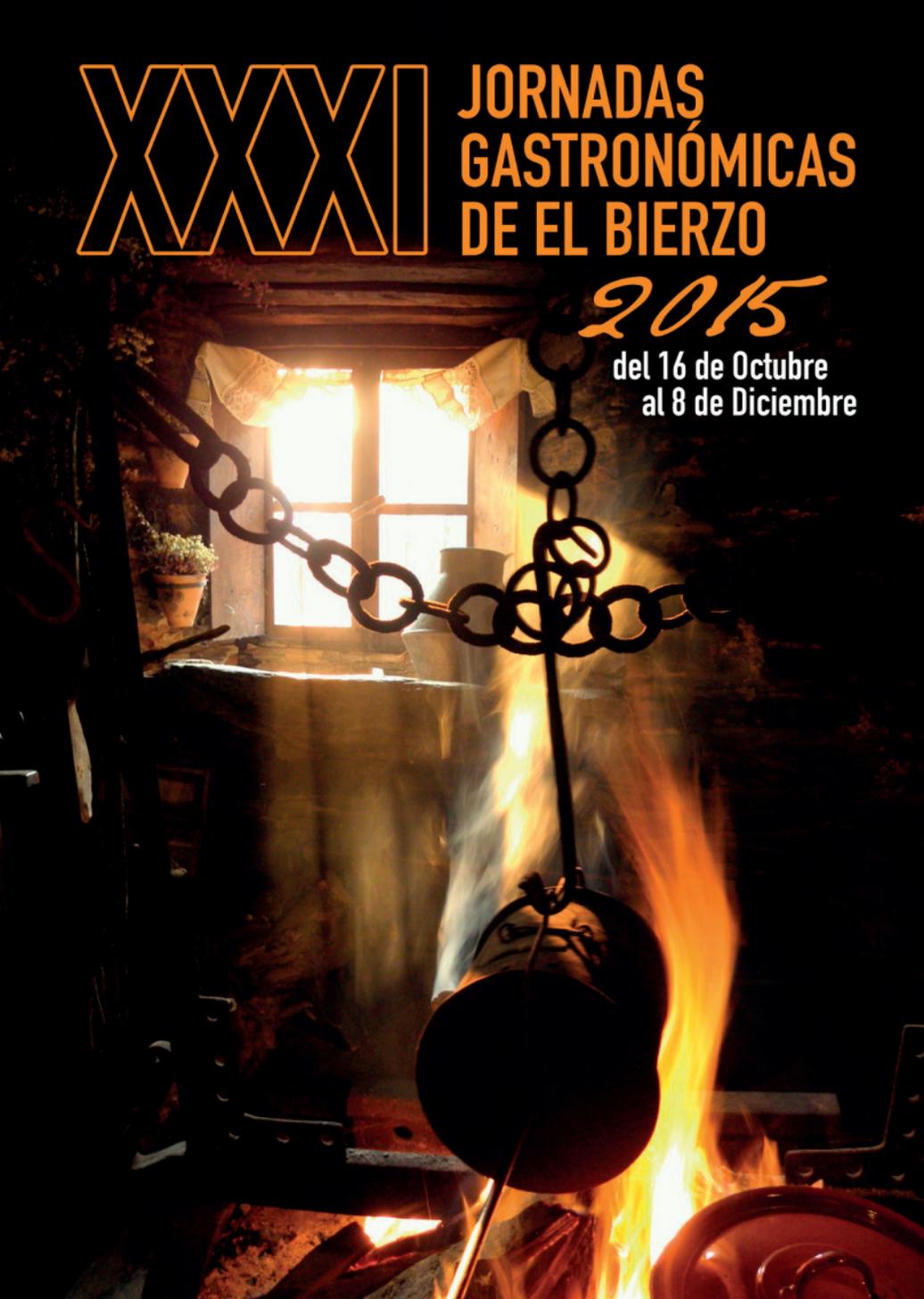


XXXI

JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DE EL BIERZO

2015

del 16 de Octubre  
al 8 de Diciembre







# PRESENTACIÓN

Llega una cita ineludible para los amantes del buen comer. Las Jornadas Gastronómicas cumplen treinta y un años y lo hacen con fuerza. Cuarenta y cuatro restaurantes de El Bierzo y uno de Valdeorras ofrecerán durante las próximas siete semanas lo mejor de la cocina berciana.

Desde el Consejo Comarcal y el Patronato Comarcal de Turismo deseamos que esta guía que tiene en sus manos sea de utilidad para el disfrute de los sabores del otoño berciano. En ella encontrará los datos de interés de los restaurantes participantes, sus menús y los días en los que podrá disfrutar de los platos preparados exclusivamente para esta cita.

Este año la organización y los establecimientos queremos premiar tantos años de fidelidad a las Jornadas Gastronómicas. Gracias a la empresa colaboradora, se sorteará cada semana media docena de copas de El Bierzo para que usted tenga un recuerdo de uno de los eventos más importantes de los que se celebran en nuestra comarca.

¡Mucha suerte y, sobre todo, buen provecho!

*Patronato Comarcal de Turismo de El Bierzo*



# ***MANTENEDORA***



**Soraya Mayo Alonso** nació hace 35 años en Folgoso de la Ribera, El Bierzo ( León) y es licenciada en Ciencias de la Comunicación por la Universidad Pontificia de Salamanca .

En octubre de 2003 empezó a trabajar en el departamento de comunicación de la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos ATA, tarea que simultaneaba con la de jefa de gabinete de Lorenzo Amor, Presidente de ATA.

En 2004 junto con un grupo de autónomos fundó la Asociación de Trabajadores Autónomos de Castilla y León, que hoy cuenta con 12.000 socios, más de 20 organizaciones y una gran notoriedad política y social en Castilla y León. La presidencia de ATA Castilla y León la ha compatibilizado con diferentes cargos en la Federación Nacional: responsable de prensa, coordinadora general y Secretaria General, tarea que ocupa desde hace 8 años. A pesar de que trabaja a tiempo completo para ambas instituciones, es colaboradora en diferentes medios de forma esporádica y hace labores de consultoría de comunicación y formación con distintas empresas como freelance.

Soraya Mayo se define como una persona inquieta, con ganas de aprender, orgullosa de su familia y de su origen berciano. A pesar de sus cargos de responsabilidad la formación continua ha sido una constante en su carrera: en 2009, Máster en Coaching Personal y Coaching Ejecutivo por la Universidad Camilo José Cela; en 2011 el Curso PS Lobby & Advocacy del Instituto de Empresa; en 2012 el MBA en Gestión Empresarial de la Cámara de Comercio en Industria de Valladolid y en 2013 el Advanced Management Program del Instituto de Empresa.

En su poco tiempo libre le gusta hacer deporte, leer y estar con su familia. En verano reparte las vacaciones entre un viaje fuera de España para desconectar y conocer nuevas culturas y unos días en El Bierzo, para disfrutar de la familia y los amigos.

# **Galicia**



**O Barco de Valdeorras**  
· *Pazo do Castro*

# **Bierzo Oeste**



**Ambasmestas**  
· *Hotel Ambasmestas*

**Herrerías de Valcarce**  
· *CTR A Casa do Ferreiro*

**Cacabelos**  
· *El Refugio de Saúl*  
· *Mesón El Apóstol*  
· *Hostal Restaurante Siglo XIX*

**Villadepalos**  
· *Restaurante La Tronera*

**Villafranca del Bierzo**  
· *Rest. Méndez “El Guardia”*

**Corullón**  
· *Hotel Rural Villa Mencía*

**Villamartín de la Abadía**  
· *Área de Servicio Villamartín*

**Carracedelo**  
*Restaurante La Isla*

# Bierzo Central



## Lillo del Bierzo

- CTR 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
- Restaurante Casa Noval
- Restaurante El Leñador
  - Restaurante Los 80's
- Restaurante Hotel Madrid

- Restaurante El Plantío

- Restaurante del Plaza

- Mesón El Portiel

- Restaurante La Violeta

- Restaurante La Perla

- R. Azul Montearenas

- Restaurante Las Cuadras

- Restaurante D. Jaime

- Square 134 Restobar

- La Traviatta e Arte

- Restaurante Umami

- Casa las Bombas

- Restaurante Con Sentido

## San Cristóbal de Valdueza

- Restaurante Morredero

## Sancedo

- Restaurante Whilly's

# Bierzo Este

## Igüeña

- *Restaurante La Playa*

## Noceda del Bierzo

- *Restaurante El Verdenal*

## Molinaseca

- *Parrillada Cañas*
- *Mesón El Palacio*
- *CTR De Floriania*

## San Román de Bembibre

- *Mesón La Piedra*
- *Mesón Molino del Real*





## Octubre 2015

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

## Noviembre 2015

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

## Diciembre 2015

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

# *Galicia*

## *Bierzo Oeste*



*Hotel Monumento Pazo do Castro*  
*Hotel Ambasmestas*  
*Restaurante El Refugio de Saúl*  
*Restaurante Apóstol*  
*Restaurante Siglo XIX*  
*Hotel rural Villa Mencía*  
*A Casa do Ferreiro*  
*Restaurante La Tronera*  
*Restaurante Casa Méndez-El Guardia*  
*Restaurante La Isla*  
*Área de Servicio Villamartín*



## **Hotel Monumento** **Pazo do Castro**

Vila Do Castro, S/N  
O Barco de Valdeorras (Ourense)

*Teléfonos reservas:*  
988 347 423 - 650 49 26 54  
info@pazodocastro.com  
www.pazodocastro.com

*APERITIVO: Tartaleta de mousse de botillo y queso fresco*

### PRIMEROS

*Crema de nécoras con picadillo de niscalos y aceite de ajo negro*

*Ensalada de jamón de pato, pera conferencia con tostado de queso Veigadarte, vinagreta de mostaza y miel*

*Carpaccio de cecina con dados de membrillo casero, virutas de foie y pipas garrapiñadas*

*Filloa gratinada rellena de morcilla, manzana reineta y hongos*

*Alubias del Páramo con pulpo, gambones y setas al ajillo con aceite de pimentón*

### SEGUNDOS

*Lomo de merluza del pincho, cremoso de patata y vinagreta de tomate, manzana reineta y albahaca*

*Estofado de chipirones, langostinos y "setas de la vida" con cebolla roja y patata confitada*

*Hamburguesa de congrio con tomate al pesto, ensalada de canónigos y salsa tártara en pan de tinta*

*Medallón de Ternabi con su jugo al tomillo limonero, patata gratén, higo zoupeiro y pimientos asados de El Bierzo*

*Lágrimas de cerdo ibérico a la plancha, puré de reineta asada, salsa de brevas y dados fritos de calabaza*

### POSTRES

*Tarta de manzana reineta, helado de canela y salsa de vainilla*

*Torrija de brioche caramelizada con crema de limón y salsa inglesa al orujo*

*Sorbete de lichis al godollo*

*Filloa rellena de crema de castañas y chocolate caliente*

*Mousse de pera conferencia, sirope ligero de higo y moscatel*

*Vino DO Bierzo, agua y café*

Jornadas de jueves hasta el domingo al mediodía

25 €



**Hotel**  
**Ambasmestas**

Antigua N-VI nº 21  
Ambasmestas-Vega de Valcarce

Teléfono reservas:

987543247

info@ctrasmestas.com

www.ctrasmestas.com

PRIMEROS

*Ensalada templada de gambas, pimientos asados de El Bierzo y vinagreta de mención.*

*Cecina de Boñar salpicada con crema de Valdeón*

*Rulo de queso de cabra Veigadarte templado con mermelada de pimiento verde y nueces*

*Croquetas de botillo con vinagreta de castañas*

SEGUNDOS

*Magret de pato en lecho de reineta y castañas*

*Entrecot de ternera noble con salsa de ibérico y puré de castañas*

*Lomos de salmón macerado con salsa de pimientos verdes de El Bierzo*

*Medallones de merluza con salsa de oreja de cerdo*

POSTRES

*Delicia de queso del Cebreiro, dulce de membrillo e higos de chocolate*

*Helado de reineta y Capricho (Godello Bodegas Gancedo)*

*Pudin de castañas con helado suave de frambuesa*

*Arroz con leche, pera conferencia y castañas*

*Vino DO Bierzo, café, orujos*

De martes a domingo

23 €



**Restaurante**  
**El Refugio de Saúl**

C/ Calexa Sixtina, 4  
Cacabelos

Teléfono reservas:  
987 546 684 - 629 35 93 55  
refugiodesaul@gmail.com

PRIMEROS PLATOS

*Pastel de botillo y espinacas.*

*Crepes de setas y queso.*

*Caldo de berzas con garbanzos.*

*Ensalada de perdiz en escabeche.*

*Revuelto de cecina con pimientos asados de El Bierzo.*

SEGUNDOS PLATOS

*Solomillo al romero con manzana reineta.*

*Entrecot de ternera al queso azul.*

*Conejo con hijos zoupeiros.*

*Bacalao con pisto berciano y patata panadera.*

POSTRES

*Pannacota de chocolate blanco y pera conferencia.*

*Flan de castaña de Corullón.*

*Tarta de queso y mermelada de tomate.*

*Queso templado con manzana reineta.*

BEBIDAS

*Vinos DO Bierzo, café y chupito.*

Viernes noche.  
Sábado mediodía y noche.  
Domingo mediodía

25 €



## Restaurante

### Apóstol

C/ Santa María, 29  
Cacabelos

Teléfono reservas:

987 54 91 89

mesonapostol@gmail.com

#### “MENÚ DEGUSTACIÓN”

*Para picar mientras cocinamos:*

*Botillo de El Bierzo, receta tradicional*

NO TIENES QUE ELEGIR, VAS A PROBARLO TODO:

*Ensalada de zamburiñas caramelizadas, manzana reineta cocinada y brotes tiernos.*

*Sushi de cecina de león, arroz con foie mi-cuit y bacalao marinado.*

*Canelones de "boletus edulis", frutos secos y salsa de queso de cabra "Veigadarte".*

*Rabo de buey estofado, crema de castañas de parede y pimiento de El Bierzo asado.*

*Tacos de carne roja, brocheta de conferencia con reineta y reducción de mención con pasas.*

Y ENDÚLZATE CON TODOS ESTOS POSTRES:

*Mousse de castañas asadas de parede*

*Hojaldre de reineta y nueces, receta romana del Siglo IV d.c.*

*Tarta de arroz con leche con cobertura de pera conferencia y mascarpone*

*Vino DO Bierzo, agua*

*Café de puchero, aguardiente de quemada helada*

Viernes noche, sábado completo, domingo mediodía

24 €



**Restaurante**  
**Siglo XIX**

C/ Santa María 2  
Cacabelos

Teléfono reservas:  
987 546 555 - 633 42 26 61  
info@hostalsigloxix.com  
www.hostalsigloxix.com

APERITIVO

*Vermut de bienvenida con espuma de naranja*  
*Aperitivo de bienvenida gominola de pimiento de El Bierzo asado al aroma de vainilla*

PRIMEROS

*Risoto de arroz arbóreo con botillo y boletus*  
*Ensalada de pimientos de El Bierzo con bacalao marinado en salsa ponzu*  
*Sopa de castañas de parede con medallón de foie y aceite de trufa*  
*Milhoja de cecina con carne de centollo y caldito de langostinos*

SEGUNDOS

*Taco de manitas de cerdo desmigado sobre cama de compota de manzana reineta*  
*Magret de pato a la brasa con chucrut de pera conferencia*  
*Lomo de rodaballo con gelée templado de godello sobre arroz venere*  
*Lomo de entrecot a la brasa con patatinas asadas al romero y salsa de reducción de mencia*

POSTRES

*Arroz con leche en dos texturas*  
*Tarta de queso de Veigadarte con miel de brezo*  
*Peras conferencia marinadas al godello sobre sopa caliente de chocolate*  
*Torta de chicharrones al estilo Siglo XIX*

*Vino DO Bierzo, agua y café*

Viernes noche, sábado mediodía y noche domingo mediodía

27 €



## **Hotel Rural Villa Mencía**

Carretera del Barco nº 31  
Corullón

*Teléfono reservas:*  
987 540 051 - 661 27 51 17  
info@villamencia.com  
www.villamencia.com

### APERITIVO DE ESPERA:

*Caldo de ave con albondiguillas.*

### 1º PLATO:

*Tosta de escalibada con pimientos de El Bierzo, queso de cabra y crujiente de cecina.*

*Canelón de Botillo sobre crema de patata y refrito berciano.*

*Croquetas de queso Valdeón con nueces, de pollo al curry con manzana reineta y de merluza.*

*Ensalada de brotes con frutos secos, manzana, mango y piña con aliño de miel y mostaza.*

### 2º PLATO:

*Pollo de corral trufado con salsa de castañas y ciruelas.*

*Bacalao confitado y su pilpil.*

*Supremas de merluza, con gulas al ajillo y salsa tártara.*

*Rabo de ternera estofado al mencía y ñoquis de patata.*

### POSTRE:

*Sorbete Villa Mencía.*

*Panacota con salsa de frutos del bosque.*

*Pera conferencia al vino godello y chocolate caliente.*

*Leche frita con miel de brezo.*

*Tarta casera de queso y membrillo de Corullón.*

### BEBIDAS:

*Vino DO Bierzo*

*Agua, refrescos. Café y orujos.*

Los días de jornadas son: jueves, viernes y sábados almuerzos y cenas.  
Domingos solo almuerzos.

27 €



## **A Casa do Ferreiro**

Camino de Santiago, n.º 41  
Herrerías de Valcárcel

*Teléfonos reservas:*

679478150/ 987684903 / 680744587

casaferreiroherrerias@hotmail.com

www.casaferreiro.es

*Aperitivo de bienvenida*

### PRIMEROS PLATOS

*Caldo de berzas al estilo La Fragua*

*Cecina en plato caliente con aceite de oliva virgen y lascas de queso curado*

*Crujiente de pollo de corral acompañado de salsa tártara*

*Carpaccio de tomate con queso de hierbas provenzales*

### SEGUNDOS PLATOS

*Revuelto de bacalao con rehogado de pimientos de El Bierzo*

*Entrecot o chuletas de ternera acompañado de patatas e higos agridulces*

*Rabo de ternera con guarnición de arroz Pilaf*

*Botillo al estilo berciano con verdura y patatas*

### POSTRES

*Tarta de bizcocho y manzana reineta*

*Tarta de queso y castañas*

*Peras conferencia al vino mencia con chocolate caliente*

*Crepes rellenos de nata y chocolate*

*Vino DO Bierzo, agua, café y licores*

MENÚ INFANTIL 8,00€

Todos nuestros platos son aptos para celíacos

Jornadas viernes cena, sábado comida y cena, domingo comida.

**22.50 €**



**Restaurante**  
**La Tronera**

C/ El Caño, 1  
Villadepalos

*Teléfonos reservas:*

987 544 270 - 616 182 619  
reservas@hotelrurallatronera.com  
www.hotelrurallatronera.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Shu-shy berciano*

*Pera conferencia jamón de pato y vieira*

*Fabada de castañas de parede*

*Yemas de pimiento de El Bierzo asado al pil-pil*

*Botillo la "Tronera" 2015*

POSTRE

*Tartaleta de reineta, semillas garrapiñadas, helado de frutos secos*

*Vinos DO Bierzo y café*

Miércoles a sábados en horario de comidas y cenas  
Domingo y festivos en horario de comidas

30 €



**Restaurante**  
**Casa Méndez-El Guardia**

C/ Espíritu Santo, 1  
Villafranca Del Bierzo

*Teléfono reservas:*  
987 540 055 / 987 542 408  
info@restaurantemendez.com  
www.restaurantemendez.com

*Aperitivo con cerveza artesana de El Bierzo*

PRIMEROS

*Ensalada tibia de arroz, perdiz escabechada, pasas y queso de Ambasmestas*

*Ensalada Méndez*

*Mollejas de ternera al ajillo*

*Pasta con boletus y crujiente de jamón*

*Cazuela de sopa de trucha*

SEGUNDOS

*Botillo de El Bierzo*

*Rabo de vacuno al mención*

*Lomo ibérico en salsa con castañas y pimientos de El Bierzo*

*Carrillera de ternera en compota de manzana reineta*

*Merluza rellena de marisco*

POSTRES

*Arroz con leche casero*

*Tarta casera de manzana reineta*

*Tarta casera de pera conferencia*

*Tarta casera de galletas con crema, nata y chocolate*

*Vino DO Bierzo*

*Café y orujo de hierbas o blanco incluido*

Todos los días de la semana

25 €



## Restaurante

### La Isla

C/La Iglesia S/N  
Carracedelo

Teléfono reservas:

987199100

laislacarracedelo@gmail.com

Facebook: Isla Carracedelo Bierzo

#### PRIMEROS:

*Milhojas de queso Veigadarte y foie de pato acompañado de una reducción de mencia y un crujiente de manzana reineta.*

*Carpacho de pulpo acompañado de pimientos de El Bierzo.*

*Ensalada de la Isla con queso Veigadarte, gambas y una reducción de vinagre de higo.*

*Judiones con Jabalí al estilo la Isla.*

*Pastel de botillo en salsa de manzana reineta.*

#### SEGUNDOS :

*Solomillo Ibérico en salsa de castaña.*

*Botillo con sus acompañantes.*

*Codillo asado con pera conferencia.*

*Medallones de ternera con castaña al aroma de miel.*

*Bacalao acompañado de productos de la huerta.*

#### POSTRES:

*Tarta de la abuela.*

*Manzana reineta asada rellena de arroz con leche.*

*Peras al mencia cubiertas de chocolate.*

*Cañas rellenas de crema de higos.*

*Helado de orujo casero con crujiente de castaña.*

*Vino DO Bierzo*

*Agua, chupito y café*

Toda la semana a mediodía y a partir del jueves cenas.

24,95 €



**Area de Servicio**  
**Villamartín**

Ctra N-VI, Km399-24550  
Villamartín Abadía

Teléfono reservas:

987562782

hvillamartin@hotmail.com

http:www.hotelvillamartin.es

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ensalada caprese (tomates, pimientos de El Bierzo y variado  
de queso Veigadarte regado con Pedro Ximénez)*

*Tosta de foie mi-cuit relleno de queso de cabra y pimientos asados de El Bierzo.*

*Croquetas de botillo.*

*Arroz negro basmati con chipirones, pimientos asados  
de El Bierzo y nueces de nuestras tierras.*

*Cazuelita de gambas y pulpo al ajillo con pimentón de El Bierzo.*

*Medallón de solomillo de cerdo ibérico al stroganoff.*

POSTRE

*Tres estados di-vinos*

*Tarta de queso de cabra y castañas.*

*Peras conferencia al mencia.*

*Brownie de chocolate con nueces y manzana reineta.*

Vino DO Bierzo CAFÉ Y CHUPITO

Viernes noche, sábado mediodía y noche, domingo mediodía

25 €

# Bierzo Central



*CTR Casa Dolores*  
*Restaurante Fulguera*  
*Restaurante Azul Montearenas*  
*Restaurante El Almendro*  
*La Casa del Botillo*  
*Restaurante La Casona*  
*Hotel-Restaurante El Castillo*  
*Bar Restaurante Cervecería La Cava*  
*Restaurante Casa Noval*  
*Restaurante Leñador*  
*Restaurante Los 80'S*  
*Hotel Madrid Bierzo*  
*Restaurante El Plantío*  
*Mesón El Portiel*  
*Restaurante La Violeta*  
*Restaurante Whilly's*  
*Restaurante Casa Las Bombas*  
*Don Jaime Gastrobar*  
*Hostal Nirvana - Restaurante Con Sentido*  
*Restaurante UMAMI*  
*Restaurante La Perla*  
*Restaurante Tapería Las Cuadras*  
*La Traviatta e Arte*  
*Restaurante del Plaza (Hotel Ponferrada Plaza)*  
*Square 134 Restobar*  
*Mesón El Peñón*  
*Hotel-Rural El Morredero*



## **CTR Casa Dolores**

C/. Plaza España, 5  
Lillo del Bierzo

Teléfono reservas:

987 55 04 10

informacion@casadolores.com

### DE PRIMERO A ELEGIR

*Alubias con manitas de cerdo en salsa*

*Salpicón de pulpo con vinagre de jerez*

*Croquetas caseras de botillo y repollo*

*Empanada de chichos de matanza y niscalos*

*Migas de bacalao con cebolla caramelizada y crema de pimientos de El Bierzo*

### DE SEGUNDO A ELEGIR

*Truchina frita con beicon y pimientos padrón*

*Salmón a la plancha a la salsa bearnesa*

*Solomillo de cerdo a la plancha con setas y crema de mostaza*

*Carrilleras ibéricas estofadas al horno*

*Rabo de buey guisado en tinto mencia*

*Filete de pata de cordero a la plancha acompañado con manzana reineta majada ajo y perejil*

### POSTRE A ELEGIR

*Tarta de castañas con caramelo*

*Flan de té verde*

*Brazo gitano relleno de compota de pera conferencia y cobertura de chocolate*

*Creps rellenas de higos*

*Trufas de castañas con helado vainilla*

### BEBIDA

*Vino DO Bierzo. Agua*

*Café e infusiones.*

*Chupito de aguardiente*

Viernes noche, Sábados, Domingos y festivos

23 €



**Restaurante**  
**Fulguera**

C/ La Rampla 3  
El Espino

Teléfono reservas:  
987564714  
hlacuesta@hotmail.com  
www.hostallacuesta.com

*Aperitivo de bienvenida*

PRIMEROS PLATOS

*Creps rellenas de champiñón, langostinos, queso de cabra y compota de pera conferencia*  
*Revuelto de cecina y pulpo*  
*Crostinni de lacón con pimientos asados de El Bierzo*  
*Pulpo a feira con cachelos de Fulguera*  
*Mollejas con setas al godello*

SEGUNDOS PLATOS

*Churrasco de ternera a la parrilla con pimientos asados de El Bierzo y patatas de la huerta*  
*Botillo con verduras y chorizo*  
*Cordero a la plancha con salsa de soja y miel de ancares*  
*Lubina a la sidra de manzana reineta*  
*Bacalao al estilo Fulguera (con verduras)*

POSTRES

*Leche frita con sirope de chocolate negro*  
*Blinis con manzana reineta*  
*Castañas con nata*  
*Brazo de gitano de crema*  
*Tarta de queso con coulis de mencia*

*Vinos DO Bierzo, agua, café infusiones y orujo casero de sabores*

Viernes noche sábados mediodía y noche y domingo mediodía

22 €



**Restaurante**

**Azul Montearenas**

Carretera Nacional VI, Km. 380. Congosto

*Teléfono reservas:*

987 41 70 12

azulmontearenas@gmail.com

www.azulmontearenas.com

#### PRIMEROS PLATOS

*Puerros asados con jamón y queso de cabra tostado.*

*Alubias de riñón con gambón.*

*Ensalada de tomate, queso azul y albahaca.*

*Musaka (calabacín, berenjena, pimiento asado de El Bierzo).*

*Sopa de miso, shiitake y pescado.*

*Ensalada de frutos secos con manzana reineta.*

*Carpaccio de cecina de León*

#### SEGUNDOS PLATOS

*Codillo asado con berza y patatas.*

*Acelgas rellenas de rape y gambas.*

*Bacalao a la berciana.*

*Picadillo de cerdo ibérico con patata crujiente.*

*Sepia a la plancha con ensalada de aguacate.*

*Botillo, chorizo, patata, verdura.*

*Salteado de pollo, castañas y gambas al curry.*

#### POSTRES

*Pera conferencia con chocolate.*

*Helado casero de tarta de manzana reineta.*

*Teja de almendra con helado casero de turrón y chocolate caliente.*

*Helado casero de tarta de queso con vainilla y salsa de frutos rojos.*

*Manzana reineta asada con hojaldre de mantequilla.*

*Coulant de chocolate.*

*Crepes de crema.*

*Vinos DO Bierzo, café y orujos.*

Viernes: noche. Sábado: todo el día

Domingo: mediodía

El resto de la semana con reserva

22 €



**Restaurante**  
**El Almendro**

Avenida de Valdés, 9  
Ponferrada

Teléfono reservas:  
987 42 49 09

APERITIVO

*Nido de croquetas de botillo y huevos de codorniz.*

PRIMEROS PLATOS

*Potaje de castañas, chipirones y setas.*

*Saquitos con espinacas y castañas sobre culis de pera conferencia.*

*Tibio de verduras bercianas con pulpo y langostinos.*

*Carpaccio de cecina con pimientos de El Bierzo confitados en aceite de oliva.*

SEGUNDOS PLATOS

*Botillo con verduras, garbanzos y chorizos.*

*Piruletas de solomillo al mención con puré de reineta.*

*Codillo braseado con pera conferencia asada.*

*Rodaballo al horno con escalibada berciana.*

*Lenguado relleno con verduras y castañas sobre salsa de pimientos de El Bierzo.*

POSTRES

*Tiramisú de castañas con sirope de toffee.*

*Cuajada con nueces y miel suave.*

*Crema de leche frita con helado de pera conferencia.*

*Helado de reineta y nuez sobre culis de castaña.*

*Tarta de castañas y sirope de café.*

*Vinos DO Bierzo, agua, café y orujos.*

Jornadas todos los días.

24 €



## **La Casa del Botillo**

C/ Matadero s/n.  
Ponferrada

*Teléfono reservas:*

987411537

lacasadelbotillo@pajariel.com

www.lacasadelbotillo.com

### ENTRANTES

*Tabla de embutidos y lacón Pajariel*

*Saquetes de repollo y pimientos de El Bierzo rellenos de carne y setas de pinar*

*Tostas de verduras y cecina con aceite de ajo confitado*

*Alubias "canela" estofadas y sus sacramentos*

*Ensalada de reineta y pera conferencia con trucha escabechada*

*Huevos rotos con chichos*

### SEGUNDOS

*Laconcito al horno con repollo y cachelos*

*Botillo de El Bierzo.*

*Carne roja a la piedra*

*Entrecot de vacuno con pimientos de El Bierzo*

*Bacalao a la plancha sobre una fritada de El Bierzo*

*Fritura de truchas y pimientos verdes con un fondo crujiente de lombarda y patatas*

### POSTRES

*Tarta de manzana reineta.*

*Tarta cremosa como un flan de café*

*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*

*Vinos DO Bierzo . Café y Orujos*

Jornadas todos los días de la semana.

Cerrado noches de lunes a jueves, y domingo por la noche.

**23.50 €**



**Restaurante**  
**La Casona**

C/ Real, 72  
Fuentesnuevas

Teléfono reservas:

987 455 358

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

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

PRIMEROS

*Cecina de León, tosta de pan, foie y compota de pera conferencia*

*Garbanzos salteados con pulpo y gulas al ajillo*

*Arroz cremoso de botillo, bacalao y setas*

*Tempura de langostinos y alcachofas con salsa de aceitunas*

*Cilindro de foie-gras, queso de cabra y pera caramelizada*

*Setas a la plancha con salsa de Ambasmestas*

SEGUNDOS

*Escalopines de ternera al queso de cabra*

*Lechazo a la parrilla con ali-oli*

*Hamburguesa de buey, queso tostado y cebolla balsámica*

*Rape en costra de romesco y tártara de manzana*

*Bacalao gratinado con mahonesa de mostaza y piñones*

*Lubina rellena de marisco con gazpachuelo al azafrán*

POSTRES

*Tarta de castaña y caramelo*

*Tatín de manzana reineta con nueces garrapiñadas*

*Tarta de galleta con cobertura de chocolate*

*Milhoja de mascarpone y membrillo con polvo de pistachos*

*Natillas con galleta y sorbete de limón*

*Crepe relleno de chocolate con helado de vainilla*

*Vino DO Bierzo, café y chupito*

Cerrado domingo noche.

Ofrecemos JORNADAS todos los días, servicio de comida y cena.

25 €



## **Hotel-Restaurante**

### **El Castillo**

Avenida El Castillo 115  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987456227

info@hotel-elcastillo.com

#### *Aperitivo*

#### PRIMEROS A ELEGIR:

*Dúo de croquetas (cecina/setas y champiñones)*

*Ensalada con rulos de cecina y membrillo de pera conferencia con rica vinagreta*

*Saquitos de morcilla acompañados de chutney de manzana reineta*

*El mejor lacón a la feria del mundo*

*Delicias de acelgas bercianas rellenas*

#### SEGUNDOS A ELEGIR:

*Entrecot con salsa bordalesa al mención*

*Codillo con costra de confitura de pimientos asados de El Bierzo*

*Manitas de cerdo deshuesadas con salsa de setas*

*Falso canelón de botillo sobre crema de patata acompañado de garbanzos fritos*

*Bacalao confitado sobre cama de pisto berciano*

#### UN DULCE PARA TERMINAR...

*Bomba de helado frito con sirope de toffe*

*Empanadilla caliente de manzana reineta sobre rica crema*

*Cremoso de chocolate negro con aceite de arbequina y sal*

*Tarta de queso con confitura casera*

*Queso de cabra con castañas y miel*

*Vino DO Bierzo, café y chupito (hierbas-café-crema)*

Todos los días excepto domingos de noche  
6 de diciembre abierto comida y cena y 8 de diciembre cierre de noche

**23,50 €**



**Bar Restaurante**  
**Cervecería La Cava**

Plaza Fernando Miranda, nº 3  
Ponferrada

Teléfono reservas:  
987 428 742  
marbuerzo@gmail.com

ENTRANTE

*Croquetas de Botillo de El Bierzo*

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Sopa de trucha con aroma de trufa de Borrenes*  
*Chuletillas de Cordero lechal a la menta*  
*Lágrimas de bacalao en cama de vieira gratinada*  
*Medallón de solomillo y bacón en salsa de Cava*  
*Pimientos de El Bierzo rellenos de merluza*

POSTRES

*Pera conferencia al vino*  
*Tarta de manzana reineta napada de chocolate caliente*  
*Pudín de higos*  
*Flan de castañas de los sotos de Rimor*

Vinos DO Bierzo

*Café, licores de hierbas o crema de orujo*

Todos los días de la semana

25 €



## **Restaurante Casa Noval**

C/ Aceiterías 9  
Ponferrada

**Teléfono reservas:**  
987 40 60 00  
restaurantenoval@gmail.com  
www.casanoval.info

### ENTRANTES

*Ensalada de endivias y pera conferencia con tacos de cecina y queso*  
*Tosta de escalibada con pimientos de El Bierzo y boquerones*  
*Falso risotto de pasta lagrima y botillo*  
*Escabeche de trucha y pulpo*  
*Patatas con níscalos y androlla*  
*Fritura de muslitos de codorniz con aliño de manzana reineta y chips de castañas*

### CARNES Y PESCADOS

*Pollito tomatero a la cazadora con setas de nuestros montes*  
*Tartar semifrío de cadera de buey, verduras de otoño y huevo de corral*  
*Lomo de vacuno de sidrería con guarnición de pera conferencia confitada y patatas*  
*Carrillera de porco celta estofada con vino mencia, manzana reineta y melocotón*  
*Pescado emulsionado con algas y hierbas silvestres sobre una fritada berciana*  
*Bacalao estilo taberna*

### POSTRES

*Tarta de manzana reineta*  
*Pera conferencia confitada con helado*  
*Tarta de yema tostada*  
*Tarta de castañas*  
*Crema de queso con reducción de higos dulces*

*Vinos DO Bierzo. Café y orujos*

Jornadas todos los días de la semana.  
Cerrado domingo noche y lunes.

**27,50 €**



## Restaurante

### Leñador

Camino del Gato s/n  
Puente Boeza. Ponferrada

Teléfono reservas:  
987 42 90 83/ 987 42 69 24  
restaurantelenador@lenador.e.telefonica.net

#### PRIMEROS

*Ensalada de pimientos asados de El Bierzo, sardina anchoada,  
manzana reineta caramelizada y vinagreta de frutos secos*  
*Lasaña de nuestra tradicional berenjena rellena gratinada al horno con queso*  
*Salteado de setas de temporada con lascas de foie*  
*Potaje de manitas de cerdo con alubias blancas*  
*Salteado de garbanzos pedrosillano con pulpo*  
*Canelones de meloso de buey con salsa bechamel*

#### SEGUNDOS

*Jarretín de cordero asado con patatinas picantonas*  
*Solomillo de cerdo en hojaldre con manzana reineta, bacón y nido de patatas paja*  
*Pintada de foie con pasas en salsa de soja y arroz salvaje*  
*Botillo de la abuela con sus acompañantes, patata y verdura cocida*  
*Bacalao al horno con pisto de tomate y lecho de patatas panadera*  
*Arroz meloso de choco y verduritas de la huerta berciana*

#### POSTRES

*Cremoso de cerezas con helado de guindas*  
*Brownie con mousse de avellanas y salsa de chocolate caliente*  
*Milhoja de hojaldre de mantequilla con crema de vainilla*  
*Crema de limón con castañas en almíbar*  
*Arroz con leche, chocolate blanco y coulis de frutos rojos*  
*Sorbete de peras conferencia al vino*

*Vino DO Bierzo, Agua, Café de Puchero y Licores.*

Jueves, viernes, sábado todo el día.  
Domingo por la mañana

26,50 €



**Restaurante**

**Los 80'S**

C/ Alcón N°4

Ponferrada

*Teléfono reservas:*

987600080

restaurantelos80s@gmail.com

www.restauratelos80.es

APERITIVO:

*Empanada hojaldrada de manzana reineta.*

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ensalada de frutos rojos con láminas de parmesano y vinagreta balsámica de higos.*

*Caldo de castañas.*

*Arroz con botillo y pimientos asados de El Bierzo.*

*Vieira salteada con gambas y frutos de la huerta berciana.*

*Carrilleras al mencia con guarnición de setas de temporada.*

POSTRE:

*Tarta de pera conferencia y chocolate con mermelada de moras.*

*Vino DO Bierzo, café y aguardiente.*

Jueves cenas, viernes y sábado comidas y cenas. Domingo cerrado

24 €



## **Hotel Madrid Bierzo**

Avenida de la Puebla, 44  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987 411 550

info@hotelmadridbierzo.com

www.hotelmadridbierzo.com

### APERITIVO:

*Semi-dulce de croqueta de pera conferencia y castaña con muesli.*

### PRIMEROS PLATOS:

*Rulo de cabra Veigadarte a la plancha con reineta asada, sobre rido de lacón y pimientos de El Bierzo con dulce de miel.*

*Cañón Templario (fabas con botillo, panceta, costilla y crujiente de hogaza).*

*Pizza berciana (tomate, lacón, queso Veigadarte, pimientos de El Bierzo y boletus).*

*Ensalada templada de vieira con virutas de castaña, frutas bercianas y nueces*

*Huevos rotos con reineta y foie*

*DEGUSTACIÓN: Copa de sangría de godello al estilo Hotel Madrid*

### SEGUNDOS PLATOS:

*Hamburguesa de buey completa con rulo de cabra Veigadarte y salsa ligera de manzana reineta.*

*Entrecot de ternera a la parrilla con tomate caramelizado,*

*confitura de pera conferencia y patata refritada.*

*Solomillo de cerdo al mención en tierra de pimentón y boletus salteados con pimientos de El Bierzo.*

*Merluza al godello con purés templarios de castaña, pimientos*

*de El Bierzo, y pera sobre guindillas en tempura.*

*Lomo de bacalao caramelizado en reducción de té verde japonés sencha*

*y ginseng blanco sobre carpaccio de frutas de El Bierzo.*

### POSTRES:

*Flan de castañas.*

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

*Manzana reineta asada con chocolate caliente*

*Gofres al estilo Hotel Madrid con mermeladas variadas y chocolates.*

*Tarta de queso.*

*Macedonia de frutas con crema pastelera*

*Vinos: DO Bierzo, Agua Mineral, Café y Licores variados.*

De Lunes a Domingo: Almuerzo.

Viernes y Sábado: Cena. Resto días: Por encargo)

Menú infantil: 12,00 €

**27,50 €**



**Restaurante**  
**El Plantío**

Parque del Plantío, s/n  
Ponferrada

Teléfonos reservas:  
987 07 83 13/ 609 12 13 85  
plantioenri1@hotmail.com

PRIMER PLATO

*Ensalada de codorniz con manzana reineta*  
*Lacón artesano con pimientos asados de El Bierzo*  
*Croquetas de jamón y empanadillas de chichos*  
*Foie con reducción*  
*Judión de la Granja con manitas de cerdo*  
*Crepps rellenos de setas*

*Completo berciano (botillo, lacón, chorizo, cachelos, repollo,  
garbanzos y pimientos de El Bierzo) Plato único*

SEGUNDO PLATO

*Carrilleras de ternera al vino mencia*  
*Bacalao al horno con pisto berciano*  
*Entrecott de ternera berciana con salsa de manzana reineta*  
*Presa ibérica con salsa de mencia y oporto*  
*Pulpo a la plancha con puré de patata*  
*Mollejas a la plancha con salsa "Plantío"*

POSTRES

*Crepps rellenos de nata y chocolate*  
*Tarta casera de manzana reineta*  
*Pera conferencia en almíbar*  
*Tarta casera de queso con sirope de fresa*  
*Helado de turrón con teja y chocolate*  
*Castañas con nata*

*Vino DO Bierzo, café y chupitos artesanos de El Bierzo*

Todos los días de la semana exceptuando los domingos noche

22 €



## **Mesón** **El Portiel**

Vía Río Tremor, 6 bajo  
Ponferrada

*Teléfonos reservas:*  
987 40 33 33 / 675 43 14 79  
Jeny\_prarod@hotmail.com

### APERITIVO

*Cecina de León con queso de oveja,  
salpicada con aceite de oliva virgen y pimienta negra.*

### PRIMEROS PLATOS

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

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

*Chipirones a la plancha con arroz y alioli.*

*Revuelto de setas de temporada de El Bierzo con huevos rotos y gambas.*

*Pulpo de las rías gallegas con cachelos de El Bierzo.*

### SEGUNDOS PLATOS

*Brocheta de Picantón con langostino, sobre cama de lechuga con crema de módena.*

*Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez*

*Carrillera de ternera guisada al Godello con puré de castañas.*

*Lomo de ternera de El Bierzo con pimientos asados.*

*Lomo de bacalao a la brasa acompañado de pasas, pimientos y verduras de nuestras huertas.*

### POSTRES

*Crepes rellenas de jalea de manzana reineta.*

*Crema de limón con castañas en almíbar.*

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

*Castañas asadas con mantecado de vainilla.*

*Tarta de queso con arándanos.*

### BEBIDAS

*Vino DO Bierzo, café, orujo y chupitos de la casa*

Viernes cena, sábado mediodía y cena, domingo mediodía. El resto de la semana con reserva. Martes cerrado por descanso

25 €



**Restaurante**  
**La Violeta**

Plaza del Ayuntamiento 4  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987 40 90 01

bierzoplaza@aroihoteles.com

www.aroihoteles.com

APERITIVO:

*Mousse de lentejas con crema de boletus*

ENTRANTES

*Garbanzos pedrosillanos con manitas de cerdo*

*Ensalada de trucha del Sil escabechada con lascas de cecina*

*Setas rellenas de merluza y gambas con salsa de pimientos de El Bierzo*

*Arroz meloso de setas de El Bierzo con pulpo braseado*

*Revuelto de berza al ajillo, con chichos de jabalí y oreja*

*Ravioli de calabacín crujiente, relleno de botillo con crema de pimiento verde*

SEGUNDOS

*Bacalao confitado con pil pil de setas*

*Calamar relleno de ajos tiernos y almendra con salsa verde al godello*

*Milhojas de secreto ibérico con manzana reineta y pimientos de El Bierzo*

*Costillas de black angus con fritada berciana y patatas fritas*

*Solomillo relleno de nueces y queso Veigadarte*

POSTRES

*Tiramisú de castañas*

*Natillas de queso Veigadarte con frutos rojos*

*Crepes rellenas de arroz con leche, melocotón y pera conferencia confitada*

*Pera conferencia al godello y a la menta en la tierra*

*Vino DO Bierzo . Café y Chupito*

Todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00

26 €



## **Restaurante Whilly's**

Carretera de Ancares KM.12  
Sancedo

*Teléfono reservas:*  
987 565 356 - 649 126 099  
restaurantewhillys@hotmail.com

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

*Paté de cecina con mermelada de pimientos de El Bierzo verdes y rojos.*

*Risotto de setas del bosque*

*Croquetas de boletus*

*Níscalos guisados con patatas*

*Tricolomas portentosus en su jugo*

*Revuelto de boletus*

*Trompetas al ajillo*

*Cebollas rellenas de picadillo de ternera y cerdo con boletus y reducción de vino godello.*

*Pulpo con gambas y setas*

*\*Las setas de temporada que haya en El Bierzo\**

### PLATO ÚNICO:

*Botillo con chorizo, repollo y cachelos.*

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES

*Tarta de manzana Reineta*

*Peras conferencia al vino tinto mencía*

*Flan de castañas*

*Tarta de chocolate*

*Vino DO Bierzo, café y chupitos*

Abierto de lunes a domingo al mediodía, cerrado los domingos noche.

24 €



**Restaurante**  
**Casa Las Bombas**

C/ Gil y Carrasco, 25 bajo  
Ponferrada

*Teléfono reservas:*

987 42 71 27

casalabombas@gmail.com  
restaurantecasalabombas.com

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Pera conferencia en reducción de mención sobre lunas “Veigadarte” y bombitas de cecina*

*Escabeches de caza con pimientos de El Bierzo*

*Salmón del Seo con setas de otoño y miel de brezo*

*Pizarra de botillo con lacón, androlla y grelos*

*Parrilla de solomillos en tres salsas*

*Tarta Bomba con frutos del bosque*

*Flan de castañas*

*Delicias de reineta*

*Vinos DO Bierzo*

*Cafés y chupitos “Iriabella”*

Menú de jornadas:

los viernes noche, sábado mediodía y noche y domingos mediodía.

25 €



## **Don Jaime Gastrobar**

Plaza República Argentina N°4, Bajo,  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987 012 274

[donjaimegastrobar@gmail.com](mailto:donjaimegastrobar@gmail.com)

[www.facebook.com/Don-Jaime-Gastrobar](http://www.facebook.com/Don-Jaime-Gastrobar)

### APERITIVOS A ELEGIR:

*Crujiente de cecina, crema de queso y manzana reineta  
Brocheta de pulpo y langostinos a la brasa con miel de pimiento*

### PRIMEROS:

*Ensalada con queso Veigadarte y vinagreta de almendras  
Revuelto de boletus edulis y manzana reineta con miel de azafrán  
Escalivada de bacalao, naranja y pimiento asado de El Bierzo  
Rollito de botillo, repollo y patata con mermelada de higo  
Salteado jugoso de castañas, judiones y langostinos*

### SEGUNDOS:

*Entrecot plancha, al jugo de espárragos cojonudos  
Bacalao en tempura de colores con degustación de aliolis  
Milhoja de presa ibérica y manzana reineta, con salsa española  
Ventresca de merluza confitada en pisto verde  
Pimientos de El Bierzo rellenos de pollo y aguacate, con ensalada de bacón y escarola*

### POSTRES:

*Mug cake de pera conferencia  
Borrachitos en sopa de canela  
Flan de castaña con espuma de helado de nata  
Tarta de queso de cabra en copa, con coulis de manzana reineta  
Tarta de hojaldre y manzana de abuela Tere*

*Vino DO Bierzo*

Viernes noche, sábados y domingos todo el día  
Resto de días con reserva previa.

26 €



## **Hostal Nirvana - Rte. Con Sentido**

C/ Lago de Carucedo, 12  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987 41 07 61

consentidoculinario@gmail.com

### PRIMEROS

*Langostinos crujientes con pera conferencia agridulce*

*Reineta, boletus y foie*

*Ensalada de berros, salmón, cecina y castañas en almibar*

*Revuelto de bacalao, acelgas, pimiento de El Bierzo y calabaza*

*Fabitas con pimientos y pulpo*

*Nuestra huerta de otoño salteada con tocino ibérico*

### SEGUNDOS

*Pulpo a la brasa con parmentier de espinacas, pera y zanahoria*

*Trucha asada con salsa de mencia y puré de morcilla y pimientos*

*Secreto ibérico con queso y compota de manzana reineta*

*Botillo con cachelos, chorizo y berza o repollo*

*Bacalao con verduritas, papada crujiente y sirope de godello*

*Chuleta de ternera con pimientos asados y patatas fritas*

### POSTRES

*Flan de manzana reineta con dulce de frambuesas*

*Aspic de té con castañas y frutos rojos en leche tostada*

*Tortitas calientes con manzana almibarada*

*Mousse de pera conferencia y crema de chocolate*

*Bloc de reineta asada, su compota y gel de grosellas*

*Vino DO Bierzo, café*

Abierto todos los días.

Viernes cenas, sábado comidas y cenas y domingo comidas.

Grupos, previa reserva, cualquier día.

20 €



**Restaurante**  
**UMAMI**

Calle Alonso Cano 10 Bajo  
Ponferrada

Teléfono reservas:  
987033963  
info@umamibierzo.com  
www.umamibierzo.com

APERITIVOS UMAMI

*Carpaccio de cocido berciano (botillo, androlla y costilla) y nigiri de la huerta*  
*Sopita de boletus con aroma de jengibre y crujiente de ibérico*

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Milhojas de pera conferencia y caramelo de foie con emulsión de vinagre de arroz, zumo de arbequina, mosto de mencia y soja.*  
*Medallones de rape con salsa de azafrán, esféricos de salmón y pimientos y ensalada del cantábrico*  
*Costillar de vaca confitada con cremoso de pimientos de El Bierzo, puré de reineta y boniato y musaca de verduras*

POSTRE

*Brownie de chocolate negro y castañas caramelizadas con tierra de pistachos y helado de frambuesas*

Vino DO Bierzo  
Café y licores

Todos los días excepto domingo noche y lunes todo el día

29,50 €



## Restaurante

### La Perla

Ave María 25  
Ponferrada

Teléfonos reservas:

987 404 325 - 987 427 755

#### PRIMER PLATO:

*Pimientos de El Bierzo con ventresca de bonito*

*Tartar de cecina con pan caliente*

*Carpaccio de pulpo con crema de patata*

*Potaje de garbanzos con acelga y bacalao*

*Croquetas caseras de queso y cecina*

#### SEGUNDO PLATO:

*Botillo con repollo y cachelos*

*Carrillera de ternera estofada*

*Escalopines de ternera con salsa de queso*

*Merluza a la gallega*

*Bacalao con salsa de pimiento*

#### POSTRES

*Pudin de castañas*

*Panacota de manzana reineta*

*Peras conferencia al vino mencia*

*Leche frita con canela*

*Brazo de gitano*

*Vino DO Bierzo*

*Café y orujos*

De lunes a sábado  
Cerrado domingos excepto víspera de fiesta.

25 €



## Restaurante Tapería

### Las Cuadras

Calle Tras De La Cava n<sup>a</sup>2  
Ponferrada

Teléfono reservas:

987419373

lascuadras@hostallaencina.net

#### PRIMEROS

*Setas de temporada rebozadas sobre fina salsa de pimentón dulce y picante.*

*Ensalada de ahumados (trucha, pez espada, atún rojo, salmón, bacalao).*

*Verduras a la plancha con pomada de reineta y tosta de morcilla.*

*Potaje de garbanzos con callos y refrito de chorizo y jamón.*

*Guiso de patatas con costilla adobada.*

#### SEGUNDOS

*Cocochas de bacalao en su salsa con pimientos de El Bierzo.*

*Rabo de añejo estofado con cachelos y puré de castañas.*

*Solomillo de cerdo al godello con pasas sobre patata soufflé.*

*Huevos a la berciana (pimentón, vinagre, chorizo, lacón y picadillo relleno).*

*Botillo con su guarnición (chorizo fresco, repollo, cachelos).*

#### POSTRES

*Copa de queso cremoso Veigadarte con dulce de membrillo ligero.*

*Tarta de castañas casadas con helado.*

*Leche frita regada con sorbete de mandarina.*

*Pera conferencia al mencia con nata montada.*

*Cuajada de nueces y miel milflores.*

*Vinos DO Bierzo.*

*Cafés y aguardientes*

Todos los días.

26,50 €



## **La Traviatta e Arte**

Avda. La Libertad Nº 43  
Ponferrada

*Teléfonos reservas:*  
987 419 668 - 605 966 982

### PRIMEROS PLATOS

*Mousse de pimientos asados con queso cremoso y tostadas.*  
*Ensalada de bacalao laminado con perlas de pimientos de El Bierzo.*  
*Revuelto de boletus y jamón.*  
*Lacón con crema de atún y pimientos.*  
*Cecina con tacos de tomate confitado.*  
*Arroz salteado con botillo de El Bierzo.*

### SEGUNDOS PLATOS

*Medallones de solomillo de buey con salsa Bierzo.*  
*Entrecot de ternera - buey con setas del bosque.*  
*Mollejas de ternera guisadas estilo Traviatta.*  
*Solomillo de cerdo con queso en salsa.*  
*Bacalao estilo vendimia con patatas panadera.*

### POSTRES

*Natillas con castañas.*  
*Tarta de manzana reineta.*  
*Tarta de queso con compota de manzana.*  
*Peras conferencia al mencia con canela.*  
*Nata cocida con moras y frutos rojos.*  
*Hojaldre de nata y vainilla.*

*Vinos DO Bierzo, café y chupitos*

Viernes cena, sábado comida y cena, domingo comida

25 €



## **Restaurante del Plaza** **(Hotel Ponferrada Plaza)**

Avda. de Los Escritores, 6  
Ponferrada

Teléfono reservas:  
987406171 / 609085377  
reservas@hotelponferradaplaza.es

### *Aperitivo de bienvenida*

#### PRIMEROS

*Canelones rellenos de setas y cecina al emental*  
*Ensalada de cogollos con escabeche de trucha y pimientos asados de El Bierzo*  
*Alubias de la granja con botillo*  
*Croquetas de lacón y cebolla caramelizada sobre patatas cerillas*  
*Quiche de pato, pera conferencia y puerro al aroma de godello*

#### SEGUNDOS

*Bacalao con crema de pimientos de El Bierzo y acompañado con calamares y almejas*  
*Milhojas de emperador y verduras acompañadas de brotes y trigueros*  
*Brocheta de lágrimas de ibérico con calabaza asada y vinagreta*  
*Medallones de cordero con pasas al aroma de romero y mención*  
*Entrecot de novillo con salsa de queso fresco de cabra*

#### POSTRES

*Hojaldre relleno de pera conferencia con salsa de frambuesa*  
*Copa de dos chocolates con gelatina de manzana reineta*  
*Crujiente de almendras con helado de turrón y caramelo*  
*Tarta de castañas con queso mascarpone y mermelada de ciruelas pasas*  
*Crepes rellenos de arroz con leche a la canela y tofe*

*Vino DO Bierzo*  
*Agua mineral*  
*Café y orujos*

Este menú se ofrece todos los días de la semana en horario de comida y cena excepto domingos noche por cierre.

27 €



## **Square 134** **Restobar**

Avenida del Castillo 134  
Ponferrada

Teléfono reservas:  
987002708  
square134restobar@gmail.com

### APERITIVO

*Vermut de la casa acompañado de crujientes de sabores bercianos*

### MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ensalada de brotes tiernos con queso Veigadarte, pera conferencia y crujientes de ibérico*

*Snack de botillo de El Bierzo y berza de nuestra tierra*

*Canelón de langostinos con mousse de boletus y bombón de queso de cabra*

*Milhoja de trucha marinada, mango, anguila, confitura  
de pimiento de El Bierzo y tierra de té verde*

*Medallón de solomillo de cerdo ibérico con corona de foie y reducción de mencia y arándanos*

### POSTRES

*Coulant de castañas sobre tallarines de chocolate blanco*

*Tartín de manzana reineta con helado de hierbabuena*

*Vino DO Bierzo, agua, café y licores*

Menú disponible fines de semana y por encargo durante la semana.  
Martes cerrado por descanso

26 €



**Mesón**  
**El Peñón**

Calle las Bodegas N° 7  
Lombillo de los Barrios de Salas

*Teléfonos reservas:*  
987 69 53 78 – 659 72 03 78  
mesonlombillo@hotmail.com  
www.turismolombillo.com

PRIMEROS PLATOS

*Caldo de alubias y berza de las Majuelas*  
*Empanada de la Sra. Teresa*  
*Cazuelita de langostinos*  
*Lacón con pimientos asados de El Bierzo*  
*Pulpo con cachelos*

SEGUNDOS PLATOS

*Bacalao al horno*  
*Huevos con chichos*  
*Botillo con verdura y cachelos*  
*Chuleta de ternera*  
*Codillo asado al horno*

POSTRES

*Almendraos receta de la Sra. Teresa*  
*Tarta de queso al caramelo*  
*Manzana reineta asada al horno*  
*Tarta de pera conferencia*  
*Castañas en almibar con helado*

BEBIDA

*Vino DO Bierzo, agua, café, infusiones y orujos*

Disponemos de menú infantil.

Este menú se ofrecerá por encargo todos los días de la semana, y sin reserva, viernes, sábado y domingo.

**21,90 €**



**Hotel-Rural**  
**El Morredero**

C/ Real, 3  
San Cristóbal de Valdeuzza

**Teléfono reservas:**  
987 057 920  
hrrorredero@gmail.com

PRIMEROS

*Terrina de caza con pera conferencia y arándanos de nuestros montes*  
*Fetucine caseros con boletus*  
*Pastel de calabacín con mousse de pimientos asados de El Bierzo*  
*Nuestro plato de matanza (manitas, morro, migas de*  
*botillo y emulsión de pimiento y chorizo)*  
*Ensalada de otoño (pechuga de pollo, manzana reineta,*  
*lechuga, salsa de queso Veigadarte y nueces)*

SEGUNDOS

*Carrilleras estofadas con setas de temporada y gnocchi de finas hierbas*  
*Pulpo a la plancha con cremoso de patata*  
*Lomo de jabalí con castañas glaseadas*  
*Medallones de rape en salsa de azafrán con verduritas de temporada*  
*Lacón asado a la sidra con su manzana reineta*

POSTRES

*Nuestro pastel de castañas*  
*Semifrío de pera conferencia con higos y nueces*  
*Tiramisú*  
*Tartaleta de manzana reineta y moras silvestres*

*Vino DO Bierzo, agua*

Viernes cena, sábado comida y cena y domingo comida, resto de la semana por encargo para grupos. Lunes cerrado

25 €

# *Bierzo Este*



*Restaurante Parrillada “Cañas”*

*Mesón El Palacio*

*Restaurante De Floriania*

*Hotel-Rural El Verdenal*

*Mesón La Piedra*

*Restaurante Molino del Real*

*Restaurante La Playa*



# **Restaurante Parrillada** **“Cañas”**

Plaza García Rey, 13 (Plaza Ayto.)  
Molinaseca

*Teléfonos reservas:*  
987 45 30 16 - 680 41 22 53  
www.restaurantecanas.com  
info@restaurantecanas.com

## APERITIVO

*Aperitivo individual de bienvenida Cañas*

## PRIMEROS PLATOS

*Crema de calabaza con millojas de vieira, aceite de albahaca y migas de ibérico*

*Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo, foie,  
virutas de chocolate y queso, regado con lagrimas AOVE*

*Judiones de la granja estofados, en salsa de niscalos, caza mayor y trufa salvaje*

*Crepes rellenos de setas del bosque y gambas, mar de boletus, con foie y aroma de trufa.*

*Revuelto recuerdos de mar con algas Wakame, pulpo, gambas, huevo campero y falso caviar.*

*Bouquet de ensaladas, templado de bacalao, fruta de otoño, vinagreta de manzana reineta y crujientes*

## SEGUNDOS PLATOS

*Botillo tradicional con repollo asa cántaro, garbanzos Pedrosillano y patatas*

*Lingote de novillo a la parrilla, patata fondant y bombón de queso azul.*

*Timbal de pollo capón, sobre cama de tierra negra, bañado con salsa de boletus edulis.*

*Milhojas de secreto ibérico, salsa de frutos rojos, laminas de trufa y lluvia azul.*

*Lomo de bonito marinado en soja, miel y jengibre, en cama de aguacate,  
su toque de shichimi togarashi y perlas de vermut.*

*Rollitos de lenguado rellenos de gambón, sobre crema americana, coral de orizios y aceite verde*

## POSTRES

*Tarta de queso cañas con coulis de frutos rojos y abanico crujiente de caramelo.*

*Leche frita de turrón, bañada de chocolate, helado de vainilla y lágrimas de menta.*

*Peras conferencia “bella Elena”.*

*Nieve de manzana reineta y vainilla.*

*Tarta mus de chocolate negro rellena de castañas y chocolate blanco.*

*Tarta de licor de orujo de limón, con polvo de cacao.*

## BEBIDAS

*Agua, Vinos DO Bierzo, Cerveza, Infusiones, café, aguardientes y chupitos de orujos caseros.*

Todos los días comidas y cenas, excepto el martes por descanso personal  
Menú Infantil: 11,50 €

**24,80 €**



**Mesón**  
**El Palacio**

C/ Palacio, s/n  
Molinaseca

*Teléfonos reservas:*  
987 45 31 40 - 667 56 52 89  
mesonpalacio@hotmail.es

PRIMEROS PLATOS

*Torre de micuit de foie con queso de hierbas y compota de pera conferencia.*  
*Ensalada templada gourmet de ventresca con crema balsámica de módena.*  
*Pimientos rellenos de bacalao con mermelada de pimientos de El Bierzo.*  
*Rulos de queso de cabra con cecina, manzana reineta y cebolla caramelizada.*  
*Pulpo con cachelos.*  
*Creps rellenos de espárragos trigueros y gambas.*

SEGUNDOS PLATOS

*Botillo de El Bierzo con patatas y verdura.*  
*Entrecot de carne roja en salsa o a la plancha.*  
*Jarrete de ternera con salsa vino mencia.*  
*Carrillera de cerdo ibérico en su jugo con puré de calabaza.*  
*Costillas de cordero a la plancha con pimientos asados de El Bierzo.*  
*Bacalao al ajo arriero con patatas panaderas.*

POSTRES CASEROS.

*Tarta de castañas.*  
*Leche frita con helado.*  
*Tarta de chocolate.*  
*Tarta de manzana reineta al horno.*

*Vino DO Bierzo, agua, café y chupito*

Las jornadas se darán fines de semana y festivos.

22 €



## **Restaurante De Floriana**

Avenida Fraga Iribarne S/N  
Molinaseca

Teléfono reservas:  
987453146  
info@defloriana.com  
www.defloriana.com

### APERITIVO:

*Burrito de migas de botillo y frijoles*

### A ESCOGER:

*Pulpo, zamburiñas y papada ibérica con pimientos de El Bierzo confitados sobre hummus y sésamo tostado*

*o*

*Salteado de garbanzos pico pardal con langostinos y caldo dashi*

### CONTINUAMOS CON:

*Timbal de láminas de bacalao con cremoso de patata, tempura de anguila en pankó y pimientos verdes confitados*

*Sorbete de manzana reineta al bourbon*

*Paletilla de lechazo rellena de boletus y foie con pera conferencia salteada y stick de queso ahumado*

*Degustación de repostería (brownie, tatin de reineta, pastel de castañas y helado)*

*Vino DO Bierzo, cervezas.*

De martes a domingo mediodía, domingo cena y lunes cerrado por descanso

30 €



## **Hotel-Rural El Verdenal**

C\ Isidro Arias, 51  
Noceda del Bierzo

*Teléfono reservas:*  
987 517 320 y 669 43 90 57

### ENTRANTE

*Aperitivo de bienvenida*

### MENÚ DEGUSTACIÓN

*Alubias con manitas de cerdo, acelga y gamba*

*Rollitos de repollo de carne y arroz*

*Setas salteadas con juliana de verduras y morcilla berciana*

*Vieiras rellenas de botillo repollo y bechamel*

*Brochetas de solomillo y bacón con sábana de manzana reineta*

*Chuletillas de cordero con pimiento berciano y crema de castaña*

*Pastel de pescado*

### POSTRES

*Tarta de la casa*

*Flan de huevo y bizcocho*

*Tarta de mus de limón regada con miel*

*Manzana reineta a la crema*

*Tarta de queso con pera conferencia*

*Vino DO Bierzo, agua, café y chupito de hierbas*

Viernes: cena, sábados: comida y cena, domingos: comida

22 €



## **Mesón** **La Piedra**

Calle la Iglesia, 23  
San Román de Bembibre

*Teléfonos reservas:*  
987 51 34 44 / 687 74 32 28  
rhinojosa\_1@hotmail.com

### PRIMEROS PLATOS A ELEGIR

*Ensalada de langostinos y aguacate con vinagreta de frutos secos*  
*Creps rellenos de setas y cecina en crema de boletus edulis*  
*Espárragos en tempura con salsa de pimientos de El Bierzo y gambas*  
*Gratinado de cecina con foie de pato*  
*Lasaña de botillo*

### SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

*Milhoja de buey con crema de cecina, foie de pato y queso de cabra*  
*Merluza rellena de marisco en salsa de pimientos de El Bierzo*  
*Lubina al horno con costra de almendras y regado con godello*  
*Ciervo estofado a las finas hierbas con patatinas y verduras*  
*Solomillo de vacuno a la plancha*

### POSTRES A ELEGIR

*Mus de frutos rojos*  
*Pastel de castañas y nueces*  
*Tarta de pera conferencia con crema y chocolate*  
*Manzana reineta asada con reducción de PX y helado de vainilla*  
*Tarta de queso con frambuesa y mora*

*Vinos DO Bierzo, aguas minerales, café y chupito de la casa*

Cerrado los lunes todo el día. Los demás días cerramos por la tarde excepto viernes y sábado. Menú de jornadas todos los días en los horarios de apertura.

23 €



**Restaurante**  
**Molino del Real**

C/ El Molino s/n  
San Román de Bembibre

Teléfono reservas:

625 189 107

www.casatecomodiosmanda.es

info@elmolinodeelreal.com

PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR):

*Gratinado de botillo*

*Ensalada de trucha escabechada.*

*Garbanzos con manitas de lechal*

*Milhojas de crema de cecina y queso de cabra*

*Canelones de setas y queso gratinados*

*Pica-pica del molino*

SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR):

*Corzo estofado con setas*

*Lomo de buey con pimientos asados de El Bierzo*

*Delicias ibéricas a las 3 pimientos*

*Nuestra "hamburguesa" de cebón*

*Bacalao a la antigua*

*Pimientos rellenos de rabo*

POSTRES (A ELEGIR):

*Crujiente de almendra con helado de "nocilla"*

*Yogur casero de café y castañas*

*Viera dulce gratinada con pera conferencia*

*Reineta asada con su sorbete*

*Flan de chocolate blanco*

*Espuma de quemada*

*Agua, vino DO Bierzo, café y chupito de orujos variados*

Toda la semana al mediodía; viernes y sábado comida y cena.  
Cerrado martes por descanso. Completo berciano por encargo.  
Menú infantil: pasta del día, filete y patatas fritas, postre y bebida: 10 €

23 €



**Restaurante**  
**La Playa**

C/ El Fontanón nº 5  
Iguieña

*Teléfono reservas:*  
987 51 95 17 - 636 968 047 - 629 251 182  
restaurante-laplaya@hotmail.com

PRIMEROS PLATOS

*Croquetas caseras de cecina de León y jamón*  
*Risoto de setas y boletus*  
*Carpaccio de cecina con trigueros y frutas salteadas*  
*Ensalada de queso de cabra caramelizado y manzana reineta*  
*Ravioli de reineta y botillo*

SEGUNDOS PLATOS

*Entrecot de vaca con reineta en textura*  
*Carrilleras de cerdo al vino mencía*  
*Confit de pato con mermelada de frutos rojos y alioli de conferencia*  
*Bacalao con crema de pimiento de El Bierzo y puré eneldo*

POSTRES

*Tarta de castaña*  
*Peras al vino mencía*  
*Panacotta con coulis de frutos rojos y helado*  
*Plátano a la miel*

*Vino DO Bierzo, agua y café*

Menú jornadas viernes noche, sábado todo el día, y domingo comidas.  
Resto de la semana por encargo.  
Completo berciano por encargo.

20 €





# XXXI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EL BIERZO

*¡Brinda  
con nosotros!*



CONSEJO COMARCAL  
DE EL BIERZO



**SORTEAMOS COPAS DE EL BIERZO  
ENTRE TODOS LOS PARTICIPANTES**

El Patronato Comarcal de Turismo, en colaboración con la empresa DeMINGO Equipamientos, sortea siete juegos de media docena de copas de El Bierzo. El número premiado se hará público cada lunes a mediodía a través de todos los soportes de comunicación del Consejo Comarcal de El Bierzo ([www.ccbierzo.com](http://www.ccbierzo.com) y [www.turismodelbierzo.es](http://www.turismodelbierzo.es)) y redes sociales ([www.facebook.com/turismobierzo](http://www.facebook.com/turismobierzo), [www.facebook.com/coconsejocomarcal.bierzo](http://www.facebook.com/coconsejocomarcal.bierzo), [www.twitter.com/CCBierzo](http://www.twitter.com/CCBierzo) y [www.twitter.com/turismobierzo](http://www.twitter.com/turismobierzo)). La persona ganadora deberá comunicar a través del correo electrónico [turismo@ccbierzo.com](mailto:turismo@ccbierzo.com), por teléfono (987 42 35 51) o en la propia sede del Consejo Comarcal, ser poseedora del número premiado. CONSULTAR LAS BASES EN [WWW.CCBIERZO.COM](http://WWW.CCBIERZO.COM)

# 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 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.
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](mailto:turismo@ccbierzo.com)

## ***Turismo Bierzo:***

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

## ***Consejo Comarcal de El Bierzo:***

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

## ***Consejo Regulador de la DO Bierzo:***

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

## ***Consejo Regulador IGPPimiento Asado del Bierzo:***

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

## ***Consejo Regulador IGPBotillo del Bierzo:***

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

## ***Consejo Regulador DO Manzana Reineta del Bierzo:***

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

## ***Marca da 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)



ORGANIZA:



CONSEJO COMARCAL  
DE EL BIERZO



EMPRESA COLABORADORA:



COLABORAN:

