pinar](images/Fincas_para_bodas/Posada_del_pinar_2.jpg)

A continuación puede ver donde está situada la Posada de Salaverri.

<https://maps.google.es/maps?f=q&source=embed&hl=es&geocode=&q=la+posada+de+salaverri&sll=40.396764,-3.713379&sspn=7.695952,21.555176&ie=UTF8&hq=la+posada+de+salaverri&hnear=&cid=8370200122887438809&t=m&ll=41.914541,-3.473053&spn=0.343366,0.904999&z=10&iwloc=A> Ver mapa más grande