



JGB

XXX

JORNADAS  
GASTRONÓMICAS del

BIERZO



## PRESENTACIÓN

# XXX JORNADAS GASTRONÓMICAS del BIERZO

El otoño tiene un significado muy especial para el Bierzo. En esta estación se aglutinan nuestras más arraigadas tradiciones, la mayoría de ellas vinculadas a nuestra gastronomía y a nuestros productos de calidad.

Llega el tiempo de las cosechas, de la vendimia, del asado de pimientos, de celebrar magostos al amor de la lumbre,... Sabores y olores tan peculiares y tan característicos de nuestra querida tierra.

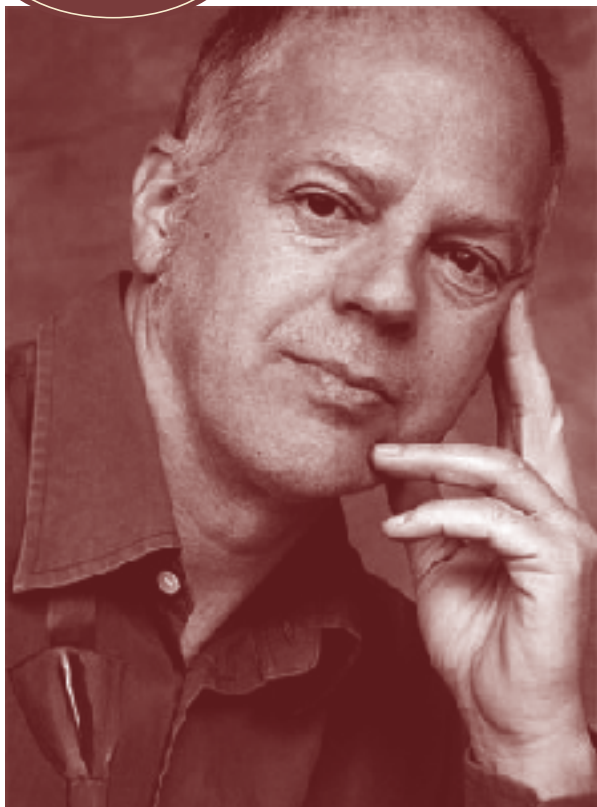
Las Jornadas Gastronómicas se han convertido, en su trigésima edición, en otra de esas tradiciones que no pueden faltar y que congrega a bercianos y a visitantes entorno a las mesas de destacados restaurantes de la comarca.

Buen momento para disfrutar de los sabores y de los exquisitos manjares que las manos expertas preparan con ilusión para el disfrute de los paladares más exigentes.

¡Buen provecho!

***Patronato Comarcal de Turismo del Bierzo.***

**MANTENEDOR**



**Valentín Carrera** (Ponferrada 1958)

---

Periodista y escritor, autor de libros de viajes y ensayo. Licenciado en Filosofía, doctor en Bellas Artes, master en Comunidades Europeas (Escuela Diplomática). Dirige la editorial eBooksBierzo, especializada en temas bercianos y leoneses, y es cronista parlamentario del blog *Tornarratos*, *Radio Galega*, *Galicia Confidencial*, *El Semanal Digital* y *Mundiario*. Columnista de *Bierzo 7*, *La Nueva Crónica* y *Revista de Castilla y León*, entre otros. Sus últimos libros, los trabajos de investigación “*Pescanova Crimen Perfecto*” y “*1001 tuits por amor*”, sobre la imputación de la infanta Cristina.

En 1988 recorre el Bierzo a caballo con el fotógrafo Anxo Cabada y publica “*El Viaje del Vierzo*”, que causa un notable impacto, y el manifiesto ecologista *Robinson en el Bierzo*. También ha publicado “*Álbum del Bierzo*” y “*Álbum de Bemibre*”. Veinte años después del primer viaje, Carrera recorrió de nuevo la comarca a pie, a caballo y en globo, con sus hijas, escribiendo “*Viaje interior a la provincia del Bierzo*”, más de quinientas páginas que son una radiografía del Bierzo a principios del siglo XXI.

Impulsó la película *Templario*, adaptación cinematográfica de “*El Señor de Bemibre*”, de la que rodó en 2010 un prototipo: el proyecto madura a la espera de su momento. En 2014 inicia la edición de las obras completas del poeta Enrique Gil y Carrasco, un ambicioso proyecto “wiki-romántico” que incluye la completa digitalización de las obras de Gil y de los principales estudios e investigaciones sobre este autor de quien se cumple en 2015 el II centenario de su nacimiento.

---

# Galicia

## O Barco de Valdeorras

- Pazo Do Castro

## Bierzo Oeste

### Ambasmestas

- C.T.R. Ambasmestas

### Cacabelos

- El Refugio de Saúl
- Mesón El Apóstol

### Corullón

- C.T.R. Villa Mencía

### Herrerías de Valcarce

- C.T.R. A Casa Do Ferreiro

### Villadepalos

- Restaurante La Tronera

### Villafranca del Bierzo

- Restaurante El Casino
- Rest. Méndez “El Guardia”

## Bierzo Central

### Lillo del Bierzo

- C.T.R. Casa Dolores

### El Espino

- Restaurante Fulguera

### Lombillo de los Barrios

- Mesón El Peñón

### Ponferrada

- Restaurante El Almendro
- La Casa del Botillo
- Restaurante La Casona
- Restaurante El Castillo
- Restaurante La Cava

- Mesón Lagar de Montejos
- Restaurante Casa Noval
- Restaurante El Leñador
- Restaurante Los 80´s
- Restaurante Hotel Madrid
- Restaurante La Perla
- Restaurante El Plantío
- Restaurante Del Plaza
- Mesón El Portiel
- La Taberna del Sil
- Restaurante La Violeta

### Sancedo

- Restaurante Whilly´s

# Bierzo Este

## Igüeña

- Restaurante La Playa

## Molinaseca

- Parrillada Cañas
- Mesón El Palacio
- C.T.R. de Floriana

## Noceda del Bierzo

- Restaurante El Verdenal

## San Román de Bembibre

- Mesón La Piedra
- Mesón Molino Del Real

## SITUACIÓN EN EL BIERZO de los Restaurantes participantes





**CALENDARIO  
2014**

**XXX**  
**JORNADAS**  
**GASTRONÓMICAS del**  
**BIERZO**

## OCTUBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
			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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
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				

● Inauguración: 17 de Octubre | ● Clausura: 8 de Diciembre



XXX  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS del  
BIERZO

Galicia  
Bierzo Oeste

Pazo Do Castro  
C.T.R. Ambasmestas  
El Refugio de Saúl  
Mesón El Apóstol  
C.T.R. Villa Mencía  
C.T.R. A Casa Do Ferreiro  
Restaurante La Tronera  
Restaurante El Casino  
Rest. Méndez "El Guardia"

RESTAURANTE  
**PAZO DO CASTRO**

Vila do Castro  
O Barco de Valdeorras

TELÉFONO RESERVAS  
**988 34 74 23**

info@pazodocastro.com  
www.pazodocastro.com

Aperitivo de croquetas de botillo del Bierzo.

