



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 Verdena

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

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

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 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 €



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

CACABELOS

APÓSTOL

Santa María 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

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 Y CENA) Y DOMINGO (CENA)

DESCANSO: LUNES A VIERNES (COMIDA)

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, MERMELEDA 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

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 CAMELIZADA
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

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

 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 CARAMELIZADA

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

TARTAleta 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

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

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 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"



PONFERRADA

LA CASA DEL BOTILLO

C/ Matadero, Ponferrada 24400

Tel: 987 411 537

  @lacasadelbotillo



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

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

: 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 - Ponferrada 24401

Telf: 987 057 887

  @el_caibel



www.elcaibel.com

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 ALIOLI 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
SOLDMILLO 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

Telf: 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/nurrestaurant

 [@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

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 (MEDICIÓN), VIERNES (COMIDA Y CENA), SÁBADO (COMIDA Y CENA) Y DOMINGO (CENA)

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

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

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

Tel: 625 189 107

  @molinodelreal

www.elmolinodelreal.com

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

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

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es

 @turismobierzo  @turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.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

