

JORNADAS GASTRONÓMICAS del BIERZO

DEL 17 DE OCTUBRE AL 2 DE DICIEMBRE 2012



www.cocinadelbierzo.com

Un año más celebramos las Jornadas Gastronómicas del Bierzo. Un evento que permite la exaltación de la cocina berciana y de sus **excelentes productos**: el Botillo, el Vino, los Pimientos Asados, la Manzana Reineta...

Esta edición se caracteriza por ser más social ya que nos ofrece la oportunidad de participar en **sorteos y promociones**, acudir a **catas**, aportar nuestros comentarios, informarnos en **facebook**...

28

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
del BIERZO

Duración de las Jornadas: del 17 de octubre al 2 de diciembre, ambos inclusive, en horario de comida y cena.

Menús: cada comensal podrá elegir entre varios primeros, segundos y postres; o disfrutar de un menú degustación. El precio máximo será de 30€, IVA incluido.

Síguenos en

www.cocinadelbierzo.com - [facebook](#) - [twitter](#)

Más información

www.cocinadelbierzo.com

Y en cualquiera de los restaurantes participantes

JORNADAS GASTRONÓMICAS del BIERZO

Saluda

Llega el otoño y con él una de las citas ineludibles para los amantes de la buena cocina. Las Jornadas Gastronómicas forman parte de nuestras vidas y, con el inicio de octubre, son muchas las personas (bercianos y no bercianos) que esperan impacientes a tener en sus manos este cuadernillo donde consultar qué restaurantes participan y los menús que ofrecen.

Siempre platos de gran calidad, elaborados con productos con denominación de origen y cocinados por manos expertas que, cada año, nos sorprenden por su originalidad y por proponernos sabores, texturas... En definitiva, nuevas sensaciones. Todo ello a precios accesibles.

En esta edición los propios restaurantes se han encargado de la organización. El Patronato de Turismo ha querido, de esta manera, atender a las demandas del colectivo, permitiéndoles que fuesen ellos quienes estableciesen normas y propusiesen nuevas actividades. El organismo, por lo tanto, ha pasado a ser un miembro más de un comité integrado por hosteleros.

Otra novedad destacable es la oferta en alojamiento. Establecimientos de turismo rural y hoteles ofrecen pernотaciones a precios especiales de Jornadas.

Han sido seis meses de mucho trabajo, de reuniones semanales, de acuerdos a los que siempre se ha llegado de forma democrática y atendiendo a la opinión de la mayoría.

Y, por fin, han llegado... ¡Comienzan las 28 Jornadas Gastronómicas del Bierzo! Desde el comité organizador sólo nos queda desear que sean de su agrado y que las disfrute con salud.

Comité Organizador de las Jornadas



Restaurantes

BIERZO OESTE

CACABELOS

MESÓN APÓSTOL

CARRACEDELO

R. LAS PALLOZAS

CORULLÓN

C.T.R. VILLA MENCÍA

HERRERÍAS DE VALCARCE

C.T.R. A CASA DO FERREIRO

C.T.R. PARAÍSO DEL BIERZO

VILLADEPALOS

R. LA TRONERA

VILLA FRANCA DEL BIERZO

R. CAPRICHIO

MESÓN ANCARES

LA PEDRERA CASA DE COMIDAS

BIERZO CENTRAL

PONFERRADA

R. EL ALMENDRO

R. CASA NOVAL

R. LA CASONA

H. MADRID BIERZO

R. MENTA Y CANELA

R. LA PERLA

TABERNA EL PICOTEO

R. PLANTÍO

R. DEL PLAZA

R. EL RINCÓN DE PEPÍN

LA TARBENA

R. LA VIOLETA

SANCEDO

R. WHILLY 'S

BIERZO ESTE

IGÜEÑA

R. LA PLAYA

MOLINASECA

R. PARRILLADA CAÑAS

R. DE FLORIANA

MESÓN EL PALACIO

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

R. MOLINO DEL REAL

MESÓN LA PIEDRA

Alojamientos

Tarifas Especiales

Relación de establecimientos que ofrecen tarifas especiales de alojamiento a los comensales participantes en las 28 Jornadas Gastronómicas del Bierzo durante el transcurso de las mismas.