### PRIMEROS PLATOS

- Crema de boletus de Albares con huevo, crujiente de jamón de Molinaseca y aceite de ajos tiernos.  
Migas de perdiz escabechada y queso Veigadarte sobre bouquet de ensaladas, vinagreta de avellanas y granada.  
Ensalada de pimientos del Bierzo, quesos y anchoas del Cantábrico.  
Macrolepiotas rellenas de cecina y queso Ambasmestas con salsa de Valdeón y pera conferencia salteada.  
Guisote de niscalos con chichos al godello y cama de patata crujiente.

### SEGUNDOS PLATOS

- Bacalao al horno con oreja de cerdo ahumada sobre cremoso de pimiento asado del Bierzo y aceite de pimentón.  
Lomos de lubina a la plancha con cremoso de vieiras, fagot de trigueros y polvo de cecina.  
Presa de cerdo a la plancha con salsita de foie, gratén de patatas e higo zoupeiro agridulce.  
Jarrete de Ternabi estofado en cerveza negra con boletus edulis y patata confitada en cebolla asada.  
Codillo asado y "Asa de Cántaro" salteado con piñones y pasas.

### POSTRES

- Tatin de manzana reineta con helado de leche merengada y frutos rojos.  
Filloa rellena de crema de castañas y chocolate caliente.  
Manzana reineta asada con mantequilla de canela.  
Pera conferencia confitada al mencia.  
Semifrio de queso con culis de membrillo.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, aguas y café.

**25€**

C.T.R.  
**AMBASMESTAS**

N-VI, s/n, Ambasmestas  
Vega de Valcarpe

TELÉFONO RESERVAS

**987 54 32 47**

info@ctrambasmestas.com

PRIMEROS PLATOS

Tagliatelle de sepia con pulpo.

Ensalada otoñal (base de canónigos, rúcula, nueces, manzana reineta, cecina y queso de cabra).

Garbanzos astorganos con botillo.

Musaka berciana.

SEGUNDO PLATOS

Ossobuco de buey con setas de temporada y pimientos asados del Bierzo.

Bacalao del Mar del Norte a la muselina de ajo.

Mollejas de ternera con arroz basmati perfumado a las finas hierbas.

Entrecot de vaca y puré de reineta.

POSTRES

Peras e higos al mención

Tartaleta de queso Veigadarte y castañas con chocolate casera.

Flan de reineta y pasas.

Músico (masa quebrada, crema pastelera y frutos secos).

BEBIDAS

Vino mención D.O. Bierzo, café y licores.

**27€**

RESTAURANTE  
**EL REFUGIO DE SAÚL**

Calle Calexa Sixtina, 4  
Cacabelos

TELÉFONOS RESERVAS

**987 54 66 84 / 677 14 75 62**

refugiodesaul@gmail.com

PRIMEROS PLATOS

Setas al queso.

Pastel de botillo y espinacas.

Ensalada templada de puerros y cecina.

Caldo de berzas y garbanzos.

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de ternera al queso azul.

Lomo a la mostaza con pera conferencia.

Bacalao estilo Refugio.

Huevos rotos con chichos de matanza.

POSTRES

Flan de castañas.

Torrijas con manzana reineta.

Tarta de queso Veigadarte.

Flan de miel y almendras.

Requesón con mermelada de pimientos.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, copa de cerezas en aguardiente y café.

Cerrado de lunes a jueves.

**25€**

RESTAURANTE  
**APÓSTOL**

Calle Santa María, 29  
Cacabelos

TELÉFONO RESERVAS

**987 54 91 89**

mesonapostol@gmail.com

APERITIVO DEGUSTACIÓN

Aperitivo de Hamburguesa de botillo sobre cama de garbanzos y repollo.  
Queso de cabra Veigadarte a la plancha con manzana reineta caramelizada.  
Tosta de morcilla y boletus.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de trucha escabechada y frutos rojos.  
Merluza rellena de setas y cecina.  
Brocheta de cordero con pimientos del Bierzo asados.  
Solomillo de ibérico con foie y crema casera de membrillo.  
Carrillera con habas y salsa de pera conferencia al godello.

POSTRE DEGUSTACIÓN

Tarta de castañas de pared.  
Empanada de manzana reineta.  
Mousse de queso Veigadarte.  
Helado de pera conferencia.

BEBIDAS

Vino mencía D.O. Bierzo, agua mineral, café de puchero  
y aguardiente de quemada helada.

Cerrado los lunes, excepto el día 8 de Diciembre.

**22€**

RESTAURANTE  
**VILLA MENCÍA**

Carretera del Barco, s/n  
Corullón

TELÉFONOS RESERVAS

**987 54 00 51 / 646 84 97 52**

[www.villamencia.com](http://www.villamencia.com)

[info@villamencia.com](mailto:info@villamencia.com)

Aperitivo de crema de calabacín de nuestra huerta.

### PRIMEROS PLATOS

Tosta de foie con pera conferencia caramelizada y reducción de oporto.

Garbanzos pedrosillanos con gambas al ajillo.

Ensalada de brotes tiernos, frutos secos y queso de cabra con vinagreta de frutos rojos.

Col rellena de botillo con puré de patata gratinado.

### SEGUNDOS PLATOS

Lomo de bonito escabechado y sus verduras.

Bacalao al ajo arriero y pimientos del Bierzo.

Carrilleras de ternera en salsa de vino godello y setas.

Pollo de corral en pepitoria y patatas paja.

### POSTRES

Manzana reineta al hojaldre y gelatina de membrillo.

Brazo gitano de castañas y chocolate.

Carpaccio de piña al Cointreau.

Dama Blanca con salsa de frambuesas.

### BEBIDAS

Vinos tintos mencía y vinos blancos godello.

