

35 Jornadas Gastronómicas de El Bierzo 2019



CONSEJO COMARCAL
DE EL BIERZO

TURISMO DE
EL BIERZO



del 18 de Octubre
al 8 de Diciembre

PRESENTACIÓN

Un año más nos disponemos a disfrutar de uno de los eventos más destacados del otoño en El Bierzo. Las Jornadas Gastronómicas llegan a su 35ª edición convertidas en una tradición que cuenta con el apoyo de miles de incondicionales y a las que año tras año se unen más amantes del buen comer procedentes de diversos puntos de España.

Cada edición de las Jornadas Gastronómicas atrae a una media de cerca de 30.000 comensales. La cifra refleja el éxito de una iniciativa que nació con la intención de promocionar nuestros productos de calidad. El vino, el botillo, la manzana reineta, la pera conferencia, el pimiento asado, la cereza y la castaña son los siete protagonistas de los menús que podrá degustar, con una oferta variada para satisfacer a todos los paladares.

Este folleto es una guía de los 37 restaurantes participantes, sus menús, precios y más información de su interés.

Le invitamos a disfrutar no sólo de los sabores de El Bierzo, también de la belleza de una comarca de ensueño.

¡Buen provecho!

Patronato de Turismo de la Comarca de El Bierzo



MANTENEDOR

Sergio Fernández Luque, nacido en Madrid el 24 de diciembre de 1976, es un cocinero, hostelero, presentador, colaborador de radio y televisión y escritor de libros de recetas que se han convertido en superventas.

Es un chef reputado y un rostro muy conocido en los hogares españoles gracias a su trabajo como presentador en la televisión pública. Procedente de una familia dedicada a la cocina, cursó la Diplomatura Técnica en Empresas y Actividades Turísticas y Técnico Superior de Hostelería y Turismo.

En 2001 comienza su andadura televisiva en el programa Saber Vivir. Más tarde llegarían programas televisivos como La mañana de la 1, Cocina con Sergio, A punto con la 2 o España Directo, entre otros. En la radio, destacan Esto me suena o Comer y cantar, ambos en Radio Nacional de España.

Su trayectoria ha sido recompensada con premios relevantes como Alcachofa de oro Benicarló, Alcachofa Cristal Benicarló. Alimentaria 2011, Mejor Chef España FECOES 2015, European Chef CEUCO 2016 y Mejor programa culinario 2012 FROM.

CALENDARIO

DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Octubre

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

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

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 ₃₀	24 ₃₁	25	26	27	28	29

CABAÑAS RARAS

Cocodrilo Negro Cafe

CACABELOS

Mesón Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

Restaurante Siglo XIX

EL ESPINO

H.R. Fulguera

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal

Restaurante La Playa

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante De Floriania

Gastrobar El Bordón

Restaurante María Cañas

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo do Castro

POBLADURA DE LAS REGUERAS

HRAB Hotel Rural Alto Bierzo

La Antigua Escuela del Bierzo

PONFERRADA

Restaurante Botánico

Don Jaime

Restaurante El Caibel

Hotel-Restaurante El Castillo

Restaurante El Leñador

Restaurante El Plantío

Finca El Azul

Restaurante La Arrocería

La Casa del Botillo

Restaurante La Casona

La Central

Restaurante La Violeta

Mesón La Taberna

Hotel Ponferrada Plaza

Mesón Portiel

Mesón del Tres Portiñas

SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS

Hotel Finca Vivaldi

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez

Parador de Villafranca

VILLAMARTÍN DE LA ABADÍA

Hotel Villamartín



Los locales identificados con este simbolo disponen de alojamiento propio



*Los locales identificados con este simbolo cumplen con los principios de accesibilidad
(datos facilitados por AMBI)*

CABAÑAS RARAS



COCODRILO NEGRO CAFE

Polígono Industrial Cabañas Raras, Parc. 54 - Cabañas Raras 24412

Teléfono de Reserva: 987 453 403

Instagram: @cocodrilonegrocafe

Aperitivo de Bienvenida

Primeros

Empanada de pimientos confitados de El Bierzo y queso de cabra

Salteado de botillo con verdura y nísalos

Sartén de huevos camperos con chichos de El Bierzo y patatas

Tosta de lacón, cecina y queso de Arzúa

Ensalada de puerros, cecina, queso curado y vinagreta de pera Conferencia

Segundos

Hamburguesa Ternabi, canónigos, queso de cabra y manzana Reineta

Carrillera de ternera al Mencía

Lagarto de cerdo con patatas panaderas y salsa de cerezas

Bacalao con salsa de azafrán

Pulpo a la plancha con puré de pimentón berciano de Carracedelo

Postres

Crema de limón con castañas

Brownie de bombón y nueces con helado de chocolate blanco

Capricho de queso con tocinillo de cielo y castañas en almíbar

Tarta de toffeé

Bebidas

Mencía "Hacienda de Sael" y Godello "Bagante"

Agua mineral y café

Domingo: completo berciano. Bajo reserva

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

22,00€

MESÓN APÓSTOL

C/ Santa María, 29 - Cacabelos 24540

Teléfono de reserva: 987 549 189

mesonapostol@gmail.com • fb: restaurante.apostol

Menú Degustación

Botillo del Bierzo 3.0

Humus de garbanzo, berza salteada, hamburguesa de botillo y cachelos

Profiteroles de Boletus

Mousse de foie, profiteroles de Boletus Edulis, reducción de vermú Bierzo "Surcos"

Vieira a la plancha

Manzana Reineta caramelizada, vieira especiada, aire de Godello

Nigui-sushi de bacalao/trucha. by Jonny

* Sushi de arroz, guacamole de jalapeño, bacalao marinado, gotitas de Pimiento de El Bierzo asado

* Sushi de arroz, trucha do seo marinada, salsa de manzana Reineta

Lacón con grelos. Bierzo

Castañas de Pared, grelos con frutos secos, lacón a la parrilla

Paletillas de Conejo

Alioli de ajo negro, paletillas de conejo a la brasa, patata asada tradicional

Postres

Tarta de la abuela v. 2.1

Chocolate negro, galleta de mantequilla, compota de pera Conferencia

Veigadarte de cabra

Dulce de queso fresco "Veigadarte", crema de cereza en aguardiente, frutas del bosque

Malibú con Piña (solid version)