CACABELOS

H. LA MONCLOA DE SAN LÁZARO

CARRACEDO

ALOJAMIENTO UBALDO NIETO

CORULLÓN

C.T.R. VILLA MENCÍA

HERRERÍAS DE VALCARCE

C.T.R. A CASA DO FERREIRO

C.T.R. PARAÍSO DEL BIERZO

MOLINASECA

H. DE FLORIANA

POBLADURA DE LAS REGUERAS

LA ECOPOSADA

PONFERRADA

H. AROI BIERZO PLAZA

H. AROI PONFERRADA

H. MADRID BIERZO

H. PONFERRADA PLAZA

VILLADECANES

C.T.R. LACELO

VILLADEPALOS

POSADA REAL LA TRONERA

VILLA FRANCA DEL BIERZO

POSADA LAS DOÑAS DEL

PORTAZGO

OCTUBRE 2012

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVIEMBRE 2012

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

DICIEMBRE 2012

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



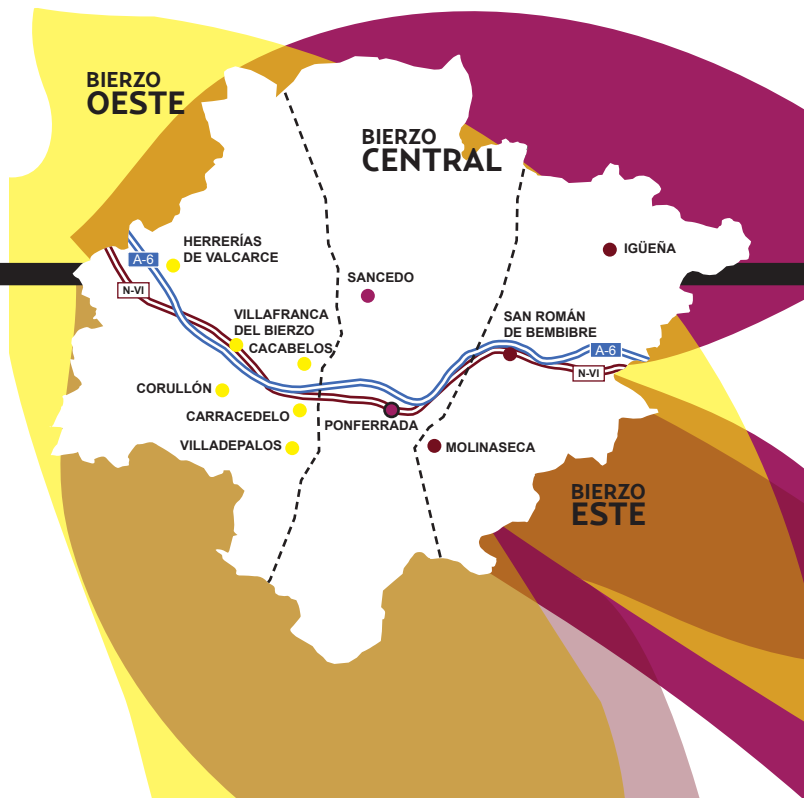


JORNADAS GASTRONÓMICAS del BIERZO

Deleitoso

Mapa de situación

LOCALIDADES DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES



restaurantes

BIERZO OESTE

CACABELOS

MESÓN APÓSTOL

CARRACEDELO

R. LAS PALLOZAS

CORULLÓN

C.T.R. VILLA MENCIA

HERRERÍAS DE VALCARCE

C.T.R. A CASA DO FERREIRO

C.T.R. PARAÍSO DEL BIERZO

VILLADÉPALOS

R. LA TRONERA

VILLA FRANCA DEL BIERZO

R. CAPRICO

MESÓN ANCARES

LA PEDRERA CASA DE COMIDAS

Deleitoso

HERRERÍAS DE VALCARCE

CACABELOS

VILLA FRANCA DEL BIERZO

CORULLÓN

CARRACEDELO

VILLADÉPALOS

MESÓN APÓSTOL

APERITIVOS

Buñuelos de bacalao con salsa suave de Godello
Croquetas de Botillo

PRIMEROS

Ancas de rana con setas "Setasil"
Hoja de berza rellena de Botillo y garbanzos sobre crema de patata
Milhojas de queso "Veigadarte"
Foie y Pera Conferencia a la plancha con reducción de Mencía
Ensalada templada de Manzana Reineta, queso "Veigadarte" a la plancha y salsa de frutas rojas
Mollejas con setas "Setasil" y cecina de León
Hamburguesa de "Ternabi" y Manzana Reineta sobre cama de Pimientos del Bierzo salteados

SEGUNDOS

Pato estofado al Godello
Paletilla de jabalí troceada a la miel de brezo con salsa de Castañas de Pared
Brochetas de solomillo de cerdo ibérico, verduras y Manzana Reineta con salsa de uva Mencía
Botillo del Bierzo, receta tradicional
Merluza rellena de setas "Setasil" y cecina de León
Delicias de bacalao con patatas dulces y Pimientos del Bierzo Asados

POSTRES

Pastel de Castañas de Pared
Torrijas con crema helada de higos zoupeiros
Empanada de Manzana Reineta y frutos secos
Espuma de Pera Conferencia
Feixós rellenos de mousse de queso de "Veigadarte"

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

20€

Menú infantil

- Tallarines con chichos y salsa suave de queso fresco de cabra "Veigadarte" (servida aparte)
- Filete de ternera con salsa de Castañas de Pared (servida aparte)
- Postre de las Jornadas o helado

11€

Cerrado los Lunes

C/ Santa María, 29 · 24540 CACABELOS
T: 987 549 189 · www.restauranteapostol.com

R. LAS PALLOZAS

APERITIVO

Tosta de Pimiento Asado relleno de espinacas y pasas
(Plato ganador del concurso de recetas 2011)

PRIMEROS

Saquitos de Botillo y Manzana Reineta sobre salsa de cerezas
Mousse de Pimientos Asados sobre cebolla confitada al Mencía y crujiente de queso de cabra
Crepes de Castaña rellenas de boletos con bechamel de foie
Terrina de perdiz con confitura ligera de Reineta
Milhojas de bacalao confitado con Reineta y gelatina de Pimientos Asados

SEGUNDOS

Carrilleras de ajo con milhojas de Reineta y queso a la reducción de Mencía
Lechazo asado sobre cama de Reineta
Gallo de corral guisado con Castañas y uvas pasas
Ragout de ciervo estofado con cerezas escabechadas
Merluza en costra de boletos y crujiente de cecina sobre muselina de Pimientos Asados
Botillo con repollo y cachelos

POSTRES

Tarta de crepes y Castañas con mousse de chocolate
Charlota de Reineta con salsa agrídulce de cerezas
Peras al Godello con crema en hojaldre
Helado de chocolate relleno de confitura de cerezas al licor

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Baloiro (Godello 2011)+3€
Café de puchero y aguardiente de hierbas