**27€**

C.T.R.  
**A CASA DO FERREIRO**

Calle Camino de Santiago, 41  
Herrerías de Valcarce

TELÉFONO RESERVAS

**987 68 49 03**

**679 47 81 50 / 680 74 45 87**

[www.casaferreiro.com](http://www.casaferreiro.com)

[casaferreiroherrerias@hotmail.com](mailto:casaferreiroherrerias@hotmail.com)

*Aperitivo de la casa.*

**PRIMEROS PLATOS**

*Setas al queso Veigadarte.*

*Carpaccio de cecina en plato caliente con aceite de oliva virgen.*

*Ensalada de queso de cabra y cebolla caramelizada.*

*Cazuela de arroz con botillo.*

**SEGUNDOS PLATOS**

*Pimientos del Bierzo rellenos de gambas y merluza.*

*Blanquette de cordero con guarnición de arroz Pilaf.*

*Solomillo con salsa de manzana reineta y patatas artesanas.*

*Salmón al estilo La Fragua.*

**POSTRES**

*Tarta de queso.*

*Arroz con leche casero.*

*Peras al vino mencía con chocolate caliente.*

*Helado con castañas en almíbar.*

**BEBIDAS**

*Vino joven D.O. Bierzo, agua, café y licores variados.*

**Abierto viernes noche, sábados mediodía y noche  
y domingos mediodía.**

**23€**

RESTAURANTE  
**LA TRONERA**

Calle El Caño, 1  
Villadepalos

TELÉFONOS RESERVAS

987 54 42 70 / 616 18 26 19

[www.latronera.es](http://www.latronera.es)

[info@latronera.es](mailto:info@latronera.es)

MENÚ GASTRONÓMICO

Croqueta líquida de cecina IGP.

Royal de boletus y crema de castaña Paredé.

Empanada de Batallón 2.0.

Trucha del Seo confitada en tocino Ibérico sobre fondo de pimientos del Bierzo.

Botillo "La Tronera".

PREPOSTRE

Gominola A.O.V.E.

POSTRE MÉDULAS

Helado de reineta, bizcocho de pimiento, tierra de castaña,

coulis de pera conferencia IGP y pepitas de oro.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo y café.

Jueves servicio de cenas de 21:00 a 23:00 horas.

Viernes y sábado servicio de comidas y cenas  
de 14:00 a 16:00 horas y de 21:00 a 23:00 horas.

Domingo servicio de comidas de 14:00 a 16:00 horas.

30€



RESTAURANTE  
**EL CASINO**

Plaza Mayor, 15  
Villafranca del Bierzo

TELÉFONO RESERVAS

**987 54 03 49**

info@casinorestaurante.com

PRIMEROS PLATOS

Txipirones y pimientos del Bierzo con un toque de queso Veigadarte.

Crema de patata y puerro con repollo salteado y botillo del Bierzo.

Ensalada de brotes tiernos con manzana, foie, uvas pasas y vinagreta de membrillo.

Quiche de queso brie y cecina con tapenade de aceitunas negras.

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de ternera del Bierzo con manzana reineta salteada y salsa de mostaza.

Merluza a la brasa con cremoso de pimiento verde, patata, aceite de pimentón y crujiente de cecina.

Rollito de secreto ibérico relleno de pimientos del Bierzo con salsa de mención.

Brocheta de atún y langostinos con pisto de verduras bercianas.

POSTRES

Reineta asada al godollo con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Pastel de pera conferencia y jengibre con mousse ligera de toffee.

Vasito casino con flan de chocolate, castañas del Bierzo y nata montada.

Tartaleta de queso Veigadarte al membrillo con sirope de fresa.

BEBIDAS

Vino joven mención D.O. Bierzo, café y chupito.

**25€**

RESTAURANTE  
**MÉNDEZ-EL GUARDIA**

Calle Espiritu Santo, 1  
Villafranca del Bierzo

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 54 00 55 / 987 54 24 08**

PRIMEROS PLATOS

Mollejas de ternera del Bierzo al ajillo (Receta "El guardia").

Empanada de acelgas.

Pote de botillo.

Ensalada de frutos de invierno con queso Veigadarte.

Riñones de ternera del Bierzo encbollados al vino dulce (receta "El guardia").

Nidos de pasta con niscalos y castañas.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao en mermelada de pimiento del Bierzo.

Botillo "Receta tradicional".

Truchitas del Valcarce con pimientos del Bierzo.

Libritos de vacuno rellenos de setas, ibérico y queso al Mencía.

Costilla al Godello.

Rabo de buey sobre crema de castañas.

POSTRES

Tarta casera de pera conferencia.

Tarta casera de manzana reineta.

Peras al Mencía.

Flan casero de huevo y castañas.

BEBIDAS

Vino joven DO Bierzo, café y chupito de orujo blanco o hierbas.

**25€**

XXX  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS del  
BIERZO

Bierzo Central

C.T.R. Casa Dolores  
Restaurante Fulgural  
Mesón El Peñón  
Mesón El Apóstol  
Restaurante El Almendro  
La Casa del Botillo  
Restaurante La Casona  
Restaurante El Castillo  
Restaurante La Cava  
Mesón Lagar de Montejos  
Restaurante Casa Noval

Restaurante El Leñador  
Restaurante Los 80'S  
Restaurante Hotel Madrid  
Restaurante La Perla  
Restaurante El Plantío  
Restaurante del Plaza  
Mesón El Portiel  
La Taberna del Sil  
Restaurante La Violeta  
Restaurante Whilly's

C.T.R.  
**CASA DOLORES**

Calle Plaza España, 5  
Lillo del Bierzo

TELÉFONO RESERVAS  
**987 55 04 10**

informacion@casadolores.com

PRIMEROS PLATOS

- Garbanzos con pata de ternera.
- Carpaccio con cecina y jamón con vitutas de queso y aceite de oliva.
- Ensalada de ahumados a la vinagreta.
- Sardinilla escabechada.
- Pastel de botillo con puré de patata.

SEGUNDOS PLATOS

- Congrio en salsa.
- Frituras de anguillas con pimientos del Bierzo.
- Pollo de corral a la jardinera.
- Lengua de buey estofada en salsa picante.
- Codillo asado al horno.

POSTRES

- Arroz con leche.
- Mus de limón con virutas de castañas.
- Peras conferencia del Bierzo al vino.
- Tarta de queso al horno.
- Compota de manzana reineta con virutas de chocolate.

BEBIDAS

Vino tinto D.O. Bierzo, agua, café, infusiones y chupito de aguardiente.

**22€**

RESTAURANTE  
**FULGUERA**

Calle La Rampla, 3  
El Espino

TELÉFONOS RESERVAS

987 56 47 14 / 987 56 67 09

Aperitivo de croquetas de pulpo y de botillo.

PRIMEROS PLATOS

Gratinado de cecina con mousse de foie.

Caldo de berzas de nuestra huerta.

Tostas calientes de lacón con pimientos asados del Bierzo.

Brocheta de pulpo y verduras con mermelada de pimienta.

SEGUNDOS PLATOS

Sartenada de huevos camperos con chichos y patatas.

Churrasco de ternera a la parrilla con pimientos asados del Bierzo y patatas de la huerta.

Lomos de bacalao con pisto berciano.

Trucha de San Fiz do Seo con jamón.

POSTRES

Tarta de manzana reineta.

Castañas con nata.