Caramelo líquido de malibú, piña braseada, naranja especiada

Bebidas

Mencia joven D.O. Bierzo

Agua mineral y café de puchero

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes y tardes (excepto viernes y sábados)

27,00€

CACABELOS

RESTAURANTE EL REFUGIO DE SAÚL

C/ Calexa Sixtina, 4 - Cacabelos 24540
Teléfonos de reserva: 987 546 684 / 629 359 355
refugiodesaul@gmail.com

Menú Degustación

Primeros

Queso brie con pera Conferencia
Milhojas de manzana Reineta y foie con reducción de Pedro Ximénez
Canelones de botillo y garbanzos
Timbal de pimientos asados y bacalao

Carne

Solomillo de ternera con queso de cabra y cebolla caramelizada

Postres

Flan de castañas
Helado de queso Manchego con confitura de cereza

Bebida

Blanco Godello
Tinto D.O. Bierzo
Agua mineral, café y chupito

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

27,00€



CACABELOS

RESTAURANTE SIGLO XIX

C/ Santa María, 2 - Cacabelos 24540

Teléfonos de reserva: 987 546 555 / 633 422 661

www.hostalsigloxix.com • info@hostalsigloxix.com

fb: hostalsigloxix • Instagram: @sigloxixcacabelos

Menú Degustación

Platos a degustar

Cazuelas de morcilla de León sobre lecho de manzana Reineta

Raviolis de botillo y crema de berzas

Delicias del mar con salsa de pimientos de El Bierzo

Sorbete "987"

Lechazo desmigado con espuma de castañas de El Bierzo y reducción de cebolla

Postres

Tarta de pera Conferencia con mermelada de cerezas de El Bierzo

Tarta de café con mermelada de pimientos asados

Bebida

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusión

*Descuento del 20% en hospedaje para reservas directas de alojamiento más
menú jornadas gastronómicas.*

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Jueves

30,00€



H.R. FULGUERA

Travesía La Rampla, 3 - El Espino 24439

Teléfono de reserva: 987 564 714

hlacuesta@hotmail.com • fb: ctrfulguera

Aperitivo

Croqueta de pulpo a feira

Primeros

Ensalada templada con frutos secos, picatostes, rulo de cabra y vinagreta de mostaza

Caldo berciano completo

Revuelto de setas, pulpo y pimiento de El Bierzo

Mollejas de ternera en salsa de harina de castañas

Tosta de cecina con lascas de queso viejo

Segundos

Medallones de solomillo de cerdo con manzana Reineta deluxe

Botillo tradicional con cachelos y verdura

Lomo bajo de MC Keen a la parrilla acompañado de patatas alioli

Trucha de San Fiz do Seo con virutitas de jamón

Merluza a la cazuela

Postres

Tarta de queso con coulis de cereza

Castañas con helado de vainilla

Vasito de tiramisú con frutos rojos

Crema de leche frita con helado de pera Conferencia

Queso de tetilla con membrillo de El Espino

Bebidas

Vino Uttaris blanco y tinto

Agua mineral, bebidas gasosas, café y chupito de la casa

Menú de Feria todos los fines de semana, 1 y 15 de cada mes a 18 €

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes a jueves (mediodía y noche) y viernes (mediodía)

23,00€

RESTAURANTE ANÍBAL

Paseo del Catoute, 23 - Igüeña 24312
Teléfonos de reserva: 634 589 709 / 987 519 686

Menú Degustación

Aperitivo

Cestita de botillo / Espuma de patata

Entrantes (centro de mesa)

Cogollo / Foie / Pera Conferencia

Prensado de cocido / Cremoso de castaña / Chip de berza

Ensalada de manzana Reineta / Queso de cabra / Mostaza y miel

Pescado

Bacalao / Migas del pastor / Caldo de cocido

Carne

Lechazo a baja temperatura / Guiso de Shitakee / Coulis de cereza y pimiento

Postres

Strudel de manzana Reineta

Tarta de toffee

Bebida

Baltos by Aníbal 100% Mencía (6 meses de barrica) elaborado por Dominio de Tares

Agua mineral, café e infusión

Ofrecemos alternativas si algún plato no es de su gusto

Días de jornadas: Lunes a miércoles y de viernes a domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Jueves

30,00€



RESTAURANTE LA PLAYA

El Fontanon, 5 - Igueña 24312

Teléfonos de reserva: 629 251 182 / 636 968 047 / 987 519 517

restaurantela playa@hotmail.com

fb: restaurantela playa

Primeros

Arroz con botillo

Croquetas caseras de cecina y jamón

Ensalada de queso de cabra y manzana Reineta

Ventresca de atún con pimientos de El Bierzo

Segundos

Entrecot de vaca

Confit de pato con mermelada de cerezas

Codillo en salsa

Lubina a la plancha con ensalada

Postres

Tarta de castaña

Tarta de la abuela

Pera Conferencia al vino

Tarta de café

Bebidas

Tilenus Joven

Agua mineral, café o infusión

Completo Berciano por encargo. El día 2/11/19 no se servirá menú de jornadas por Feria de la Calabaza, habrá un menú especial para ese día.

Días de jornadas: Todos los días (mediadía y noche)

Días de descanso: ninguno

20,00€



LOMBILLO

MESÓN EL PEÑÓN

Las Bodegas, 7 - Lombillo de los barrios 24414
Teléfonos de reserva: 659 720 378 / 987 695 378
turismolombillo.com • mesonlombillo@hotmail.com
fb: mesonelpenon

Primeros

Caldo de alubias y berzas
Lacón con pimientos asados de El Bierzo
Empanada recién hecha
Cazuelita de langostinos
Pulpo al estilo El Peñón

Segundos

Bacalao al horno
Lubina a la plancha
Chuletillas de Lechazo
Chuleta de Ternera a la plancha
Botillo al estilo El Peñón

Postres

Almendraos de El Peñón
Castañas en almíbar con helado
Manzana Reineta asada con mermelada de cereza
Tarta de pera Conferencia

Vinos

Vino D.O. Bierzo
Agua mineral, café de puchero e infusiones

Menú infantil: 10,60 € / Menú completo Berciano: 21,00 €

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes (noche)