28€

Menú infantil

- Macarrones con tomate
- Croquetas, calamares o empanadillas
- Helado

10€

A-6, salida 399 · 24549 CARRACEDELO
T: 987 111 456 · info@laspallozas.com · www.laspallozas.com

C.T.R. VILLA MENCÍA

APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Ensalada de brotes tiernos con Manzana Reineta, cebolla crujiente y queso Veigardarte con vinagreta de mostaza y miel

Escalibada de Pimientos del Bierzo y lascas de bacalao confitado

Tabla de quesos de la zona y patés con mermelada de nísperos

Delicias de Bonito del Norte en escabeche casero

SEGUNDOS

Rabo de ternera estofado al Mencía con puré de Reineta y patatitas de río

Pollo de corral trufado con salsa de pasas y crema de Castañas del Bierzo

Berenjena rellena de Botillo, repollo y patata, gratinada al horno

Bacalao al horno en costra de ajo suave y balsámico de higos del Bierzo

POSTRES

Pera Conferencia al vino y helado de vainilla

Natillas caseras al estilo de la abuela Carlota

Tulipa de helado especial Villamencía

Tarta de limón y galleta María

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Vino blanco (Godello), agua, refrescos, café, licor de Castañas

25€

Cerrado los Lunes

Carretera del Barco s/n · 24514 CORULLÓN

T: 987 540 051 · info@villamencia.com · www.villamencia.com

C.T.R. A CASA DO FERREIRO

APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Caldo de berzas con su chorizo berciano

Ensalada crujiente de otoño con queso de cabra y cebolla caramelizada

*Tostas calientes con mousse de Pimiento y cecina

Queso de Ambasmestas con mermelada de Pimientos

Revuelto de setas silvestres

SEGUNDOS

Pimientos rellenos de merluza y gambas

Solomillo de cerdo con salsa de Manzana Reineta

Bacalao con fritada casera de tomate y Pimientos

Entrecot o chuleta de ternera acompañado con higos y sus patatinas

POR ENCARGO

Arroz con Botillo

POSTRES

Peras al vino Mencía con miel

*Feixós rellenos de dulce de Manzana Reineta

Higos en almíbar sobre queso fresco de cabra

Tulipa de helado con Castañas

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Chupito de licor de crema de Castañas

23,50€

Todos nuestros platos son aptos para celiacos, excepto los marcados con asterisco, que se pueden elaborar también sin gluten previo aviso.

Menú infantil

· Sopa de cocido, filete de ternera o pollo con patatas y helado

8€

Menús disponibles fines de semana, festivos y vísperas

C/ Camino de Santiago 41 · 24426 HERRERÍAS DE VALCARCE

T: 987 684 903 · T: 679 478 150 · casaferreiroherrerias@hotmail.com

www.casaferreiro.es

C.T.R. PARAÍSO DEL BIERZO

APERITIVOS

Variados

PRIMEROS

- Caldo de berzas de nuestra huerta
- Revuelto de setas y jamón con huevos camperos
- Rueda de embutidos de la montaña del Bierzo
- Tabla de quesos de Veigadarte con mermelada de arándanos
- Ensalada de la huerta con aguacate y frutos secos
- Empanada de bacalao o carne
- Lacón con Pimientos

SEGUNDOS

- Pollo de corral al estilo del pueblo
- Chuletón de vaca
- Entrecot de novillo
- Chuleta de ternera
- Truchas de San Fiz do Seo con jamón
- Bacalao a la berciana
- Botillada con verdura y cachelos (*Sábados por encargo*)

POSTRES

- Requesón con miel y nueces
- Tarta de queso
- Tarta de Castañas y queso
- Arroz con leche
- Queso con membrillo
- Peras al vino
- Manzana Reineta del Bierzo al horno

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

24€

R. LA TRONERA

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Terrina de Reineta, foie de pato y gelée de Mencía con pan de Castaña
- Sopa de Santo Tirso
- Hamburguesa de pulpo, cremoso de Pimientos Asados y aire de pimentón
- Botillo “La Tronera”, Parmentier, hummus y crujiente de chorizo
- Lomo de bacalao a la berciana con escamas de atún en movimiento

POSTRES

- Castañas con anises, mousse de chocolate y velo de Pera Conferencia
- Marquesa de chocolate
- Sabores “La Tronera”
- (*A elegir*)

BEBIDAS

- Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
- Pan, agua, café gourmet, chupitos de aguardiente

30€

R. CAPRICO

APERITIVO

Invitación del Vermut en Cafetería
Aperitivo Capricho

PRIMEROS

Judiones de la granja estofados con Botillo y setas de otoño
Ensalada de endivias con Manzana Reineta, queso azul y vinagreta de membrillo
Cecina IPG de León con foie de pato, uvas pasas y caramelo
Pastel de espárragos y gambas con un toque de Pimientos y vinagreta de pimienta

SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la plancha con su guarnición
Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con puré de Castañas y piña salteada
Brocheta de lubina y verduras con salsa de Pimiento
Salmón a la plancha con fagot de espárragos trigueros y salsa de Godello

POSTRES

Milhojas de hojaldre con crema de chocolate y Pera Conferencia
Castañas del Bierzo con mousse de chocolate blanco y almíbar de limón
Tartaleta de queso Veigadarte con compota de Manzana Reineta
Flan de orégano con salsa de frutos del bosque y frambuesas naturales

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Aguas, refrescos y cafés
Chupitos de aguardientes del Bierzo

