



33

JORNADAS
Gastronómicas
de El Bierzo

2017

del 20 de Octubre
al 10 de Diciembre

PRESENTACIÓN

Llega el otoño y con él la cita gastronómica más importante de la comarca. Las Jornadas Gastronómicas nos proponen durante casi dos meses menús para disfrutar de lo mejor de la cocina berciana. En la trigésima tercera edición, 43 restaurantes de El Bierzo y uno de Valdeorras se esmeran en sorprendernos con platos donde los productos de calidad de nuestra tierra son los protagonistas.

El vino, el botillo, la manzana reineta, la pera conferencia, la castaña, el pimiento asado y la cereza abren un abanico inmenso de posibilidades para seducir al paladar más exigente. Si lo unimos al saber hacer de los restauradores, las Jornadas Gastronómicas se convierten en la mejor excusa para visitar El Bierzo y disfrutar del otoño en un rincón mimado por una belleza paisajística incomparable.

Tranquilidad, paz, buena comida, grandes vinos, espectaculares paisajes, ... Esperamos que esta guía gastronómica que ahora tiene en sus manos sea de su agrado para animarle a disfrutar de algunos de los grandes placeres que ofrece nuestra tierra

Patronato Comarcal de Turismo de El Bierzo

MANTENEDOR



Ovidio Lucio Blanco Gómez, director de Conde Gatón y empresario

El mantenedor de las XXXIII Jornadas Gastronómicas de El Bierzo es un referente en los ámbitos cultural y gastronómico de la comarca. Desde hace 42 años dirige la compañía teatral Conde Gatón, un emblema de Ponferrada y El Bierzo que en 2017 celebra su 50 aniversario y que ha sido la escuela y hogar de cientos de bercianos y bercianas amantes de las artes escénicas. Nuestro protagonista entró a formar parte de la compañía en 1971 y desde entonces ha dirigido decenas de espectáculos, organizado festivales, impartido cursos, adaptado obras y publicado otras originales como 'Nocturnos con niebla', 'Los caminantes estelares' o 'Ainadamar'. Toda una vida dedicada a la cultura en el tiempo libre que le ha permitido su faceta de empresario.

Porque Ovidio Lucio Blanco es también tabernero, un tabernero culto y mundialmente conocido gracias a sus patatas bravas, las de El Bodegón de Ponferrada. Su receta ha encandilado no sólo a bercianos y bercianas, sino también a peregrinos, turistas y entendidos en gastronomía. La revista Traveler y el blog de El País 'El Comidista', del periodista gastronómico Mikel López Iturriaga, las incluyeron en el top ten de las tapas de patatas bravas. El Bodegón es uno de los establecimientos con más solera de la capital de El Bierzo y forma parte de la vida de varias generaciones de ponferradinos y bercianos.

Méritos no le faltan a Ovidio Lucio Blanco para convertirse en el mantenedor de unas jornadas que tienen como objetivo ensalzar nuestra rica gastronomía y el exquisito gusto con el que los chefs cocinan los productos de calidad de El Bierzo.

ALMÁZCARA

Hotel Restaurante Los Rosales

AMBASMESTAS

Hotel Rural Ambasmestas

CACABELOS

Mesón Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

CORULLÓN

Restaurante Villa Mencía

EL ESPINO

H.R. Fulguera

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal

Restaurante La Playa

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante De Floriania

El Capricho de Josana

Mesón El Palacio

Restaurante Parrillada Cañas

Mesón Puente Romano

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo do Castro



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

PONFERRADA

Restaurante Bellavista

Restaurante Casa Las Bombas

Restaurante Casa Noval

Don Jaime Gastrobar

Restaurante La Arrocería

Finca El Azul

Hotel-Restaurante El Castillo

La Central

Restaurante El Leñador

Restaurante El Plantío

Gatopardo Bar

La Casa del Botillo

Restaurante La Casona

La Traviatta e Arte

Restaurante La Violeta

Restaurante Tapería Las Cuadras

Restaurante Olego 2

Hotel Ponferrada Plaza

Mesón Portiel

Mesón del Tres Portiñas

Restaurante Umami

SANCEDO

Restaurante Whilly's

SAN ANDRÉS DE MONTEJOS

Mesón El Lagar de Montejos

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

VILAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez

"El Guardia"

Parador de Villafranca

"Antonio Pereira"

Hotel Restaurante Villamartín

CALENDARIO

DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Octubre

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

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



Menú Degustación

Entrantes

Quesos con mermelada de pimiento de El Bierzo y pera conferencia
Croqueta de botillo

Platos

Ensalada de codorniz y frutos secos con vinagreta de mostaza y miel
Crema de boletus
Bacalao al horno con maíz de verduras
Codillo sobre una crema de manzana reineta

Postres

Natilla de castaña

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua y café

Días de jornadas: Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)
Abierto todos los días del año.
El resto de la semana Jornadas por encargo

20,00€

AMBASMESTAS

Hotel Rural Ambasmestas

Antigua N-VI, 29 Ambasmestas
Teléfono Reservas: 987 543 247

info@ctrasmestas.com
http://ctrasmestas.com
www.ctrasmestas.com

Aperitivo

Crema dulce de calabaza y crujiente de manzana reineta

Menú Degustación

Cecina con crema de queso, dulce de membrillo y mermelada de pera conferencia con arándanos

Empanadillas de botillo salpicadas con crema de grelos

Fantasia de pera conferencia, rulo Veigadarte y mermelada de manzana reineta al Godello

Lomitos de bacalao en salsa de pimiento verde de El Bierzo y brocheta de pulpo

Lomo bajo de ternera en salsa de Doña Blanca, albóndiga de castañas y mermelada de pimiento rojo de El Bierzo

Postres

Dulce de queso y castañas con helado de mojito

Bebidas

Mencía "Xestal" y Godello "Capricho de Valdepaxariñas"

Agua, café y licores

Días de jornadas:

Viernes, sábado y Domingo (mediodía y noche)

26,00€

Aperitivo

Hoja de berza rellena de botillo de El Bierzo sobre base de patata aliñada con pimentón y aceite de oliva

Menú Degustación

Hamburguesa de carne de vacuno a la brasa, foie, manzana reineta caramelizada, tomate confitado y pan gourmet

Rollitos de pimientos de El Bierzo asados rellenos de pochado de codorniz con verduras

Carrilleras braseadas al Mencía con salsa de manzana reineta y setas

Lomo de trucha de El Bierzo con salsa de almejas y gambas y alioli de albahaca

Carne roja a la brasa con salsa de mencía y pera conferencia

Postres

Tarta tatín de castañas de Parede

Leche frita con reducción de compota de pera conferencia caramelizada

Milhoja de membrillo casero y queso fresco de cabra Veigadarte sobre salsa de manzana reineta ácida

Bebidas

Mencía joven DO Bierzo Bodegas Puil
Agua, café y licores

Más fecha de jornadas: 1 de Noviembre (mediodía), 5, 6, 7 y 8 de Diciembre (mediodía y noche)

Días de jornadas:

Viernes (noche) sábado (mediodía y noche) domingo (mediodía)

Cerrado los lunes

25,00€

CACABELOS

Restaurante El Refugio de Saúl

Calexa Sixtina, 4 Cacabelos

Teléfonos Reservas: 987 546 684 / 629 359 355

refugiodesaul@gmail.com

Menú Degustación

Tosta de cecina, queso de cabra y pimientos asados de El Bierzo

Risotto de botillo

Canelón de boletus, foie y manzana reineta

Bacalao con pasas y piñones

Entrecot de ternera al Roquefort

Postres

Tarta de arroz con leche y pera conferencia

Flan de castañas

Bebidas

Vino DO Bierzo, Agua, café o infusión, cerezas en aguardiente

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Cerrado los martes

25,00€



Menú Degustación

Entrante

Las bravísimas de Mariano

Primeros Platos

Hummus de garbanzos Pico Pardal con pimientos de El Bierzo

Empanadillas de botillo

Ensalada de brotes y crujientes de cecina, manzana reineta, nueces y queso parmesano

Timbal de morcilla de León y pera conferencia

Segundos Platos (a elegir)

Osobuco estofado al godello con castañas y puré de patata y boniato

Brocheta de solomillo con verduras y salsa barbacoa

Merlucitos crujientes con gulas y gambas al ajillo

Bonito en escabeche

Postres

Pera conferencia con jarabe de arándanos y crema de vainilla

Tarta de la Abuela

Leche frita con gelatina de membrillo

Dama Blanca, ¡ nuestro clásico !

Bebidas

Vinos DO Bierzo

Agua, refrescos, café y chupitos de hierbas

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Cerrado lunes a miércoles

27,00€



Travesía La Rampla, 3 El Espino

hlacuesta@hotmail.com

Teléfonos Reservas: 987 564 714 / 987 566 709

<https://www.facebook.com/Ctr-Fulguera-696707077139804/>

Aperitivo

Pinchito de pulpo a feira

Primeros Platos

Mollejas con setas de temporada

Revuelto de cecina y pulpo

Tosta templada con crema de manzana reineta y lomito

Carpaccio de lacón con pimientos asados de El Bierzo y lascas de queso

Croquetas de pulpo

Segundos Platos

Botillo tradicional con verdura, cachelos y chorizo

Medallones de solomillo de cerdo en salsa de soja y miel de Ancares

Chuleta de ternera a la parrilla con patatitas de Fulguera y pimientos asados de El Bierzo

Anguilas sobre fritada de patatas y pimientos

Merluza a la cazuela

Postres

Castañas con nata

Crepe relleno de mermelada de pera conferencia y sirope de chocolate

Monte Nevado

Tarta de queso y nueces

Tronco relleno de crema pastelera de castañas

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua, café, infusión y chupito casero de obsequio

Días de jornadas:

Viernes (noche) y Sábado (mediodía y noche), Domingo (mediodía)

Cerrado de lunes a jueves todo el día y viernes mediodía

Menú de feria: 16€ los 1 y 15 de cada mes

22,00€

Restaurante Aníbal

Paseo del Catoute, 23 Igüeña

Teléfonos Reservas: 987 519 686 / 634 589 709

pablocolinas@hotmail.com

<https://www.facebook.com/baranibaltapas>

Aperitivos

Bocadito de otoño: snack de botillo y berza

Primeros Platos

Empanada templada de queso de cabra, mermelada de pimiento de El Bierzo, cecina y piñones

Ensalada de otoño: lechuga, cherry, cebolla, cecina, frutos secos, salteado de bacon y seta y vinagreta de pera conferencia

Tosta de pan de centeno, pimientos de El Bierzo, presa ibérica y brotes
Taco de pulpo y ternera de El Bierzo salteados, guacamole y cebolla roja

Segundos Platos

Albóndigas de ibérico

Bacalao gratinado con cecina sobre espuma de pimiento de El Bierzo

Entrecot de ternera en tacos con patatas y pimiento de El Bierzo

Carrilleras de ibérico estofadas con castañas

Postres

Tarta de speculoos con manzana reineta y pera conferencia

Tiramisú de cereza

Nuestro arroz con leche

Vasito de tarta cremosa de galleta

Bebidas

Aníbal 6 meses (elaborado por Dominio de Tares)

Agua y café

Botillo artesano con patatas y berza de nuestra huerta, por encargo, 20€/ persona

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

viernes a domingo (mediodía y noche)

Cerrado jueves (mediodía y noche)

25,00€



Primeros Platos

Ensalada de queso de cabra con manzana reineta

Crema de castañas y setas

Arroz con botillo

Ventresca de atún con pimientos de El Bierzo

Segundos Platos

Entrecot de vaca con manzana en texturas

Carrilleras al vino Mencía

Codillo en salsa con patatas y pimientos de El Bierzo

Merluza a la plancha con verduras parrilla

Postres

Pera conferencia al vino

Tarta de la Abuela

Tarta de castaña

Panna cotta con mermelada de cereza

Bebidas

Vino DO Bierzo (Tilenus joven)

Agua, café e infusion

Completo berciano por encargo

Días de jornadas:

Viernes a domingo (mediodía y noche)

El resto de la semana Jornadas por encargo

20,00€

Lombillo de los Barrios de Salas

Mesón El Peñón

Las Bodegas, 7 Lombillo de los Barrios

Teléfonos Reservas: 987 695 378 / 659 720 378

<https://turismolombillo.com>
mesonlombillo@hotmail.com

<https://www.facebook.com/mesonelpenon>

Primeros Platos

Caldo de alubias y berzas de las Majuelas

Empanada receta de la Sra. Teresa

Cazuelita de langostinos

Lacón con pimientos asados de El Bierzo

Segundos Platos

Bacalao al horno

Pulpo con cachelos

Chuletillas de lechazo

Chuleta de ternera a la plancha

Botillo al estilo del Peñón

Postres

Almendrados del Peñón

Manzana reineta de El Bierzo asada al horno con mermelada de cereza

Tarta de pera conferencia de El Bierzo

Castañas en almíbar con helado

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua mineral

Café de puchero e infusiones

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado y domingo (mediodía y noche)

Martes descanso.

Menú infantil 10,60€

22,90€



Aperitivo

- Croqueta semilíquida de botillo
- Espuma de calabaza asada y gamba
- Miniburger de pulpo a feira
- Cuturrús que se come

Menú Degustación

A escoger entre los siguientes primeros:

- Crema de boletus / foie / castaña de Parede / gominola de vino dulce
- Escalibada berciana / pan polar / sifón de romescu / berenjena quemada / chips de verduras
- Tartar de trucha asalmonada / pera conferencia a la lima / vinagreta de frutos secos, micuit y tomate deshidratado
- Rollitos Nems de completo berciano / crema picantona de pimientos de El Bierzo y chipotle / crujiente de Kale

Pescado:

- Milhoja de patata / vieira braseada / velo de gelatina / puntillas de botillo

Sorbete:

- Manzana reineta al Bourbon

Carne:

- Lingote de pollo de corral / crema de carabineros / langostinos Satay

Postres

- Coulant de castañas y chocolate / helado de crema de orujo / coulis frutos del bosque

Bebidas

- Tinto mencía "Para muestra un botón" (www.vinosboton.com)
- Blanco godello "Otero Santín" (Bodegas Otero Santín)
- Aguas minerales, café, infusiones y licores artesanos

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche) domingo (mediodía)

Adaptabilidad a peticiones especiales de menú con antelación

30,00€

El Capricho de Josana

Plaza del Santo Cristo, 1 Molinaseca
Teléfonos Reservas: 987 453 167 / 644 448 204

<http://www.elcaprichodejosana.com>
molinaseca@elcaprichodejosana.com

Primeros Platos

Timbal de lacón con pimientos de El Bierzo y huevo poché
Risotto de botillo de El Bierzo con crujientes de cerdo ibérico
Carpaccio de cecina con virtutas de parmesano, regado con aceite de oliva
Tagliatelle de castañas de El Bierzo con crema de boletus y salteado de quesos
Almejas de Carril con habones

Segundos Platos

Entrecot de vaca gallega a la brasa y pimientos de El Bierzo
Magret de pato confitado con lengua crujiente de pan de suegra y compota de manzana reineta
Canelones de espinacas, piñones y uvas pasas gratinados con queso Gouda al pesto verde
Rodaballo de la ría gallega a la plancha con patata confitada y alioli negro
Lomo de atún de aleta amarilla con verduras de la huerta berciana

Postres

Crema de limón, ligero jarabe de cerezas de El Bierzo en aguardiente
Volcán con lava de crema inglesa y frutos del bosque
Sumergida pera conferencia al ferbudo
Tarta Selva Negra con ramillete de grosellas

Bebidas

Vino Cobertizo Joven
Agua y café

Días de jornadas:

Lunes a domingo (mediodía y noche)

Abierto todos los días

25,00€

Primeros Platos

Cilindro de foie con queso de cabra y manzana reineta caramelizada

Pimientos asados de El Bierzo en su jugo acompañados con caballa,
higos deshidratados y anchoas de Santoña

Crema de calabaza con gambas y espárragos verdes

Ensalada de manzana reineta de El Bierzo en cama de queso fresco,
membrillo y nueces secas

Pulpo cocido con sus patatas en cachelos

Crepes rellenos de gambas y salteado de setas con su salsa roquefort

Segundos Platos

Presa de cerdo en salsa de estragón con alcaparras, acompañada de una
espuma de patata y espárragos trigueros

Botillo de El Bierzo con su patata y verdura

Costillitas de cordero lechal con salteado de verduras

Entrecot de carne roja acompañado con pimientos rojos asados y patata panadera

Merluza en salsa de Godello

Lomos de bacalao en cazuela y salsa al ajoarriero

Postres

Tarta de castañas y chocolate

Brûlée con frutas del bosque y azúcar caramelizada

Crepes rellenos de compota de pera conferencia

Brazo gitano de nata

Tarta de galleta y crema

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua

Café, infusión y chupito

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado y domingo (mediodía y noche)

Jueves cerrado

22,50€

Aperitivo

Aperitivo individual de bienvenida Cañas

Primeros Platos

Sartén de boletus con almejas, mejillones y gambas en salsa marinera

Carpaccio de pulpo ibérico, su risotto y espumoso de gamba roja

Judiones de la Granja estofados, con jabalí de montes de El Bierzo, setas y trufa salvaje

Ensalada templada de perdiz en escabeche dulce de higos,
vinagreta de manzana reineta y sus crujientes

Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo y foie

Crepes rellenos de rabo de toro y setas del bosque

Segundos Platos

Abanico ibérico a la parrilla de leña, sobre crema de manzana reineta y chocolate al PX

Taco de carne roja a la parrilla, con caldo de pimientos asados de El Bierzo
y trompetilla de la muerte

Lágrimas de cerdo ibérico a la parrilla de leña, acompañado de patata
rellena de cantharellus cibarius

Sorpresa de botillo, envuelto en repollo asa de cántaro en tempura y
crema de garbanzos Pedrosillano

Lomo de bacalao a la parrilla con verduras, sal de aceituna negra y pimentón de la Vera

Lomo de atún rojo marinado con mermelada de melón y lima,
con su toque de shichimi togarashi

Postres

Helado casero de gintonic con perlas de lima al aroma de menta

Trampantojo de huevo frito, con espuma de coco y sorbete de yema

Tarta de queso Cañas con coulis de frutos rojos y abanico crujiente de caramelo

Cesta de chocolate con tarta de castañas de El Bierzo y arena de las Médulas
Peras conferencia "Bella Elena"

Esfera de chocolate con helado de sidra casera, con perlas de vino tinto y frutos rojos

Bebidas

Mago Chalupa (Bodega Otero Santín). Bodega Abad

Agua y café

Días de jornadas:

Lunes (mediodía y noche), miércoles a domingo (mediodía y noche)

Martes cerrado.

Menú infantil y cocido de El Bierzo completo con reserva de dos días

24,80€

MOLINASECA

Mesón Puente Romano

C/ La Presa s/n Molinaseca

Teléfonos Reservas: 987 453 154 / 669 371 779

juancarlosaldonza@hotmail.es

Menú Degustación

Entrante

Caldo berciano con castañas

Platos

Foie micuit en cama de mermelada de boletus con pimiento de El Bierzo y queso gratinado

Lacón con pimientos de El Bierzo recién asados y zumo de aceite de oliva ecológico

Cecina tostada de El Bierzo con crema de castañas

Croquetas de botillo con pimientos de El Bierzo

Segundos a elegir

Codillo de cerdo al horno con patatas y manzana reineta fritas

Cordero lechal al horno con guarnición estilo antaño

Chuletillas lechal con guarnición

Pechuga de pollo con pera conferencia

Entrecot con guarnición

Carne de añejo con guarnición

Botillo al horno con guarnición

Lenguado relleno en salsa de marisco con pulpo

Lomitos de bacalao rebozados con pimientos de El Bierzo

Postres

Degustación de postres caseros donde encontraremos cerezas en aguardiente

Bebidas

Vino Tinto Viñademoya

Vino Blanco Otero Santín

Agua y café

Días de jornadas:

Jueves a domingo (mediodía y noche)

Lunes cerrado

Completo berciano con reserva de dos días

22,00€

Menú Degustación

Entrantes

Panecillo de ajo con queso azul y mermelada de cereza

Platos

Potaje de castañas, garbanzos y acelgas

Lasaña de botillo

Medallones de solomillo con queso de cabra a la plancha y cebolla de El Bierzo caramelizada

Rollitos de pollo en sábana de bacon, regados con salsa de mostaza y miel

Brocheta de verdura a la plancha en salsa de pimientos de El Bierzo

Rape a la naranja

Bacalao en salsa verde con cama de anguriñas

Postres

Tarta fría de limón y galletas

Strudel de castaña Parede, manzana reineta y membrillo berciano

Castillos bañados en caramelo y frutas (pera conferencia, melocotón, piña.)

Flan de bizcocho y nueces

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua, café y chupitos

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Abierto todos los días

22,00€

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo do Castro

O Castro de Valdeorras (O Barco de Valdeorras)

Teléfonos Reservas: 988 347 423 / 650 492 654

<http://www.pazodocastro.com>

info@pazodocastro.com

<https://www.facebook.com/hotelpazodocastro>

Primeros Platos

Crema de castañas Parede y boletus, crujiente de puerro y polvo de trompetas.

Potaje de garbanzos Pico Pardal con oreja, pulpo y seta de cardo

Ensalada de mozzarella y cecina, salteado de mango y sésamo caramelizado

Saquitos de repollo rellenos de arroz meloso de botillo deshuesado y chantarellus sobre cremoso de patata violeta

Sartén de huevos de corral con niscalos, chichos y crujiente de patata

Segundos Platos

Vieiras gratinadas con bechamel de grelos, jamón de Molinaseca y langostinos

Lomo supremo de bacalao con manitas de cerdo tostadas y salsa suave de pimiento asado de El Bierzo

Mar y montaña: gallo de corral estofado al Godello con gambones y setas

Secreto ibérico en hojaldre de castañas y chutney de higos zoupeiros

Tacos de lomo bajo de ternera, salteado de la huerta berciana con shitake y salsa de hongos

Postres

Manzana reineta, tarta fina, helado natural y su crujiente liofilizado

Mousse de yogurt con pulpa de albaricoque y confitura de brevas

Pera conferencia confitada al Mencía con helado de leche merengada

Hojaldre de mantequilla relleno de cerezas y crema pastelera

Bebidas

Vinos DO Bierzo (tinto y blanco)

Agua y Café

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Abierto todos los días

27,00€

PONFERRADA

Restaurante Bellavista



Paseo Los Nogales, 6 Ponferrada
Teléfono Reservas: 987 440 122

bellavistaponferrada@gmail.com
<https://www.facebook.com/Bellavista-Restaurante>
-583798428435922/

Aperitivo

Empanadilla de chichos con acelgas

Primeros Platos

Pastelitos de androlla con reducción de miel y hierbabuena
Cazuelita de guisantes con cecina y foie
Crema de pimientos y nueces con nachos
Pulpo con fritada de pimientos asados de El Bierzo

Segundos Platos

Albóndigas de botillo con salsa de repollo
Rabo de toro estofado al Mencía con crema de patata y pimientos
Botillo completo (repollo, garbanzos y patata)
Bacalao con salsa de pimientos verdes
Rollito de lenguado relleno de mar y tierra en salsa de castañas

Postres

Mousse de castañas con toffee
Panna cotta de pera conferencia
Brownie con nueces
Manzana reineta asada con azúcar de caña y vino quinado

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua, gaseosa y café incluidos

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Cerrado: lunes y domingos noche

24,00€

Restaurante Casa Las Bombas

C/ Gil y Carrasco, 25 - Bajo

Teléfonos Reservas: 987 427 127 / 610 431 042

casalabombas@gmail.com

www.casalabombas.com

Menú Degustación

Primeros Platos

- “Anchoas de El Bierzo”... nuestros pimientos asados de El Bierzo
Huevo de Cabra (rulo de queso Veigadarte con yema de pera conferencia)
Cecina salvaje (cecina de Vaco -vacas jóvenes- con aceite de mora)
Pudín Huertas del Sacramento (pastel de ajo puerro y queso)
Pucherito (cazuelita de cuchara)
Bombitas (croquetas de cecina)
Solitario errante (trucha al eneldo laminada, con mostaza y miel)
Pluma de caza (escabeches de conejo y perdiz)

Segundos Platos

De Carne

- Parrilla Mixta (principalmente de Vaco y otras carnes a diario seleccionadas)
Botillo Bomba (uno de los platos más ancestrales de la cocina berciana, se sirve con guarnición)

De Pescado

- Truchina de San Fiz (plato incorporado por mi madre a nuestra gastronomía, hace al menos medio siglo)
Bacalao (como toda la vida. Desalado y acompañado de verduritas de nuestra huerta berciana)

Postres

- Degustación postres caseros
(Flan de castañas y Tarta de queso con mermelada de manzana reineta)

Bebidas

- Vinos DO Bierzo (tinto crianza Baloiro o blanco Pedregales)
Aguas, cafés y chupitos "Iriabella"

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y
domingo (mediodía)

28,00€

Primeros Platos

- Croquetas de cecina y rulos de calabacín y queso Veigadarte
- Tosta de verduras con pimientos de El Bierzo y boquerones
- Garbanzos Pico Pardal con setas de otoño y chips de castañas
- Empanadillas de pasta wonton y botillo con un fondo de repollo y patatas
- Ensalada de manzana y pera con atún rojo en escabeche

Segundos Platos

- Jamón asado con puré de castañas y salsa Perigaux
- Entrecot de carne roja con pimientos asados de El Bierzo y salsa de queso ahumado
- Magret de pato con pera caramelizada, pasas y dátiles
- Rodaballo soasado con fritada berciana
- Lomitos de bacalao con tomate asado

Postres

- Tarta de manzana reineta
- Pastelillo de pera conferencia y crema de queso
- Chocolate con frutos rojos y cerezas
- Manzana macerada con un gin fizz
- Bizcocho de castañas, mascarpone y café

Bebidas

- Vinos DO Bierzo
- Agua y café

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Cerrado lunes

27,00€

PONFERRADA

Don Jaime Gastrobar

Plaza República Argentina, 4 Ponferrada
Teléfonos Reservas: 987 012 274 / 606 624 338

donjaimegastrobar@gmail.com
<https://www.facebook.com/Don-Jaime-Gastrobar>

Menú Degustación

Ensalada con manzana reineta caramelizada, jamón ibérico en texturas y vinagreta de pimientos de El Bierzo ¡¡A TU GUSTO!!

Chupa Chups crujiente de costilla adobada con DIP de chili dulce

Crema Ying Yang de cecina y castaña asada con guarnición

Bacalao confitado con alioli de pera conferencia gratinado

Timbal de botillo con puré rojo, emulsión de ajo y pimentón y repollo crujiente

Postres

Tarta moderna de queso y manzana con chupito de mousse de cereza

Vinos

Vinos DO Bierzo, agua, café y chupitos

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Resto de días previa reserva

26,00€

PONFERRADA

Restaurante La Arrocería

Avda. de la Plata, 15 Ponferrada

enrodom@hotmail.com

Teléfonos Reservas: 987 097 044 / 659 483 006

<https://www.facebook.com/arrozbierzo>

Aperitivo

Patata hojaldrada con salsa de pimiento de El Bierzo

Primeros Platos

Risotto de cecina y setas

Arroz al horno con botillo

Ensalada de frutos secos con manzana reineta

Sopa de miso con alga nori

Alubias con liebre

Segundos Platos

Codillo asado con puré de patata y repollo

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

Picadillo de cerdo ibérico con patatas y huevo a baja temperatura

Botillo con chorizo, patata y verdura

Acelgas rellenas de rape y gambas

Postres

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Magnum casero

Sobao de manzana reineta con helado de vainilla casero

Cremoso de castañas con avellanas tostadas

Helado de arroz con leche con pera conferencia caramelizada

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua y café

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Abierto todos los días al mediodía

Viernes y sábado abrimos también por la noche

23,00€

MAPA DE SITUACIÓN

DE LOS RESTAURANTES

PARTICIPANTES



I A S



L E Ó N



L E Ó N



Crta. N-VI, km 380, Ponferrada

Teléfono Reservas: 987 417 012

proponeventos@gmail.com

Menú Degustación

Platos

Lacón asado con pimientos de El Bierzo y rulo de cabra gratinado sobre crujiente de pan de pita

Ensalada templada de zamburiña, virutas de ventresca, manzana reineta y pera conferencia con dulce de Módena

Wok de pulpo con guindilla, patatitas asadas, lima y aceite virgen

Nido de verdura con botillo de El Bierzo y puré de patata

A elegir entre:

Lomo de bacalao confitado en ajo con verduritas de temporada

Carrillera ibérica al mencia con vinagreta de frutos bercianos y castañas de El Bierzo

Postres (a elegir)

Helado de tarta de queso con salsa vainilla y frutos rojos

Tarta de castañas

Leche frita y dulce de arándanos

Teja de almendra con helado casero de turrón y chocolate caliente

Bebidas

Vino DO Bierzo, café y licores

Agua y café

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) domingo (mediodía)

Resto de la semana por encargo con un mínimo de 10 personas

25,00€

PONFERRADA

Hotel-Restaurante El Castillo



Avda. del Castillo, 115 Ponferrada

Teléfono Reservas: 987 456 227

<http://www.hotel-elcastillo.com>

info@hotel-elcastillo.com

<https://www.facebook.com/HOTELELCASTILLOPONFERRADA/>

Aperitivo

Aperitivo para abrir boca

Primeros Platos

Rico lacón casero con pimientos asados de El Bierzo

Huevos rotos con la mejor cecina

Ensalada templada de queso de cabra con rica vinagreta

Guiso de habas con manitas deshuesadas de cerdo

Saquitos de morcilla acompañados de chutney de manzana reineta

Segundos Platos

Jugosa costilla a baja temperatura a nuestra manera

Bacalao al horno sobre sus delicias

Entrecot en su punto y guarnición

Rabo guisado despacito al Mencía

Falso canelón de botillo sobre crema fina de patata y garbanzos fritos

Postres

Panna cotta de chocolate blanco con frutos rojos y cerezas

Crema ácida de limón con castañas en almíbar

Quenelle de chocolate negro con aceite y sal

Strudel de pera conferencia acompañado de ligera crema

Tarta de queso de cabra con manzana reineta

Bebidas

Vino DO Bierzo (Cuatro Pasos joven Mencía y Luna Beberide Godello)

Agua y café

Completo Berciano: 20€ / Menú infantil (menores de 12 años): 12 €

A elegir: Huevos rotos con cecina, Solomillo de cerdo con patatas fritas,

Merluza (a la romana o salsa verde)

Combinado: Pasta con tomate + 1 huevo + salchichas + patatas

Bebida - postre - pan

Días de jornadas:

Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Cerrado domingo noche y día 10 de Diciembre todo el día

25,00€



Aperitivo

Croquetas de botillo y puchero

Primeros Platos

Cecina de León y pan de pipas

Salmón ahumado, vinagreta de frambuesas y champiñón laminado

Ensalada de tomate, albahaca, reducción de Pedro Ximénez, mostaza y queso azul

Sopa de rape, moluscos, Jerez seco y miso rojo

Estofado de liebre con alubias blancas

Segundos Platos

Mollejas de ternera lechal, pimientos de El Bierzo, italianos y peruanos (rocoto)

Entrecot de vaca al horno, vinagreta de ajos tiernos, puré de mantequilla y pera conferencia

Ceviche de bacalao (berciano, a mi manera), huevo a baja temperatura, pimientos asados de El Bierzo y aceituna negra deshidratada

Crepes de rape negro, langostinos, salsa americana y teja de sésamo

Postres

Natillas, manzana reineta y canela

Chocolate, chocolate, chocolate, salsa de cerezas de El Bierzo y castañas

Teja de almendra, helado de turrón y chocolate caliente

Arroz con leche

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua y café

Días de jornadas:

Martes y miércoles (mediodía), jueves a sábado (mediodía y noche)

domingo (mediodía)

Lunes cerrado

30,00€

PONFERRADA

Restaurante El Leñador

Camino El Gato S/N Ponferrada

Teléfonos Reservas: 987 429 083 / 987 426 924

lenador@restaurantelenador.com

Primeros Platos

Potaje de alubias blancas con manitas de cordero

Sopa de trucha al estilo del chef

Tosta de sardina ahumada, pimientos asados de El Bierzo y cebolla confitada

Ensalada de queso cremoso, corona de tomate natural, aguacate y frutos secos

Boletus edulis con foie fresco y reducción de vino dulce

Lasaña de berenjena gratinada al horno con queso

Segundos Platos

Botillo de casa la abuela con sus acompañantes, verdura y patata

Arroz meloso de chichos, costilla y rabitos de cerdo adobados

Patas de pulpo con cachelos cocidos en su jugo

Bacalao al pil-pil de pimientos asados de El Bierzo

Jarretín de cordero lechal asado al horno con patatas paja

Brocheta de presa ibérica con pera conferencia y culis de Mencia

Postres

Mousse de frutos rojos con arándanos y krispis de yogurt

Manzana reineta asada sobre natillas de vainilla

Sorbete de Gin-Tonic

Crema de limón con castañas en almíbar

Tarta de chocolate blanco, crujiente de galleta y mermelada de cereza

Arroz con leche con azúcar moreno, canela quemada y helado de mandarina

Bebidas

Vino DO Bierzo (Merayo joven)

Agua

Café de puchero y chupito de la casa

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Cerrado domingo noche y martes todo el día

28,00€

PONFERRADA

Restaurante El Plantío



Parque del Plantío S/N Ponferrada

Teléfonos Reservas: 987 078 313 / 609 121 385

plantioenril@hotmail.com

Primeros Platos

- Croquetas de jamón
- Carpaccio de pulpo con guarnición
- Judión de la Granja con manitas de cerdo
- Ensalada de codorniz con toque de manzana reineta
- Crepes rellenos de setas y gambas
- Lacón artesano y cecina con pimientos asados de El Bierzo

Segundos Platos

- Entrecot de ternera con pimientos asados de El Bierzo
- Carrilleras al vino tinto Mencía
- Mollejas de ternera a la plancha con salsa
- Pluma de cerdo con salsa al Oporto
- Lomo de bacalao con fritada berciana
- Pulpo a la gallega

Postres

- Tarta queso artesana
- Tarta de manzana reineta
- Helado de vainilla con chocolate
- Crepes rellenos de nata y sirope de chocolate
- Castañas con sorbete de limón
- Pera conferencia en almíbar

Bebidas

- Vino DO Bierzo
- Agua, café y chupitos artesanos de El Bierzo
- Degustación de cerezas en aguardiente

Plato único: Completo berciano (botillo, chorizo, lacón, repollo, garbanzos, cachelos)

Días de jornadas:

Lunes a domingo (mediodía y noche)

Abierto todos los días

22,00€

Menú Degustación

Entrante

Caracoles Bierzo Helix o Cecina, foie y membrillo

Platos

Tosta de botillo en escabeche, yogurt ahumado y manzana reineta en texturas

Raviolis de wanton, pera conferencia, foie y salsa de Mencía

Ramen de mollejas, setas y huevo

Quesadilla de botillo, pimiento confitado, queso de cabra y pico de gallo

Lomo de bacalao, lentejas de mi abuela y jugo de pimientos asados de El Bierzo

Carrillera de cerdo ibérico, crema de patata, cereza e higos

Postres

Brownie de castañas, crema pastelera de cerveza y helado de nata

Bebidas

Vino DO Bierzo (Bodegas Merayo)

Agua y café

Completo Berciano

Los platos del menú pueden ser adaptados a personas con alergias e intolerancias

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado y domingo (mediodía y noche)

Abierto todos los días

28,00€



Camino del Matadero S/N Ponferrada

Teléfonos Reservas: 987 411 537 / 608 636 500

lacasadelbotillo@pajariel.com

Primeros Platos

Tabla de cecina y lacón con pimientos de El Bierzo

Ensalada de queso Veigadarte con manzana reineta, nueces y membrillo

Alubias estofadas con lacón, chorizo y morcilla

Croquetas de botillo y empanadillas encbolladas de carne y pera conferencia

Ensalada de migas de bacalao con pasas y castañas dulces

Segundos Platos

Botillo de El Bierzo con cachelos y repollo

Cadera de vacuno a la piedra con pimientos de El Bierzo

Rabo de buey guisado con vino Mencía

Merluza sobre berenjena asada y reducción de Godello

Lenguado relleno de setas de otoño, alcachofas y jamón

Postres

Manzana asada y caramelizada con helado

Pastel de pera conferencia y merengue

Tiramisú con bizcocho de castañas

Tarta Sacher con fondo dulce de cerezas

Manzana macerada en gin

Bebidas

Vino DO Bierzo (Mencía y Godello)

Agua y café

Días de jornadas:

Viernes y sábado (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Abierto todos los días, salvo noches de lunes a jueves

23,00€



Aperitivo

Croquetas de ibérico

Primeros Platos

Cecina de León con foie y compota de manzana reineta
Garbanzos salteados con pulpo y gambas
Ensalada de ahumados con aliño de pimientos asados de El Bierzo
Arroz de botillo y nécoras
Choquitos con salsa de ajo y setas
Cilindro de foie-gras, queso de cabra y pera conferencia caramelizada

Segundos Platos

Entrecot de Black Angus al queso de Ambasmestas
Lechazo a la parrilla con salsa alioli
Solomillo ibérico con mojo de mostaza y cacahuete
Rape en costra de romesco y tártara de manzana reineta
Hamburguesa de buey, queso tostado y cebolla caramelizada
Lubina en salsa verde con berberechos

Postres

Tarta de galleta, confitura de cereza y chocolate
Crema de arroz con leche y sorbete de limón
Tatín de manzana con nueces garrapiñadas
Flan de castañas y helado de chocolate
Tarta de queso con sirope de frambuesas
Crepe relleno de chocolate y nueces

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua y café

Días de jornadas:

Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingos (mediodía)

Cerrado domingo noche

25,00€

PONFERRADA

La Traviatta e Arte

Avda. de la Libertad, 43 Ponferrada

Teléfono Reservas: 987 419 668

Primeros Platos

Mousse de pimientos asados de El Bierzo con queso de cabra
Lacón con crema de atún y pimientos de El Bierzo
Cecina con queso Veigadarte
Revuelto con setas del bosque
Rissoto con botillo de El Bierzo

Todos los entrantes con tostadas salsa tártara

Segundos Platos

Lomo de ternera con setas del bosque
Entrecot de vaca con salsa de El Bierzo
Mollejas guisadas estilo Traviatta
Solomillo de cerdo con salsa de El Bierzo
Bacalao al pisto con patatas panaderas

Postres

Flan de nata con moras y frutos rojos
Tarta de manzana reineta
Peras conferencia al Mencia con canela
Natillas con castañas
Tarta de hojaldre con vainilla y nata

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua, café, chupito y cerezas en aguardiente

Días de jornadas:

Jueves a domingo (mediodía y noche)

Cerrado los lunes

25,00€



Pl. Ayuntamiento, 4 Ponferrada

Teléfono Reservas: 987 409 001

<http://www.aroihoteles.com>

bierzoplaza@aroihoteles.com

<http://es-la.facebook.com/restaurantelavioleta/>

Aperitivo

Hummus de pimientos de El Bierzo

Primeros Platos

Setas rellenas de merluza y gambas en salsa berciana

Taco de la huerta berciana con chichos y estofado de alubias pintas

Garbanzos Pedrosillano con boletus y botillo

Ensalada de pulpo y codorniz escabechada con vinagreta de pera conferencia

Arroz meloso con abanico ibérico y delicias del monte

Puerros gratinados con bechamel de pimientos de El Bierzo y velo de ibérico

Segundos Platos

Bacalao a la sidra con manzana reineta y pasas

Calamar relleno de ajos tiernos y almendra con salsa verde al Godello

Carrilleras al Mencía con puré de castañas

Roulade de secreto ibérico con queso de cabra, morrones y salsa
al vino tinto con frutos rojos

Carré de lechal asado a baja temperatura con patatas panadera y piperrada berciana

Brochetón de ternera con cebolla de Villafranca, tomate cherry y salsa en su jugo

Postres

Natillas de queso Veigadarte con frutos rojos

Tarta de castañas y coulis de toffee

Flan de Higo

Strudel de manzana reineta y pasas

Bebidas

Vino DO Bierzo (Tinto y Godello)

Agua

Café / Infusión y chupito

Puede adaptarse a celíacos y a infantil con reserva previa

Días de jornadas:

Lunes a domingo (mediodia y noche)

Abierto todos los días

26,00€

PONFERRADA

Restaurante-Tapería Las Cuadras

Tras La Cava, 2 Ponferrada

Teléfonos Reservas: 987 419 373 / 678 762 850

<http://www.hostallaencina.net>

reservaslascuadras@gmail.com

Primeros Platos

Sopa de ajo, repollo y niscalos

Manitas de cerdo en salsa picantona

Croquetas de cecina sobre virutas de queso emmental

Huevos escaldados con pisto berciano

Pimientos de El Bierzo en ensalada con alcachofa a la vinagreta

Segundos Platos

Botillo con su guarnición (repollo, cachelos, chorizo fresco y garbanzos)

Carrillera ternera estofada (Valle de Fornela)

Pollo de corral casado con manzana reineta frita y salteado de champiñón natural

Rodaballo plancha en salsa de almendras

Brocheta de rape y langostinos al ajo negro

Postres

Pera conferencia al Godello con chocolate caliente

Cuajada con frutos secos y dulce membrillo líquido

Tarta de castañas al horno con helado de limón

Flan de queso Veigadarte al limón

Natillas con profiteroles al caramelo

Bebida

Vino DO Bierzo (Tinto, blanco y rosado)

Agua, café y chupitos

Días de jornadas:

(Viernes noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Miércoles cerrado

25,50€



Aperitivo

Croquetas de cecina con patatas alioli

Primeros Platos

Sopa de Trucha

Vieira rellena de bechamel de queso de cabra, cecina y pimiento de El Bierzo

Berenjena gratinada rellena de botillo

Pimientos de piquillo rellenos de morcilla a la cazuela

Ensalada templada de setas, gulas, jamón y torreznos

Cecina con virutas de foie

Segundos Platos

Codillo con verduritas al horno

Medallón de solomillo de cerdo con foie, salsa de vino Mencía y manzana reineta frita

Entrecot relleno de setas y langostinos

Carne roja a la plancha con pimientos de Padrón

Anguila de río y trucha frita con patatas y pimientos de Padrón

Postres

Tarta de castañas

Tarta de orujo

Pera conferencia al vino

Mousse de limón

Bebidas

Vino DO Bierzo (Tilenus joven)

Agua y café

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Abierto todos los días

25,00€



Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros Platos

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y pera conferencia
Croquetas de botillo y manzana reineta con chips de verduras
Pulпитos con cremoso de patata con pimentón y brie
Calabacines rellenos de lacón y pisto con crema de Mencía
Alubias de la Granja con oreja y patas de ministro guisadas

Segundos Platos

Pez mantequilla con setas de temporada
Lomitos de bacalao con crema de pimientos asados de El Bierzo y patatas cerilla
Entrecot de novillo a la plancha con sales de carbón
Carrillera de buey al Godello y pasas
Abanico de ibérico con crema de pera conferencia y patatas panadera

Postres

Semifrío de cereza y guindas en orujo
Tarta de limón, oreo y castañas en almíbar
Teja de arroz con leche y manzana reineta a la canela
Crema de yogurt con mermelada de higos y helado de natillas
Crepes rellenos de praliné de avellana y pera conferencia

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua, café y licores

Disponemos de menú infantil. Informen de posibles intolerancias y adaptamos el menú a sus necesidades. Completo berciano bajo reserva

Días de jornadas:

Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Domingo noche cerrado

27,00€

PONFERRADA

Mesón El Portiel

Vía río Tremor, bajo 6 Ponferrada

Teléfono Reservas: 987 403 333

<http://www.mesonelportiel.es>
antonioportiel@hotmail.com

<http://facebook.com/mesonelportiel>

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros Platos

Croquetas de botillo con lacón y pimientos asados de El Bierzo

Ensalada berciana con pera conferencia, nueces y queso fresco

Pulpo de las rías gallegas con cachelos de El Bierzo

Chipirones a la plancha con alioli

Callos con garbanzos al estilo del Mesón

Segundos Platos

Carrillera de ternera guisada al Godello con puré de castañas

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez

Lomo de ternera de El Bierzo con pimientos asados

Bacalao a la brasa con uvas pasas, pimientos de El Bierzo y mermelada de manzana reineta

Merluza fresca a la plancha con escalibada berciana

Postres

Castañas asadas con helado de ron y pasas

Crepe rellena de jalea de manzana reineta y helado

Tarta de queso con cerezas de El Bierzo en almíbar

Flan de queso de la casa

Tarta de manzana reineta

Bebidas

Vino DO Bierzo (joven)

Agua y café / infusión, orujo y chupito de la casa

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Martes cerrado

27,90€

Aperitivo

Mousse de queso con pepinillos y vermouth meloso

Primeros Platos

Ensalada de queso de cabra con alioli de yogurt de manzana reineta

Garbanzos con pulpo

Chipirones fritos pimentados

Ensalada de pollo escabechado con perros y mostaza a la antigua

Menestra de calamares y manzana reineta

Segundos Platos

Milhojas de bacalao, salmón y jamón con sopa de calabaza

Botillo con cachelos, chorizo y repollo

Carrilleras de ternera a la vainilla con dados de pera conferencia

Merluza hervida con ajoarriero de pimientos de El Bierzo

Morcillo al jengibre

Postres

Mousse de mango con helado de chocolate

Tartaleta de pera, queso fresco y salsa de poleo al limón

Piña a la plancha con arroz con leche caramelizado

Torrijas de Mencía con crema de castañas en almíbar

Flan de nata con parfait de manzana

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua y café

Menú para celiacos. Menú infantil 10 €

Menú jornadas con reserva entre semana

Días de jornadas:

Martes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Cerrado domingo noche y lunes

20,00€

Menú Degustación

Platos

Ensalada de wagyu con maki de puerro, crocanti de torreznos y crema de pera conferencia y pimientos asados de El Bierzo

Falso arroz con botillo, shitake, hoja de lima y espuma de queso Veigadarte con guindilla verde

Papillote de raya en hoja de platanera con verduras de nuestra huerta, camarones y alioli de marisco

Costilla de Black Angus asada a baja temperatura con crema de manzana reineta y setas

Postres

Lingote de chocolate relleno de mousse de castañas y praliné de marrón glacé

Bebidas

Vino DO Bierzo

(Godello Capricho de Bodegas Gancedo y Mencía Gancedo Roble 6 meses)
Agua y café

Menú para celíacos e infantil

Días de jornadas:

Martes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Cerrado domingo noche y lunes (mediodía y noche)

36,50€

Menú Degustación

Platos

Níscalos guisados con patatas

Croquetas de boletus

Crepes con salsa de boletus, rellenas de picadillo, pimiento de el Bierzo y repollo

Risotto de setas del bosque

Degustación de setas: Níscalos guisados, Tricholoma portentosum en su jugo,
Cantharellus y Trompetas al ajillo

Cebollas rellenas de ternera y cerdo con boletus y reducción de vino Godello

Plato único: botillo con chorizo, repollo y cachelos

Postres

Tarta de manzana reineta

Peras conferencia al vino tinto Mencía

Flan de castañas

Tarta de chocolate

Tarta de queso con mermelada de cereza

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua, café / infusión

Chupitos

Todas las setas de temporada en El Bierzo.

Menú para vegetarianos

Días de jornadas:

Lunes a sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Cerrado domingo noche

24,00€

SAN ANDRÉS DE MONTEJOS

Mesón El Lagar de Montejos

C/ La Cabrita, 3 San Andrés de Montejos

Teléfonos Reservas: 987 402 029 / 619 343 646 /
646 019 312

lagardemontejos87@hotmail.es

Menú Degustación

Entrantes

Aperitivo de la casa

Platos

Croquetas de botillo con crema de patatas y verdura

Ensalada de brotes verdes y cecina de León con vinagreta de cerezas de El Bierzo

Crema de berros y pera conferencia

Bacalao con salsa de manzana reineta y pimientos de El Bierzo

Carrilleras de cerdo al Mencía con puré de manzana reineta

Postres

Panna cotta de castañas con caramelo de naranja

Filloas rellenas de compota de manzana

Bebidas

Vino DO Bierzo

(Tinto joven Baloiro y Godello joven Balorio, Bodega Luzdivina)

Agua y café

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Miércoles cerrado mediodía y noche

27,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

C/ La Iglesia, 23 San Román de Bembibre

Teléfonos Reservas: 987 513 444 / 687 743 228

rhinojosa_1@hotmail.com

Aperitivo

Canapés de queso con aguacate
Canapés de queso con anchoa y pimienta

Primeros Platos

Croquetas de botillo y setas con leche de cabra
Garbanzos Pico Pardal con jamón y gambas
Ensalada de langostinos y aguacate con frutos secos
Crepes rellenos de setas y cecina con crema de boletus edulis
Tostas de morcilla con queso fundido Veigadarte

Segundos Platos

Rollitos de lenguado con gamba y pimienta
Solomillo de vacuno a la plancha con patatas y pimientos asados de El Bierzo
Merluza Nicandra
Bacalao al estilo de la piedra
Jabalí estofado con salteado de verduras

Postres

Tartaletas de pera conferencia con crema pastelera y chocolate
Manzana reineta asada con helado de vainilla y reducción de Pedro Ximénez
Tiramisú de castañas de El Bierzo y nueces
Cañas rellenas de crema pastelera
Tortilla medieval con garrapiñadas de Bembibre
Flan de queso y nueces con crema de toffee

Bebidas

Vino DO Bierzo
(Godello Hacienda Sael de Arturo García / Solar de Sael crianza de Arturo García)
Aguas minerales, café y chupito de la casa

*Platos aptos para celíacos. Menú infantil. Completo berciano por encargo
Los menús no se comparten y son a mesa completa*

Días de jornadas: Martes a jueves (mediodía), viernes y sábado
(mediodía y noche) y domingo (mediodía)
Cerrado lunes todo el día y todos los demás por la tarde excepto
viernes y sábado

24,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Restaurante Molino del Real

C/ El Molino S/N San Román de Bembibre
Teléfonos Reservas: 625 189 107 / 987 693 224

<http://www.elmolinodelreal.com>
info@elmolinodelreal.com
facebook: Restaurante Molino del Real

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros Platos

Hojaldre de setas a la crema de foie
"Francesinha" de botillo

Ensalada de queso de cabra, vinagreta de frutos secos y pipas garrapiñadas
Carpaccio de cecina, queso curado y aceite de pistacho
Garbanzos con ajillo de langostinos y yema
Pastel de verduras con codorniz escabechada

Segundos Platos

Nuestra "hamburguesa" de cebón
Pimientos rellenos de pulpo en salsa de tinta
Solomillo ibérico en hojaldre con chips
Bacalao con natas
Entrecot de buey con pimientos de El Bierzo
Corzo estofado "Trifolium"

Postres

Bombón de chocolate y sopa de almendras
Cremoso de queso, castañas y aroma de café
Delicia de limón, pera conferencia y cacao amargo
Caramelizado de arroz con leche y manzana reineta
Crujiente de almendra y helado de dulce de leche
Tarrito de crema de orujo y licor café

Bebidas

Vino DO Bierzo.
Agua, café y chupito de la casa

Completo berciano con reserva. Menú infantil 10 €. Disponible menús adaptados

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

24,00€

VILAFRANCA DEL BIERZO

Casa Méndez “El Guardia”

C/ Espíritu Santo, 1 Villafranca del Bierzo
Tels. Reserva: 987 540 055 / 987 542 408 /
644 491 285

<http://www.restaurantemendez.com> - info@casamendez.es
<http://www.facebook.com/HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia>
@RestMendez_twitter - @elportazgo_instagram

Aperitivo

Croqueta de Botillo

Primeros Platos

Pastel de botillo y manzana reineta

Ensalada de otoño con queso Veigadarte

Timbal de rabo de toro con reducción de vino dulce

Lacón prensado con pimientos asados de El Bierzo

Sopa de ajo negro de Campelo con virutas de cecina

Segundos Platos

Solomillo relleno con pimientos asados de El Bierzo

Carrillera estofada con castañas de El Bierzo

Truchas del Valcarce guisadas

Botillo receta tradicional

Punta de anca de vacuno mayor a la plancha con verduras

Postres

Tarta casera de frambuesas

Pera conferencia al Mencía

Tarta casera de manzana reineta

Flan casero tres leches con confitura de cereza de El Bierzo

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua y café

Chupito de licor

Domingo, Lunes, Martes y Jueves cenas solo con reserva

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

viernes, sábado (mediodía y noche)

Cerrado miércoles mediodía y noche

25,00€

VILAFRANCA DEL BIERZO

Parador de Villafranca del Bierzo * * * *



Avda. Calvo Sotelo, 28 Villafranca del Bierzo

Teléfono Reservas: 987 540 175

[http://www.parador.es/es/paradores/
parador-de-villafranca-del-bierzo](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-villafranca-del-bierzo)
villafranca@parador.es

Aperitivo

Medallón crujiente de queso con mermelada de pimientos

Primeros Platos

Arroz con botillo

Alubias guisadas con callos y chorizo de El Bierzo

Canelones de pato confitado y pera conferencia, gratinados con queso Veigadarte

Timbal de patatas con huevos, jamón, pimientos fritos y ralladura de foie

Segundos Platos

Botillo al estilo de El Bierzo con verduras y patatas

Bacalao confitado al pil pil de pimientos asados de El Bierzo

Carrilleras al Mencía con risotto de setas

Lubina rellena de manzana reineta y castañas al Godello

Postres

Tarta Alaska sobre crema de pera conferencia

Crema de limón con castañas

Coulant de chocolate con sorbete de mango

Biscuit de higos y nueces con salsa de caramelo

Bebidas

Vino DO Bierzo

Agua mineral

Café - Infusiones

Menú para celíacos

Menú infantil

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

30,00€

VILLAMARTÍN DE LA ABADÍA

Hotel Villamartín

Ctra. Nac. Sexta, km 399 Villamartín de la Abadía

hwillamartin@hotmail.com

Teléfono Reservas: 987 562 782

www.facebook.com/hotelrestaurantevillamartin

Menú Degustación

Entrante

Ravioli de cecina relleno de dulce de membrillo sobre lascas de queso semicurado

Platos

Empanadilla casera rellena de lacón artesano y pimientos asados de El Bierzo

Croqueta casera de botillo

Brocheta de pulpo a la brasa, patata y queso de cabra a la plancha

Cestita de hojaldre y solomillo de cerdo ibérico con cremoso de manzana reineta y reducción de Pedro Ximénez

Postres

Crema de limón con castañas en almíbar

Peras Conferencia al vino tinto

Bebidas

Vino DO Bierzo y gaseosa

Agua, refrescos, café y chupito

Disponible menú especial para celíacos y con intolerancias alimentarias

Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía)

Abierto todos los días las 24h

22,00€

RESTAURANTES PARTICIPANTES CON ALOJAMIENTO

ALMÁZCARA

Hotel Los Rosales

AMBASMESTAS

Hotel Rural Ambasmestas

CORULLÓN

Hotel Rural Villamencia

EL ESPINO

Hotel Rural Fulguera

LOMBILLO

Mesón El Peñón - Casa Rural Lombillo

MOLINASECA

Hotel De Floriana

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo Do Castro

PONFERRADA

Hotel Restaurante El Castillo

Hotel Pinferrada Plaza

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra - La Casina Del Pozo

VILAFRANCA DEL BIERZO

Parador De Villafranca "Antonio Pereira"

Hotel Restaurante Villamartín

NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

1. Todos los establecimientos disponen de licencia de turismo y registro sanitario.
2. La mantelería debe ser de tela o tela no tejida y la cubertería, loza y cristalería deben estar en perfecto estado.
3. Personal uniformado.
4. En los menús estarán presentes todos los productos de calidad de El Bierzo con sello de garantía.
5. Los restaurantes ofrecerán menú de Jornadas obligatoriamente los fines de semana. Los viernes por la noche, los sábados al mediodía y noche y los domingos al mediodía.
6. Los menús deberán estar expuestos al público en lugar visible y no se deben compartir.
7. Los establecimientos que incumplan las normas no podrán participar en la siguiente edición.

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

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es www.facebook.com/turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.com

Consejo Regulador de la DO Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoasadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador DO Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña del Bierzo

www.castanadelbierzo.es

Marca de Garantía Cereza del Bierzo

www.cerezadelbierzo.org



50 Aniversario Conde Gatón