26,00€

RESTAURANTE DE FLORIANA

Crta. de Astorga s/n - Molinaseca 24413
Teléfonos de reserva: 987 453 146 / 679 845 673
www.defloriana.com • info@defloriana.com
fb: eventosdefloriana • Instagram: @deflorianaeventos

Menú Degustación

Aperitivo de bienvenida

Pulpo crujiente con mahonesa de Sriracha
Crema de calabaza asada con perlas de coco
Stick de botillo con alioli de limón encurtido
Esferificación de castaña y Boletus

Entrantes para compartir (los dos)

Milhoja de pastel de puerro y verduras, langostino y vieira sobre pil pil negro
Arroz de migas de pato y manzana Reineta con su puré en espuma, alcachofa, edamame y yema curada en sal

Pescado

Corvina salvaje sobre guiso de oreja thai, caldo dashi y tierra de pimiento de El Bierzo

Sorbete

Granizado de pera Conferencia al vino y mascarpone

Carne

Royal de ternera lechal con corazón de foie, sobre cremoso de castañas

Postre

Tarta de queso y pera caramelizada con toffe y helado de cereza

Bebidas

Vino tinto Mencía Crianza "Para Muestra un Botón"
Vino blanco Godello "Benito Otero"
Aguas minerales, cafés e infusiones

Menús adaptados

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 12 € botella

Días de jornadas: Viernes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes a jueves

35,00€

GASTROBAR EL BORDÓN

C/ El Callejón s/n - Molinaseca 24413
Teléfono de reserva: 722 347 892

Menú Degustación

Platos

Delicias de botillo

Rulo de Veigadarte, foie y membrillo con reducción de Mencía

Crema de repollo y berza con crujiente de cecina y pera Conferencia confitada

Arroz de secreto ibérico, presa y alioli de pimiento de El Bierzo

Brocheta de pulpo y atún rojo sobre cama de patata y puré de manzana Reineta

Tarta de queso con glacé de castaña y confitura de cereza

Bebidas

Godello Merayo

Las Tres Filas (Bodegas Merayo)

Agua mineral y café

Visita guiada y cata en Bodegas Merayo

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía). Resto de la semana jornadas bajo reserva

Días de descanso: Martes (noche) y miércoles (mediodía y noche).

29,00€

MOLINASECA

RESTAURANTE MARÍA CAÑAS

Plaza García Rey, 13 - Molinaseca 24413
Teléfonos de reserva: 987 453 016 / 680 412 253
restaurantecanas.es/ • mariacanas24413@yahoo.com
fb: restaurantecanas.molinaseca

Primeros platos (a degustar)

Crema de Boletus, tropezones de castañas y sal de jamón ibérico
Cazuelita de niscalos, gambas, jamón y caracoles
Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo, foie, virutas de chocolate y queso
Ensalada templada de perdiz en escabeche semidulce de higos,
pera Conferencia y vinagreta de cereza
Raviolis de botillo de El Bierzo

Segundos platos (a elegir)

Solomillo de vaca "Premium", verduritas salteadas y salsa de ostras
Jabalí estofado con alubias de riñón, setas y trufa salvaje
Carpacho de pulpo, zamburiñas, parmentier de patatas, virutas de jamón ibérico y A.O.V.E.
Lingote de novillo con maceración de más de 40 días, a la brasa, patata violeta,
perlas de melón y chip de verduras
Lomo de salmón con mostaza, miel y manzana Reineta

Postres (a elegir)

Falso canelón relleno de Reineta, nata y nueces
Helado de gin-tonic con perlas de lima al aroma de menta
Tramantojo de huevo frito, con espuma de coco y sorbete de yema
Tarta de queso "Cañas" con coulis de frutos rojos y crujiente de caramelo
Semiesfera de chocolate con helado de sidra, virutas de castañas de El Bierzo y
oro de las médulas

Bebida:

Vino tinto Mencía D.O. Bierzo • Vino blanco Godello D.O. Bierzo
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés/infusiones, chupitos

*Menú infantil: 15,50 € • Menú adaptados a celíacos bajo petición,
Menú infantil reducido, Completo Berciano con reserva previa*

Días de jornadas: Lunes y de miércoles a domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Martes

24,80€



NOCEDA

HOTEL RURAL EL VERDENAL

C/ Isidro Arias, 51 - Noceda del Bierzo 24319
Teléfonos de reserva: 987 517 320 / 669 439 057
info@elverdenal.es • fb: ELVERDENAL

Menú Degustación

Aperitivo de la casa

(tosta de pan con rulo de queso de cabra bañado en tomate caramelizado)

Platos a degustar

Habas con almejas y pulpo

Lasaña de botillo de El Bierzo y verduras

Carrillera al vino Mencía con reducción de miel y pera Conferencia

Canutillo de ternera relleno de jamón serrano, setas y manzana Reineta sobre salsa de pimientos de El Bierzo

Bacalao con fritada al estilo el Verdenal

Caldereta de pescados variados

Postres

Cheesecake de spéculoos

Tarta el Verdenal de hojaldre, crema, nata y nueces de Noceda

Tarta de queso con sobaos y cobertura de cereza de El Bierzo

Brazo gitano relleno de crema de castaña Parede de Noceda de El Bierzo

Bebida

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusiones

Chupitos de crema de orujo, licor de café y licor de hierbas

Menú Infantil

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

23,00€

O BARCO DE VALDEORRAS



HOTEL MONUMENTO PAZO DO CASTRO

O Castro de Valdeorras s/n - O Barco de Valdeorras 32318

Teléfonos de reserva: 988 347 423 / 650 492 654

www.pazodocastro.com • info@pazodocastro.com

fb: restaurantepazodocastro

Aperitivo

Bocadito cremoso de botillo sobre alioli de manzana Reineta

Primeros

Estofado de alubias pintas con pulpo y castañas

Ensalada de presa en escabeche de manzana Reineta con brócoli y arándanos

Salteado de la huerta berciana y cecina, con Boletus y huevo a 62°

Oreja de cerdo con crujiente de panko, kimchee de cerezas y ensalada de pera Conferencia

Segundos

Bacalao hojaldrado a la berciana sobre cremoso de pimiento verde y salicornia

Lechazo asado a baja temperatura, relleno de Cantharellus y castaña Parede, sobre puré trufado