27,50€

Cerrado los Lunes

Urb. El Guindaledo N VI Km 406 · 24500 VILLAFRANCA DEL BIERZO
T: 987 542 506 · restaurantecapricho@hotmail.com · www.restaurantecapricho.es

MESÓN ANCARES

APERITIVO

Quiche de Botillo y berza

PRIMEROS

Ensalada de pollo con Manzana Reineta, salsa mimosa y nueces
Espuma de Pimientos D.O. Bierzo con couscous y cecina
Tosta de queso de cabra Veigadarte con cebolla caramelizada
Hojaldre relleno de chichos, pueros y setas

SEGUNDOS

Cordero asado a baja temperatura con chalotas glaseadas con Mencía
Magret de pato con higos zoupeiros y Castañas
Bacalao confitado con fritada berciana y aire de pimentón
Nidos de pasta fresca con trucha ahumada y sus huevas

POSTRES

Cremoso de chocolate con Castañas en almíbar
Tiramisú con cerezas en almíbar
Sorbete de Pera Conferencia al vino
Puding de frutas de Bierzo con crema de membrillo

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua, café o infusión y chupito de la casa

27,50€

C/ Yedra, 1 Bajo · 24500 VILLAFRANCA DEL BIERZO
T: 987 542 317 · trust_me1986@hotmail.com

LA PEDRERA CASA DE COMIDAS

PRIMEROS

Salmorejo de Pimientos Asados del Bierzo con virutas de atún y migas de huevo
Revuelto de puerros y Castañas con polvo de jamón
Escalivada de Pimientos Asados del Bierzo y anchoa sobre hojaldre caramelizado
Ensalada de Pera Conferencia con Gorgonzola y lascas de jamón
Croquetas de lacón y Pimientos Asados del Bierzo

SEGUNDOS

Reineta Asada rellena de carrillera al Mencía y gratinado de queso de cabra
Bacalao a la plancha con cremoso de patata a la sal de cecina
Conejo al orujo
Presa ibérica con higos zoupeiros caramelizados
Merluza a la vinagreta de Manzana Reineta

POSTRES

Rosquillas de Manzana Reineta con chocolate negro
Mousse ligero de Pera Conferencia aromatizado a la miel y crujiente de nuez
Brownie y helado de Castañas con chocolate y nata
Tarta de galleta y queso de cabra con mermelada de cerezas

POR ENCARGO

Completo Berciano (*Plato Único*):
Sopa, Botillo, chorizo y costilla con repollo de asa de cántaro
y garbanzos de pico pardal

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Café de puchero y licores de orujo

27€

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
del BIERZO

Deleitoso

restaurantes

BIERZO CENTRAL

PONFERRADA

R. EL ALMENDRO

R. CASA NOVAL

R. LA CASONA

H. MADRID BIERZO

R. MENTA Y CANELA

R. LA PERLA

TABERNA EL PICOTEO

R. PLANTÍO

R. DEL PLAZA

R. EL RINCÓN DE PEPÍN

LA TARBENA

R. LA VIOLETA

SANCEDO

R. WHILLY 'S

Deleitoso



SANCEDO

PONFERRADA

R. EL ALMENDRO

APERITIVO

Croquetas de Castañas y queso Veigadarte

PRIMEROS

Lasaña con lacón sobre bechamel de Pimiento del Bierzo

Pastel de ajo puerro con jamón de bodega y pan de pasas

Carpaccio de cecina con foie de pato y cebolla confitada

Tibio de pulpo con Pimientos Asados y verduras de la huerta berciana

SEGUNDOS

Piruleta de carrillera al romero con coulis de Pera Conferencia y panceta

Botillo por tradición

Codillo braseado con puré de Reineta

Lubina al Godello con Castañas escabechadas

Bacalao al horno con pisto de la huerta al vinagre de Módena

POSTRES

Praliné de Castañas con tofee

Crema de leche frita con helado de limón

Flan de café con avellanas y chocolate blanco

Cuajada sobre almendra y miel floral

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Aguas minerales, café y chupito de orujo

