



DEL 13 DE OCTUBRE  
AL 10 DE DICIEMBRE  
**2023**

# XXXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS

## ELBIERZO

TURISMO DE  
ELBIERZO



CONSEJO COMARCAL  
DE ELBIERZO

NOS  
IMPULSA



Junta de  
Castilla y León

## I PRESENTACIÓN

Las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo son un evento anual que se celebra cada otoño, una estación ideal para descubrir los sabores bercianos y disfrutar de la belleza de esta comarca en todo su esplendor.

Llega el momento de sumergirse en la autenticidad de los productos bercianos, de degustar la esencia de nuestra tierra. El Bierzo es arte culinario, desde los viñedos que producen vinos premiados en todo el mundo hasta las cocinas donde se prepara el delicioso botillo.

En esta trigésima novena edición, los restaurantes participantes ofrecerán, como siempre, menús que ponen en valor los productos bercianos con sello de garantía, como el vino, el botillo, el pimiento asado, la manzana reineta, la pera conferencia, la castaña y la cereza.

Las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo son una oportunidad única para descubrir la riqueza culinaria de esta comarca. Los menús ofrecen una amplia variedad de platos, desde los más tradicionales hasta los más innovadores. Por lo tanto, es una cita ineludible para quienes aman el buen comer.

Les invito a descubrir el listado de restaurantes participantes, así como los menús que ofrecen en unas Jornadas que se desarrollarán del 13 de octubre al 10 de diciembre.

¡Buen provecho!

Olegario Ramón Fernández  
Presidente del Consejo



NOS  
IMPULSA





## I MANTENEDOR

FÉLIX ANTONIO BARRIO JUÁREZ

Director General del Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE)

El berciano Félix Antonio Barrio Juárez dirige desde hace algo más de un año el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE). En Ponferrada, su ciudad natal, estudió en el Colegio La Asunción y en el Instituto Álvaro de Mendaña. A los 18 años se traslada a Salamanca para iniciar sus estudios universitarios.

Es máster en Ingeniería de Software y Sistemas, experto universitario en Dirección y Gestión de la Información y sus Tecnologías por la Universidad de Alcalá y doctor por la Universidad de Salamanca.

Ha desempeñado diversas posiciones en las Universidades de Burgos, León y Salamanca. Entre 2007 y 2014 fue gerente en el Instituto Nacional de Tecnologías de la Comunicación y entre 2014 y 2019 en el Instituto Nacional de Ciberseguridad. Entre 2019 y 2020 fue director del Hub de Ciberseguridad del Tec de Monterrey.

En la actualidad es director general del Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE), trabajo que compatibiliza con el de profesor colaborador de diversas universidades y con la presidencia del subcomité técnico de normalización español de Ciberseguridad y protección de datos personales.



NOS  
IMPULSA



## Octubre

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

## Noviembre

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

# Diciembre

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	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**

Apostol

### **EL ESPINO**

H. R. Fulguera

### **FUENTESNUEVAS**

Restaurante La Casona

### **IGÜEÑA**

Restaurante Anibal

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 del Tres Portiñas

Restaurante A Bolboreta (Hotel el Castillo)

Restaurante Botánico

Restaurante El Caibel

Restaurante El Plantío

Restaurante La Arrocería

Nur Restaurante

Restaurante Ágora

Restaurante Museo Jungle

## **SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS**

Hotel Finca Vivaldi

## **SAN ROMÁN DE BEMBIBRE**

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

## **VILLAFRANCA DEL BIERZO**

Casa Méndez "El Guardia"

## HOTEL-MONUMENTO PAZO DO CASTRO

O Castro de Valdeorras, O Barco de Valdeorras 32318

Tel: 988 347 423 / 650 492 654

  @hotelpazodocastro



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

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

### MENÚ

#### APERITIVO

**CROQUETA DE CECINA DE CEBÓN CON MERMELADA DE PIMIENTO ASADO**

#### PRIMEROS

**CREMA FINA DE LENTEJAS Y BOLETUS EDULIS, BROCHETA DE VIEIRA CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y LANGOSTINO**

**TIMBAL DE TOMATES ASADOS Y PIMIENTOS (I.G.P.), BACALAO MARINADO, PATÉ DE OLIVAS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA**

**PASTEL DE GARBANZOS MORUNDOS Y COSTILLA ADOBADA, CREMA DE PATATAS CON GRELOS Y CARPACCIO DE PULPO Á FEIRA**

**GUISO DE CASTAÑAS Y HONGOS CON GUISANTES, SOFRITO DE CECINA Y HUEVO A 65º**

#### SEGUNDOS

**MERLUZA DE PINCHO CON VINAGRETA DE MANZANA REINETA, TOMATE ROSA Y ACEITE DE ALBAHACA**

**DURUM BIERZO: DE CERDO DUROC MECHADO CON ADOBO DE ACHIOTE, REPOLLO ENCURTIDO Y QUESO VEIGADARTE**

**JARRETE DE TERNABI ESTOFADO 24H. SOBRE ALUBIAS DE RIÑÓN ESTOFADAS CON VERDURITAS**

**BOTILLO DE CUETO, ASA DE CÁNTARO CON CACHELOS Y CHORIZO**

#### POSTRES

**MOUSSE DE QUESO, CRUMBLE DE GALLETA CARAMELIZADA Y CONFITURA DE CEREZA PICOTA PERA CONFERENCIA CONFITADA EN MENCÍA, BAÑO DE CHOCOLATE Y HELADO DE YOGURT**

**PUDING DE HIGOS CON HELADO DE CHOCOLATE GUANAJÁ**

**SORBETE DE REINETA A LA SIDRA**

#### BEBIDA

**INCLUYE: PAN, AGUA, VINO D.O. BIERZO Y CAFÉ O INFUSIÓN**

**JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADO (COMIDA Y CENA) Y DOMINGO (CENA)**

**DESCANSO: DE DOMINGO (NOCHE) A VIERNES (MEDIODÍA)**

**38.00 €**

**CABAÑAS RARAS**

## **COCODRILLO NEGRO CAFÉ**

P.I. Cabañas Raras, P.54 - Cabañas Raras 24412

Tel: 987 453 403 / 697 456 083



 @cocodrilonegrocafe

cocodrilonegrocafe@gmail.com

### **MENÚ**

#### **APERITIVO**

**APERITIVO DE BIENVENIDA**

#### **PRIMEROS**

**GUISO DE GARBANZOS CON BOTILLO Y SETAS.**

**ENSALADA DE BROTES CON BACALAO, PULPO Y VINAGRETA DE PERA CONFERENCIA.**

**CEBOLLA CRUJIENTE RELLENA DE VERDURITAS SALTEADAS Y CARNE.**

**TOSTA DE MORCILLA CON MANZANA REINETA, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CAMELIZADA Y**

**MEMBRILLO**

#### **SEGUNDOS**

**TRIO DE CACHOPINES: -QUESO DE CABRA Y CECINA. -CABRABLES Y JAMÓN SERRANO. -QUESO**

**CURADO, PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y LACÓN.**

**BURGER "LA RELLENITA" 220 GR. DE TERNABI RELLENA DE QUESO CHEDDAR Y JALAPEÑOS CON**

**MAYONESA DE PEPINILLOS, LACÓN A LA PLANCHA Y QUESO DE ARZÚA**

**TATAKI DE ATÚN CON CREMA DE AGUACATE.**

**CODILLO ASADO CON CREMOSO DE PATATA Y CASTAÑA**

#### **POSTRES**

**TARTA DE MANZANA REINETA**

**HELADO DE CEREZAS**

**MOUSSE DE CASTAÑAS**

**HIGOS BAÑADOS EN CHOCOLATE**

#### **BEBIDA**

**VINOS DE BODEGAS Y VIÑEDOS MERAYO.**

**AGUA Y CAFÉ**

DISPONIBLE MENÚ INFANTIL Y VEGETARIANO

**JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)**

**DESCANSO: DE DOMINGO A MIÉRCOLES (NOCHE)**

**26.50 €**

## CACABELOS

### APÓSTOL

Santa Maria 29 - Cacabelos 24540

Tel: 987 549 189 / 677 420 392

#### MENÚ DEGUSTACIÓN

##### ENTRANTES

BOLLITOS AL VAPOR RELLENOS DE BOTILLO.

PANCETA ESTOFADA CON BOLETUS.

ENSALADA DE ARROZ CON TRUCHA AHUMADA Y PIMIENTOS DEL BIERZO

MILHOJAS DE BACALAD CON SALSA DE GODELLO Y MOSTAZA A LA ANTIGUA.

CORDERO ASADO CON PERA CONFERENCIA AL MENCIA.

##### POSTRE

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE Y MERMELADA DE CEREZAS

CREMA DE CARAMELO CON CASTAÑAS.

MEMBRILLO DE MANZANA REINETA CON QUESO DE CABRA.

##### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO, AGUA, CAFÉ

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

DESCANSO: DOMINGO (NOCHE) LUNES (MEDIODÍA Y NOCHE)

**33.00 €**

**EL ESPINO**

**H.R. FULGUERA**

C/ La Rampla, 3 - El Espino 24439

Tel: 987 564 714

  @ctrfulguera



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

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

## **MENÚ**

### **APERITIVO:**

**CROQUETA DE PULPO**

### **PRIMEROS**

**MOLLEJAS DE TERNERA GUISADA EN SALSA DE HARINA DE CASTAÑAS**

**ENSALADA TEMPLADA CON GAMBONES RULO DE CABRA PERA CONFERENCIA CON ALIÑO DE MOSTAZA Y MIEL**

**PAN DE HOGAZA TOSTADO CON ALIOLI DE AJO NEGRO Y PULPO A FEIRA CALDO BERCIANO COMPLETO**

**ZAMBURIÑAS REGADAS CON SIDRA A LA COMPOTA DE MANZANA REINETA**

### **SEGUNDOS**

**SARTÉN DE HUEVOS ROTOS CON CHICHOS Y PATATAS DE LA HUERTA**

**TIRAS DE SECRETO AL VINO SANSON ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS DEL BIERZO Y PATATINAS BOTILLO TRADICIONAL CON VERDURA**

**BACALAO AL ESTILO FULGUERA**

**LOMO DE DORADA SOBRE CAMA DE ARROZ BASMATI**

### **POSTRES**

**TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE CEREZA DE EL BIERZO**

**CASTAÑAS EN ALMIBAR CON HELADO DE NATA**

**ARROZ CON LECHE AL AROMA DE CANELA**

**FILLOAS RELLENAS CON COMPOTA DE MANZANA REINETA**

**CREMA DE VAINILLA CON PERA CONFERENCIA AL AZAFRÁN**

### **BEBIDA**

**VINO VALMAGAZ BLANCO Y TINTO**

**AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN Y CHUPITO DE LA CASA**

**MENÚ DE FERIA (PULPO CON CACHELOS CHURRASCO O FILETE O CHULETA DE TERNERA Y BACALAO POSTRE VINO AGUA O GAS CAFÉ Y CHUPITO DE LA CASA) PRECIO 22 EUROS. TODOS LOS FINES DE SEMANA Y 1 Y 15 DE CADA MES**

**JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADO (COMIDA, CENA), DOMINGO (COMIDA)**

**DESCANSO: LUNES A JUEVES (COMIDA, CENA), VIERNES (COMIDA), DOMINGO (CENA)**

**27.00 €**



## 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  
CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALI-OLI DE SU TINTA  
CANELONES DE CREPE CON RABO DE TORO "ALLA ARRABIATA"  
LACÓN CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y TRES QUESOS  
ARROZ DE BOTILLO CON SETAS Y CASTAÑAS

### SEGUNDOS

SOLOMILLO DE IBÉRICO AL QUESO DE AMBASMESTAS Y PERA CONFERENCIA  
CACHOPO DE TERNERA, CECINA Y QUESO DE ULLOA ESPECIADO  
RAPE CON SALSA DE ANCHOAS, PIMIENTO ASADO Y ACEITUNAS NEGRAS  
BACALAO EN CAZUELA CON PATATA COCIDA Y PISTO  
LUBINA A LA PLANCHA CON BROCHETA DE LANGOSTINOS  
HAMBURGUESA DE VACA, BACÓN, QUESO TOSTADO Y VEGETALES

### POSTRES

TARTA DE GALLETA CON HELADO DE CHOCOLATE  
SAPILLOS SOBRE NATILLAS Y CANELA  
CREPE RELLENO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA  
TARTA DE QUESO CON COULIS DE CEREZA  
BISCUIT DE AVELLANAS CON CHOCOLATE CALENTE  
TARTA DE CHOCOLATE CON MANZANA REINETA CARMELIZADA

### BEBIDA

AGUA, VINO D.O. BIERZO, CAFÉ/ INFUSIÓN

EL PRECIO INCLUYE BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS

**IGÜEÑA**

## **RESTAURANTE ANÍBAL**

Paseo del Catoute 23 - Igüeña 24312

Tel: 634 589 709

restauranteanibal@icloud.com

  @baranibaltapas / @restauranteanibal

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

#### **APERITIVO**

**GALLETA, REQUESÓN Y PERA CONFERENCIA**

#### **ENTRANTES**

**EMPANADA DE CECINA, QUESO DE CABRA, MERMELADA DE PIMIENTO Y CASTAÑAS**

**SARDINA, COGOLLO Y COULIS DE CEREZA**

**CANELÓN DE BOTILLO**

#### **PESCADO**

**LUBINA AQUANARIA, PIMIENTOS DEL BIERZO CONFITADOS Y SALSA DE SUS ESPINAS**

#### **CARNE**

**COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA, CREMA DE MANZANA REINETA Y ESPUMA DE PATATA**

**AHUMADA**

#### **PRE-POSTRE**

**CROQUETA DE QUESO CON CREMA DE MEMBRILLO**

#### **POSTRE**

**STRUDEL DE MANZANA Y HELADO DE ARROZ CON LECHE**

#### **BEBIDA**

**ANÍBAL 100% MECIA, 3 MESES DE BARRICA**

**AGUA, CAFÉ O INFUSIÓN**

RESERVAR CON TODA LA ANTELACIÓN POSIBLE Y AVISAR DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN EL MOMENTO DE LA RESERVA

**JORNADAS:** DE DOMINGO A MIÉRCOLES (COMIDA), VIERNES Y SÁBADOS (COMIDA Y CENA)

**DESCANSO:** JUEVES Y LAS NOCHES DE LUNES, MARTES, MIÉRCOLES Y DOMINGO

**38.00 €**

**IGUEÑA**

**RESTAURANTE LA PLAYA**

C/ El Fontanón, 5 - Igueña 24312

Tel: 987 519 517 / 629 251 182 / 636 968 047



restaurante.laplaya@hotmail.com

## **MENÚ**

### **PRIMEROS**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON MANZANA REINETA Y TOMATES CHERRY**  
**VENTRESCA DE ATÚN CON PIMIENTOS ASADOS DEL EL BIERZO**  
**CROQUETAS CASERAS DE CECINA Y JAMÓN**  
**SOPA DE TRUCHAS**

### **SEGUNDOS**

**ENTRECOT DE VACA VIEJA CON CASTAÑA**  
**RABO DE VACUNO AL VINO MENCIA**  
**BOTILLO CON GUARNICIÓN**  
**SALMÓN EN PAPILOTE CON GAMBONES Y ALMEJAS**

### **POSTRES**

**TARTA DE LA ABUELA**  
**PANACOTTA CON COULUS DE CEREZA**  
**TARTA DE CAFÉ**  
**PERAS CONFERENCIA AL VINO MENCIA**

### **BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO TILÉNUS**  
**AGUA, CAFÉ E INFUSIONES**

EL PRECIO INCLUYE BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS

**JORNADAS:** TODOS LOS DIAS (COMIDA Y CENA) EXCEPTO MIÉRCOLES (COMIDA)  
**DESCANSO:** MIÉRCOLES (NOCHE)

**25.00 €**



**MENÚ**

**PRIMEROS**

**CALDO DE ALUBIAS Y BERZA DE LAS MAJUELAS**

**EMPANADA BERCIANA (RECIÉN HECHA)**

**LACÓN COCIDO CON PIMIENTOS ASADOS DE EL BIERZO**

**CAZUELITA DE LANGOSTINOS**

**PULPO CON CACHELOS**

**SEGUNDOS**

**BACALAO AL HORNO**

**LUBINA A LA PLANCHA**

**CHULETA DE TERNERA A LA PLANCHA**

**CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL**

**BOTILLO DE EL BIERZO CON REPOLLO ASA DE CANTARO**

**POSTRES**

**ALMENDRADOS DE EL PEÑÓN**

**CASTAÑAS EN ALMÍBAR CON HELADO**

**TARTA DE PERA CONFERENCIA DE EL BIERZO**

**MANZANA REINETA ASADA CON MERMELADA DE CEREZA**

**BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO, AGUA MINERAL**

**CAFÉ E INFUSIONES**

MENÚ DE JORNADAS DISPONIBLE POR ENCARGO TODOS LOS DÍAS. MENÚ INFANTIL. PLATO ÚNICO DE BOTILLO (PRECIO 24 €.)

**JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADO (COMIDA Y CENA) Y DOMINGO (CENA)**

**DESCANSO: DE LUNES A JUEVES (NOCHE)**

**35.90 €**

**MOLINASECA**

## **RESTAURANTE MARÍA CAÑAS**

Plaza García Rey, 13 - Molinaseca 24413

Tel: 987 453 016 / 680 412 253 / 640 580 461

  @restaurantecanas

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

[balboadomingo@yahoo.es](mailto:balboadomingo@yahoo.es)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

#### **PRIMEROS**

**MINI CONCHAS RELLENAS DE ATÚN EN LIGERO ESCABECHE, MUS DE PIMIENTO DE EL BIERZO,  
ENSALADA DE AGUACATE CON PERA CONFERENCIA Y MANZANA REINETA  
PUERROS REBOZADOS CON SALSA DE BOLETUS Y VIRUTAS DE CASTAÑAS  
BOCADO DE MAR**

#### **SEGUNDO A ELEGIR**

**JABALÍ ESTOFADO CON ALUBIAS DE RIÑÓN, SETAS Y TRUFA  
COSTILLAR DE TERNERA ASADA DURANTE 12 HORAS, EN SU JUGO Y GUARNICIÓN  
MILHOJAS DE POLLO DE CORRAL CON SUSTANCIA Y ARROZ VENERE  
CODILLO COSTRADO EN CERVEZA IBERUMBEER  
HOT DOG "CAÑAS" DE PULPO  
BOTILLO DEL BIERZO CON VERDURA**

#### **POSTRE A ELEGIR**

**TARTA DE QUESO CON PERLAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE Y ALGODÓN DE AZÚCAR  
HELADO DE GIN-TONIC CON PERLAS DE LIMA AL AROMA DE MENTA  
DELICIA DE TORRIJA CARAMELIZADA  
SEMIESFERA DE CHOCOLATE CON HELADO DE TURRÓN, VIRUTAS DE CASTAÑAS DEL BIERZO Y  
FLAMEADO DE LICOR DE CEREZAS  
GOFREE CASERO CON HELADO, BAÑADO CON CHOCOLATE CALENTE**

#### **BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO, AGUA, CERVEZAS, REFRESCOS, CAFÉ**

**COMPLETO BERCIANO (PLATO ÚNICO) Y POSTRE A ELEGIR. 31,70 €**

**MENÚS ADAPTADOS PARA CELIACOS. MENÚ INFANTIL 19,50 €**

**JORNADAS: TODOS LOS DÍAS (COMIDA Y CENA)**

**DESCANSO: MARTES**

**31.70 €**

**MOLINASECA**

## **RESTAURANTE DE FLORIANA**

Avda. Fraga Iribarne, s/n - Molinaseca 24413

Tel: 937 453 146 / 679 845 673

 @eventosdefloriana  @deflorianaeventos



[www.no-mad-hoteles.es](http://www.no-mad-hoteles.es)

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

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

#### **PRIMER PASO**

**BAD DE CHORIZO A LA SIDRA**

**SOPITA DE CEBOLLA, TOSTA DE PAN DE CASTAÑAS CON QUESO GRATINADO**

**CROQUETA DE GAMBAS AL AJILLO**

**GALLETAS DE ÑORA, TARTAR DE AHUMADOS Y DADITOS DE PERA CONFERENCIA**

#### **SEGUNDO PASO**

**RAMEN DE COMPLETO BERCIANO (HUEVO, PANCETA, BOTILLO, ANDROLLA, FIDEOS DE ARROZ)**

#### **TERCER PASO**

**TAQUITO DE BACALAO SOBRE HUMUS DE GUISOTE DE SUS CALLOS Y COCOTXAS**

#### **CUARTO PASO**

**GIN FIZZ DE MANZANA REINETA**

#### **QUINTO PASO**

**LINGOTE DE PALETA IBÉRICA AHUMADA, REPOLLO CORAZÓN DE BUEY Y CREMOSO DE PATATA**

**TRUFADA CON VELO DE PIMIENTO DEL BIERZO**

#### **SEXTO PASO**

**RED VELVET DE CEREZA SOBRE NATILLAS DE QUEIMADA**

#### **BEBIDA**

**AGUA FILTRADA**

**TINTO MENCIA PARA MUESTRA UN BOTÓN CR/ PARA MUESTRA UN BOTÓN GODELLO "CIGÜEÑA"**

**CAFÉ DE PUCHERO E INFUSIONES**

**CERVEZAS COLMO TEITA/ANCARES/MALLEGA (SI SUSTITUYE AL VINO 1 POR PERSONA)**

EL PRECIO INCLUYE BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS. EL RESTO SE COBRARÁ A 16€ BOTELLA.

CONSULTE NUESTRA OPCIÓN DE MARIDAJE DE VINOS 30€/PAX

**JORNADAS: DE MIÉRCOLES A SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)**

**DESCANSO: LUNES Y MARTES**

**40.00 €**

**NOCEDA**

## **HOTEL RURAL EL VERDENAL**

Calle Isidro Arias, 51 - Noceda del Bierzo 24319

Tel: 987 517 320 / 669 439 057



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

 [www.instagram.com/el\\_verdenal](https://www.instagram.com/el_verdenal)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

#### **APERITIVO**

**TEJAS DE ALMENDRA RELLENAS DE MOUSSE DE SURIMI**

#### **COMENZAMOS CON**

**CREMA DE VERDURAS DE LA TIERRA CON NUECES Y UVAS PASAS.**

**FETUCHINI CON MIGAS DE BOTILLO Y SETAS.**

**ROLLITOS DE TERNERA BAÑADOS EN MOSTAZA Y MIEL DEL BIERZO.**

**CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE PATATA Y VIRUTAS DE CECINA.**

**VEIRAS GRATINADAS RELLENAS DE FRUTOS DEL MAR.**

**BACALAO AL ESTILO EL VERDENAL CON FRITADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO**

#### **POSTRE**

**TARTA MARIETA CON CEREZA DEL BIERZO.**

**PERA CONFERENCIA BAÑADA SOBRE UNA CAPA FINA DE CHOCOLATE Y ALMENDRA CROCANTI.**

**TARTA MOLDA DE MANZANA REINETA.**

**HELADO ARTESANAL CON CASTAÑA PAREDE CAMELIZADA**

#### **BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO, AGUA**

**CAFÉ/INFUSIÓN Y CHUPITO DE LICOR**

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

MENÚ INFANTIL

CONSULTAR CON EL ESTABLECIMIENTO

**JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)**

**DESCANSO: MARTES**

**28.00 €**

## PONFERRADA

### FINCA AMARANTA

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

Tel: 987 423 366 / 677 014 431

 @Fincaamaranta

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### ENTRANTES

**CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE BOTILLO Y MOUSSE DE CASTAÑAS**

**SARMALE CON ALIOLI DE PIMIENTO Y PATATA REVOLCONA**

**ARROZ CON LANGOSTINOS Y CALAMARES EN SU TINTA,  
EMULSIÓN DE PEREJIL, AIRE DE ERIZO DE MAR Y CORAL**

**CARRILLERA DE IBÉRICO ESTOFADA CON GALLETA DE MANITAS DE CERDO,  
PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CARAMELIZADO Y CREMOSO DE PATATA**

**LOMITO DE CORVINA ASADO CON PILPIL DE NÉCORAS, CHAMPAGNE,  
ESPUMA DE ALGA WA KAME Y ROCAS DE NUECES**

#### POSTRES

**TARTELETA DE MANZANA REINETA CONFITADA CON PERA CONFERENCIA DE CRISTAL AL VINO  
Y COULIS DE CEREZA**

#### BEBIDA

**AGUA, VINO D.O. BIERZO, CAFÉ**

MENÚ PARA CELIACOS Y MENÚ INFANTIL

JORNADAS: DE JUEVES A SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)  
DESCANSO: MARTES

**33.00 €**

## PONFERRADA

### FINCA EL AZUL

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

Tel: 987 417 012 / 670 621 452

  @fincaelazul



gerencia.propon@gmail.com

#### MENÚ DEGUSTACIÓN

##### APERITIVO

SOPA CREMOSA DE TRUCHAS CON MIGAS DE CENTENO, CRUJIENTE DE TORREZNO Y EDAMAME

##### ENTRANTES

HUEVO PANKO A BAJA TEMPERATURA SOBRE SALTEADO DE LACON ASADO Y PIMIENTOS DEL BIERZO ASADOS CON GRELOS Y DULCE DE MIEL.

NIDO DE BOTILLO DEL BIERZO CON GARBANZOS CHIP Y CREMOSO DE PATATA TRUFADO

##### SORBETE DE CÍTRICOS CON GIN 987

##### SEGUNDO A ELEGIR

LOMO DE BACALAD AL PILPIL DE CASTAÑAS DEL BIERZO SOBRE PIPERADA DE TOMATE Y AJO NEGRO.  
MILHOJAS DE MERLUZA CON LANGOSTINOS, ZAMBURIÑAS, REDUCCIÓN DE GODELLO Y PISTO DE VERDURAS.

DESMIGADO COSTILLA DE ANGUS A BAJA TEMPERATURA A LA SALSA DE MENCIA, CREMOSO DE PATATAS Y CRUJIENTES DE VERDURAS.

CARRILLERA DE IBERICO GUISADA TRADICIONAL SOBRE CREMOSO DE BOLETUS Y PATATITAS PANADERA CON REDUCCIÓN DE CASTAÑAS DEL BIERZO.

MUSLO DE GALLO DE CORRAL REDUCCIÓN DE KINCHI Y VINAGRETA DE MANZANA REINETA, PERA CONFERENCIA Y CASTAÑAS

##### POSTRE A ELEGIR

DULCE DE TORRIJA CON HELADO DE TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS.

TIRAMISU DE CASTAÑAS DEL BIERZO

MILHOJAS DE CREMA Y NATA TRADICIONAL CON HELADO DE CEREZAS

TARTA TRADICIONAL DE QUESO CON DULCE DE HIGOS DEL BIERZO

HELADO DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE BLANCO

##### BEBIDA

##### VINOS D.O. BIERZO

##### AGUA, CAFÉ, INFUSIONES Y LICOR

EL PRECIO INCLUYE UNA CONSUMICIÓN O BOTELLA DE VINO D.O. BIERZO CADA DOS PERSONAS

EL RESTO DE BEBIDAS SE COBRARÁN A PARTE DEL MENÚ DE JORNADAS

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

DESCANSO: DOMINGO (NOCHE) LUNES A JUEVES (COMIDA Y NOCHE) VIERNES (COMIDA)

**39.00 €**

PONFERRADA

## HOTEL PONFERRADA PLAZA

Avda. de los Escritores, 6 - Ponferrada 24404

Tel: 987 406 171 / 609 085 377

   @hotelponferradaplaza



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

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### ENTRANTES

VASITO DE CREMA DE MORCILLA, CEREZA Y PIPARRA

PASTEL DE BOTILLO SOBRE CREMA DE GARBANZOS Y CRUJIENTE DE REPOLLO FRESCO

LOMITO DE DORADA EN PAPILOTE Y VERDURAS CON PERAS CONFERENCIA AL MENCÍA

TACO DE PICAÑA A LA PLANCHA SOBRE GOFRE DE PATATA CON PIMIENTOS ASADOS DE EL BIERZO

#### POSTRES

EL MILHOJAS DE CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO CON HELADO DE CASTAÑAS

EL SORBETE DE MANZANA REINETA Y DRUJO BLANCO

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO, AGUA MINERAL CAFÉ Y LICORES

MENÚ PARA CELIACO PREVIA RESERVA, MENÚ INFANTIL. COMPLETO BERCIANO PREVIA RESERVA.

**JORNADAS:** DE LUNES A SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

**DESCANSO:** DOMINGOS (NOCHE)

**33.00 €**

# MAPA DE SITUACIÓN

## RESTAURANTES PARTICIPANTES

### BARCO DE VALDEORRAS

RESTAURANTE PAZO DO CASTRO

### CABAÑAS RARAS

COCODRILLO NEGRO CAFÉ

### CACABELOS

APOSTOL

### EL ESPINO

H. R. FULGUERA

### FUENTESNUEVAS

RESTAURANTE LA CASONA

### IGÜEÑA

RESTAURANTE ANIBAL

RESTAURANTE LA PLAYA

### LOMBILLO

MESÓN EL PEÑÓN

### MOLINASECA

RESTAURANTE MARÍA CAÑAS

RESTAURANTE DE FLORIANA

### NOCEDA

HOTEL RESTAURANTE 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 ARROZERÍA

RESTAURANTE NUR

RESTAURANTE ÁGORA

RESTAURANTE MUSED JUNGLE

### SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS

HOTEL FINCA VIVALDI

### SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

MESÓN LA PIEDRA

RESTAURANTE MOLINO DEL REAL

### VILLAFRANCA DEL BIERZO

CASA MÉNDEZ "EL GUARDIA"



## PONFERRADA

### LA CASA DEL BOTILLO

C/ Matadero, Ponferrada 24400

Tel: 987 411 537

  @lacasadelbotillo



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

[@lacasadelbotillo](https://www.instagram.com/lacasadelbotillo) [@pajarriel.com](https://www.facebook.com/lacasadelbotillo)

#### MENÚ

##### PRIMEROS

TOSTAS DE CECINA, JAMÓN Y LOMO CON BASE DE FRITADA BERCIANA

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y TRUCHAS EN ESCABECHE

CARNE DE BERENJENA ASADA CON QUESO AZUL DE MATACHANA Y LASCAS DE CECINA

ENSALADA DE LECHUGA KM Y QUESO DE CABRA CON NUECES Y MEMBRILLO CON REDUCCIÓN DE

VINO MENCÍA

MENESTRA DE VERDURAS CON SETAS Y CASTAÑAS

ALUBIAS ROJAS CON ANDROLLA

##### SEGUNDOS

NUESTRO BOTILLO COMPLETO ESTE AÑO TAMBIÉN CON FARIÑOTE

CARNE ROJA A LA PIEDRA CON PIMIENTOS ASADOS

ENTRECOT CON PERA CONFERENCIA CONFITADA AL VINO MENCÍA

BACALAO REBOZADO CON UNA VIZCAÍNA DE PIMIENTOS DEL BIERZO

MERLUZA RELLENA DE CANTARELLUS Y SU REDUCCIÓN DE GODELLO

CORVINA A LA PARRILLA CON SU PIL PIL DE CEREZAS

##### POSTRES

TARTA DE MANZANA REINET

MOUSSE DE QUESO CON FONDO DE MERMELADA DE PERA CONFERENCIA

TARTA DE CASTAÑAS

YEMA TOSTADA Y CEREZAS EN AGUARDIENTE

HELADO DE VAINILLA CON CRUNCH DE CASTAÑAS Y NUEVES CARAMELIZADAS

##### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO

CAFÉ Y CHUPITO DE PAZO IRIA-BELLA

JORNADAS: TODOS LOS DÍAS (COMIDA), VIERNES Y SÁBADO (COMIDA Y CENA)

DESCANSO: DE DOMINGO A JUEVES (NOCHE)

**33.00 €**

PONFERRADA

## MESÓN DEL TRES PORTIÑAS

C/ Lago de Carucedo, 13 - Ponferrada 24402

Tel: 987 425 572

consentidoculinario@gmail.com

### MENÚ

#### APERITIVO

APERITIVO DE BIENVENIDA

#### PRIMEROS

PARFAIT DE FOIE CON DULCE DE MANZANA REINETA

CROQUETAS DE BOLETUS

PASTEL DE CARNE Y PIMIENTOS

SALPICÓN DE MERLUZA CON PERA CONFERENCIA

#### SEGUNDOS

CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS A LO POBRE

PULPO A LA PARRILLA CON ESCABECHE DE PIMIENTOS

BOTILLO CON BERZA O REPOLLO, CHORIZO Y CACHELOS

CARNE ROJA A LA PARRILLA CON PIMIENTOS ASADOS

RAPE CON SALSA DE MANZANA REINETA

COSTILLAR A LA PARRILLA CON SALSA BARBACOA DE PERA CONFERENCIA

#### POSTRES

CASTAÑAS EN ALMÍBAR CON HELADO DE TURRÓN

MANZANA REINETA ASADA CON DULCE DE CEREZAS

ARROZ CON LECHE CON HELADO DE PIÑA

TARTA DE QUESO, DULCE DE PERA Y HELADO DE MANGO

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO

AGUA, CAFÉ

MENÚS ESPECIALES CON RESERVA PREVIA

JORNADAS: TODOS LOS DÍAS (COMIDA Y CENA). DOMINGOS SÓLO COMIDA

DESCANSO: DOMINGO NOCHE

28.00 €

PONFERRADA

## RESTAURANTE A BOLBORETA (HOTEL EL CASTILLO)



Avd. del Castillo, 115 - Ponferrada 24401

Tel: 987 456 227 / 623 341 759

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

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

### MENÚ

#### APERITIVO:

APERITIVO DE BIENVENIDA

#### PRIMEROS

CARPACCIO DE CECINA CON PARMESANO

TOSTA DE SOLOMILLO CON QUESO DE CABRA

NIDO DE CROQUETAS CREMOSAS DE LA CASA

SAQUITOS DE MORCILLA ACOMPAÑADOS DE CHUTNEY DE PERA CONFERENCIA

ENSALADA CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE TOMATE

#### SEGUNDOS

CODILLO ASADO CON CONFITURA DE PIMIENTOS ASADOS

BACALAO AL ESTILO EL CASTILLO

FALSO CANELON DE BOTILLO SOBRE CREMA DE PATATA Y GARBANZOS FRITOS

ENTRECOT DE VACA AL PUNTO

BOTILLO TRADICIONAL

#### POSTRES

EMPANADILLA CALIENTE DE MANZANA REINETA ACOMPAÑADA DE HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO CON SIROPE DE CEREZA

FLAN DE CASTAÑAS

BOMBA EL CASTILLO (HELADO FRITO) CON SIROPE DE TOFFE

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO / AGUA

CAFÉ, INFUSIÓN Y LICORES

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADO (COMIDA Y CENA), DOMINGO (COMIDA)

RESTO DE LA SEMANA BAJO RESERVA

DESCANSO : NINGUNO

**33.00 €**

PONFERRADA

## RESTAURANTE BOTÁNICO

C/ Aceiterías, 9 - Ponferrada 24401

Tel: 661 788 421

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### APERITIVO

TACO DE BOTILLO, HUMUS DE GARBANZO Y REPOLLO ASA DE CANTARO

#### ENTRANTES A ELEGIR (UNO POR PERSONA)

PUCHERITO DE GARBANZOS, MORRO Y LANGOSTINOS EN CREMA DE GAMBÓN  
MILHOJA DE VERDURITAS ASADAS EN PAN DE CRISTAL Y MERMELADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO  
ALCACHOFAS BRASEADAS EN CREMOSO DE PISTO, TALLARÍN DE SEPIA Y ALIOLI DE AJONEGRO  
ENSALADA DE BROTES, AHUMADOS Y VINAGRETA DE PERA CONFERENCIA

#### PESCADO

PASTEL DE BACALAD Y PASAS CON CEBOLLA CAMELIZADA, CREMA DE CEBOLLA Y CRUJIENTE DE CECINA

#### SORBETE

MANZANA REINETA AL BOURBON

#### CARNE

CARRILLERA DE TERNERA SOBRE PASTEL DE REPOLLO Y CASTAÑA CON SALSA DE MENCÍA

#### POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS Y COULIS DE CEREZA

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO TINTO MENCÍA GANCEDO  
BLANCO GODELLO CAPRICHIO VAL DE PAXARIÑAS  
AGUA, CAFÉ DE PUCHERO E INFUSIONES

EL PRECIO INCLUYE BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS. EL RESTO DE LAS BOTELLA TIENE UN PRECIO DE 16€/BOTELLA

JORNADAS: DE MIÉRCOLES A SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)  
DESCANSO: LUNES Y MARTES

40.00 €

PONFERRADA

## RESTAURANTE EL CAIBEL

C/ Callejo del Gato - Ponferrada 24401

Telf: 987 057 887 / 630 519 859

  @el\_caibel



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

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

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### PLATOS A DEGUSTAR

LANGOSTINO EN TEMPURA DE CASTAÑAS CON MAYONESA DE LIMA Y HIERBABUENA

CROQUETA DE CECINA Y MANZANA REINETA

MILHOJAS DE BACALAO, GAMBAS Y ALBAHACA CON AJOLI NEGRO DE PERA CONFERENCIA

LASAÑA DE BOTILLO DEL BIERZO CON PURÉ DE PIMIENTOS ASADOS

MELOSO DE CARNE ROJA AL MENCIA SOBRE TORRIJA DE PIMENTÓN CON PATATAS Y PIMIENTOS

#### POSTRE

TARTA DE QUESO CON TOFFEE DE RON, SALSA DE FRUTOS ROJOS Y GELATINA DE CEREZA

#### BEBIDA

VINOS D.O. BIERZO

AGUA, CAFÉ E INFUSIONES Y ¡¡¡¡¡MOJITO!!!! INCLUIDOS

BOTELLA DE VINO PARA DOS PERSONAS. SE ADAPTARÁ MENÚ A CUALQUIER ALERGIA E INTOLERANCIA BAJO RESERVA PREVIA

**JORNADAS:** VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

**DESCANSO:** DE LUNES A JUEVES (MEDIODÍA Y NOCHE), VIERNES (MEDIODÍA), DOMINGO (NOCHE)

**32.00 €**

## RESTAURANTE EL PLANTÍO

Parque del Plantío, s/n - Ponferrada 24401  
Telf: 987 078 313 / 609 121 385



plantioenril@hotmail.com

### MENÚ

#### PRIMEROS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
CECINA CON PARMESANO Y A.O.V.E.  
JUDIÓN DE LA GRANJA CON MANITAS DE CERDO  
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS  
VENTRESCA CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y BROTES TIERNOS

\* COMPLETO BERCIANO (BOTILLO, LACÓN, CHORIZO, REPOLLO, GARBANZOS, PATATA)

#### SEGUNDOS

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA CON SALSA DE MANZANA REINETA  
CARRILLERAS DE TERNERA AL MENCÍA  
LECHAZO ASADO CON PATATAS Y PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO  
SOLMILLO DE CERDO CON SALSA ROCKEFORT  
LOMO DE BACALAO CON PISTO BERCIANO

#### POSTRES

TARTA DE QUESO  
PERAS CONFERENCIA EN ALMÍBAR  
CREPES ARTESANOS RELLENOS DE NATA  
TARTA DE MANZANA REINETA  
CASTAÑAS EN ALMIBAR CON NATA MONTADA

#### BEBIDA

VINOS D.O. BIERZO, AGUA MINERAL  
CAFÉS Y CEREZAS EN AGUARDIENTE

MENU DE JORNADAS EL RESTO DE LA SEMANA CON ENCARGO

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)  
DESCANSO: NINGUNO

**25.00 €**

PONFERRADA

## RESTAURANTE LA ARROCERIA

Paseo Los Nogales, 4 - Ponferrada 24401

Tel: 987 097 044

 La Arrocería  laarroceria\_ponferrada



enrodom@hotmail.com

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### APERITIVO

PATATA HOJALDRADA CON Salsa de Pimiento del Bierzo

ARANCINI DE BOTILLO

TACITA DE SOPA DE MISO CON ALGA NORI

#### SEGUIMOS CON

CECINA DE LEÓN

ARROZ CON PERDIZ Y VERDURITAS DE OTOÑO

#### SEGUNDO A ELEGIR

RAPE CONFITADO AL AJO NEGRO CON PIL PIL DE PIMIENTO ASADO Y ESPUMA DE MOLUSCOS

o

CARRILLERA DE TERNERA EN BLANQUETA CON PURÉ DE APIONABO, TOFFE DE OPORTO Y BOLETUS

#### POSTRE

BROCHETA DE FRUTAS ASADAS (MANZANA REINETA Y PERA CONFERENCIA)

CON CREMA INGLESA DE CEREZA

TEJA DE CASTAÑAS CON HELADO DE CASTAÑA Y CHOCOLATE BLANCO CALIENTE

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO

AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

LOS DEMÁS DÍAS DE APERTURA ESTARÁ DISPONIBLE EL MENÚ DE JORNADAS SIEMPRE BAJO RESERVA PREVIA

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

DESCANSO: LUNES

**40.00 €**

**PONFERRADA**

**NUR RESTAURANTE**

C/Alonso Cano, 10 - Cuatrovientos (Ponferrada) 24404

Tel: 987 911 622 / 634 586 297

 [www.facebook.com/nurrestaurante](https://www.facebook.com/nurrestaurante)

 [@nur\\_restaurante](https://www.instagram.com/nur_restaurante)

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

### **APERITIVO**

**GYOZA DE LACÓN CON MOJO DE PIMIENTOS ASADOS DE EL BIERZO**

### **ENTRANTES**

**SOPA DE TRUCHA 2.0**

**PATATA RELLENA DE BOTILLO CON MOZZARELLA Y PRALINÉ DE AJO ASADO Y MIEL**

### **PESCADO**

**PARGO CON CREMA DE SUS ESPINAS AL AZAFRÁN Y CHUTNEY DE PERA CONFERENCIA**

### **CARNE**

**CANELÓN DE GUISO DE TERNERA ANDALUSÍ CON MANZANA REINETA Y CASTAÑAS**

### **POSTRE**

**LA TORRIJA CON HELADO DE CEREZA**

### **BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO (BOTELLA POR CADA DOS PAX) Y AGUA,  
CAFÉS E INFUSIONES INCLUIDAS EN EL MENÚ**

TODOS LOS DÍAS DE APERTURA FUERA DE OBLIGATORIOS TAMBIÉN ESTARÁ DISPONIBLE  
EL MENÚ DE JORNADAS SI EMPRE BAJO RESERVA PREVIA.  
SE RUEGA COMUNICAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS A LA HORA DE EFECTUAR LA RESERVA

**JORNADAS:** VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

**DESCANSO:** LUNES Y MARTES (MEDIODÍA Y NOCHE) MIÉRCOLES Y DOMINGO (NOCHE)

EL HORARIO ES SUSCEPTIBLE DE SUFRIR ALGÚN CAMBIO

**38.00 €**

PONFERRADA

## RESTAURANTE ÁGORA

Avenida de Portugal, 1 - Ponferrada 24403

Tel: 987 415 405 / 608 957 571 / 665 460 805

 @ agora.poferrada

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

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

### MENÚ

#### APERITIVO

CROQUETA DE CHICHOS

#### PRIMEROS

LECHE FRITA DE MERLUZA, MEJILLONES Y LANGOSTINOS CON COMPOTA DE PIMIENTOS DEL BIERZO A LA HARISSA

KALE A LA PLANCHA, PIMIENTO DEL BIERZO, MORCILLA Y PERA CONCASSE  
ENSALADA OTOÑAL ACOMPAÑADA DE CHICHOS CON PAN, VINO Y AZÚCAR

WOK DE PERA CONFERENCIA, CACAHUETES, LANGOSTINOS, VEIRA, BERENJENA Y SETAS

#### SEGUNDOS

CHULETILLAS DE CORDERO VILLARDY CON MANZANA REINETA ASADA  
NACHOS DE MAÍZ ELABORADOS POR NOSOTRAS CON BOTILLO Y PICO DE GALLO DE PIÑA  
MELOCOTÓN RELLENO DE BACALAD, MIEL 28 LUNAS Y REDUCCIÓN DE VINO PÉTALOS  
DUMPLINGS DE MEJILLÓN, CHICHOS Y PURÉ DE CASTAÑAS

#### POSTRES

PANTERA ROSA ÁGORA CON CEREZAS DEL BIERZO EN AGUARDIENTE Y CHOCOLATE BLANCO  
SOPA DE CASTAÑAS CON BICA BERCIANA DE RECETA PROPIA AL CHOCOLATE Y FLORES  
CRISTALIZADAS

TARTA DE QUESO VEIGADARTE CON COULIS DE VINO PÉTALOS  
TARTA TATÍN DE PERA CONFERENCIA AL HABA TONKA

#### BEBIDA

VINO TINTO BODEGA DESCENDIENTES J. PALACIOS "PÉTALOS" (MENCÍA); VINO TINTO BODEGA  
LUZIVINA "VIÑADEMOYA" (MENCÍA); VINO BLANCO BODEGA LUZIVINA "BALOIRO" (GODELLO);  
VINO BLANCO BODEGA MARTÍN CODAX "MARIETA" (ALVARIÑO)  
CERVEZAS ARTESANALES DEL BIERZO BODEGA CASTREÑA Y COLMO  
CAFÉ ECOLÓGICO ARÁBICA Y DE COMERCIO JUSTO COOPERATIVA IDEAS" CON LECHE BIODINÁMICA  
GALLEGA

FUERA DE LAS JORNADAS PLATO INFANTIL 7,90€

JORNADAS: JUEVES (MEDIODÍA), VIERNES (COMIDA Y CENA), SÁBADO (COMIDA Y CENA) Y DOMINGO (COMIDA)

DESCANSO: ABIERTO TODOS LOS DÍAS (SIN JORNADAS L.M.X)

**38.00 €**

PONFERRADA

## RESTAURANTE MUSEO JUNGLE

Avda. De la Minería, 1 bajo - Ponferrada 24402

Tel: 722 258 295 / 601 241 999

  @museojungle



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

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

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### APERITIVO

CALDO BERCIANO CON CRUJIENTE DE CECINA

#### PRIMERO

HOJALDRE DE BOTILLO CON CREMA DE PIMIENTOS DEL BIERZO

#### SEGUNDO

BACALAO EN TEMPURA CON BASE DE PATATAS Y VERDURITAS ECOLÓGICAS DE EL BIERZO

#### TERCERO

TACO DE CORDERO EN SU SALSA CREMOSA DE MANZANA REINETA

#### POSTRE A ELEGIR

PERAS CONFERENCIA AL VINO

HELADO CON CASTAÑAS DE EL BIERZO

CAFÉ CON CEREZAS EN AGUARDIENTE

#### BEBIDA

VINO D.O. BIERZO - UNA BOTELLA DE VINO CADA 2 PERSONAS

AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

JORNADAS: VIERNES (CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

DESCANSO:

**35.00 €**

**SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS**

**HOTEL FINCA VIVALDI**

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

Tel: 987 467 021

  @fincavivaldi



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

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

**MENÚ**

**APERITIVO**

**CREMOSO DE PIMIENTO ASADO**

**PRIMEROS**

**ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA Y VINAGRETA DE MANZANA REINETA ASADA**

**CANELÓN DE BOTILLO Y CRUIJENTE DE REPOLLO**

**RISOTO DE BOLETUS Y CASTAÑAS**

**CROQUETAS DE CECINA Y CREMA DE AJO NEGRO**

**ESCALIBADA DE BERENJENA Y PIMIENTOS DEL BIERZO**

**SEGUNDOS**

**CARRILLERA DE TERNERA AL MENCÍA**

**BACALAO AL HORNO CON CREMA DE GUISANTES Y CRUIJENTE DE JAMÓN**

**PORK BELLY'S GLASEADA, GAMBA PICANTE Y SALSA VERDE**

**SOLOMILLO CON SALSA DE VERMOUTH Y MANZANA REINETA**

**CACHOPO DE CECINA, CHATÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA**

**POSTRES**

**TARTA DE QUESO VEIGADARTE Y SALSA DE CEREZA**

**POSSET DE LIMA Y NARANJA**

**TATÍN DE PERA CONFERENCIA Y HELADO DE MANTECADO**

**CRUMBLE DE MANZANA REINETA Y FRAMBUESA**

**NUESTRA SELVA NEGRA**

**BEBIDA**

**VINO D.O. BIERZO, AGUA, CAFÉ Y CHUPITO DE LA CASA**

EXISTEN OPCION PARA ALERGICOS E INTOLERANCIAS. MENU INFANTIL: 16 €

**JORNADAS:** JUEVES, VIERNES Y SÁBADO (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)

**DESCANSO:** DE LUNES A MIÉRCOLES

**33.00 €**

**MESÓN LA PIEDRA**

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

Tel: 987 513 444



rhinojosa\_l@hotmail.com

**MENÚ**

**APERITIVO**

**CREMA DE QUESO, PIMIENTO DE EL BIERZO Y ANCHOA**

**PRIMEROS**

**ENSALADA DE QUESO FRESCO Y MANGO CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS**

**CREPES RELLENOS DE CECINA Y SETAS CON CREMA DE BOLUTUS EDULIS**

**GRATINADO DE CECINA CON FOIE DE PATO**

**GARBANZOS CON PULPO**

**CANELONES RELLENOS DE BOTILLO**

**LACON COCIDO (CASERO) CON PIMIENTOS DE EL BIERZO**

**SEGUNDOS**

**ENTRECOT PLANCHA**

**MERLUZA RELLENA DE MARISCO**

**CODILLO AL HORNO**

**PICAÑA AL CABRALES**

**PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO**

**ESTOFADO DE VENADO**

**POSTRES**

**TARTA DE QUESO**

**MANZANA REINETA ASADA CON HELADO Y PX**

**TIRAMISÚ DE CASTAÑAS**

**PERA CONFERENCIA AL VINO BLANCO**

**FLAN DE QUESO Y NUECES**

**MOUSSE DE CHOCOLATE**

**BEBIDA**

**VINOS D.O. BIERZO, AGUA MINERAL**

**CAFÉS Y LICOR DE CEREZA**

HAY PLATOS APTOS PARA CELIACOS, MENÚ INFANTIL, COMPLETO BERCIANO CON RESERVA

**JORNADAS: VIERNES(CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (COMIDA)**

**DESCANSO: DE LUNES**

**28.00 €**

**SAN ROMÁN DE BEMBIBRE**

## **RESTAURANTE MOLINO DEL REAL**

C/ El Molino, s/n - San Román de Bembibre 24318

Telf: 625 189 107

  @molinodelreal

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

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

### **MENÚ**

#### **APERITIVO:**

**CREMA DE FOIE Y PERA CONFERENCIA**

#### **PRIMEROS**

**CARPACCIO DE CECINA, QUESO AZUL CHATIN Y MERMELADA DE PIMIENTO**

**"FRANCESINHA" DE BOTILLO**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y PIPAS GARRAPIÑADAS**

**JUDIONES CON JABALI**

**PASTEL DE TRUCHA Y MAHONESA DE AJO ASADO**

**TIMBAL DE VERDURITAS ASADAS Y VENTRESCA**

#### **SEGUNDOS**

**CONFIT DE PATO EN SALSA DE UVAS PASAS**

**PLUMA IBERICA CON SETAS**

**BACALAD "AS NATAS"**

**LOMO DE VACA CON PIMIENTOS DEL BIERZO**

**COSTILLA DE VACA A LA BARBACOA BERCIANA**

**PIMIENTOS RELLENOS DE PULPO EN SALSA DE TINTA**

#### **POSTRES**

**DELICIA DE LIMON Y CASTAÑAS**

**TARRITO DE CREMA Y CEREZA**

**TIRAMISU DE CREMA DE ORUJO**

**TEJA DE ALMENDRA, MANZANA REINETA ASADA Y CHOCOLATE**

**ROLLITO DE CREMA CARAMELIZADA CON HELADO DE DULCE DE LECHE**

**FLAN DE CHOCOLATE BLANCO**

#### **BEBIDA**

**AGUA, VINO D.O. BIERZO, CAFE Y CHUPITO**

MENU INFANTIL: 14€

ADAPTAMOS LOS MENUS A ALERGIAS E INTOLERANCIAS

**JORNADAS: DE LUNES A DOMINGO (COMIDA), VIERNES Y SÁBADO (COMIDA Y CENA)**

**DESCANSO: MÁRTEZ**

**28.00 €**



## MENÚ

### APERITIVO

APERITIVO DE LA CASA

### PRIMEROS

HUEVO POCHÉ TRUFADO

MOLLEJAS DE CASA MÉNDEZ

VERDURAS A LA BRASA JOSPER

ENSALADA DE OTOÑO CON VINAGRETA DE CEREZA DEL BIERZO

CREMA DE CALDO DE BERZA CON CRUJIENTE DE CECINA

### SEGUNDOS

BOTILLO RECETA TRADICIONAL

ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE PIMIENTOS DEL BIERZO

MERLUZA RELLENA CON SALSA DE CASTAÑA Y HONGOS

CARRILLERAS AL MENCÍA CON PURÉ DE MANZANA REINETA

CORDONIZ ESTOFADA RECETA TRADICIONAL

### POSTRES

TARTA CASERA DE QUESO Y CASTAÑA DEL BIERZO

TARTA CASERA DE PERA CONFERENCIA

TARTA CASERA DE MANZANA REINETA

POSTRE CASERO DE CHOCOLATE

### BEBIDA

VINO JOVEN DO BIERZO, AGUA Y CAFÉ/INFUSIÓN INCLUIDO

CONSULTAR OPCIONES PARA CELIACOS Y PERSONAS INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS.

MENÚ INFANTIL

JORNADAS: VIERNES (COMIDA Y CENA), SÁBADOS (COMIDA Y CENA), DOMINGOS (CENA)

DESCANSO: MIÉRCOLES

**32.00 €**

## NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

- 1.- Todos los establecimientos dispondrán 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](mailto:turismo@ccbierzo.com)**

**Turismo Bierzo**

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

 @turismobierzo  @turismobierzo

**Consejo Comarcal de El Bierzo**

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

 @consejocomarcal.bierzo

**Consejo Regulador de la D.O. Bierzo**

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

**Consejo Regulador IGP Pimiento Asado de El Bierzo**

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

**Consejo Regulador IGP Botillo de El Bierzo**

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

**Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta de El Bierzo**

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

**Marca de Garantía Pera Conferencia de El Bierzo**

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

**Marca de Garantía Castaña de El Bierzo**

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

**Marca de Garantía Cereza de El Bierzo**

[www.cerezadelbierzo.org](http://www.cerezadelbierzo.org)