Carrillera melosa de cerdo al Godello, con repollo caramelizado y uvas pasas

Jarrete de Ternabi estofado en Mencía con cachelos fritos y pimiento asado IGP

Postres

Puding y helado de pera Conferencia

Tarta "Golden Bierzo" con helado de brevas

Milhoja de crujiente de chocolate, crema y nata con castañas

Lingote de fondant sobre cremoso de cerezas

Bebidas

Blanco o tinto de la D.O. Bierzo

Agua mineral y café

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

27,00€



POBLADURA DE LAS REGUERAS

HAB HOTEL RURAL ALTO BIERZO

Avenida del Bierzo, 3 - Pobladura de las Regueras 24375

Teléfonos de reserva: 987 530 000 / 693 526 075

www.altobierzo.es • hotelconencatoaltobierzo@gmail.com

fb: altobierzo

Entrantes

Timbal de morcilla con crujiente de nueces de El Bierzo con compota de manzana Reineta flambeada

Platos a elegir

Codillo de la tierra asado con salsa de castañas de El Bierzo y cachelos aromatizados

Lomo de bacalao al orio sobre lecho de parmentier y pera Conferencia

Brotes con templada de botillo, cherrys, migas de queso de cabra y frutos secos y balsámico de trufa

Costillar de vaca confitada con puré de castañas y pimientos asados de El Bierzo

Postres a elegir

Cremoso griego con picotas bercianas y lecho de galleta negra confitadas

Piña flambeada de orujo con helado de cerezas y coulis de vainilla

Sorbete de mojito con pera Conferencia

Bebida

Viñas de El Bierzo

Valmagaz / Gran Bierzo / Godello

Agua mineral, café e infusión

Menú infantil: 10€. Completo Berciano previa reserva, adaptamos menús por intolerancias. Las personas que degusten nuestras jornadas podrán tener el 25% de descuento en el alojamiento

Días de jornadas: Jueves a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes a miércoles

27,00€

POBLADURA DE LAS REGUERAS



LA ANTIGUA ESCUELA DEL BIERZO

Valdelespino s/n - Pobladura de las Regueras 24375

Teléfono de reserva: 987 192 100

www.antiguaescueladelbierzo.com • hola@antiguaescueladelbierzo.com

fb: antiguaescueladelbierzo

Menú Degustación

Aperitivos

Hojaldre relleno de morcilla y manzana Reineta

Croquetón de queso azul con pera Conferencia y nueces

Degustación de 6 Platos

Tabla de embutidos de El Bierzo y queso de oveja de León

Crepes de cecina con bechamel y salteado de setas rehogadas bañado con crema de castañas

Empanada de botillo, patata, berza y pimientos de El Bierzo

Chuleta de ternera a la parrilla acompañada de salsa de cerezas y patatas panadera

Cachopo acompañado de pimientos de Padrón

Trucha a la plancha con glaseado de limón y ajo acompañado de patata cocida con su piel aromatizada al romero

Postres

Mousse de queso con dulce de crema de castañas

Pera Conferencia al vino Mencía con nueces caramelizadas

Brownie de chocolate con helado de mandarina

Bebida

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral y café

Oferta Menú Degustación más Alojamiento 1 noche = 40 euros por persona (mínimo 2 personas) con reserva. Menú infantil con reserva.

Días de jornadas: viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: lunes a jueves (mediodía y noche)

25,00€

RESTAURANTE BOTÁNICO

C/ Aceiterías, 9 - Ponferrada 24401

Teléfono de reserva: 661 788 421

Aperitivo de bienvenida

Focaccia al carbón de queso de Veigadarte, aceituna, romero y AOVE

Entrantes (a escoger uno)

Milhoja gratinada de verduras a la brasa sobre pan de cristal

Alcachofas braseadas en tempura, cremoso de pimientos de El Bierzo y tallarines de sepia

Timbal de trucha marinada, aguacate y pera Conferencia con vinagreta de erizo de mar

Pedrosillanos con zamburiñas, morro y langostinos con crema de nécoras

Pescado

Bacalao gratinado con cebolla carameliza, pasas y tierra de botillo y androlla

Sorbete

Sorbete de cereza y amaretto

Carne

Carrillera de ternera con pompón de castañas y patatas baby braseadas con mantequilla y ajo

Postre

Tarta de queso con helado de manzana Reineta y coulis ácido de Mencia y frutos rojos

Bebidas

Vino tinto Mencia

Vino blanco Godello

Aguas minerales, cafés e infusiones

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 12 € botella

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

30,00€

MAPA DE SITUACIÓN

DE LOS RESTAURANTES
PARTICIPANTES



R I A S



L E Ó N

PONFERRADA

DON JAIME

Plaza República Argentina, 4 - Ponferrada 24402

Teléfono de reserva: 987 012 274

donjaimerestaurante@gmail.com

Menú Degustación

Menú japo/berciano

Ramen berciano de costilla de cerdo ahumada, repollo crujiente,
fideos de soja, huevo y cebolleta

Sushi Roll tempurizado relleno de botillo, pimiento de El Bierzo asado y
caramelizado con salsa japo

Gyozas al vapor rellenas de cecina, queso de cabra con reducción de Godello,
pera Conferencia, curry verde y citronela

Tataki templado de atún rojo con costra de frutos secos bercianos, puré de manzana
Reineta con toque cítrico y caldo gelatinoso de dashi y lima

Panceta japo/berciana "adobada" a baja temperatura con su propio
jugo reducido y puré de castañas

Milhojas de masa wantong rellenas de crema con chocolate fundido y pimienta japonesa

Bebidas

Bodega Merayo

Agua mineral y café

Chupito de aguardiente con cereza

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)
Lunes a jueves bajo reserva

35,00€



PONFERRADA

RESTAURANTE EL CAIBEL

Camino del Gato s/n, Ctra. Sanabria - Ponferrada 24401

Teléfonos de reserva: 987 057 887 / 675 603 771

elcaibel@vikeracatering.com

Menú Degustación

Aperitivo

Saquito de botillo

Platos a degustar

Crema de cecina, manzana Reineta y mango sobre crujiente de centeno

Croquetas de setas

Langostinos en tempura de castaña y sésamo

Tagliatela a la sartén con Boletus y foie

Dados de bacalao crujientes con aros de cebolla berciana y
alioli negro de pera Conferencia