24€

Avda. de Valdés, 9 bajo · 24402 PONFERRADA

T: 987 424 909 · restauranteelalmendro@hotmail.es · FB: almendrorestaurante

R. CASA NOVAL

PRIMEROS

Rulos de lacón y cecina con aceite de albahaca

Crudites, mus de cecina y torreznos ibéricos

Reineta, pasta y cus-cus cítrico

Pan de Castañas, Pimientos y queso

Berza, Botillo y crema de garbanzos

Verduras, setas y patatas horneadas

SEGUNDOS

Rosbeef de ternera con pimienta negra y Mencía

Canelones rellenos de buey y Pimientos

Botillo IGP Bierzo

Bacalao, ali-oli de ajo-perejil y fondo de lombarda

Merluza con mejillones y fondo de Godello

POSTRES

Pera Conferencia y chocolate

Reinetas y melocotones al horno con vainilla

Canutillos de harina de Castañas y crema mentolada

Pastelillo de chocolate amargo y Castañas

Crema de queso gratinada

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

LB Godello 2011

26€

Menú infantil

- Croquetas
- Hamburguesa o pasta bolognesa
- Helado

15€

C/ Aceiterías 9 · 24401 PONFERRADA

T: 987 406 000 · restaurantenoyal@gmail.com · www.casanoyal.info

Cerrado Domingos noche

R. LA CASONA

APERITIVO

Croquetas de jamón con sirope de frutos rojos

PRIMEROS

Asadillo de Pimientos Asados del Bierzo con cecina, lacón y aceite de orégano

Cazuelita de pulpo, gambas y gulas

Setas a la plancha con salsa de queso Ambasmestas

Buñuelos de bacalao, brotes verdes y confitura de Pimiento Asado del Bierzo

Arroz cremoso de Botillo del Bierzo y setas

Migas de pan, sardinas ahumadas e higos

Crêp relleno de bacon, pistachos, hongos y mozzarella

Salmón marinado con gazpacho de cerezas

SEGUNDOS

Escalopines de ternera al queso de cabra

Solomillo de cerdo con teriyake de Mencía

Coca de cordero especiado con guiso de escalibada

Minihamburguesas de buey, cebolla balsámica y mostaza dulce

Brochetas de rape y cecina con tártara de Manzana Reineta

Merluza con langostinos en jugo de Pimientos Asados del Bierzo

Lubina rellena de marisco con gazpachuelo al azafrán

Lomos de bacalao con piñones y aceite de pimentón

POSTRES

Tarta de galleta con cobertura de chocolate

Tarta de Pera Conferencia, nata y almendras

Flan de Castañas del Bierzo con sirope de caramelo

Biscuit de avellanas con chocolate caliente

Tatín de Manzana Reineta con nueces garrapiñadas

Crema de arroz con leche y cigarrillo de canela

Milhojas de queso y membrillo con polvo de pistachos

Helado y galleta de limón con gominolas de ron

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

25€

C/ Real, 72 · 24411 Fuentesnuevas · PONFERRADA

T: 987 455 358 · info@restaurantelacasona.com · www.restaurantelacasona.com

H. MADRID BIERZO

APERITIVO

Canutillo de cecina relleno de mermelada de Pimientos del Bierzo y virutas de Castañas

PRIMEROS

Ensalada templada de migas de bacalao con medallones de vieira y Pera Conferencia

Tostón berciano de morcilla con reducción de miel del Bierzo y piñones

Tabla de queso de Veigadarte sobre espuma de Castañas y nueces salteadas con grelos

Combinado del pastor: huevo frito, torreznos y chichos bercianos

Pastel templado de Pimientos del Bierzo y Botillo

SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la parrilla con milhojas de Pimientos del Bierzo, hongos y patatas panadera (salsa a elegir)

Pierna de lechal rellena de Manzana Reineta al horno

Rabo de buey al Mencía con crujiente de verduras variadas y pastel de patatas

Lomos de lubina al horno con compota de Reineta y reducción de Godello

Bacalao al estilo Hotel Madrid

POSTRES

Tarta de Castañas al estilo Hotel Madrid

Tarta de Manzana Reineta al chocolate

Arroz con leche

Pudding de Pera Conferencia y dulce de crema

Leche frita con sirope de arándanos

Alma del Bierzo (copa de frutos del Bierzo y crema de queso dulce)

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

26€

Menú infantil

· Diferentes menús a gusto de los mas pequeños

12€

Avenida la Puebla 44 · 24402 PONFERRADA

T: 987 411 550 · info@hotelmadridbierzo.com · www.hotelmadridbierzo.com

Cerrado Domingos noche

R. MENTA Y CANELA

APERITIVO

Paté de garbanzos, champiñones y crujientes de cecina de León

PRIMEROS

CUCHARA

Crema de boletus de Sancedo, yema y crujiente de jamón de Molinaseca

ENTRANTES

Ensalada de escarola, queso de cabra de Ambasmestas a la parrilla, piña salteada y nueces

Albóndigas de lentejas con una ligera sopa de Castañas de Balboa

Terrina de pies de cerdo, pasas de Jerez, ensaladas, vinagreta de Manzana Reineta y ajonjolí

Lasaña del verde del puerro semi-escabechado, hongos, Pimientos Asados del Bierzo y crujiente de anchoas

Tosta de la panadería de Abel, androlla, huevo y patata

Escabeche de Mencía, conejo, verduras y Castañas

SEGUNDOS

Patatas del Bierzo a la importancia con trucha de nuestros ríos y ajo tostado

Lomo de Bacalao en barro con Pimientos Asados del Bierzo, huevo de caserío y salsa de tomates perfumados a la albahaca

Lomo de cerdo de Molinaseca relleno de Castañas y envuelto en una masa de hojaldre con una salsa dulce de Mencía

Pierna de cordero en caldereta gratinada con una crema suave de yogurt de cabra, salsa de perejil y patata paja

Nuestra super hamburguesa de ternera del Bierzo, tomate asado, queso de oveja y patata paja

Brocheta de lomo de vaca del Bierzo, Pimiento, patata y...

Pastel frito de patata, Botillo, verdura y puerro

POSTRES

Brazo de Manzana Reineta y chocolate negro

Pera Conferencia al Godello bañado con chocolate blanco y coulis de frambuesa

Pastel de queso fresco y galleta, salsa de frutos del nuestros bosques

Tarta tatin de Castañas de Balboa y vainilla de la India

Ensalada de Manzana-Pera, helado de yogurt y corn flakes

Flan de huevo-huevo...