Pera conferencia al vino del Bierzo.

Tarta de la abuela.

BEBIDAS

Vinos mencia y godello D.O. Bierzo, agua y bebidas gaseosas, café y chupito casero.

Abierto viernes noche, sábados, domingos, festivos  
y días 1 y 15 de cada mes mediodía y noche.

20€

MESÓN  
**EL PEÑÓN**

Calle Las Bodegas, 7  
Lombillo de los Barrios

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 69 53 78 / 659 72 03 78**

mesonlombillo@hotmail.com

PRIMEROS PLATOS

Lacón con pimientos asados del Bierzo.

Empanada recién hecha.

Caldo berciano.

Cazuelita de langostinos.

Revuelto de Setas y Gambas.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao al horno.

Pulpo con cachelos.

Botillo con verdura y cachelos.

Chuleta de ternera.

Lomo en adobo con pimientos asados.

POSTRES

Tarta de pera conferencia.

Manzana reineta asada.

Castañas en almibar con helado.

Tarta de queso Veigadarte.

Almendraos de Lombillo.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, agua mineral, café de puchero, infusiones, chupito orujo de cerezas.

Cerrado los martes.

**21,90€**

RESTAURANTE  
**EL ALMENDRO**

Avenida de Valdés, 9  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 42 49 09**

restauranteelalmendro@hotmail.es

Aperitivo de croquetas suaves de botillo.

### PRIMEROS PLATOS

Gallina trufada con olivas y pimientos asados del Bierzo.

Potaje de castañas chipirones y setas.

Tibio de verduras bercianas con pulpo y langostinos.

Carpaccio de cecina con pimientos asados de temporada.

### SEGUNDOS PLATOS

Botillo con verduras ,garbanzos y chorizo.

Piruletas de solomillo al menúa con puré de reineta y bacón.

Carrilleras ibéricas con guarnición de champiñón y castañas salteadas.

Rodaballo al horno con escalibada berciana.

Lenguado relleno con verduras y castañas sobre salsa de pimientos.

### POSTRES

Tiramisú de castañas con sirope de tofèè.

Cujada con nueces y miel suave.

Crema de leche frita con helado de pera conferencia.

Helado de reineta y nuez sobre coulis de castaña templado.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto, agua, café y orujos de la comarca.



**23€**

RESTAURANTE  
**LA CASA DEL BOTILLO**

Camino Pajariel, s/n  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS  
**987 41 15 37**

[www.lacasadelbotillo.com](http://www.lacasadelbotillo.com)  
[lacasadelbotillo@pajariel.com](mailto:lacasadelbotillo@pajariel.com)

### PRIMEROS PLATOS

- Tabla de embutidos y lacón Pajariel.
- Pasta fresca con fritada de tomate y botillo.
- Pan tostado hornado de verduras naturales, cecina y aliño de ajo negro.
- Alubias "Canela" estofadas y sus sacramentos.
- Ensalada de reineta y pera conferencia con trucha escabechada.

### SEGUNDOS PLATOS

- Laconcito al horno con chucrut (berza).
- Botillo del Bierzo.
- Carne roja a la piedra.
- Entrecot de vacuno con pimientos del Bierzo.
- Cachopo de merluza con harina de castañas, setas de otoño y fondo de godollo.
- Fritura de trucha y anguilas con pimientos verdes y patatas paja.

### POSTRES

- Tarta de manzana reineta.
- Reineta citrica con azúcar de caña y helado de canela.
- Tarta de la abuela con chocolate y frutos de otoño.
- Peras caramelizadas con reducción de vermut berciano.
- Bizcocho de castañas con compota de pera conferencia y helado.

### BEBIDAS

- Vinos D.O. Bierzo, café y orujos.

Abierto todos los días al mediodía y viernes  
y sábados por la noche

**23€**



RESTAURANTE  
**LA CASONA**

Calle Real, 72 - Fuentesnuevas  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS  
**987 45 53 58**

[www.restaurantelacasona.com](http://www.restaurantelacasona.com)  
[info@restaurantelacasona.com](mailto:info@restaurantelacasona.com)

Aperitivo de croquetas de ibérico.

### PRIMEROS PLATOS

Cecina de León, tosta de pan, foie y compota de pera.

Cazuelita de garbanzos, pulpo y gulas al ajillo.

Setas a la plancha con salsa de queso de Ambasmestas.

Raviolis de botillo, grelos y puré de pimientos asados.

Arroz de callos de bacalao y calabaza con gotas de ali-oli.

Tempura de langostinos y alcachofas con mahonesa de frutos secos.

### SEGUNDOS PLATOS

Escalopines de ternera con salsa de queso azul.

Hamburguesa de buey, queso tostado y cebolla balsámica.

Carrillera ibérica lacada con salsa de vino tinto.

Lubina rellena de marisco con gazpachuelo al azafrán.

Bacalao gratinado con muselina de mostaza y piñones.

Rodaballo al horno con pil-pil de ajos.

### POSTRES

Tarta de galleta con cobertura de chocolate.

Taco flan de requesón con sorbete de yogur.

Biscuit de avellanas con chocolate caliente.

Tatin de manzana reineta con nueces garrapiñadas.

Tarta de castaña y caramelo.

Torrija con helado de vainilla y sirope de toffee.

### BEBIDAS

Vino joven D.O. Bierzo, café y chupito.

Cerrado domingos noche.

**25€**

RESTAURANTE  
**EL CASTILLO**

Avenida del Castillo, 115  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 45 62 27**

[www.hotel-elcastillo.com](http://www.hotel-elcastillo.com)

[info@hotel-elcastillo.com](mailto:info@hotel-elcastillo.com)

Aperitivo Templario.

### PRIMEROS PLATOS

Saquitos de queso de cabra y setas acompañados de crema de pimientos.

Croquetas cremosas de cecina acompañados de ensalada de la huerta con vinagreta de pasas.

Carpaccio de cecina con virutas de parmesano y aceite de ajo.

Pastel de cabracho acompañado de crema de pimientos y salsa rosa.

Tosta de solomillo de cerdo coronado con queso cabra templado sobre cama de cebolla confitada.

Sorbete de la casa para pasar al segundo.

### SEGUNDOS PLATOS

Entrecot con salsa de setas acompañado de patatas panaderas.

Rabo al estilo El Castillo.

Salmón con espárragos a la plancha acompañada de salsa de queso.

Secreto de cerdo con reducción de Mencía.

Repollo relleno de botillo y patata acompañado de sofrito de garbanzos.

### POSTRES

Empanadilla de manzana caliente acompañada de helado de vainilla y chocolate caliente.

Pera conferencia al Godello acompañada de crema de chocolate blanco.

Flan de castañas.

Crema de queso con compota de manzana.