1/2 Gin

Carne roja lacada con patatas y pimientos del Bierzo

Postre

Tarta de queso con crumble de manzana Reineta y coulis de cereza y frutos rojos

Bebidas

Vino tinto y blanco D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusiones

Licores de sobremesa

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: El resto de días

28,00€

PONFERRADA



HOTEL RESTAURANTE EL CASTILLO

Avda El Castillo, 115 - Ponferrada 24401

Teléfono de reserva: 987 456 227

info@hotel-elcastillo.com

Menú Degustación

Primeros a compartir

Pastel de trucha de El Bierzo, acompañado de salsa rosa, mahonesa y tostitas

Ensalada templada de crujiente de queso de cabra con rica vinagreta,
pasas, tomate y nueces

Cremosas croquetas de botillo de El Bierzo

Segundos a degustar

Bacalao al horno con escalibada y pimientos de El Bierzo

Carrilleras de cerdo con salsa de vino Mencia, y castañas

Postre

Crujiente relleno de manzana Reineta con toques de canela

Crema ácida de limón con delicias de cereza de El Bierzo

Chocolate blanco con pera Conferencia

Bebidas

Vino D.O. Bierzo blanco y tinto

Agua mineral, café o infusión

Menú Infantil: 14,00 €

Días de jornadas: Lunes a domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Domingos (tarde) y 8 de diciembre

28,00€

PONFERRADA

RESTAURANTE EL LEÑADOR

Camino el gato s/n (Puente Boeza) - Ponferrada 24401

Teléfonos de reserva: 987 426 924 / 987 429 083

lenador@restaurantelenador.com

fb: restaurante.lenador • Instagram: @restalenador

Primeros

Tosta de pan de cristal con morcilla y manzana Reineta

Ensalada de bacalao confitado y helado de pimiento asado

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Mollejas de ternera guisadas con pimientos de El Bierzo y crujiente de patata

Potaje de alubias blancas con manitas de cerdo

Cazuela de rulos de pasta rellena de confit de pato, foie con bechamel y graten de queso

Segundos

Botillo de la abuela con sus acompañantes, verdura y patata

Taco de venado envuelto en bacon con reducción de vino Mencía y puré de castaña

Medallón de vaca al cabrales acompañado de patatas

Magret de pato con pera Conferencia y salsa de vino PX

Lomo de corvina a la espalda y tomates cherrys

Bacalao al ajo arriero con pimentón de La Vera

Postres

Brownie con nueces y crema helada de vainilla

Nuestras cañas de hojaldre con crema al aroma de limón y polvo de azúcar glass con canela

Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y crujiente de galleta

Cappuccino sobre base de crumble chocolateado, crema de café y mousse de leche espolvoreado con cacao

Tartaleta crujiente de limón con castañas en almíbar y ralladura de lima

Sorbete de cereza aromatizado con licor de guinda

Bebidas

Vino Merayo joven (Bodegas Merayo)

Café de puchero y licor de la casa

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche) y martes todo el día

27,50€

PONFERRADA



RESTAURANTE EL PLANTÍO

Parque del Plantío s/n - Ponferrada 24401
Teléfonos de reserva: 987 078 313 / 609 121 385
www.plantiobar.com

Aperitivo

Cecina de vaca

Primeros

Judión de La Granja con manitas de cerdo
Croquetas de pulpo
Ensalada templada de queso Veigadarte y tomate
Lacón artesano con pimientos de El Bierzo
Creps rellenos de setas y gambas
Empanadillas de botillo

Segundos

Bacalao al horno con pisto berciano
Solomillo de ternera con salsa de manzana Reineta
Osobuco estofado
Carrilleras de ternera al vino tinto Mencía
Brocheta de pulpo, rape y gambas

Postres

Tarta de queso casera
Castañas con helado de vainilla
Tarta de manzana Reineta
Pera Conferencia en almíbar
Flan con nata
Arroz con leche

Bebidas

Vino D.O. Bierzo (blanco y tinto)
Café, chupitos artesanos y cerezas en aguardiente

Plato único:

Completo berciano (botillo, lacón, chorizo, repollo, garbanzos y cachelos) 20,00 €

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

24,00€



PONFERRADA

FINCA EL AZUL

Ctra. N-VI, Km.380 - Ponferrada 24398

Teléfono de reserva: 987 417 012

proponeventos@gmail.com • fb: Finca El Azul

Menú Degustación

Aperitivo

Nuestro vermuth

Entrantes

Ensalada de presa ibérica en escabeche con queso de cabra a la vinagreta de pera
Conferencia y manzana Reineta

Milhojas de marisco y patata panadera con pimientos de El Bierzo y huevo roto
Nido de botillo con verduras y puré de patata

Segundos a elegir

Lomo de corvina con vinagreta de frutos D.O. Bierzo acompañado de
hummus de garbanzos

Timbal de merluza y vieras con verduritas de temporada sobre crema de Boletus
Solomillo ibérico con patatitas asadas, salteado de champiñones con grelos y
compota de manzana Reineta

Costilla de wagyu con gratén de patata y helado de pimiento asado de El Bierzo

Postres

Teja de almendra con helado casero de avellana y chocolate caliente

Helado casero de castaña con crumble de sirope de café

Tarta de la casa: milhojas de crema y nata

Torrija con helado de queso y salsa de arándanos

Mousse de castañas con virutas de pistacho y chocolate negro y reducción de cereza

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Bierzo Godello y Mencía

Agua mineral, café e infusiones

Menús especiales para diferentes intolerancias. Menú infantil

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes a viernes (mediodía)

27,50€



LA ARROCERÍA

Paseo Los Nogales, 4 - Ponferrada 24401
Teléfono de reserva: 987 097 044
www.larroceria.com • enrodom@hotmail.com

Aperitivo

Patata hojaldrada con salsa de pimiento de El Bierzo

Primeros

Risotto de cecina y setas

Arroz al horno con botillo, berza y garbanzo Pico Pardal

Ensalada de frutos secos con manzana Reineta

Sopa de miso con alga Nori

Alubias con perdiz

Segundos

Codillo asado con cremoso de patata

Bacalao asado con salsa de pimiento de El Bierzo y cebolla caramelizada

Chichos con patatas confitadas y huevo a baja temperatura

Acelgas rellenas de rape y gambas

Botillo con chorizo, patata y repollo

Postres

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Magnum casero

Sobao de cereza con helado de vainilla

Cremoso de castañas con picadillo de avellana tostada

Helado de arroz con leche con pera Conferencia caramelizada

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral y café

Menú de jornadas también disponible de martes a viernes previa reserva

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

24,00€



PONFERRADA

LA CASA DEL BOTILLO

C/ Matadero s/n - Ponferrada 24401
Teléfonos de reserva: 987 411 537 / 608 636 500
lacasadelbotillo@pajariel.com