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Agua, café y chupito de orujo

25,69€

Menú infantil

- Espaguetis con chorizo de Molinaseca
- Pechuga de pollo rebozada en harina de Castañas de Balboa, patatas chip y ketchup
- Natillas con galleta y Pera

18€

Alonso Cano, 10 · 24402 PONFERRADA

T: 987 403 289 · clientes@mentaycanela.com · www.mentaycanela.com

*Cerrado Lunes, Martes, Miércoles y Domingos noche
Excepto festivos y reservas*

R. LA PERLA

PRIMEROS

Tartar de cecina con rebanadas de pan caliente

Milhojas de bacalao, patata y pisto con crujiente de jamón

Pimientos del Bierzo con anchoas y ventresca

Pastel de setas y chichos

Croquetas caseras de queso acompañadas de escarola y granada

SEGUNDOS

Bacalao confitado con salsa de Pimientos

Carrillera al vino Mencía con puré de patata

Entrecot de ternera con salsa de setas

Rabo de ternera estofado con puré de Manzana Reineta

Botillo al estilo berciano con verdura y patata

POSTRES

Puding de Castaña berciano

Peras Conferencia al vino Mencía y canela

Arroz con leche

Teja de almendra con helado, nueces y miel

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Café y orujo

27€

C/ Ave María 25 · 24402 PONFERRADA

T: 987 425 814 / 687 584 384

Cerrado los Domingos

TABERNA EL PICOTEO

APERITIVO

Carpaccio de cecina

PRIMEROS

Ensalada templada de brotes tiernos y lomos de trucha escabechada

Manitas de cerdo deshuesadas con boletus

Pimientos rellenos de langostinos y setas de temporada

Ancas de rana al estilo berciano

Pimientos del Bierzo con ventresca y anchoas

Salteado de chichos y setas

SEGUNDOS

Entrecot de vaca extra con mousse de Pimientos y cebolla confitada

Bacalao al Picoteo

Carrillera de ternera con Manzana Reineta

Rabo de buey al Mencía con setas de temporada

Huevos rotos con chichos sobre nidos de patatas paja

Botillo al estilo templario

POSTRES

Tarta de queso horneada con salsa de arándanos

Milhojas de Pera Conferencia

Filloas bañadas en chocolate caliente

Flan de Castañas

Arroz con leche

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Café y orujo

23,50€

R. PLANTÍO

PRIMEROS

Tostas de cecina con queso Veigadarte

Guiso de jabalí con patatas

Revuelto de Botillo

Ensalada templada de frutos del bosque

Lacón cocido con Pimientos del Bierzo y cachelos

Croquetas de jamón serrano

SEGUNDOS

Carrilleras de ternera al vino tinto Mencía

Lomos de bacalao con pisto berciano

Rabo de ajoño guisado con crujiente de cebolla

Entrecot de ternera del Bierzo con salsa Reineta y crema de Pimientos del Bierzo

Codillo de cerdo con Pimientos del Bierzo

Churrasco de ternera del Bierzo con Pimientos y patatas

COMPLETO BERCIANO

Botillo, chorizo, lacón, repollo, garbanzos y patatas

(solo sábados y domingos)

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de frambuesa

Pera Conferencia en almíbar

Crepes rellenos de nata y chocolate

Castañas con sorbete de limón

Helado de turrón con teja

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Licor de crema de Castañas / Licor de hierbas / Orujo blanco

22€

R. DEL PLAZA

APERITIVO

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS

Quiche de puerro y fiambres acompañado de Pimientos Asados del Bierzo
Ensalada de nuestra huerta con escabeche de pollo y queso de cabra a la parrilla
Flan de Botillo sobre crema de garbanzos y crujiente de repollo
Lacón casero con pimentón y ensalada de encurtidos
Setas rellenas de verduras y jamón de bodega gratinadas al Emmental

SEGUNDOS

Entrecot de ternera al queso de Valdeón y Pera Conferencia
Carrillera de ternera al Mencía con boletus
Presa ibérica a la plancha con vinagreta de Castañas
Bacalao en hojaldre con Pimientos Asados del Bierzo
Merluza en salsa de Godello y pasas

POSTRES

Flan de queso de Ambasmestas y cerezas en aguardiente
Tarta de Manzana Reineta y melocotón con mermelada de mora
Pera Conferencia al Godello con cama de bizcocho, bañada al chocolate
Filloa rellena de compota de Reineta y Conferencia
Natillas de Castaña con nata
Castañas en almíbar

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua mineral, café y orujos

26€

Menú infantil

· Embutidos del Bierzo, filete con patatas fritas y natillas

10€

Avda. de los Escritores, 6 · 24404 PONFERRADA
T: 987 406 171 / 609 085 377 · reservas@hotelponferradaplaza.es
www.hotelponferradaplaza.es

Cerrado Domingos noche

R. EL RINCÓN DE PEPÍN

PRIMEROS

Pimientos rellenos de setas y gambas
Pastel de la huerta berciana y del mar
Revuelto tradicional de setas con langostinos y virutas de jamón
Ensalada templada con vinagreta de frutos secos y reducción de P.X.
Callos con garbanzos Pedrosillanos

SEGUNDOS

San Jacobo relleno de jamón, queso y setas bercianas
Carrillera de ternera estofada con patatas artesanas
Solomillo al bacón con setas y patatas
Botillo con verdura, chorizo y cachelos
Trucha del Bierzo rellena de jamón y setas
Lomos de bacalao con fritada berciana de Valtuille

POSTRES

Pera Conferencia al vino de Mencía
Tarta de Manzana Reineta con mermelada de albaricoque
Tarta de queso con mermelada de frutos del bosque
Flan de Castañas con nata y miel
Nueces con nata y sirope de fresa
Arroz meloso con uvas pasas

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua mineral / Gaseosas

26€

Ctra. de Sanabria 106, Puente Boeza · 24400 PONFERRADA
T: 987 423 366 / 679 384 133 · comercial@rincondepepin.com
www.rincondepepin.com

Cerrado los Lunes

LA TABERNA

PRIMEROS

Ensalada de crujientes con uva Mencía
Croquetas de Botillo
Alubias de matanza berciana
Tostas de jamón, queso Veigadarte y Pera Conferencia

SEGUNDOS

Fritos de río con salsa tártara y puré de Pimientos
Lascas de bacalao con fritada berciana
Brocheta de solomillo de matanza, ave y Godello
Morcillo estofado con Mencía, Pimientos Asados del Bierzo y crema de patata

POSTRES

Tarta de queso y Castañas
Filloas rellenas de crema de Manzana Reineta
Hojaldre con crema pastelera y Pera Conferencia caramelizada
Tarta de la abuela con dulce de Pera Conferencia

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua, café y chupito de licor de hierbas, crema de orujo y licor de café

21€

C/ Beatriz de Silva, 2 · 24401 PONFERRADA
T: 987 409 001 · bierzoplaza@aroihotels.com · www.aroihotels.com

R. LA VIOLETA

APERITIVO

PRIMEROS

Ensalada templada de tomate, queso de cabra a la plancha y vinagreta de Pera Conferencia
Garbanzos de Pedrosillano con Botillo, boletus y setas de nuestra tierra
Alubias con morcilla de León y Manzana Reineta del Bierzo
Crujientes de queso Veigadarte con salsa picante y vinagreta de dulce de membrillo

SEGUNDOS

Bacalao ajo pimentón con crema de patata
Espaguetis de mar en tempura con salsa romesco y pisto berciano
Rabo de toro con langostinos, Pimientos del Bierzo y setas de nuestra tierra, estofado al Mencía
Milhojas de secreto con boletus, jamón, reducción de frambuesa y patata paja

POSTRES

Tarta caliente de Manzana Reineta con helado de vainilla
Chocolate en texturas con guindas en aguardiente
Crema dulce de carajillo con helado de nata y crujientes de Manzana Reineta
Castañas del Bierzo con helado de mandarina y caramelo de naranja

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua, café y chupito de orujo de hierbas, crema de orujo y licor de café

28€

Plaza del Ayuntamiento 4 · 24401 PONFERRADA
T: 987 409 001 · bierzoplaza@aroihotels.com · www.aroihotels.com

R. WHILLY'S

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tabla de embutidos de caza de jabalí, ciervo, corzo

Paté de cecina del Bierzo con mermelada de Pimientos del Bierzo

Croquetas de Boletus pinicola

Degustación de todas las setas que en la temporada haya en el Bierzo como pueden ser:

*Macrolipiota a la plancha

*Níscalos guisados con sabor a pinos silvestres

*Níscalos con chicho o chorizo

*Níscalos al vino tinto Mencía

*Boletus en revuelto o plancha

*Tricolomas al pil pil

*Trompetillas al ajillo

Cebollas de Villafranca rellenas de picadillo, ternera, cerdo y corzo con boletus y

reducción de vino Godello

**(Sujeto a campaña micológica del Bierzo)*

POR ENCARGO

Botillo con repollo, cachelos y chorizo

POSTRES

Tarta de Manzana Reineta del Bierzo

Peras al vino

Flan de Castaña

Tarta de chocolate y galleta

Flan de la casa

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

Agua, café y chupitos

24€

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
del BIERZO

Deleitoso

restaurantes
BIERZO ESTE

IGÜEÑA

R. LA PLAYA

MOLINASECA

R. PARRILLADA CAÑAS

H. DE FLORIANA

MESÓN EL PALACIO

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

R. MOLINO DEL REAL

MESÓN LA PIEDRA

Deleitoso



R. LA PLAYA

APERITIVOS

Ensalada de queso de cabra y Manzana Reineta

Crema de Castañas con codorniz

Risotto de setas y boletus

Endivias a la plancha con ventresca de atún y Pimientos del Bierzo

SEGUNDOS

Rabo de ternera estofado

Carrilleras a la Mencía

Entrecot con salsa de Pimientos

Bacalao con verduras

Parrilla de merluza con almejas y salsa de almendras

POR ENCARGO

Completo de Botillo berciano

POSTRES

Tarta de queso de cabra

Plátano a la miel

Tiramisú

Peras al vino Mencía

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

22,50€

R. PARRILLADA CAÑAS

APERITIVO

Aperitivo individual de bienvenida Cañas

PRIMEROS

Pulpo a la parrilla, con crema de Castañas, crema de patata y lágrimas de la Vera Revuelto "CAÑAS", mollejas de cordero acompañadas de boletus, patatitas de la huerta y huevo campero

Judiones estofados con carne de caza

Ensalada templada de otoño, acompañada de mar y tierra, con frutos secos y reducción de vinagre de higo

Cazuelita de gulas, gambas y pulpo con ajo del Bierzo

Ensalada de escabeche casero con vinagreta de higos y frutos secos

Crepes rellenos de boletus y gambas, acompañado de crema de marisco

SEGUNDOS

Cochinillo asado acompañado de lasaña de patata, rellena de crema de higos zoupeiros Degustación de carnes bercianas (cerdo, ternera, cordero y pollo) a la parrilla, con

guarnición de setas de temporada

Chuleta de ternera del Bierzo a la parrilla con guarnición

Solomillo de ternera del Bierzo al P.X. con guarnición

Botillo tradicional con repollo asa de cántaro, garbanzos Pedrosillano y patata

Cazuela berciana con huevo roto y patatas fritas

Lomo de bacalao a la parrilla, con mermelada de Pimiento y aceite de pimentón

Lubina a la parrilla con cama de verdura de la huerta berciana

Pollo campero estofado al estilo de la abuela

POR ENCARGO

Cocido "Cañas" con Botillo, lacón, chorizo, oreja, androlla y carne, acompañado de repollo asa de cántaro, garbanzos, cachelos y su sopita (Plato único, mínimo 2 personas)

POSTRES

Tarta de queso Cañas

Tiramisú de la casa

Leche frita de la abuela, bañada de chocolate amargo y helado de vainilla

Dulce blanco de Castañas con crujiente de caramelo

Mus de chocolate negro con virutas de chocolate blanco

Peras al Mencía con miel

Tulipa de helado casero rellena de higos

Empanadilla rellena de dulce de Reineta bañada de sirope de frutas del bosque

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

22,90€

H. DE FLORIANA

PRIMEROS

Milhojas de sardina ahumada y Pimientos con bouquet de brotes tiernos y vinagreta de albahaca fresca y aceituna negra

Timbal de androlla, crema de patata y asa de cántaro sobre crema de sopa de ajo
Ensalada de Manzana gratinada con Valdeón y fárdela de queso de cabra con aliño de avellanas y nueces

Terrina casera de Pera Conferencia, foie y membrillo con salsa de vino dulce
Tronco de pulpo a feira sobre cremoso de ajoarriero y chips de ajo
Garbanzos pico pardal salteados con langostinos y su rollito crujiente

SEGUNDOS

Bacalao al horno sobre crema de manitas
Lomo de trucha con crema de jamón y caviar de salmón y algas marinas
Taco de carne roja con patatas y pimiento
Pitu con su meloso de arroz y salsa de chorricero
Carrillera de ternera con cremoso de patata al Mencía con pastel de calabacín
Crepineta de rabo de toro con crema ligera de boletus

POSTRES

Mousse de crema de orujo y bizcocho borracho en salsa de café
Tarta de queso y Castañas con coulis de frutos rojos
Milhojas rellena de crema de nata y helado de galleta María
Semifrío de Manzana Reineta y su helado

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cocido Completo de Floriana

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua. Refrescos. Cafés. Licores. Infusiones

28€

MESÓN EL PALACIO

APERITIVO

Sopa caliente de trucha del río Meruelo

PRIMEROS

Milhojas de micuit de foie con queso de nueces y Manzana Reineta
Rollos de puerros con hojaldre de Molinaseca y mouse de Pimientos Asados
Ensalada de Pera Conferencia y uvas pasas con aceite virgen
Rulos de queso de cabra, Pimientos Asados y cebolla caramelizada
Pulpo con cachelos
Carpaccio de trucha salmonada regada con lágrimas de aceite virgen y virutas de queso
Pastel de bacalao con crujiente de cecina

SEGUNDOS

Botillo con su verdura y patatas
Medallones de solomillo de cerdo con frutos secos y foie
Rabo estofado de buey
Entrecot de carne roja a la plancha o con salsa
Presa ibérica con reducción de vino tinto Mencía y frutos rojos
Bacalao con ajos confitados
Lomos de trucha al horno con milhojas de patatas

POSTRES

Tarta de Castañas
Manzanas Reinetas con gabardina
Flan de Peras Conferencia
Castañas en almíbar

BEBIDAS

Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
Agua, café y chupito

22€

R. MOLINO DEL REAL

PRIMEROS

- Rollito de Botillo del Bierzo
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y pipas garrapiñadas
- Garbanzos al ajillo de mollejas
- Escalibada de Pimientos
- Canelones de setas y queso gratinados
- Cecina con foie y mermelada de Pimientos

SEGUNDOS

- Corzo estofado con setas
- Entrecot con Pimientos Asados
- Confit de pato con cerezas y pasas al P.X.
- Chuleta de potro con patatas graten
- Bacalao con fritada de verduras y ajos crujientes
- Solomillo en hojaldre con foie y cecina

POR ENCARGO

Botillo

POSTRES

- Tarta de cuajada con miel de brezo
- Tarta de chocolate con confitura de mora
- Crema de limón con Castañas
- Tarta de queso al horno caramelizado de arroz con leche y Pera Conferencia
- Flan de chocolate blanco
- Reineta asada con caramelo de frutos secos

BEBIDAS

- Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
- Agua mineral, café y orujos

24€

Menú infantil

· Pasta del día, filete con patatas fritas y postre

10€

C/ El Molino s/n, 24318 · SAN ROMÁN DE BEMBIBRE
T: 625 189 107 / 987 693 224 · info@elmolinodelreal.com
www.casatecomodiosmanda.es

Cerrado los Martes

MESÓN LA PIEDRA

APERITIVO

- Canapés de cremas de queso variadas

PRIMEROS

- Crêpes rellenos de cecina y setas
- Espárragos en crema de gambas
- Callos al estilo tradicional
- Sopa de truchas
- Risotto de Botillo y verduras

SEGUNDOS

- Merluza Nicandra (rellena de marisco)
- Jabalí estofado con setas
- Pimientos rellenos de rape y langostinos
- Picaña a la plancha con Pimientos del Bierzo
- Lechazo al horno

POSTRES

- Pastel de Castañas
- Tarta de queso
- Flan de chocolate blanco
- Tarta de Manzana Reineta
- Pera Conferencia en almíbar con chocolate

BEBIDAS

- Vino tinto Mencía joven Abad Dom Bueno 2011 / Cerveza Cruzcampo Gran Reserva
- Café y chupitos de aguardientes variados

24€

C/ La Iglesia, 23 · 24318 · SAN ROMÁN DE BEMBIBRE
T: 987 513 444 / 687 743 228 · rhinajosa_1@hotmail.com

Cerrado los Lunes



28
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
del BIERZO

Deleitoso



PATROCINADORES



ORGANIZADOR



COLABORADORES