Copa de Mouse de mascarpone acompañada higos con jarabe de Mencía.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, chupito hierbas, crema o café - café o infusión.

Cerrado los domingos noche.

**25€**

RESTAURANTE  
**LA CAVA**

Plaza Fernando Miranda, 3  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 42 87 42**

albierzo@gmail.com

Aperitivo de croquetas de cecina y queso de cabra.

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Setas rellenas en salsa mencia.

Terrina de patata con botillo y crema de berzas.

Sopa de trufa blanca a estiviun de la finca el peral del rey borrenes con tapa de hojaldre.

Nidos de patata con perdiz escabechada y huevo de codorniz.

Merluza rellena de gambas con salsa de pimientos del Bierzo.

**POSTRE**

Peras conferencia al vino godello con frutas del bosque.

Brownies de castañas de los sotos de Rimor con crema de manzana reineta.

**BEBIDAS**

Vinos mencia y godello D.O. Bierzo, agua, café y licores.

**23€**

MESÓN  
**EL LAGAR DE MONTEJOS**

Calle La Cabrita, 3  
San Andrés de Montejos, Ponferrada

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 40 20 29/ 619 34 36 46**

lagarmontejos87@hotmail.es

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Croquetas de botillo con crema de asa de cántaro.

Timbal de pimientos asados del Bierzo.

Crema de calabaza y manzana reinera con queso.

Bacalao con salsa de Reineta.

Solomillo de cerdo con salsa de pera conferencia, nueces y patatas paja.

**POSTRES A ELEGIR**

Pannacotta con castañas con caramelo de naranja.

Volcán de chocolate con crema de pera conferencia.

**BEBIDAS**

Vinos D.O. Bierzo, café y chupito de la casa.

Cerrado los miércoles.

**27€**

RESTAURANTE  
**CASA NOVAL**

Calle Aceiterías, 9,  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 40 60 00**

restaurantenoval@gmail.com

PRIMEROS PLATOS

Tosta de escalibada con pimientos del Bierzo y bocartes.

Salteado de botillo, pasta lágrima y berza rizada.

Ensalada de reineta y aguacate con wakame y pulpo escabechado.

Tomate aliñado y codorniz con verdinas.

Lasaña de alcachofas, verduras, higos y aceite de ajo negro.

Caza con alubias de riñón.

SEGUNDOS PLATOS

Babacao con manitas en salsa de pimientos D.O. Bierzo.

Pescados, pasta fresca y fritada de tomate.

Cordero con miel de romero y zupeiros.

Costillar de ternera con pera conferencia carameliza.

Entrecot con reducción de mencia y chalotas.

POSTRES

Nueces con nata y frutas llo.

Tarta fina de reineta.

Mus de chocolate con frutos de otoño.

Crema de queso sobre un bizcocho de castañas.

Semidulce de vino mencia con yema tostada.

BEBIDAS

Vino mencia roble D.O. Bierzo, vino godello 2013 D.O. Bierzo, café y copa de orujo.

Cerrado domingo noche y lunes todo el día.

**27€**

RESTAURANTE  
**EL LEÑADOR**

Camino el Gato, s/n - Puente Boeza  
Ponferrada

TELÉFONOS RESERVAS

**987 42 90 83 / 987 42 69 24**

restaurantelenador@lenador.e.telefonica.net

Aperitivo de la casa.

### PRIMEROS PLATOS

Guiso de garbanzos pedrosillano con rabitos de cerdo ibérico.

Potaje de alubias blancas con oreja y callos de ternera.

Salteado de setas de temporada con bacón y huevo escalfado.

Ensalada de pato confitado, pera conferencia, queso de cabra y vinagreta de frutos secos.

Timbal de berenjenas con carne y salsa de tomate gratinadas al horno con queso.

Mollejas de ternera guisadas con pimientos del Bierzo y crujiente de patata.

### SEGUNDOS PLATOS

Botillo de la abuela acompañado de patata y verdura con refrito de ajo y pimentón.

Brocheta de venado con base de manzana reineta y reducción de mencia y cerezas.

Manitas de cerdo guisadas con salsa al estilo tradicional del chef.

Bacalao al horno sobre lecho de patatas, pisto de tomate y pimiento asado.

Rabo de novillo estofado con setas de cardo.

Arroz meloso de pollo picantón y verduras de la huerta berciana.

### POSTRES

Soufflé de chocolate blanco y helado de menta.

Cremoso de frutas: melocotón, maracuyá y mango con su helado.

Sorbete de manzana aromatizado con cava.

Castañas de los montes bercianos sobre crema caramelizada de limón.

Trufas al perfume de brandy y polvo de chocolate negro.

Arroz con leche cremoso con frutos rojos y azúcar quemado.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto, agua, café de puchero y licor de la casa.

Cerrado domingos noche y martes noche.

**25,50€**

RESTAURANTE

**LOS 80's**

Calle Alcón, 4  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 60 00 80**

restaurantelos80s@gmail.com

*Aperitivo de croqueta de botillo.*

#### MENÚ DEGUSTACIÓN

*Teja de reineta con salmón a la vinagreta.*

*Crema templada de pera conferencia.*

*Ensalada de pimientos asados del Bierzo con virutas de Veigadarte y frutos secos.*

*Milhoja de bacalao con verduras y setas.*

*Lechazo al horno con dulce de higos y patatas asadas.*

#### POSTRES

*Tarta de chocolate y castañas con helado de queso.*

#### BEBIDAS

*Vino mención D.O. Bierzo, café y aguardiente.*

**23€**

RESTAURANTE  
**HOTEL MADRID**

Avenida de la Puebla, 44  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 41 15 50**

[www.hotelmadridbierzo.com](http://www.hotelmadridbierzo.com)

[info@hotelmadridbierzo.com](mailto:info@hotelmadridbierzo.com)

Aperitivo semi-dulce de croqueta de pera conferencia y castaña con muesli.

### PRIMEROS PLATOS

Combinado del pastor (huevo frito, torreznos, chichos bercianos y croquetas de botillo).

Surtido de queso Veigadarte sobre salteado berciano de lacón, pimientos del Bierzo y miel.

Ensalada de frutos bercianos, piñones y dulce de Módena.

Canutillos de morcilla sobre carpaccio de cecina con bouquet de ensalada y virutas de Padano.

Crepe de tierra y mar al estilo Hotel Madrid.

### SEGUNDOS PLATOS

Chuletón de Ternera a la parrilla con salteado de pimientos del Bierzo y patatas panadera.

Carrillera de cerdo al Mencía con puré de patata.

Timbal de huevos rotos con gambas, Ibérico y pimientos del Bierzo.

Brocheta de gambón y pera Conferencia con salsa ali-oli y verduras salteadas.

Lomo de bacalao al estilo Hotel Madrid.

### POSTRES

Tarta de castañas al estilo Hotel Madrid.

Manzana reineta asada con sirope de caramelo.

Alma del Bierzo (manzana reineta, pera conferencia y crema dulce de queso).

Leche frita con sirope de chocolate blanco.

Tarta de queso.

Coquitos con aroma Bierzo y miel.

### BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, agua mineral, café y licores variados.

Cerrado domingos noche.

**26€**



RESTAURANTE  
**LA PERLA**

Calle Ave María, 25  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS  
**987427755**

fanibierzo@hotmail.es

PRIMEROS PLATOS

Pimientos del Bierzo con anchoas y ventresca.

Ensalada templada de pulpo y garbanzos.

Tartar de cecina con tostas calientes.

Croquetas caseras de jamón y queso con ensalada de escarola y granada.

SEGUNDOS PLATOS

Botillo con repollo y cachelos.

Carrillera de ternera estofada al vino mecíá con puré de patata.

Entrecote de ternera con salsa de champiñón.

Merluza con salsa de pimentón.

POSTRES

Flan de manzana reineta.

Pudding de castañas del Bierzo.

Pera conferencia al vino mecíá.

Arroz con leche.

BEBIDAS

Vinos mecíá y godello, D.O. Bierzo, agua y café.



**25€**

RESTAURANTE  
**EI PLANTÍO**

Parque del Plantío, s/n  
Ponferrada

TELÉFONOS RESERVAS

**987 07 83 13 / 609 12 13 85**

plantioenri@hotmail.com

Aperitivo de tartar de cecina.

### PRIMEROS PLATOS

Judión de la granja con manitas de cerdo.

Cecina con queso de cabra Veigadarte.

Croquetas de jamón serrano.

Ensalada templada de frutos del bosque.

Guiso de jabalí con patatas.

### SEGUNDOS PLATOS

Entrecote de ternera berciana con salsa de manzana reineta.

Lomos de bacalao al horno con pisto berciano.

Rabo de añojo estofado.

Carrilleras de ternera al vino tinto.

Presa ibérica con patatas y pimientos del Bierzo.

Completo berciano (Botillo, chorizo, lacón, cachelos, repollo y garbanzos) adornados con pimientos del Bierzo.

### POSTRES

Creppes rellenos de nata y chocolate.

Flan de café con helado de vainilla.

Pera conferencia en almíbar.

Tarta de manzana reineta.

Castañas con sorbete de limón.

Tarta de queso con mermelada de frutos del bosque.

### BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco D.O. Bierzo, café y chupitos artesanos del Bierzo.

**22€**

RESTAURANTE  
**DEL PLAZA**

Avenida de los Escritores, 6  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 40 61 71**

www.hotelponferradaplaza.es  
ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es

Aperitivo de bienvenida.

### PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de puerros plancha con mousse de foie y vinagreta de miel y mostaza.
- Timbal de tomate, manzana reineta y queso graso de oveja al horno con ensalada.
- Croquetas de marisco y pera conferencia sobre cama de repollo y calabaza al ajillo.
- Crema de garbanzos con boletus y virutas de lacón.
- Quiche de botillo, patata y membrillo gratinado al emmental.

### SEGUNDOS PLATOS

- Bacalao al horno con pisto de la huerta berciana y patata al vapor.
- Vieiras gratinadas a la crema de setas y cecina con mermelada de pimientos.
- Morcillo guisado al godello con calabacín y zanahorias.
- Entrecot de novillo con castañas en almibar y su patata panadera.
- Lomo de ciervo a la plancha con salsa de frutas rojas.

### POSTRES

- Copa de yogur griego con gelatina de pera conferencia y frambuesas.
- Brownie de castañas y nueces con helado de nata y coulis de tofe.
- Milhojas de crema de queso y manzana con chocolate negro.
- Tarta de galletas y cuajada con mermelada de higos.
- Peras al godello y canela bañadas con ganache y almendra.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, agua mineral, café y orujos.

**26€**

MESÓN  
**EL PORTIEL**

Vía Río Tremor, 6, bajo  
Ponferrada

TELÉFONOS RESERVAS

**987 40 33 33 / 675 43 14 79**

jeny\_prarod@hotmail.com

Aperitivo de cecina de León con queso de oveja,  
salpicada con aceite de oliva virgen y pimienta negra.

### PRIMEROS PLATOS

Ensalada mixta de la huerta Berciana con queso fresco, nueces y pera Conferencia.

Lacón elaborado en nuestra casa con pimientos del Bierzo y croquetas de botillo.

Pulpo de las rías gallegas con cachelos del Bierzo "de Sancedo".

Callos con garbanzos al estilo Portiel.

Chipirones a la plancha con arroz y alioli.

### SEGUNDOS PLATOS

Lomo de ternera del Bierzo con crema de pimientos asados.

Lomo de bacalao a la brasa acompañado de pasas, pimientos y verduras del Bierzo.

Carrillera de ternera guisada al godello con puré de castañas.

Solomillo de cerdo ibérico a la matanza berciana.

Chuleta de ternera del Bierzo "Sr. Argimiro" con guarnición de patatas y setas de la zona.

### POSTRES

Tatin de manzana reineta.

Crepes rellenas de jalea de manzana.

Crema de limón con castañas en almibar.

Flan de huevo de la casa con nata y sirope de caramelo.

Castañas asadas con mantecado de vainilla.

### BEBIDAS

Vino tinto D.O. Bierzo joven o blanco godello, café, orujo y chupitos de la casa.

Cerrado los martes.

**25€**

RESTAURANTE  
**LA TABERNA DEL SIL**

Calle Joaquín Blume, 2  
Ponferrada

TELÉFONOS RESERVAS

**987 09 72 96 / 629 86 67 32**

[www.latabernadelsil.com](http://www.latabernadelsil.com)

[info@latabernadelsil.com](mailto:info@latabernadelsil.com)

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Tabla de quesos de León

(Azul de Valdeón, Oveja los Payuelos, Cabra Veigadarte con una Confitura de Pimientos asados del Bierzo).

Caldo berciano de castañas y otras cosas.

Botillo con falso cachelo de reineta.

Lomo de trucha al horno relleno de verduras de la huerta y pimientos del Bierzo  
con una salsa de godello.

Solomillo de puerco celta en una salsa de castañas y frutos rojos.

**POSTRE**

Semifrío de pera conferencia con confitura de higos.

**BEBIDAS**

Vino D.O. Bierzo tinto mencia, café y chupitos de licores artesanos.

Cerrado los martes.

**24,99€**

RESTAURANTE  
**LA VIOLETA**

Plaza del Ayuntamiento, 4  
Ponferrada

TELÉFONO RESERVAS

**987 40 90 01**

restauracion@aroihoteles.com

Aperitivo de mousse bombón de la huerta berciana.

### PRIMEROS PLATOS

Ensaladilla berciana de pimientos asados con antiguas maneras de conservas.

Caldo de grelos y costriks de gallo y centeno.

Canutillo crujiente de morcilla y reineta con agridulce de menta y puré de chorizo.

Cachelos confitados con cecina y huevo de la corrala del Bierzo.

### SEGUNDOS PLATOS

Lomo de corvina confitado en agua de pimientos asados, toques de reineta y alcaparra.

Lomo de bacalao cocinado, alcachofa baby rehogada y su Pil-Pil de botillo.

Cordero supremo, pintas y gelatina de la higuera berciana.

Rôti de cerdo con hojaldre de setas al godello.

Picantón relleno de niscalos y chutney de pera conferencia.

### POSTRES

Crema fresca de vino mencía con albóndigas de queso de cabra y pistacho.

Tarta santiaguera de castañas y regado con "Meus Amores".

Panacotta de uva godello y miel.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto y godello joven, agua, café y chupito.

**26€**

RESTAURANTE  
**WHILLY'S**

Calle Real, 103  
Sancedo

TELÉFONOS RESERVAS

**987 56 53 56 / 649 12 60 99**

restaurantewhillys@hotmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Paté de cecina con mermelada de pimientos rojo y verde y croquetas de boletus.

Risotto de setas del bosque.

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

- Miscalos guisados o a la plancha.
- Boletus pinicola.
- Tricolomas portentosos.
- Trompetas al ajillo.

Cebolla de Villafranca rellena de picadillo con boletus y reducción de vino Godello.

Rollitos de bonito al estilo de la casa.

PLATO ÚNICO

Botillo con chorizo, repollo y cachelos.

POSTRES

Tarta de manzana reineta del Bierzo.

Peras al vino tinto Mencía.

Flan de castaña.

Tarta de chocolate.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y chupitos.

**24€**

XXX  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS del  
BIERZO

Bierzo Este

Restaurante La Playa  
Parrillada Cañas  
Mesón El Palacio  
C.T.R. de Floriania  
Restaurante El Verdenal  
Mesón La Piedra  
Mesón Molino Del Real



RESTAURANTE  
**LA PLAYA**

Avenida el Fontanón, 5  
Igüña

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 51 95 17 / 659 92 05 85**

laplallaigüena@hotmail.com

PRIMEROS PLATOS

Crema de calabacín con queso de cabra caramelizado y polvo de nueces.

Ensalada de pulpo, conferencia del Bierzo asada y gambones.

Risotto de setas y boletus.

Carpaccio de cecina con trigueros y frutas salteadas.

Raviolis de manzana reineta del Bierzo y botillo.

Croquetas caseras de cecina de León y jamón.

SEGUNDOS PLATOS

Carrilleras de cerdo al vino mencía.

Entrecot de vaca con reineta en texturas.

Merluza sobre crema de puerro y puré al eneldo con pimientos del Bierzo.

Confit de pato con mermelada de frutos rojos y alioli de conferencia.

Secreto de cerdo relleno de mejillones y setas.

POSTRES

Tarta de castaña del Bierzo.

Platano a la miel con helado de turrón.

Tiramisú.

Peras al vino mencía.

BEBIDAS

Vino joven 2013, aguas y café.



20€

RESTAURANTE  
**PARRILLADA CAÑAS**

Plaza García Rey, 3  
Molinaseca

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 45 30 16 / 680 41 22 53**

www.restaurantescanas.com  
info@restaurantescanas.com

Aperitivo individual de bienvenida Cañas.

### PRIMEROS PLATOS

Rulos de cecina rellenos de crema verde de pimienta, con finas virutas de chocolate amargo, foite, caviar de pimienta del Bierzo y lágrimas de aceite de arbequina.

Judiones de riñón rellenos trufados con pulpo, almejas y boletus.

Crepes rellenos de Boletus y gambas sobre crema suave de carabineros y sal de aceituna negra.

Revuelto recuerdos de mar con algas wakame, caviar de orizos, gambas y huevo campero.

Ensalada templada de otoño, acompañada de mar y tierra, manzana reineta, crujientes y reducción de vinagre de frutos rojos.

Ensalada templada campera en escabeche agrídulce de higos con sus crujientes.

### SEGUNDOS PLATOS

Botillo tradicional con repollo asa cántaro, garbanzos predrosillo y patata.

Lingote de buey a la parrilla suave crema de setas y guarnición.

Pluma ibérica a la parrilla con carpacho de niscalos marinados, crema de higos zoupeiros y guarnición.

Pulpo a la parrilla, con crema de patatas del país, mermelada de pimienta del Bierzo y Lágrimas de la Vera.

Lomo de bacalao a la parrilla, con verduritas de la huerta, suave alioli de membrillo, falso caviar y olivada.

Rape a la parrilla con suave alioli casero, espuma de curry verde, crema de manzana reineta y sal de mencia.

### POSTRES

Tarta de queso Cañas con coulis de frutos rojos.

Miratisú o semifrío de tiramisú.

Leche frita de turrón bañada de chocolate amargo y helado de vainilla.

Vasito de chocolate negro con virutas de chocolate blanco y perlas de menta.

Peras conferencia al mencia con miel sobre gelatina de godello.

Crepes rellenos de castañas con salsa de miel y nueces.

### BEBIDAS

Agua, vinos D.O. Bierzo, cerveza, infusiones, café, aguardientes y chupitos de orujos caseros.

Cerrado los martes.

**22,80€**

MESÓN  
**EL PALACIO**

Calle Palacio, s/n  
Molinaseca

TELÉFONOS RESERVAS

**987 45 31 40 / 667 56 52 89**

mesonpalacio@hotmail.es

Aperitivo de sopa castellana.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada variada con granada y jamón regada con lagrimas de aceite de higos del Bierzo.

Canelones de rabo de toro.

Pimientos del Bierzo rellenos de bacalao con salsa de pimientos.

Crepes de setas y langostinos con el aroma y sabor de la mermelada de tomate.

Milhojas crocantes de parmesano y espárragos.

SEGUNDOS PLATOS

Rabo de toro al vino tinto y crujiente de cebolla aromatizada.

Solomillo de cerdo en medallones con naranja y foie.

Carrillera de ternera glaseada con pure de manzana.

Botillo del Bierzo con patatas y repollo.

Bacalao al romesco acompañado de castañas.

Salmon con aroma de rosas y pistachos.

POSTRES

Tarta de castañas con cobertura de chocolate.

Brazo de hojaldre con pera conferencia y frutos secos.

Copa de manzana reineta y yogur.

Leche frita de turrón.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, agua, café y chupito.

Cerrado los jueves.

**22€**

RESTAURANTE  
**DE FLORIANA**

Avenida Fraga Iribarne, s/n  
Molinaseca

TELÉFONO RESERVAS

**987 45 31 46**

[www.defloriana.com](http://www.defloriana.com)

[info@defloriana.com](mailto:info@defloriana.com)

Aperitivo de bienvenida.  
Cornetto de paté de botillo.

#### MENÚ DEGUSTACIÓN

Terrina de foie , pera conferencia y queso de veigadarte con reducción de mencia,  
chutney de manzana reineta y selección de brotes tiernos.

Canelón de setas de temporada, migas de pato y verduritas.

Milhojas de bacalao confitado, cebolla caramelizada y pimientos del Bierzo  
sobre cremoso de patata.

Carré de lechazo deshuesado, confitado a baja temperatura con mermelada de pimientos  
y crema de castañas.

#### DEGUSTACIÓN REPOSTERÍA

Brownie artesanal, Pastel de castañas, Tatin de reineta y helado de crema de orujo.

#### BEBIDAS

Vinos mencia y godello D.O. Bierzo, licores artesanos, cafés e infusiones.

**30€**

RESTAURANTE  
**EL VERDENAL**

Calle Isidro Arias, 51  
Noceda del Bierzo

TELÉFONOS RESERVAS

**987 51 73 20 / 669 43 90 57**

[www.elverdenal.es](http://www.elverdenal.es)

[info@elverdenal.es](mailto:info@elverdenal.es)

Aperitivo de tosta de pate con nueces.

### PRIMEROS PLATOS

Crema de calabacín con virutas crujientes de cecina.

Revuelto de botillo con repollo y chorizo.

Garbanzos pedrosillo con chirlas.

Ensalada templada de frutas del Bierzo con vinagreta de modena.

Canelones San Carlos llenos de verduras.

### SEGUNDOS PLATOS

Pollo de corral al pimentón acompañados de crema de patata y verduras bercianas.

Codillo al horno con manzana reineta y setas.

Secretos rellenos con salsa berciana y castaña pared de Noceda.

Bacalao con fritada El Verdenal con pimiento asado del Bierzo.

Zarzuela de pescado con salsa marinera y almendras.

### POSTRES

Peras al mecía bañadas al chocolate.

Pudin de castañas pared de Noceda con sirope de chocolate.

Crema de manzana reineta envuelta en creps con hilos de miel de Noceda.

Tarta de la casa con chocolate y nata.

Leche frita con helado de vainilla.

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y chupito de hierbas.

**21€**

MESÓN  
**LA PIEDRA**

Calle La Iglesia, 23  
San Román de Bembibre

TELÉFONOS RESERVAS  
**987 51 34 44 / 687 74 32 28**

rhinjosa\_1@hotmail.com

Aperitivo canapés de queso, anchoa y pimienta del Bierzo.

#### PRIMEROS PLATOS

Lacón con pimientos del Bierzo (casero).

Gratinado de cecina con foie de pato.

Croquetas de botillo.

Crepes rellenos de setas y cecina en crema de boletus edulis.

Chichos con patatas.

#### SEGUNDOS PLATOS

Lechazo al horno.

Picaña de buey a la plancha.

Bacalao al estilo de la piedra.

Jabalí estofado con setas y puré de castañas.

Merluza rellena en salsa de cebolla y nata.

#### POSTRES

Mus de cuajada con mermelada de arándanos.

Cañas de hojaldre rellenas de crema pastelera.

Manzana reineta asada.

Tarta de tres chocolates.

Tarta de pera conferencia.

#### BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, aguas minerales, café y chupito de la casa.

Cerrado los lunes.

**22€**

RESTAURANTE  
**MOLINO DEL REAL**

Calle El Molino, s/n  
San Román de Bembibre

TELÉFONO RESERVAS  
**625 18 91 07**

[www.casatecomodiosmanda.es](http://www.casatecomodiosmanda.es)  
[info@elmolinodealreal.com](mailto:info@elmolinodealreal.com)

PRIMEROS PLATOS

- Canelones de setas gratinados con queso curado.
- Milhojas de queso de cabra, crema de cecina y mojo de pistacho.
- Garbanzos al ajillo de mollejas.
- Ensalada Mar y Tierra.
- Hojaldre de botillo.
- Escalibada de pimientos y bacalao.

SEGUNDOS PLATOS

- Solomillo en hojaldre con cecina y foie.
- Cachopo de merluza en salsa verde.
- Entrecot de buey con pimientos asados.
- Nuestra "Hamburguesa" de Cebón.
- Carrilleras ibéricas estofadas.
- Corzo al vino tinto.

POSTRES

- Tarta de queso con frambuesa.
- Crujiente de almendra con helado de turrón.
- Espuma de queimada.
- Crema de limón con castañas.
- Caramelizado de arroz con con leche y pera conferencia.
- Manzana reineta asada al vino dulce.

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Bierzo, agua, café y chupito.

Cerrado los martes.

**22€**

## **NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS**

- 1.** Todos los establecimientos disponen de licencia de turismo y registro sanitario.
- 2.** La mantelería debe ser de tela y la cubertería, loza y cristalería deben estar en perfecto estado.
- 3.** Personal uniformado.
- 4.** En los menús estarán presentes todos los productos de calidad del Bierzo con sello de garantía.
- 5.** Los restaurantes ofrecerán el menú de jornadas todos los días que estén abiertos.
- 6.** Los menús deberán estar expuestos al público en lugar visible.
- 7.** Los establecimientos que incumplan las normas no podrán participar en la siguiente edición.

*Para cualquier reclamación enviar un correo electrónico a [mvidal@ccbierzo.com](mailto:mvidal@ccbierzo.com) o [presidencia@ccbierzo.com](mailto:presidencia@ccbierzo.com)*

Turismo Bierzo: [www.turismodelbierzo.es](http://www.turismodelbierzo.es) - [www.facebook.com/turismobierzo](https://www.facebook.com/turismobierzo)

Consejo Comarcal del Bierzo: [www.ccbierzo.com](http://www.ccbierzo.com)

Consejo Regulador de la D.O. Bierzo: [www.crdobierzo.es](http://www.crdobierzo.es)

Consejo Regulador I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo: [www.pimientoasadodelbierzo.es](http://www.pimientoasadodelbierzo.es)

Consejo Regulador I.G.P. Botillo del Bierzo: [www.botillodelbierzo.es](http://www.botillodelbierzo.es)

Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta del Bierzo: [www.manzanareinetadelbierzo.es](http://www.manzanareinetadelbierzo.es)

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo: [www.peraconferenciadelbierzo.es](http://www.peraconferenciadelbierzo.es)

Marca de Garantía Castaña del Bierzo: [www.castanadelbierzo.es](http://www.castanadelbierzo.es)