Entrantes

Escabeche de truchas con pimientos y zanahorias escabechadas
Tabla de la casa con cecina y laconcito cocido
Tortelini de botillo con fritada berciana y ralladura de queso
Guiso de pata y morro de ternera con fondo de higos y cerezas
Brotos tiernos mas queso Veigadarte y membrillo con nueces y laminas de castaña
Ensalada con gambas y mejillones y su vinagreta de manzana Reineta y cítricos

Segundos

Merluza con mejillones y espárragos en salsa verde de Godello
Ventresca de atún horneada con alioli de castañas
Rabo de vacuno en salsa Bourignon de vino Mencía
Pierna de lechazo rellena de setas, cerezas y foie
Botillo IGP Bierzo completo
Carne a la piedra con pimientos asados

Postres

Tarta de manzana Reineta
Compota de pera Conferencia y mus de queso
Tarta de castañas
Crepes de manzana Reineta con helado de limón
Tocinillo con bizcocho de vino Mencía
Bizcocho de cereza y nata con nueces

Bebidas

Vino D.O. Bierzo Mencía y Godello
Agua mineral y café e infusión
Orujo

Días de jornadas: Lunes a jueves (mediodía), viernes y sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes a jueves (noche)

25,00€

PONFERRADA



RESTAURANTE LA CASONA

C/ Real, 72 - Fuentesnuevas 24411
Teléfonos de reserva: 987 455 358 / 609 844 353
www.restaurantelacasona.com

Aperitivo

Croquetas de Ibérico y cecina

Primeros

Cecina y nuestro lacón con pimientos de El Bierzo

Langostinos salteados con trigueros y alcachofas

Garbanzos con pulpo, gulas y gambas al ajillo

Cilindro de foie, queso y pera Conferencia al PX

Arroz de botillo, bacalao y setas

Crepe relleno de bacon, gambas, espinacas y mozzarella

Segundos

Hamburguesa de buey, queso tostado y cebolla balsámica

Carne roja fileteada al queso de Ambasmestas

Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto

Rape en costra de romesco y tártara de manzana Reineta

Rodaballo a la plancha con pil-pil de ajos

Bacalao gratinado con muselina de mostaza y piñones

Postres

Tarta de galleta con helado de chocolate

Tatín de manzana Reineta con helado de vainilla

Tarta de queso y confitura de cereza

Flan de café al amaretto con castañas

Crepe relleno de crema de arroz y sirope de caramelo

Bizcocho de zanahoria con mousse de queso

Bebidas

Vino D.O. Bierzo Mencía y Godello

Agua mineral, café e infusión

Chupito

Días de jornadas: Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

27,00€



PONFERRADA

LA CENTRAL

Avda. La Libertad, 46 - Ponferrada 24400
Teléfonos de reserva: 987 039 355 / 630 582 477
lacentral.ponferrada@gmail.com

Platos a degustar

Croquetas caseras de jamón ibérico
Sopa de rape y jerez
Empanada de mejillones y chorizo
Botillo de El Bierzo con kimchi

Segundos a elegir

Solomillo de vaca al oporto con pimientos asados de El Bierzo
Mollejas de ternera salteadas con pimientos rojo,
verde, ají rocoto, ají panca
Paletilla de cordero lechal asada rellena con setas y trigueros
Escalopines de rape negro, yema y chipirones de anzuelo

Postres a elegir

San Marcos de fresa (Bizcocho de almendra en almíbar, yema de naranja,
caramelo, nata cruda y fresas)
Manzana Reineta asada a baja temperatura, hojaldre de mantequilla y
caramelo de canela
Arroz con leche (con higos en aguardiente; con castaña líquida y PX; con pera
Conferencia y canela; con cerezas en aguardiente; con piñones y miel)
Chocolate chocolate (brownie servido como una sacher)
Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Bebidas

Vinos D.O. Bierzo
Agua mineral y café

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

36,00€

PONFERRADA



RESTAURANTE LA VIOLETA

Plaza del Ayuntamiento, 4 - Ponferrada 24401
Teléfono de reserva: 987 409 001
www.aroihoteles.com • bierzoplaza@aroihoteles.com
fb: restaurantelavioleta

Primeros

Ensalada de zamburiñas y trompetas con pipas y vinagreta de granada y manzana Reineta
Quiche de calabaza, queso de cabra y pera Conferencia
Ramen berciano
Nuestras setas rellenas de merluza y gambas con salsa berciana
Ravioli de botillo crujiente sobre berza y cremoso de pimiento de El Bierzo

Segundos

Crocanti de bacalao y manzana Reineta sobre panaderas
Calamar relleno de frutos secos y setas con cous-cous vegetal
Confit de pato con pera Conferencia caramelizada y tartar de verduras
Taco de carne roja con patata gajo y frutos rojos
Lingote de cochinillo deshuesado con parmentier de castañas al Mencía

Postres

Manzana Reineta en texturas
Sopa de chocolate, mousse de mascarpone y cerezas
Tiramisú de castañas
Natillas de queso de cabra

Bebidas

Vino blanco Godello o tinto Mencía D.O. Bierzo
Agua mineral y café

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

28,00€



PONFERRADA

MESÓN LA TABERNA

C/ Sta. Beatriz de Silva, 4 - Ponferrada 24401 (Plaza Ayuntamiento)

Teléfono de reserva: 987 409 001

www.aroihoteles.com • bierzoplaza@aroihoteles.com

fb: AroiHoteles

Primeros

Caldo berciano

Cañas rellenas de crema de botillo

Risotto de Boletus con jamón en texturas

Ensalada de codorniz escabechada y pimientos de El Bierzo

Segundos

Bacalao en tempura con ali-oli de remolacha

Lomo de trucha con jamón y piperrada berciana

Carrilleras estofadas al Mencía con puré de patatas y compota de manzana Reineta

Delicia de ternera con chimichurri y patatas

Postres

Helado de pera Conferencia con teja de nueces y cerezas

Tarta de castañas

Torrija de crema pastelera y chocolate caliente

Semifrío de frutos rojos

Bebidas

Vino blanco Godello o tinto Mencía D.O. Bierzo

Agua mineral y café

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

20,00€

PONFERRADA



RESTAURANTE DEL PLAZA

Avda. de los Escritores, 6 - Ponferrada 24404

Teléfonos de reserva: 987 406 171 / 609 085 377

www.hotelponferradaplaza.es • ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es

fb: hotelponferradaplaza

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Croquetas de botillo con queso de cabra gratinado

