



DEL 14 DE OCTUBRE
AL 11 DE DICIEMBRE

2022

XXXVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS

ELBIERZO

TURISMO DE
EL BIERZO



CONSEJO COMARCAL
DE EL BIERZO

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León

I PRESENTACIÓN

Las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo llegan a su trigésima octava edición para deleitarnos con los sabores del otoño berciano. En esta estación la comarca luce más bonita que nunca gracias a los colores amarillos y ocres de sus paisajes y a la luz especial de sus atardeceres.

Quizás sea esta época la mejor para conocer El Bierzo, para disfrutar de su impresionante patrimonio; para recorrer sus senderos y adentrarse en una naturaleza que emociona,... Y, por supuesto, para descubrirlo a través del gusto.

Esta tierra concentra el mayor número de marcas de garantía por metro cuadrado del mundo y ellas son las protagonistas de este evento gastronómico, el más importante de la comarca.

Este año rendimos homenaje al mundo vitivinícola. Nuestra mantenedora es Mónica González Diñeiro, primera sumiller berciana con acreditación oficial, que recientemente nos ha representado en el Campeonato de España de Sumilleres.

Ella pertenece a una generación de bercianos y bercianas que creyó en el enorme potencial de los vinos bercianos. Gracias a ello, hoy gozan de gran prestigio y son vinos muy apreciados por las personas más entendidas en la materia.

Como podrán comprobar, un año más los restaurantes participantes nos sorprenden con originales elaboraciones, pero siempre fieles a los sabores bercianos.

¡Buen provecho!



Mónica González Diñeiro
Sumiller

| MANTENEDORA

A Mónica la pasión por el vino le viene desde la cuna. Nació en Hornija (Corullón), uno de los pueblos vitivinícolas más reconocidos de El Bierzo. Como tantos bercianos y bercianas, nuestra mantenedora creció entre viñas. Desde muy pequeña, sus abuelos le enseñaron a cuidarlas y a amarlas.

El olor a vino, la vendimia, la pisada de la uva, el primer mosto.... Sin saberlo, Mónica estaba descubriendo el mundo de la cata; aprendiendo a reconocer aromas y sabores, desarrollando los sentidos y fijando la memoria olfativa.

De joven trabajó como temporera junto a su madre en Villadecanes, Villafranca del Bierzo y Valtuille. Esta faceta le sirvió para reconocer las mejores cepas y viñas bercianas.

En el instituto, coincidió con grandes amigos que hoy son referentes en el mundo del vino: Raúl Pérez, Jorge Peique y otros más. En todas las casas y familias había viñas y vinos. Poco sabían entonces la importancia que la cultura del vino tendría en sus vidas.

Trabajó varios años en el sector hostelero, pero fue en 2004 cuando su vida cambió. Junto a Jacinto Palacios, elaborador y distribuidor berciano, descubre su verdadera vocación y una habilidad innata para la cata.

A partir de entonces, Mónica se dedicó a estudiar sobre variedades, vinos y regiones y a participar en catas profesionales. Al mismo tiempo, con su hermana, se hace cargo de los viñedos familiares. Venden las uvas pero se reservan una pequeña parte para elaborar su propio vino. Su primera añada fue en 2009, año en el que también nació su hija.

En 2021, en plena pandemia, Mónica obtiene la Acreditación de Competencia de Sumillería de la Junta de Castilla y León, convirtiéndose en la primera berciana acreditada por sus capacidades y experiencia profesional. Este mismo año, se presenta por primera vez al Concurso Regional de Sumilleres de Castilla y León, donde queda finalista y se convierte en representante de León en el Campeonato de España.

Al margen de su profesión, nuestra mantenedora es una de las organizadoras del Festival 'Tírate al Monte', un evento cultural en Corullón que aúna vino, música, naturaleza y gastronomía local. También colabora con establecimientos en la elaboración de cartas y maridajes, con la Asociación de Sumilleres de León y con el proyecto 'Unidos por el Vino'.

Mónica asegura que cada vino que cata le enseña algo nuevo y le transporta a su historia, a su cultura y a su región "siempre llevando a El Bierzo por bandera allí donde voy".

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 ₃₁	25	26	27	28	29	30

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	24	25
26	27	28	29	30	31	



Los locales identificados con este símbolo permiten mascotas.



Los locales identificados con este símbolo disponen de alojamiento propio.



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

LISTADO DE RESTAURANTES PARTICIPANTES

BARCO DE VALDEORRAS

Restaurante Pazo do Castro

CABAÑAS RARAS

Cocodrilo Negro Café

CACABELOS

Apóstol
El Refugio de Saúl

CANEDO

La Palloza de Canedo

EL ESPINO

H.R. Fulguera

FUENTES NUEVAS

Restaurante La Casona

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal
Restaurante La Playa

LOMBILLO

Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante María Cañas
Restaurante De Floriania

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

PONFERRADA

Finca Amaranta

Finca El Azul

Hotel Ponferrada Plaza

La Casa del Botillo

Mesón Tres Portiñas

Restaurante A Bolboreta

Restaurante Botánico

Restaurante El Caibel

Restaurante El Plantío

Restaurante La Arrocería

Restaurante La Central

Restaurante La Violeta

Restaurante Nur

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Casa Méndez “El Guardia”

MENÚ

APERITIVO

Buey del Esla en una croqueta líquida con ali-oli de manzana Reineta

PRIMEROS

Potaje de alubias de riñón con pulpo, castañas y costilla curada al humo de encina

Ensalada de cecina de cebón, rúcula y pera Conferencia, vinagreta de nueces y queso Veigadarte tostado

Quesadilla de botillo deshuesado, boletus pinícola y pisto de pimientos asados Igp, pico de gallo y cebolla encurtida

Brioche de meloso de ternabi, cebolla caramelizada, huevo a 65° y virutas de foie

SEGUNDOS

Lomitos de bacalao fritos, estofado de alcachofas con chipirones y ali-oli de su tinta

Vieiras al horno con bechamel de chichos y cantharellus

Costilla de ternabi asada 24h, barbacoa de Mencía y puré de cachelo y trufa con cerezas

Cabrito de los Ancares confitado y tostado al momento. patatas asadas y ensalada de hojas tiernas

POSTRES

Mousse de queso con castaña Parede dulce

Crepe rellena de pera conferencia salteada al cuturrús

Cañas fritas rellenas de crema de manzana con helado de reineta

Hojaldre de cerezas con helado de guindas

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

COCODRILO NEGRO CAFÉ



Pol. Ind. Cabañas Raras, P.54 - Cabañas Raras 24412

Telf. 987 453 403

cocodrilonegrocafe@gmail.com

@cocodrilonegrocafe

MENÚ

APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Guiso de alubias con pulpo y langostino

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

Hogacita rellena de revuelto de botillo y boletus

Taco de carne ternabi con crujiente de cebolla y compota de manzana Reineta

SEGUNDOS

Carrillera de ternera estofada al Mencía con castañas

Bacalao al romero a baja temperatura con musselina de pimiento asado de El Bierzo

Cachopo de pollo relleno de cecina y queso de cabra

Hamburguesa ternabi con salsa Cocodrilo, queso cheddar y jalapeños

POSTRES

Mousse de castañas y chocolate

Tarta cebra

Pera Conferencia al Mencía con salsa de cerezas y chantilly

Brownie de castañas con helado de queso de cabra

VINOS

Vinos de bodegas y Viñedos Merayo

Cerveza artesana Castreña

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Ninguno

25.00 €



C/ Santa María, 29 - Cacabelos 24540

Telf. 987 549 189

mesonapostol@gmail.com

  @restaurante.apostol

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Sopa de trucha y pimiento asado de El Bierzo

Arroz cremoso de boletus, pera Conferencia y codorniz

Ensalada de bacalao con manzana Reineta y vinagreta de Godello

Botillo de El Bierzo & Pochas

Manitas, curry rojo, castaña de Parede

POSTRES

Falsa torrija con crema de caramelo y sirope de Cerezas en aguardiente

Pera Conferencia al Mencía, 2.0

Mousse de queso de cabra Veigadarte, coulis de membrillo

BEBIDA

Mencía Joven D.O. Bierzo Bodegas Puil

Café de puchero

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes (Comida y Cena), Martes a Jueves (Cena) y Domingo (Cena)
Excepto puentes y festivos

28.00 €

EL REFUGIO DE SAÚL



C/ Calexa Sixtina, 4 - Cacabelos 24540

Telf. 987 546 684 / 629 359 355

refugiosaul@gmail.com



MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Ensalada con manzana Reineta, nueces y foie

Timbal de pimientos asados de El Bierzo, patata confitada y pulpo

Revuelto de botillo, espinacas y piñones en cazuela de pan

Entrecot de ternera de El Bierzo con castañas y setas

POSTRES

Pera Conferencia asada con salsa de toffe

Crema de mascarpone con cerezas de Corullón

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua, café y chupito

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes, Domingo (Cena)

32.00 €



C/ La Iglesia 15 - Canedo 24546
Telf. 676 483 054 / 679 073 071 / 616 096 850
@pallozadecanedo

<http://www.pallozadecanedo.com>
pallozadecanedo@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Chips arcoiris
Bolitas de queso, nuez y castaña

ENTRANTES

Ensalada cremosa de uvas, cereza y pimiento asado de El Bierzo
Rollito de Otoño

PESCADO

Bacalao al carbón sobre tierra berciana

CARNE

Nido de carrilleras
Pastel de botillo

POSTRES

Tarta de queso con espejo de pera Conferencia
Crumble de manzana Reineta

BEBIDA

Copa de vino Mencía D.O Petit Pittacum ó copa de vino Godello D.O. Capricho ó botella de agua
Cafe ó infusión

Menú infantil. Completo berciano con reserva.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)
DESCANSO: Lunes a Miércoles

32.00 €



H.R. FULGUERA

C/ La Rampla, 3 - El Espino 24439

Telf. 987 564 714 / 615 896 735

@ctrfulguera

www.hostallacuesta.com

hlacuesta@hotmail.com

MENÚ

APERITIVO

Croquetas de Pulpo

PRIMEROS

Caldo Berciano completo

Pan de hogaza tostado con pulpo a feira y alioli

Carpaccio de cecina y polvo de queso parmesano

Ensalada de brotes tiernos con manzana Reineta y gambón

SEGUNDOS

Botillo tradicional con cachelos y verdura de la huerta

Nido de chichos con cachelos

Lomo de carne roja acompañado de patatinas y pimientos de El Bierzo

Lubina a la espalda con pera Conferencia salteada

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de cereza de El Bierzo

Arroz con leche con crema de castañas

Tarta de la abuela

Leche frita con helado de frutos rojos

VINOS

Valmagaz blanco y tinto

Agua, café o infusión y chupito de la casa

Menú de Feria (pulpo y churrasco o filete o chuleta ternera postre vino gas o agua, café y chupito de la casa) precio 20€.

Todos los fines de semana 1 y 15 de cada mes.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes a Viernes (Comida)

25.00 €



MENÚ

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico y cecina

PRIMEROS

Cecina de León con membrillo, rúcula y parmesano

Garbanzos salteados con pulpo y gambas al ajillo

Arroz negro con zamburiñas y ali-oli

Canelones de crepe con salsa Arrabbiata

Huevos rotos con jamón ibérico, chorizo de El Bierzo y foie de El Bierzo

Ensaladilla de remolacha y langostinos

SEGUNDOS

Escalopines de ternera con crujiente de panceta ibérica al queso de Ambasmestas

Hamburguesa de vaca con bacon, queso y vegetales

Falso cocido de botillo con pimientos asados de El Bierzo

Entrecot de ternera gallega en salsa Café de Paris

Bacalao en cazuela con patatas cocidas y pisto

Lubina a la espalda con brocheta de langostinos

POSTRES

Tarta de galleta con helado y confitura de cereza

Natillas con castañas rotas y canela

Tarta de manzana con compota de Reineta y almendras

Crepe relleno de chocolate con pera Conferencia caramelizada

Tarta de queso con coulis de vino tinto

Biscuit de avellanas con chocolate caliente

VINOS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusiones y licor

RESTAURANTE ANÍBAL



Paseo del Catoute 23 - Igüeña 24312

Tel. 634 589 709 / 987 519 686

restauranteanibal@icloud.com

  @baranibaltapas / @restauranteanibal

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Sopa tradicional de trucha

ENTRANTES

Nem de croqueta de lacón con crema de pimientos asados de El Bierzo

Lingote de cocido, su jugo y castaña

Canelón de botillo y bechamel de foie

PESCADO

Bacalao, salsa de Arzúa y langostino crujiente

CARNE

Brioche de carrillera ibérica, salsa picante (opcional) y coulis de cereza

POSTRES

Nuestra versión del crumble de manzana Reineta y pera Conferencia con helado de galleta especiada

BEBIDA

Anibal, Mencía 6 meses

Notificar alergias e intolerancias al efectuar la reserva.

JORNADAS: Domingo a Miércoles (Comida), Viernes y Sábado (Comida y Cena)

DESCANSO: Jueves (Comida y Cena) y Domingo a Miercoles (Cena)

35.00 €



C/ El Fontanón, 5 - Igüeña 24312
Telf. 987 519 517 / 629 251 182 / 636 968 047

restaurante-laplaya@hotmail.com



MENÚ

PRIMEROS

Ventresca de atún con pimientos asados del El Bierzo

Croquetas caseras de jamón y cecina

Sopa de truchas de Noceda

Ensalada de queso de cabra con tomates cherry y manzanas Reineta

SEGUNDOS

Entrecot de vaca vieja con castaña de Parede

Carrilleras al vino Mencía

Botillo de El Bierzo con puré de patata y chorizo

Salmón en papillote con gambones y almejas

POSTRES

Tarta de La Abuela

Tarta de café

Peras Conferencia al vino Mencía

Tarta de queso con mermelada de cereza

VINOS

Vino D.O. Bierzo Tilenus

Agua, café e infusiones

JORNADAS: Lunes a Domingo (Comida y Cena)

DESCANSO: Ninguno.

22.00 €



MESÓN EL PEÑÓN

Las Bodegas, 7 - Lombligo de los Barrios 24414
Telf. 987 695 378 / 659 720 378

www.turismolombillo.com
mesonlombillo@gmail.com



MENÚ

PRIMEROS

Caldo de alubias y berza de las Majuelas
Empanada Berciana (recién hecha)
Lacón con pimientos asados de El Bierzo
Cazuelita de langostinos

SEGUNDOS

Bacalao al horno
Pulpo con cachelos
Chuleta de ternera a la plancha
Churrasco de ternera a la plancha
Botillo de El Bierzo a nuestro estilo

POSTRES

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

VINOS

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

Menú de Jornadas disponible por encargo todos los días. Menú infantil.
Completo berciano (precio 23 €.)

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)
DESCANSO: Domingo (Cena)

28.00 €



Plaza García Rey, 13 - Molinaseca 24413
Telf. 987 453 016 / 680 412 253 / 640 580 461

www.restaurantecanas.es
balboadomingo@yahoo.es

  @restaurantecanas

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS PLATOS a degustar

“Allí pebre” de pulpo gratinado con escalibada de pimiento de El Bierzo
Falso Canelón relleno de setas, gambas, pera Conferencia, crujientes de Jabugo
Tosta de tartar templado de bonito con manzana Reineta y crujientes

SEGUNDOS PLATOS a elegir

Jabalí estofado con alubias de riñón, setas y trufa salvaje
Codillo costrado en cerveza negra IBERUMBEER
Entrecot de novillo, acompañado de frutos del bosque
Timbal de rabo de toro estofado, crema de patata
Bacalao costrado, leche de coco, culis de ajo negro y cuscús de granada

POSTRES a elegir

Mus de tiramisú con perlas crujientes de chocolate
Helado de Gin-Tonic con perlas de lima al aroma de menta
Torrija gourmet caramelizada, con helado
Semiesfera de chocolate con helado de turrón, virutas de castañas de El Bierzo y
flameado de licor de cerezas
Gofree casero con helado salado, bañado con caramelo

*** COMPLETO BERCIANO (plato único) 25,00 €**

BEBIDA

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

Menú infantil 18,50 €. Menús adaptados para celíacos.

JORNADAS: Miércoles a Lunes (Comida y Cena)
DESCANSO: Martes

29.90 €

RESTAURANTE DE FLORIANA



Avda. Fraga Iribarne S/N - Molinaseca 24413

Telf. 987 453 146 / 679 845 673

@eventosdefloriana / @deflorianaeventos

www.defloriana.com

info@defloriana.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMER PASO

Quesadilla de lacón braseado y queso ahumado / pimiento asado de El Bierzo caramelizado

Tamal de morcilla, pera Conferencia y cúrcuma

Cremita de gambas al ajillo / tortillita de camarón

Croqueta semilíquida de cecina y manzana Reineta

SEGUNDO PASO

Patata revolcona al Chipotle / botillo desmigado y repollo / huevo a baja temperatura / torreznitos

TERCER PASO

San Pedro en tempura de algas sobre pastel de verduras / aire de oritiguilla / crema de pimientos, curry rojo, hoja de lima kaffir y coco

CUARTO PASO

Sour de cereza y amaretto

QUINTO PASO

Terrina de lacón y codillo crujiente al kamado / cremita de grelos y patata / chips de verduras y panceta ibérica

SEXTO PASO

Coulant de manzana asada al PX / Helado de castaña marrón glacé

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo "Para Muestra un Botón Mencía cr 12 meses"

Vino D.O. blanco "Para Muestra un Botón Godello Cigüeña"

Agua, café e infusiones

El Precio incluye botella de vino cada dos personas, el resto se cobrará a 16€ botella.
Consulte nuestra opción de Maridaje (5 vinos) con nuestro personal de sala (30€/pax).

JORNADAS: Miércoles a Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Domingo (Cena), Lunes y Martes (Comida y Cena)

40.00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Aperitivo de bienvenida

PLATOS

Potaje de garbanzos pedrosillos con costilla y chorizo

Manzana reineta rellena de carne, bacón y virutas de queso

Struden de botillo de El Bierzo y verduras de la tierra

Chuletillas de cordero lechal glaseadas con miel de brezo y vino tinto

Bacalao al estilo "El Verdenal"

Pimientos asados de El Bierzo rellenos de gambas y merluza en salsa

POSTRES

Pera Conferencia caramelizada con helado artesanal de chocolate

Tarta semifria de mousse y toffe de castaña

Tarta de queso con cerezas de El Bierzo

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo, agua, café aromático o infusión y licores

Menú para celíacos bajo petición. Menú infantil.



FINCA AMARANTA

Ctra. Puebla de Sanabria, 86 - Puente Boeza / Ponferrada 24401

Telf. 987 423 366 / 677 014 431

fincaamaranta@gmail.com

  @fincaamaranta

MENÚ DEGUSTACIÓN

PLATOS

Croquetas líquidas de cecina y manzana Reineta confitada

Puerros a baja temperatura con albardado ibérico y salsa de Valdeón

Gyozas crujientes de botillo de El Bierzo con toque Tay

Lomito de bacalao con costra de ali-oli de ajo negro asado y pera Conferencia

Risotto de gambón y vieira con crujiente de albahaca y parmesano

Cachopín al cabrales y hongos con chips de boniato y yuca

Picaña marinada y fileteada con verduritas al wok y pimientos de El Bierzo caramelizados

POSTRES

Flan de castañas y Baileys con espuma de cerezas

Crumble de pera Conferencia, manzana Reineta y mango con miel de flores

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusiones

Menú para celíacos. Menú infantil.

JORNADAS: Jueves a Domingo (Comida y Cena)

DESCANSO: Martes (Comida y Cena)

32.00 €

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

Telf. 987 417 012 / 670 621 452

  @fincaelazul

www.proponeventos.com

gerencia.propon@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Mini poke de pimientos de El Bierzo caramelizado, cecina, alga Nori, pera Conferencia y lomito de sardina marinada

ENTRANTES

Ensalada de canónigos, jamón de pato, vinagreta de frutas bercianas, fritos de torreznos y reducción de Mencía Ucedo

Crema de truchas, zamburiñas, edamame y crostinis de pan de centeno

Nido de botillo de El Bierzo con sus garbanzos y puré de patata

SEGUNDOS A ELEGIR

Wok de verduras salteadas de El Bierzo, lubina a la brasa y reducción de salsa ponzu

Lomo de merluza con fritada de pimientos asados de El Bierzo, puré cremoso de calabaza y reducción de Godello

Costilla de waiyu a baja temperatura, patatitas asadas sobre culis de cerezas de El Bierzo y tempura de verduras

Milhojas de manzana reineta, lechazo asado, cremoso de zanahoria y gratén de patata (opción de entrecot a la parrilla con pimientos asados de El Bierzo, patatas panaderas y bouquet de ensalada)

POSTRE A ELEGIR

Teja de almendra con helado casero de avellana y chocolate caliente

Tiramisú berciano de castañas con dulce de yema pastelera

Tarta de queso con sirope de cerezas de El Bierzo

Dulce de torrija con helado de lima y frutos rojos

Helado de crema de orujo con galleta y sirope dulce de Godello

BEBIDA

Vinos D.O. Bierzo Godello y Mencía Bodega Gancedo

Agua, café, infusiones y licor

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes a Jueves (Comida y Cena) y Viernes (Comida)

32.00 €

HOTEL PONFERRADA PLAZA



Avda. de los Escritores, 6 - Ponferrada 24404

Tel. 987 406 171 / 609 085 377

@hotelponferradaplaza

www.hotelponferradaplaza.es

ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Vasito de quesos Provenzales y pera Conferencia confitada

Cazuela de sopas de pan y trucha asada con jamón y castañas de El Bierzo

Barrita de botillo sobre crema de garbanzos, patata y repollo con aceite de pimentón y ajo

Lomito de bacalao con fetuccini de setas y salsa de cerezas de El Bierzo

Picaña de ternera a la plancha acompañada de pastel de puerros, patata y pimientos asados de El Bierzo

POSTRES

Sorbete de licor de higos

Tartaleta de manzana Reineta con merengue y helado de galleta María

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café y licores

Consultar nuestro menú infantil. Adaptamos el menú a las diferentes intolerancias alimentarias (previo aviso).

JORNADAS: Lunes a Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Domingos (Cena)

29.50 €

MAPA DE SITUACIÓN

RESTAURANTES PARTICIPANTES

BARCO DE VALDEORRAS

Restaurante Pazo do Castro

CABAÑAS RARAS

Cocodrilo Negro Café

CACABELOS

Apóstol
El Refugio de Saúl

CANEDO

La Palloza de Canedo

EL ESPINO

H.R. Fulguera

FUENTESNUEVAS

Restaurante La Casona

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal
Restaurante La Playa

LOMBILLO

Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante María Cañas
Restaurante De Floriana

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

PONFERRADA

Finca Amaranta
Finca El Azul
Hotel Ponferrada Plaza
La Casa del Botillo
Mesón Tres Portiñas
Restaurante A Bolboretta
Restaurante Botánico
Restaurante El Caibel
Restaurante El Plantío
Restaurante La Arrocería
Restaurante La Central
Restaurante La Violeta
Restaurante Nur

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra
Restaurante Molino del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Casa Méndez "El Guardia"



S T U R I A S



L E Ó N

Palacios del Sil

Páramo del Sil

Fabero

Igüeña

Noceda del Bierzo

Vega de Espinareda

El Espino

Toreno

nedo

Cabañas Raras

San Román de Bembibre

Cacabelos

Cubillos del Sil

Bembibre

A-6

tesnuevas

Ponferrada

Fonfría

Molinaseca

Manjarín

do

Lombillo

L E Ó N



C/ Matadero S/N - Ponferrada 24401

Telf. 987 411 537

lacasadelbotillo.com

lacasadelbotillo@pajariel.com



MENÚ

PRIMEROS

- Tostas de cecina y jamón con fritada berciana
- Ensalada de queso de cabra con manzana Reineta, nueces y membrillo
- Tiradito de pescado con aliño de cerezas y causa limeña
- Berenjenas rellenas de botillo y verduras
- Ñoras rellenas de carne picada y pimientos
- Fritura de calabacín con setas y crema de patata

SEGUNDOS

- Carne roja a la piedra con pimientos
- Tacos de vaca estofados con vino Mencía
- Churrasco mixto con chimichurri de cerezas y uvas blancas
- Merluza marinera con salsa de Godello
- Bacalao confitado con fondo de fritada berciana
- Mar y montaña de langostinos y pollo con castañas

POSTRES

- Tarta de manzana Reineta
- Tarta de pera Conferencia
- Tarta de castañas
- crema de queso con reducción de cerezas
- Tocinillo con bizcocho de vino

VINOS

- Vino D.O. Bierzo blanco y tinto
- Café y orujos

JORNADAS: Domingo a jueves (Comida), viernes y sábado (Comida y Cena)

DESCANSO: De Domingo a jueves (Cena)

30.00 €

MESÓN TRES PORTIÑAS



C/ Lago de Carucedo, 13 - Ponferrada 24402

Telf. 987 425 572

consentidoculinario@gmail.com



MENÚ

APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Terrina de boletus, pera Conferencia, lacón y foie

Huevos rotos con botillo

Cecina, oreja y sepia

Ensalada de pulpo, atún, manzana Reineta y langostinos

SEGUNDOS

Chuletillas de cordero con patatas a lo pobre

Botillo con chorizo, berza o repollo y cachelos

Carne roja a la parrilla con pimientos asados de El Bierzo

Bacalao con salsa de cerezas y pistachos

POSTRES

Castañas con helado de turrón

Manzana Reineta confitada con sorbete de lima

Cuajada de queso con castañas

Mousse de chocolate y avellanas con almíbar de manzana Reineta

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusiones

JORNADAS: Lunes a Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Domingos (Cena)

28.00 €



Avd. El Castillo, 115 - Ponferrada 24401
Telf. 987 456 227

www.hotel-elcastillo.com
maria.antonía.29@hotmail.com



MENÚ

APERITIVO

Aperitivo de la casa

PRIMEROS

Croquetas cremosas caseras

Timbal Berciano: pimientos asados de El Bierzo, bacalao, patata y huevo

Saquitos de cabra y setas con rica ensalada

Crema de patata, huevo poche y morcilla de León

Ensalada de queso de cabra crujiente y vinagreta de tomate

SEGUNDOS

Costillas con nuestra barbacoa, chalotas y manzana caramelizada

Codillo costrado con confitura de pimientos asados con guarnición de patatas gajo y lombarda

Entrecot en tu punto acompañado de salsa Mencía y confitura de pera Conferencia

Botillo tradicional (botillo, chorizo, repollo y patata)

Falso canelón de botillo acompañado de crema de patata y garbanzos fritos

POSTRES

Empanadilla caliente de hojaldre rellena de manzanas Reineta de Dehesas con helado de vainilla

Crema ácida de limón con castañas

Bomba el Castillo (helado frito) con sirope de toffe

Cestita templada de frambuesas y cerezas acompañada de helado de limón

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua, cafés e infusiones

Existe menú infantil.

JORNADAS: Lunes a Sábado (Comida y Cena), Domingo (Comida) y bajo reserva
DESCANSO: Domingo (Cena)

30.00 €

RESTAURANTE BOTÁNICO



C/ Aceiterías, 9 - Ponferrada 24401

Telf. 661 788 421



MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Wrap de empanada de batallón y botillo desmigado con velo de tocineta

ENTRANTES A ELEGIR (uno por persona)

Potaje de garbanzos de morro y langostinos con crema de gambón

Milhoja de verduras braseadas con gratén de queso ahumado, ali-oli de pimientos asados de El Bierzo y pan de cristal

Alcachofas crujientes, cremita de tomate casera y crujiente de cecina

Ensalada de brotes tiernos con sardina ahumada y vinagreta de pera Conferencia y mango

PESCADO

Corvina a la brasa con pastel de perros con emulsión de Donostiarra

SORBETE

Manzana al bourbon

CARNE

Carrillera de ternera sobre cremoso de boniato y castaña con patatas a la brasa

POSTRES

Tatin de manzana Reineta con coulis de cereza y helado de vainilla

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo Capricho de Val de Paxariñas Godello Gancedo Mencía

Agua, cafés e infusiones

El precio incluye botella de vino cada dos personas. Las botellas de vino extra que no entren en el menú tienen un coste de 16€ botella.

JORNADAS: Miércoles a Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Domingo (Cena) a Martes

40.00 €



MENÚ DEGUSTACIÓN

Nigiri de pimientos asados de El Bierzo con soja y salsa de jalapeños

Tosta de queso fundente con miel de El Bierzo y tomate seco

Milhojas de bacalao con frutos secos y castañas

Langostino crujiente con agridulce de cerezas y frutos rojos

Brick con cremoso de patatas bravas y botillo

Pita con costilla deshuesada y pera Conferencia caramelizada

POSTRES

Tarta de queso, manzana Reineta y chocolate blanco con toffe de ron

Gin Lim con coulis de cereza

BEBIDA

Vinos D.O. Bierzo

Agua mineral, café, licores

Menú disponible para celiacos, vegano o infantil bajo reserva.

RESTAURANTE EL PLANTÍO



Parque del Plantío S/N - Ponferrada 24401

Telf. 987 078 313 / 609 121 385

plantioenri1@hotmail.com



MENÚ

PRIMEROS

- Ensalada de queso de cabra y anchoas
- Judión de la Granja con manitas de cerdo
- Croquetas de cecina
- Arroz con botillo
- Crepes rellenos de setas y gambas
- Cecina con lascas de parmesano y AOB

SEGUNDOS

- Entrecot de ajojo, con salsa de manzana Reineta y pimiento de El Bierzo
- Carrilleras de ternera, al vino tinto Mencía
- Secreto de cerdo ibérico con fungi de setas y brotes tiernos
- Mollejas de ternera a la plancha con pimientos de El Bierzo
- Solomillo de cerdo al roquefort
- Bacalao con pisto berciano

POSTRES

- Tarta de manzana Reineta
- Pera conferencia en almíbar
- Flan de huevo casero
- Tarta de queso
- Tarta helada de nata y chocolate
- Castañas en almíbar con nata montada

VINOS

- Vino D.O. Bierzo
- Café
- Cerezas en aguardiente

Completo Berciano (Botillo, lacón chorizo, repollo, garbanzos y patata)
plato único todos los días de la semana 18,50€.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Ninguno

25.00 €



Paseo Los nogales, 4 - Ponferrada 24401

Telf. 987 097 044

www.larroceria.com

enrodom@hotmail.com



MENÚ

APERITIVO

Patata hojaldrada con salsa de pimiento asado de El Bierzo

PRIMEROS

Risotto de cecina con setas

Arroz con botillo al horno

Ensalada de frutos secos con manzana Reineta y langostinos

Alubias con chipirones y gambón

Sopa de miso con alga Nori

SEGUNDOS

Botillo con cachelos y repollo rizado

Codillo asado con cremoso de patata y chutney de pera Conferencia

Acelgas rellenas de merluza y gambas

Solomillo de cerdo con puré de boniato y escarola

Atún a la plancha con cebolla caramelizada y quenelle de pisto

POSTRES

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate

Magnum casero

Tarta de arroz con leche con mermelada de cereza

Eclair de castaña glaseado con picadillo de avellanas

VINOS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusión

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado(Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes

27.90 €

RESTAURANTE LA CENTRAL



Avenida de La Libertad, 46 - Ponferrada 24401

Telf. 987 039 355 / 630 582 477

lacentral.ponferrada@gmail.com

  @lacentralponferrada / @lacentralponfe

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Croqueta casera de jamón

Torto de maíz y sardina ahumada

Crema de perros y aceite de ajo negro

Botillo y Kimchi

Langostinos y salsa de champán

Merluza de Celeiro con vinagreta de manzana Reineta, pera Conferencia y piñones

Mini Cachopo de solomillo de vaca con pimientos asados de El Bierzo

POSTRES

Manzana Reineta melba

Arroz con leche con... (café cacao, fresa pistacho, cerezas de El Bierzo)

Chocolate chocolate, café café

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Helado de coco, caramelo salado, láminas de gélido chocolate y mantequilla de castaña

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo Godello “La Sonrisa de Tares” y Mencía Tinto Baltos

Agua, café e infusiones

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes

45.00 €



Plaza del Ayuntamiento, 4 - Ponferrada 24401

www.ROIHoteles.com/restaurante-la-violeta

Tel. 987 409 001 / 628 718 691

info@ROIHoteles.com

@restaurantelavioleta

MENÚ

APERITIVO

Croqueta de jamón

PRIMEROS

Ensalada de gambas con lascas de cecina, nueces y vinagreta de cerezas de El Bierzo
Salteado de setas de temporada, chichos blancos y cremoso de patata
Huevo a baja temperatura, botillo, espuma de patata y migas de pueblo
Parrillada de verduras con mojo rojo de pimientos asados de El Bierzo
Tagliatelle de ragú de jabalí

SEGUNDOS

Risotto de setas con gorgonzola y castañas de El Bierzo
Bacalao con pisto berciano
Caldereta de pescado con frutos del mar
Cordero guisado con castañas de El Bierzo
Entrecot de ternera, compota de pera Conferencia y verduritas

POSTRES

Crema tostada con helado de manzana Reineta asada
Tarta de queso de veigadarte con coulis de cerezas
Coulant de chocolate con helado de leche
Melocotón en almibar y frutas de temporada con granizado de hierba buena

VINOS

Tinto D.O. Bierzo Merayo o Luna Beberide
Blanco godello D.O. Bierzo Capricho
Agua, café e infusiones

Una botella de vino cada 2 personas. Opción de platos para celíacos.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Martes

35.00 €

RESTAURANTE NUR



C/ Alonso Cano, 10 Bajo - Ponferrada 24404

Telf. 987 911 622 / 634 586 297

nurponferrada@gmail.com

  @nur.restaurante / @nur_restaurante_instagram

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Gyoza de brandada de bacalao con pera Conferencia de El Bierzo

ENTRANTE

Buñuelo de Botillo

Arroz meloso de perdiz con manzana Reineta especiada

PESCADO

Corvina al kamado con puré de boniato y mojo de pimiento asado de El Bierzo y siracha

CARNE

Albóndigas de Black Angus con setas, parmentier y chips de castaña

POSTRES

Torrija de pan brioche con helado de cereza

BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones incluidos

Botella por cada dos PAX. Se adaptará menú a cualquier alergia o intolerancia bajo reserva previa. Menú infantil.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Martes (completo) Domingo, Lunes y Mier. (noche) Jueves (noche con reserva)

35.00 €



C/ La Iglesia, 23 - San Román de Bembibre 24318

Telf. 987 513 444 / 687 743 228

rhinojosa_1@hotmail.com



MENÚ

APERITIVO

Crema de queso, pimientos de El Bierzo y anchoas

PRIMEROS

Gratinado de cecina con mousse de pato

Crepes rellenos de setas y cecina con crema de boletus edulis

Ensalada de queso de cabra con pera Conferencia y vinagreta de frutos secos

Garbanzos con langostinos y almejas

Lasaña de botillo

SEGUNDOS

Codillo al horno

Estofado de venado

Merluza rellena de marisco

Picaña a la plancha con pimientos asados de El Bierzo

Pimientos rellenos de rape y gamba

POSTRES

Manzana Reineta asada con reducción de PX y helado de vainilla

Flan de queso y nueces

Tiramisú de castañas

Cañas de hojaldre rellenas de crema pastelera

Tarta de queso

VINOS

Vinos blanco o tinto D. O. Bierzo, aguas minerales, café y chupito de cereza

Platos aptos para celíacos. Menú infantil.

JORNADAS: Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Lunes (Comida y Cena), Martes a Jueves (Cena) y Domingo (Cena)

28.00 €

REST. MOLINO DEL REAL

C/ Molino S/N - San Román de Bembibre 24318

Telf. 987 693 224 / 625 189 107

www.elmolinodelreal.com

info@elmolinodelreal.com

Restaurante Molino Del Real / @molinodelreal

MENÚ**APERITIVO**

Queso madurado en aceite picual y romero

PRIMEROS

Timbal de escalibada y ventresca de atún

"Francesinha" de Botillo

Canelones de boletus y crujiente de jamón

Verdinas con berberechos

Milhojas de queso de cabra, crema de cecina y mojo de pistacho

Pastel de trucha y mahonesa de ajo asado

SEGUNDOS

Brisket asado con cerveza negra

Cachopin de cecina y queso "Chatin"

Pimientos rellenos de pulpo en salsa de tinta

Lomo de vaca con pimientos de El Bierzo

Carrilleras jugosas de ternera y pera Conferencia

Solomillo ibérico en hojaldre

POSTRES

Rollito de crema caramelizada con helado de dulce de leche

Tiramisú de crema de orujo

Delicia de limón con castañas

Panna cotta con confitura de cerezas al coñac

Hojaldre de manzana Reineta y albaricoque

Tarta de queso al horno

VINOS

Vino DO Bierzo, agua y café

Existe menú infantil (12€). Adaptamos nuestros menús para alergias e intolerancias alimenticias.

JORNADAS: Domingo, Lunes, Mier. y Jueves (Comida), Viernes y Sábado (Comida y Cena)**DESCANSO:** Martes (Comida y Cena)**28.00 €**



C/ Espíritu Santo, 1 - Villafranca del Bierzo 24500

Telf. 987 540 055

HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia

www.restaurantemendez.com

info@casamendez.es

MENÚ

APERITIVO

Langostino crujiente con ajo negro de Campelo

PRIMEROS

Ensalada de brotes y queso fresco con vinagreta de cereza

Mollejas Casa Méndez

Sopa de trucha del Valle del Seo

Parrillada de verduras de Otoño a la brasa de Jospes

Tosta pimentera de Quiñones a la brasa

Croquetas caseras variadas

SEGUNDOS

Botillo receta tradicional

Entrecot de ternera suprema a la brasa con guarnición de patata y cebolla de Villafranca

Bacalao con puré de pimiento de El Bierzo

Carrillera ibérica al Mencía

Dorada a la brasa con manzana Reineta asada

POSTRES

Tarta casera de queso y castaña de El Bierzo

Tarta casera de frutos rojos

Tarta casera de manzana Reineta

Tarta casera de pera Conferencia

VINOS

Vino joven D.O. Bierzo, Agua y café / infusión incluido

Disponemos de menú para celiacos, vegetarianos y menú infantil (18€).

JORNADAS: Viernes y Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

DESCANSO: Ninguno

30.00 €

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



[@turismobierzo](https://www.instagram.com/turismobierzo)



[@turismobierzo](https://www.facebook.com/turismobierzo)

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.com



[@consejocomarcal.bierzo](https://www.facebook.com/consejocomarcal.bierzo)

Consejo Regulador de la D.O. Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado de El Bierzo

www.pimientoasadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo de El Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta de El Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia de El Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña de El Bierzo

www.castanadelbierzo.es

Marca de Garantía Cereza de El Bierzo

www.cerezadelbierzo.org