Barqueta rellena de pisto berciano y sardina ahumada

Carpaccio de oreja guisada y lengua de ternera curada con sus chips de verduras

Alubias de La Granja con ragut de jabalí y pasas de Mencía

Ensalada de brotes tiernos con pularda escabechada y vinagreta de higos y castañas

Segundos

Bacalao al horno con su cremoso de patata y peras conferencia al Mencía

Merluza rellena de trucha ahumada con crema de pimientos

Saco de repollo con botillo y sus acompañantes

Confit de pato con mermelada de cereza

Entrecot con patata panadera y compota de manzana Reineta

Postres

Hojaldre de manzana Reineta y crema con helado de nata y piñones

Tocinillo de cielo y guindas en orujo

Mousse de moka con licor de avellanas

Pera Conferencia al Godello con chocolate y crujiente de nueces

Tarta de nata cocida con compota de cereza

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café, infusiones y orujos

Menú infantil: 10,00€

Días de jornadas: Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

27,00€

MESÓN EL PORTIEL

Vía Río Tremor, 6, bajo Ponferrada 24402
Teléfonos de reserva: 987 403 333 / 675 431 479
jeny.prarod@hotmail.com • fb: jeny portiel

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Ensalada berciana con nueces, pera Conferencia y queso fresco
Croquetas de botillo con lacón y pimientos asados de El Bierzo
Pulpo de las rías gallegas y cachelos de El Bierzo
Chipirones a la plancha con arroz y salsa alioli

Segundos

Solomillo de cerdo ibérico con uvas pasas al Pedro Ximénez
Carrillera de ternera guisada al Godello con puré de castañas
Lomo de ternera de El Bierzo con pimientos asados de El Bierzo
Bacalao a la parrilla con pimientos de El Bierzo,
mermelada de manzana Reineta y uvas pasas

Postre

Arroz con leche
Tarta de manzana Reineta
Castañas asadas con helado de mantecado y caramelo
Crepe rellena de jalea de manzana Reineta y helado
Tarta de nueces con cereza

Bebidas

Vino D.O. Bierzo (joven)
Agua mineral, café / infusión, orujo y chupito de la casa

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

27,90€

PONFERRADA

MESÓN DEL TRES PORTIÑAS

C/ Lago de Carucedo, 13 - Ponferrada 24402

Teléfono de reserva: 987 425 572

consentidoculinario@gmail.com

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Revuelto de botillo y manzana Reineta

Cocktail de berberechos, langostinos y pera Conferencia

Foie con cecina y manzana Reineta

Ensalada de salazones y pimientos de El Bierzo

Croquetas de Boletus y pimientos de El Bierzo

Segundos

Pollo de corral guisado con manzana Reineta y pimientos de El Bierzo

Botillo con cachelos, chorizo y berza o repollo

Bacalao estilo vendimia con pimientos de El Bierzo

Lomo de buey a la parrilla con puré de pimientos de El Bierzo

Postres

Sorbete de limón con castañas en almíbar

Flan de cerezas

Pastel de manzana Reineta y almendras

Semifrio de manzana Reineta

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral

Días de jornadas: lunes a miércoles (mediodía y noche), jueves (mediodía), viernes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

25,00€

SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS

HOTEL FINCA VIVALDI

C/ Vivaldi s/n - San Miguel de las Dueñas 24398

Teléfono de reserva: 987 467 021

www.fincavivaldi.es • info@fincavivaldi.es

fb: hotel finca vivaldi • Instagram: @fincavivaldi

Menú Degustación

Aperitivo de bienvenida

Gyoza crujiente de botillo emulsión de ajo negro y aceite de albahaca

Nuestra versión de la huerta berciana

Bacalao con pisto tradicional de pimientos de El Bierzo

Canelones Wonton de corzo y manzana Reineta con chips de castaña

Tablita de quesos regionales

Tatín de pera Conferencia

Bebida

Vino Tilenus roble

Agua mineral, café/infusión y chupito de cereza

Disponibilidad de menú infantil

De martes a viernes disponible menú bajo reserva

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes (mediodía y noche) y resto bajo reserva menos días de jornadas

32,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE



MESÓN LA PIEDRA RESTAURANTE

C/ La Iglesia, 23 - San Román de Bembibre 24318
Teléfonos de reserva: 987 513 444 / 687 743 228
rhinojosa_1@hotmail.com • fb: MesonLaPiedraRestaurante

Aperitivo

Mini tostas con crema de queso

Primeros

Pastel de botillo

Crepes rellenos de setas y cecina

Lacón cocido (casero) con pimientos de El Bierzo

Garbanzos con langostinos y jamón

Ensalada templada de setas y cecina

Segundos

Solomillo de vacuno (plancha o Roquefort)

Lechazo al horno

Bacalao al estilo de la piedra

Lubina al horno con costra de almendras

Venado estofado con setas

Postres

Flan de queso y nueces

Pastel de castañas

Tarteleta con pera Conferencia y chocolate

Manzana Reineta asada con helado

Cañas de hojaldre con crema pastelera

Bebidas

Vinos tinto y blanco de Bodegas Arturo García

Aguas minerales, cafés, licores de la casa, chupito de cereza y
almendras garrapiñadas de Bembibre

*En el menú tenemos platos aptos para celiacos, completo Berciano por encargo y
menú infantil. El menú es por persona y a mesa completa*

Días de jornadas: Viernes y sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes todo el día. Martes a jueves (noche) y domingo (noche)

24,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

RESTAURANTE MOLINO DEL REAL

C/ El Molino s/n - San Roman de Bembibre 24318
Teléfonos de reserva: 625 189 107 / 987 693 224
www.elmolinodelreal.com • info@elmolinodelreal.com
fb: restaurante molino del real

Aperitivo

Croquetinas de cecina

Primeros

Canelones de setas con crujiente de jamón

Gratinado de botillo y cremoso de berza

Carpaccio de cecina, queso azul "Chatin" y mermelada de pimiento

Garbanzos con mollejas al ajillo

Ensalada de queso de cabra, vinagreta de frutos secos y pipas garrapiñadas

Segundos

Carrilleras de vacuno glaseadas con pera Conferencia

Codillo asado con cremoso de patatas

Bacalao, crema de calabaza y torreznillos

Delicias Stroganoff al vermouth

Lomo de vaca con Pimientos confitados

Postres

Creppes Souzette a la naranja

Torrija con natillas de crema de orujo

Tarta crujiente de mora y chocolate negro

Delicia de limón con castañas y arandanos

Tarrito de chocolate blanco y crumble de manzana Reineta

Bebidas

Tilenus tinto

Hacienda Sael Godello

Agua mineral, café, chupito de cereza y de la casa

*Menú infantil: 10,00 €. Completo Berciano previa reserva,
adaptamos menús por intolerancias*

Días de jornadas: Lunes, miércoles y jueves (mediodía), viernes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)
Días de descanso: Martes

24,00€



CASA MÉNDEZ

C/ Espíritu Santo, 1 - Villafranca del Bierzo 24500

Teléfonos de reserva: 987 540 055 / 987 542 408

www.restaurantemendez.com • info@casamendez.es

fb: HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia • instagram: @restmendez_instagram

Aperitivo

Caramelo de Veigadarte con reducción de cereza de El Bierzo

Primeros

Croquetas de trucha con semillas

Mollejas de ternera al ajillo

Ensalada de brotes con vinagreta de pera Conferencia

Sopa de trucha de San Fiz

Arroz con calamares y alioli de ajo negro

Segundos

Botillo receta tradicional

Merluza rellena en salsa de setas

Presa Ibérica con salsa Veigadarte y pimiento asado de El Bierzo

Carrilleras de Ibérico al mencia

Entrecot de ternera con guarnición y puré de castaña

Postres

Tarta casera de manzana Reineta

Tarta casera de pera Conferencia

Tarta casera de cereza de El Bierzo y frutos rojos

Postre casero de arroz con leche

Crepe relleno de manzana Reineta

Bebidas

Vino joven D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusión

Días de jornadas: Lunes a martes y de jueves a domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Miércoles

25,00€



VILLAFRANCA DEL BIERZO

PARADOR DE VILLAFRANCA DEL BIERZO

Avda. Calvo Sotelo, 28 - Villafranca del Bierzo 24500

Teléfono de reserva: 987 540 175

www.parador.es/es/paradores/parador-de-villafranca-del-bierzo
villafranca@parador.es • [@paradores_twitter](https://twitter.com/paradores_twitter) • [@paradores_instagram](https://www.instagram.com/paradores_instagram)

Aperitivo

Croqueta de queso Veigadarte y membrillo recubierto de panko

Primeros

Guiso de alubias verdinas y perdiz

Coca de pimientos asados de El Bierzo, cebolla caramelizada,
lascas de lacón y salsa romesco

Ensalada templada de pulpo, crujiente de panceta y vinagreta de pera Conferencia

Carpaccio de androlla, salteado de nísalos y ralladura de queso viejo de oveja

Segundos

Botillo de El Bierzo al estilo del Parador

Lomo de bacalao gratinado con salsa fina de ajo negro y pisto berciano

Raviolis de gallo de corral en su jugo, compota de manzana Reineta,
cardamomo y canela

Truchitas en escabeche dulce y su guarnición

Postres

Biscuit de castañas y salsa toffee

Pera Conferencia al vino Mencía y helado de vainilla

Tarta de queso con mermelada de cereza y helado de yogurt

Tarta de nueces, crema de yogurt y granizado de vino

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Aguas minerales

Menús para celiacos y menú infantil. Imprescindible reserva previa

Días de jornadas: Viernes a domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: No cierra

32,00€

VILLAMARTÍN DE LA ABADÍA



HOTEL VILLAMARTÍN

Ctra. Nacional VI, km 399 s/n - Villamartín de la Abadía 24550

Teléfono de reserva: 987 562 782

hvillamartin@hotmail.com

fb: Restaurante-HotelVillamartin

Aperitivo

Tosta de pan de cereales con cremoso de manzana Reineta y Cabrales

Primeros

Puerros a la crema y parmesano

Croquetas de botillo y cecina de León

Cazuela de guisantes y almejas con virutas de cecina de León

Carpaccio de bacalao ahumado y pimientos asados de El Bierzo

Segundos

Rabo de pulpo a la brasa con cremoso

Presa ibérica con ensalada de berros y salsa de frutos del bosque

Carrilleras al vino tinto y castañas

Rissoto de cecina de León y setas

Postres

Tiramisu de castañas

Pera Conferencia al vino tinto

Arroz con leche con helado de vainilla

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Cerezas en aguardiente

Agua mineral, café y chupito

Menús para celiacos

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

24,50€

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 o tela no tejida 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 de El Bierzo con sello de garantía.
5. Los restaurantes ofrecerán menú de Jornadas obligatoriamente los fines de semana. Los viernes por la noche, los sábados al mediodía y noche y los domingos al mediodía.
6. Los menús deberán estar expuestos al público en lugar visible y no se deben compartir.
7. Los establecimientos que incumplan las normas no podrán participar en la siguiente edición.

Para cualquier reclamación enviar un correo electrónico a turismo@ccbierzo.com

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es

www.facebook.com/turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.com

Consejo Regulador de la D.O. Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoasadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña del Bierzo

www.castanadelbierzo.es

Marca de Garantía Cereza del Bierzo

www.cerezadelbierzo.org



CONSEJO COMARCAL
DE EL BIERZO

TURISMO DE
EL BIERZO



MARQUE DE GARANTÍA
CASTAÑA
DEL BIERZO



CONSEJO
COMARCAL
DEL BIERZO



MARQUE DE GARANTÍA
PERA CONFERENCIA
DEL BIERZO



MARQUE DE GARANTÍA
Pimiento Asado
del Bierzo



MARQUE DE GARANTÍA
MANZANA REINETA
DEL BIERZO



BOTILLO DE BIERZO



Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN