

XXVII Jornadas Gastronómicas del Bierzo

!!!Algo se cuece en El Bierzo... !!!

Del 19 de Octubre al 11 de Diciembre 2011



NOTAS

Las Jornadas Gastronómicas del Bierzo 2011 se celebrarán todos los días de la semana en régimen de almuerzo y cena.

La elección de los menús estará compuesta por: primer plato, segundo plato y un postre, vinos jóvenes D.O. Bierzo, café y chupito de aguardiente.

Estas jornadas comienzan el 19 de octubre y finalizan el 11 de diciembre.

El precio del menú será entre 20 y 28€ por persona (I.V.A. incluido), según establecimiento.

Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las Jornadas Gastronómicas se abonará según el precio indicado en la carta.

Imprime:

Azuré, S.L. Ponferrada (León).

Depósito Legal: LE-1146-2011



MANTENEDOR

Alfonso Rojo

Nacido en Ponferrada en 1951

Licenciado en Derecho y en Ciencias de la Información.

Comenzó como fotógrafo en 'Diario 16', justo cuando se fundó el periódico en el otoño de 1976.

Comenzó como reportero de guerra en Centroamérica, haciendo textos y fotos, en los turbulentos años en los que saltaron a primer plano movimientos guerrilleros como el FSLN y el frente Farabundo Martí (1978 -1981).

Ha sido corresponsal en Nueva York (1983 y 1999), Londres (1985) y México (1987).

Formó parte del equipo fundador de 'El Mundo', diario del que ha sido adjunto al director desde octubre de 1989 a diciembre de 2004.

Durante sus más de 15 años en 'El Mundo', cubrió de forma constante guerras, golpes de estado, catástrofes naturales y humanas, además de todo tipo de acontecimientos de relevancia periodística, lo que incluye desde la caída del Muro de Berlín, al golpe de estado comunista en la Rusia de Yeltsin, pasando por el 11-S, la derrota de los talibanes, el sangriento desmembramiento de Yugoslavia o el fin del Apartheid en Sudáfrica. Desde 2001 y casi de forma constante, estuvo destacado en Afganistán e Iraq.

Es columnista semanal de 'ABC'.

Participó como tertuliano en 'Protagonistas' de Luis del Olmo ('Punto Radio') y en '24 Horas de RNE', con Fermín Bocos. Actualmente interviene en la tertulia televisiva 'El Gato' (Intereconomía), en la mesa política de 'La Noria' (Telecinco), en la mesa política del 'Programa de Ana Rosa' (Telecinco), en la tertulia 'Al Rojo Vivo' (La Sexta) y en la tertulia 'Curri y Compañía' (La 10).

Dirige 'Periodista Digital', el diario online líder de Internet en español. Es precisamente la actividad en Internet y haber logrado posicionar a PD como medio líder en castellano, a lo que más tiempo y energías dedica, en la doble faceta de empresario y periodista.

Ha publicado 11 libros, de los que seis son novelas de acción y aventura y cinco están relacionados con el periodismo, sobre todo en la faceta del corresponsal bélico.

Tiene tres hijos.

BIERZO OESTE

Busmayor

C.T.R. Veiga da Cima

Cacabelos

Restaurante El Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

Carracedelo

Restaurante Las Pallozas

Carucedo

Restaurante La Barosa

Corullón

C.T.R. Villamencía

Herrerías de Valcarce

C.T.R. A Casa do Ferreiro

C.T.R. Paraíso del Bierzo

Villadepalos

Hotel La Tronera

Villafranca del Bierzo

Mesón los Acares

Restaurante Capricho

Parador de Villafranca
“Antonio Pereira”

Casa de Comidas La Pedrera

BIERZO CENTRAL

Camponaraya

Mesón El Reloj

Ponferrada

Restaurante El Almendro

Restaurante Arroz con Leche

Restaurante Azul Montearenas

Restaurante La Casona

Restaurante Castillo de Almi

Celuisma Ponferrada

Restaurante Las Cuadras

Restaurante Denoval

Restaurante Tapería Docetorres

Restaurante Embajadores

Restaurante El Leñador

Hotel Madrid Bierzo

Restaurante Menta y Canela

Café Museo

Hotel-Restaurante Novo

Cervecería-Restaurante La Panchita

Restaurante La Perla

Taberna El Picoteo

Cafetería-Restaurante Plantío

Restaurante del Plaza

Restaurante La Rosaleda

Restaurante El Rincón de Pepín

La Taberna del Sil Parrilla & Tapeo

Restaurante La Verdecilla

Restaurante La Violeta

Sancedo

Restaurante Whilly's

Santo Tomás de las Ollas

Restaurante Alhaja

BIERZO ESTE

Igüeña

Bar Resturante La Playa

Molinaseca

Restaurante Parrillada Cañas

Restaurante De Floriana

Hotel-Restaurante La Posada de Muriel

Mesón El Palacio

Noceda del Bierzo

Complejo Hostelero El Verdenal

San Facundo

Restaurante El Rincón del Valle

San Román de Bembibre

Restaurante el Molino del Real

Mesón La Piedra

SEVILLA

Casa de León en Sevilla

Cervecería La Calzada

Bodega San Benito

Relación de Tarifas Especiales:

Relación de establecimientos que ofrecen tarifas especiales de alojamiento a los comensales participantes en las Jornadas Gastronómicas durante el transcurso de las mismas.

Busmayor

C.T.R. Veiga da Cima

Corullón

C.T.R. Villamencía

Herrerías de Valcarce

C.T.R. A Casa do Ferreiro

C.T.R. Paraíso del Bierzo

Molinaseca

Hotel Rural De Floriana

C.R. El Palacio

La Posada de Muriel

Noceda

Complejo Hostelero El Verdenal

Ponferrada

Hotel AC

Hotel Aroi Bierzo Plaza

Hotel Aroi Ponferrada

Hotel El Castillo

Hotel Celuisma Ponferrada

Hotel Novo

Hotel Ponferrada Plaza

Hotel Temple

Villafranca del Bierzo

Parador de Villafranca "Antonio Pereira"

CALENDARIO DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Octubre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	31	25	26	27	28	29
						30	

Noviembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
44				1	2	3	4
45				5	6	7	8
46				9	10	11	12
47				13	14	15	16
48				17	18	19	20
				21	22	23	24
				25	26	27	28
				29	30		

2 10 18 25

Diciembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
48					1	2	3
49				4	5	6	7
50				8	9	10	11
51				12	13	14	15
52				16	17	18	
				19	20	21	22
				23	24	25	
				26	27	28	29
				30	31		

24

MAPA DE SITUACIÓN DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES





BIERZO OESTE

Busmayor · Cacabelos · Carracedelo
Carucedo · Corullón · Herrerías de Valcarce
Villadepalos · Villafranca del Bierzo

C.T.R. Veiga da Cima

24521 Busmayor
Tfno.: 605 675 751

Entrante

Champiñones a la plancha con cecina

Primeros Platos

Crema de garbanzos con brandada de bacalao y morcilla

Ensalada de pato en tulipa

Tarta de castañas y puerros

Botillo horneado con flan de pimientos del Bierzo

Segundos Platos

Trenzas de solomillo de cerdo con salsa de foie

Lomo de ternera a la plancha con setas

Lubina en papillote con salteado de verduras al queso Veigadarte

Merluza rellena de marisco

Postres

Tronco relleno de crema de castañas

Tarta de crepes con compota de manzana y chocolate

Tarta de la casa con pera

Profiteroles rellenos de dulce de leche con gelatina de mención

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, café y chupitos

Abierto todos los días.

Precio: 25,00 €

Mesón El Apóstol

C/ Santa María, 29 • 24540 Cacabelos
Tfno. 987 549 189 • Facebook: meson apostol

Degustación Entrantes

Pastel de botillo, pastel de verduras y pastel de cabracho
* acompañados con una salsa fria de pimientos asados del Bierzo

Primeros Platos

Mollejas con setas

Milhojas de calabacín y bacalao con salsa de pimientos del Bierzo asados

Sopa berciana de senderuelas

Arroz de botillo

Milhojas de queso y foie con manzana reineta a la plancha y reducción de mención

Sushi de jamón serrano relleno de pera conferencia, gambas y pulpo con salsa de uvas

Ensalada templada de codorniz escabechada y frutos secos

Segundos Platos

Lasaña de botillo

Solomillo relleno de foie Mi-cuit de pato con compota de pera conferencia

Paletilla de jabalí a la miel con castañas de "Parede"

Botillo del Bierzo, receta tradicional

Trucha asalmonada a la espalda, a la reducción de godello con verduras y cecina

Merluza rellena de setas y cecina con brocheta de pera conferencia y manzana reineta

Postres

Pastel de castañas de Cadafresnas

Tarta de higos zoupeiros

Filloas rellenas de crema de castañas al sirope de uva mención

Empanada de manzana reineta

Torrijas en sopa de frutas con helado de castañas de "Parede"

Espuma de pera conferencia

Bebidas

Vino mención joven D.O. Bierzo, café de puchero y aguardiente casero

Cerrado los Lunes, excepto los días 31 de Octubre y 5 de Diciembre.

Precio: 20,00 €

Restaurante El Refugio de Saúl

C/ Calexa Sixtina, 4 • 24540 Cacabelos
Tfnos.: 987 547 055 - 666 176 813

Primeros Platos

Pastel de botillo con espinacas

Ensalada templada de puerros y cecina

Revuelto de cecina con pimientos asados

Ensalada de bacalao

Setas al queso

Segundos Platos

Entrecot de ternera al queso azul

Conejo con higos zoupeiros

Bacalao con pasas y piñones

Lomo de cerdo a la mostaza con pera conferencia

Solomillo al romero con queso y manzana reineta

Postres

Flan de miel y almendras

Crepes de arroz con leche

Queso templado con manzana reineta

Dulce de castañas con crema de almendras

Tarta de queso

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, café y cerezas en aguardiente

Solo fines de semana. De Lunes a Viernes: Completo Berciano.

Precio: 25,00 €

Restaurante Las Pallozas

A-6 salida 399 • 24549 Carracedelo
Tfnos.: 987 111 456 - 677 523 964 • www.laspallozas.com

Aperitivos

Mousse de queso de cabra con sirope de pimientos asados sobre teja de castañas

Entrantes

Terrina de níscalos y champiñones con salsa de peras
Hojaldre de setas y pimientos con crema de queso y crocante de cecina
Chipirones rellenos de Boletus y langostinos sobre crema de castañas
Profiteroles rellenos de botillo y espinacas con caramelo de mención

Segundos Platos

Solomillo ibérico con crema de pimientos a la miel
Estofado de ragout de ciervo con reineta y frutos rojos
Tartitas de bacalao, cebolla confitada y pimientos asados
Merluza sobre naranja confitada y tallarines de castañas

Postres

Crepes de castañas y queso
Tarta de reineta y chocolate
Pera al godello rellena de frutos rojos
Mousse de chocolate con higos en aguardiente

Bebidas

Vino Hacienda de Sael, café de puchero y aguardiente de hierbas

Precio: 24,00 €

Restaurante La Barosa

Ctra. Nac. 120, Km. 435 • 24442 Carucedo
Tfno.: 987 695 293 • eslabarosa@gmail.com

Primeros Platos

Cecina con aceite de romero y pimientos del Bierzo

Pimientos del Bierzo salteados

Caldo berciano

Repollo con chorizo

Segundos Platos

Botillo

Lacón con pimientos del Bierzo

Costilla asada a La Barosa

Solomillo con puré de castañas

Postres

Pudín de castaña

Peras al vino

Tarta de crema y manzana

Tarta de chocolate con pera y manzana

Bebidas

Vino mencía Vega Montán, café y aguardiente

Días jornadas: Jueves, Viernes, Sábado y Domingo.

Precio: 20,00 €

C.T.R. Villamencía

Carretera del Barco s/n • 24514 Corullón
Tfno.: 987 540 051 • www.villamencia.com • info@villamencia.com

Aperitivos

Empanadillas de botillo o sopa castellana

Primeros Platos

Tostas de foie-reineta y queso de cabra con salsa de PX

Garbanzos pedrossillanos con gambas al ajillo

Ensalada de Guijuelo al orégano y aceite vírgen

Cebollitas rellenas de bonito gratinadas con parmesano

Segundos Platos

Lomo de merluza a la bilbaína con crema de pimientos asados

Jarrete de ternera con salsa de setas y gratén de patatas

Trucha escabechada con sus verduras

Codillo al horno con salsa de cebolla, higos y castañas salteadas

Postres

Arroz con leche a la crema y hojaldre de Paco Torreblanca

Brocheta de fruta fresca con chocolate caliente y pera conferencia

Tiramisú de la casa

Pastel de queso y membrillo de Corullón

Bebidas

Vino tinto mencía joven, vino blanco, café y orujos

Abierto a partir del Jueves noche.

Precio: 25,00 €

C.T.R. "A Casa do Ferreiro"

C/. Camino de Santiago, 41 • 24526 Herrerías de Valcarce
Tfnos.: 987 684 903 - 679 478 150 - 680 744 587 • www.casaferreiro.es

Aperitivo de Bienvenida de la Casa

Primeros Platos

- Ensalada templada con queso Veigadarte caramelizado
- Judías blancas con orejita de cerdo
- Revuelto de setas al estilo Ferreiro
- Cazuela de arroz con botillo

Segundos Platos

- Pollo de corral con nueces de Herrerías
- Entrecot acompañado de pimientos asados del Bierzo
- Bacalao en cama de verduritas frescas
- Ternera con hilada de huevo y piñones

Postres

- Puding de reinetas*
- Tarta de castañas con chocolate*
- Requesón con miel y nueces
- Peras conferencia al vino

Bebidas

- Vino joven del Bierzo, café y orujos

Este menú es apto para celíacos excepto los postres marcados con asterisco. Además, también contamos con menú infantil para celíacos. Para menús con intolerancia a la lactosa, consultar.

Precio: 22,00 €

C.T.R. Paraíso del Bierzo

24526 Herrerías de Valcarce
Tfnos.: 987 684 137/38 - 629 928 260

Primeros Platos

- Caldo de berzas de nuestra huerta
- Revuelto de setas y jamón con huevos camperos
- Rueda de embutidos de la montaña del Bierzo
- Tabla de quesos Veigadarte con mermelada de arándanos
- Ensalada de la huerta con aguacate y frutos secos
- Empanada de bacalao
- Lacón con pimientos

Segundos Platos

- Pollo de corral al estilo de pueblo
- Chuleton de vaca
- Entrecot de novillo
- Chuleta de ternera
- Truchas de San Fiz do Seo con jamón
- Bacalao a la berciana
- Botillada con verdura y cachelos (Sábados por encargo)

Postres

- Tarta de queso
- Tarta de castañas y queso
- Arroz con leche
- Requesón con miel y nueces
- Peras al vino
- Manzana reineta del Bierzo al horno

Bebidas

Vinos: Luna Beberide Joven

Sábados, Domingos y festivos.

Precio: 24,00 €

Restaurante La Tronera

C/ El Caño, 1 • 24565 Villadepalos • Tfno.: 616 182 619 - 987 544 270
info@latronera.es • www.hotelrurallatroneradelbierzo.es

Menú Degustación

Cava Rosado

Chupa Chups de queso “Veigadarte” relleno de foie,
envuelto en cecina del Bierzo, granillo de almendra
y vinagreta de pera conferencia

Crema de cangrejo de río con mantequilla de ajo morado

Risotto de botillo del Bierzo con pasta piñón y reducción de Pedro Ximénez

Medallón de rape envuelto en polvo de cecina,
parmentier de violeta y caviar de pimientos del Bierzo

Presa cocinada a baja temperatura, tallarines de sepia
y salsa de castaña de “Parede”

Postres a Elegir

Reineta en texturas

Helado de higos “zoupeiros” de Corullón
Marquesa de chocolate “La Tronera”

Bebidas

Tinto Mencía del año D.O. Bierzo

Viernes y Sábados: comidas y cenas • Domingo: comidas.

Precio: 28,00 €

Mesón Los Ancares

C/ Yedra, 1 - Pza. Mayor • 24500 Villafranca del Bierzo
Tfnos.: 987 542 317 - 679 791 448

Aperitivo

Empanadilla de botillo y puerro

Primeros Platos

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra Veigadarte

Revuelto de chichos con setas variadas

Cazuelita de brandada de bacalao con pimientos asados del Bierzo

Paté de jabalí con higos verdes en almíbar

Segundos Platos

Codillo asado con frutas rojas y castañas

Bacalao confitado con puré de reineta

Risotto de Boletus con virutas de cecina ahumada

Carrillera de ternera estofada a la mención

Postres

Tatén de manzana reineta con helado de vainilla

Crema de limón con castañas

Peras a la mención

Membrillo de “Veirón” con queso

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, agua, café o infusión y chupito de orujo

Sólo Viernes, Sábados, Domingos y festivos.

Precio: 24,50 €

Restaurante Capricho

Urb. El Guindaledo • 24500 Villafranca del Bierzo
Tfno.: 987 542 506

Aperitivo Capricho

Primeros Platos

Ensalada de endivias, reineta, queso de Valdeón y vinagreta de membrillo

Trío de croquetas: de botillo, de bacalao y de jamón y queso de oveja

Crema de setas de otoño, con langostinos fritos en palomitas

Cecina acompañada de foie de pato con reducción de mencía y miel de los Ancares

Segundos Platos

Solomillo de cerdo albardado con salsa de champiñón y pimientos salteados

Carrillera de ternera estofada al godello con pastel de patata

Bacalao tostado con crema de patata y pimiento verde al aceite de pimentón

Merluza en salsa verde con vinagreta de almejas y polvo de cecina

Postres

Castañas del Bierzo con mousse de chocolate blanco y almíbar de limón

Tartaleta de queso de Veigadarte con compota de manzana y coulís de fresa

Pera conferencia al vino con chocolate y toffee de mencía

Virutas fritas con crema inglesa y salsa de frambuesa

Bebidas

Vino D.O. Bierzo mencía

Aguas, refrescos y cafés. Aguardientes caseros del Bierzo

Cerrado los Lunes • Realización de las jornadas todos los días.

Precio: 27,50 €

Parador de Villafranca "Antonio Pereira"

Avda. Calvo Sotelo, 28 • 24500 Villafranca del Bierzo
Tfno.: 987 540 175 • villafranca@parador.es

Aperitivo de Bienvenida del Parador

Primeros Platos

Ensalada de brotes tiernos con semifrío
de queso de Ambasmestas y frutos secos

Lascas de lacón con ali-oli de ajo tostado y pimentón
Crema de calabaza asada con tempura de cecina de León
Patatas importancia rellenas de cremoso de botillo

Segundos Platos

Trucha de San Fiz en costra de maíz sobre emulsión de pimientos del Bierzo
Lomo de bacalao al aroma de romero con fritada berciana
Botillo tradicional con su repollo y patata de Corullón
Jarrete de ternera guisado con mención sobre risotto de setas de temporada

Entretenimientos Dulces

Torrija de Castañas con helado de leche
Arroz con leche caramelizado y cítricos
Surtido de bombones "Antonio Pereira" de higos zoupeiros y pera conferencia
Tarta hojaldrada de manzana reineta

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, agua mineral, café y chupito de licor

Las Jornadas Gastronómicas 2011 en el Parador de Villafranca se celebrarán
los Viernes en cena, Sábados en almuerzo y cena y los Domingos en almuerzo.

Precio: 28,00 €

Casa de Comidas La Pedrera

C/ La Pedrera, 9 • 24500 Villafranca del Bierzo
Tfnos.: 987 119 376 - 652 865 002 • www.lapedrera.biz

Primeros Platos

- Escabeche de conejo en ensalada de vinagreta de frambuesa y frutos secos
- Milhoja de la huerta berceiana con pimiento asado y queso de cabra
- Trucha en sopa de pan y ajo
- Cecina con foie fresco y reducción de PX en rebanada de pan de hogaza
- Revuelto de morcilla con piñones

Segundos Platos

- Solomillo de cerdo con manzana reineta y reducción de mención
- Pollo de corral al ron añejo con castañas
- Congrio arriero y patata confitada
- Bacalao a la plancha con refrito de balsámico de Módena
- Conejo al orujo

Completo Berciano (Sólo por encargo)

- Sopa, garbanzos y repollo asa de cántaro, botillo, chorizo y Costilla adobada

Postres

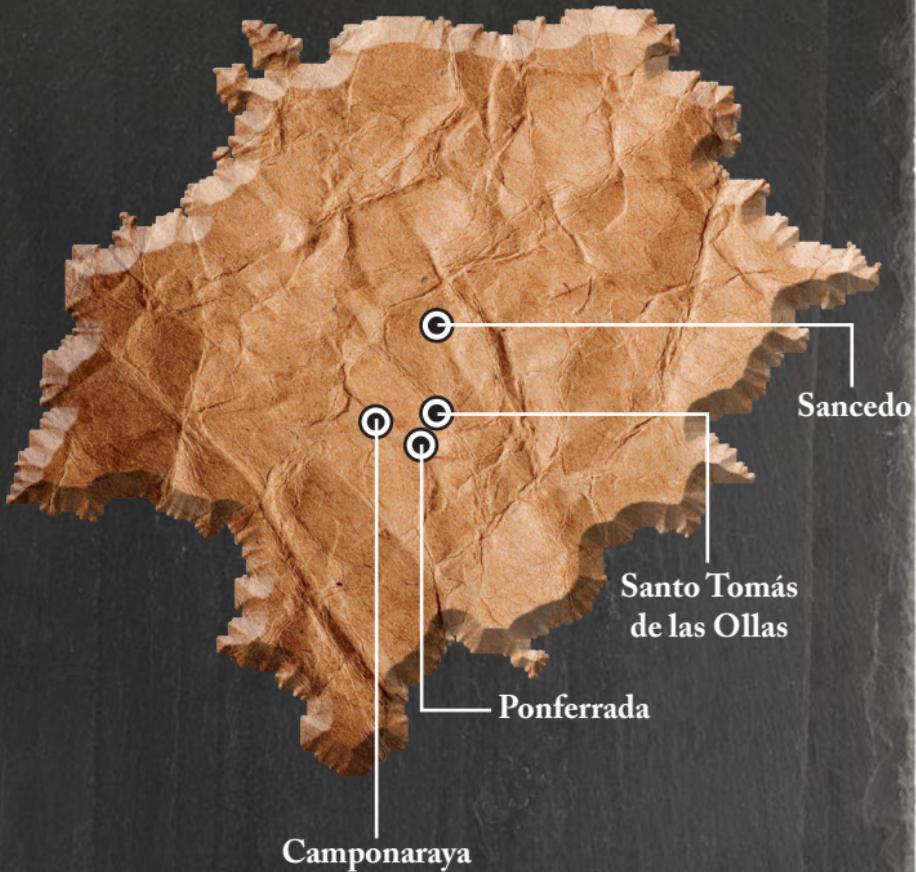
- Rulo de crema de nata sobre compota de reineta asada
- Higos en almíbar de azúcar moreno con helado de limón
- Pastel de pera conferencia
- Queso de cabra con membrillo, frutos secos y reducción de PX
- Rosquillas de manzana reineta con salsa de chocolate negro

Bebidas

- Vino D.O. Bierzo joven, agua, café de puchero y aguardientes de orujo

Cerrado Martes noche y Miércoles todo el día

Precio: 27,00 €



BIERZO CENTRAL

Camponaraya · Ponferrada · Sancedo
Santo Tomás de las Ollas

Mesón El Reloj

Avda. Camino de Santiago, 105 • 24410 Camponaraya
Tfno.: 987 463 724

Primeros Platos

Guisote de garbanzos con pulpo

Ensalada de otoño con perdiz escabechada, setas y reineta

Laminado de queso de Ambasmechas y pera conferencia con foie de pato

Arroz caldoso con botillo y trigueros

Segundos Platos

Carrillera de ibérico, hongos y reducción de mencía

Dorada emparrillada, estofado de bacalao y ajada

Gallo guisado a la antigua con castañas

Churrasco de la casa con salsa especiada y pimientos del Bierzo

Postres

Tarta de galleta (especialidad de la casa)

Cremoso de queso, frutas rojas y avellanas

Espuma de limón con castañas en almíbar

Compota de pera conferencia y sorbete de mandarina

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, tinto Cobertizo, blanco Valmagaz, café y licores caseros

Menús disponibles todos los días. Domingo cerrado por descanso.

Precio: 22,00 €

Restaurante *El Almendro*

Avda. Valdés, 9 - bajo • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 424 909

Aperitivo

Croquetas de botillo

Primeros Platos

Bouquet de lechugas con rape, pimientos confitados y huevo de codorniz

Carpaccio de cecina a la pimienta con brandada de bacalao

Lasaña de lacón y berenjena napada con bechamel de trigueros

Saquitos de espinacas y castañas sobre salsa de pera conferencia

Pochas con codorniz estofada y verduras

Revuelto de corral con morcilla y algas

Segundos Platos

Carrilleras de buey al godello con puré de reineta

Piruletas de cebón al mencía con croqueta de patata y jamón

Villaroy de pollo con ali-oli de castañas al estragón

Codillo braseado con asa de cántaro salteado con avellanas

Escalopas de lubina en salsa de cítricos y uva Doña Blanca

Bacalao confitado en aceite de oliva con tortita de castañas

Postres

Tarta de castañas con helado de limón

Crema de leche frita con coulís de frambuesa

Tatín de pera sobre crema inglesa

Tiramisú de castañas y salsa toffee

Creps con crema de reineta y avellanas

Cuajada con miel y nueces

Bebidas

Vinos D.O. Bierzo Bodega Bernardo Álvarez, agua, café y licores de orujo

Las jornadas se darán todos los días.

Precio: **24,00 €**

Restaurante Arroz con Leche

Avda. Molinaseca, 27 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 429 489

Primeros Platos

- Ensalada de quesos con canónigos y pechuga de pavo
- Alubias blancas con manitas de cordero
- Berenjena de botillo gratinada
- Hojaldre relleno de champiñones y queso de cabra
- Lasaña sorpresa de langostinos y espinacas

Segundos Platos

- Carrilleras de ibérico acompañadas de arroz salvaje
- Chuleta de ternera “Cordon Bleu” con pimientos de El Bierzo
- Cordero en salsa de almendras
- Cazuelitas de bacalao al ajoarriero
- Dorada salvaje a la espalda

Postres

- “Pannacotta” al café con melocotones caramelizados
- Mousse de pera conferencia y manzana reineta
- Tarta de queso, crema de castañas y chocolate
- Arroz con leche de la casa
- Cestita de helados

Bebidas

- Vino joven D.O. Bierzo, café y aguardiente

Viernes cena, Sábado comida y cena, Domingo comida.

Precio: 23,00 €

Restaurante Azul Montearenas

Ctra. Nacional VI, Km. 380 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 417 012

Primeros Platos

Acelga rellena de rape y gambas

Boletus edulis con foie

Chanfaina de cordero y Boletus

Ensalada de langostinos con manzana reineta y avellana

Ensalada de salmón ahumado con salsa de eneldo

Pulpo al ajillo con níscalos

Revuelto de trigueros, chipirones y patata panadera

Segundos Platos

Bacalao a la parrilla

Botillo del Bierzo con verdura y chorizo

Hamburguesa de buey con salsa de mostaza

Jarrete de ternera con Boletus edulis y puré de patata

Lomo de merluza de pincho con gambón y pimiento asado

Perdiz estofada con patatas paja

Solomillo de buey con ensalada de canónigos

Vieiras al Jerez

Postres

Flan de castaña

Helado casero de yogur

Tarta de reineta, hojaldre, natilla y avellana

Teja de almendra con helado casero de turrón y chocolate caliente

Pera conferencia con chocolate de Ocumare

Bebidas

Vino Hacienda Sael

Precio: 28,00 €

Restaurante La Casona

Calle Real, 72 • 24411 Fuentesnuevas (Ponferrada)
Tfno.: 987 455 358

Primeros Platos

- Asadillo de pimientos con cecina, lacón y aceite de orégano
- Cazuelita de pulpo, gambas y gulas
- Setas a la plancha con queso de Ambasnestas
- Revuelto de jamón, gambas y pimiento
- Crep relleno de bacon, pistachos, hongos y mozzarella
- Salmón marinado con gazpacho de cerezas
- Carpaccio de bacalao con pétalos de tomate confitado

Segundos Platos

- Rulo de repollo relleno de botillo y garbanzos
- Escalopines de ternera al queso de cabra
- Rape con langostinos en salsa verde
- Brochetas de cordero lechal y frutos exóticos al curry
- Merluza con tallarines de sepia y ali-oli ligera
- Lubina rellena de marisco con gazpachuelo al azafrán
- Lomos de bacalao con piñones y aceite de pimentón

postres

- Tarta de pera y almendra
- Bizcocho de toffee con helado de aguardiente
- Cañas rellenas de queso y membrillo
- Tatín de manzana con nuez caramelizada
- Pastel de castañas y chocolate
- Tarta de queso con coulís de arándanos
- Bonet de chocolate con sorbete de mandarina

Bebidas

- Vino mencía joven Hacienda de Sael, café y chupitos

Precio: 25,00 €

Restaurante Castillo de Almi. Hotel "El Castillo"

Avda del Castillo nº 115 • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 402 963 - 677 421 415

Entrantes

Crema de verduras de la huerta berciana con lascas de jamón confitado

Pulpo en tempura con salsa de pimientos del Bierzo

Alubias con almejas y langostinos

Pimientos rellenos de bacalao

Croquetas de cecina de la abuela

Segundos Platos

Solomillo de buey con compota de manzana reineta

Entrecot de ternera con pimientos del Bierzo y patatas estilo Castillo

Bacalao con pisto al estilo templario

Botillo del Bierzo con verdura, chorizo y cachelos

Merluza al estilo berciano

Postres

Pudding de castañas de la tierra

Tarta de queso salteada con pera conferencia confitada

Biscuit con crema de toffee

Copa de mousse de limón con castañas

Bebidas

Vino D.O. Bierzo Hacienda Sael joven, café y orujos

Todos los días de la semana.

Precio: 25,00 €

Celuisma Ponferrada

Avda. Ronda Norte, 5 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 407 102 • celuismaponferrada@celuisma.com

Aperitivo

Vichyssoise de puerros con crujiente de jamón

Primeros Platos

Templada de queso de cabra con vinagreta de mar y
crujiente de puerro

en salsa de pimientos del Bierzo

Salteado de alcachofas, Boletus y trigueros

Timbal de pulpo con trigueros y crema de castañas

Risotto de botillo con ravioli de cecina

Segundos Platos

Carrillera ibérica con manzana reineta y verduritas de la huerta

Lomo de bacalao en salsa de vieiras con puré de castañas con velo de panceta

Entrecot a la pimienta con pure de patatas en nuez moscada

Codillo a la miel y romero con patatas alegres al horno

Postres

Hojaldre de pera y castaña

Manzana reineta al horno

Arroz con leche al estilo Clod

Salteado de frutas al mencía

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, agua, café, infusiones y aguardiente

Precio: 28,00 €

Restaurante Las Cuadras

Tras la Cava, 2 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 419 373

Primeros Platos

- Puerros de la huerta del Bierzo regados con crema de Veigadarte
Morcilla con puré de manzana reineta
Tortilla guisada de chichos con crema de pimientos del Bierzo
Caldo berciano

Segundos Platos

- Bacalao con cachelos compostos con refrito de tocino y pimientos del Bierzo
Botillo con su guarnición entre crema de garbanzos
Huevos a la berciana
Carne o caldeiro

Postres

- Peras al vino
Macedonia de frutas bajo lluvia de godello
Flan de castañas del Bierzo
Filhoas rellenas de nata y castañas rociadas con crema de caramelo

Bebidas

- Vino D.O. Bierzo, agua, cafés y licores

Todos los días de la semana.

Precio: 24,00 €

Bodega Denoval

C/ Aceiterías, 9 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 406 000 • casanoval@ya.com

Primeros Platos

Tostas de crema de chorizo con queso Veigadarte y láminas de miel

Berenjenas rellenas de botillo y berza caramelizada

Carpaccio de pulpo y gambas con vinagreta de aceitunas negras y polvo de cecina

Terrina de trucha y anguila con pimientos verdes y crema de calabaza

Ensalada de puerros y huevo relleno de botillo con vinagreta de manzana reineta

Crema de setas bercianas con hojaldre

Segundos Platos

Pularda rellena con setas y una pincelada de castañas

Falda de ternera rellena de pimientos y lacón con fondo de vino mencía

Mini Burger de rabo de buey con aros de cebolla

Turnedó de solomillo de cebón y androlla con fondo de pera conferencia

Tartar de nuestros ríos con ajoblanco de almendra

Merluza rellena de una "farsa berciana"

Postres

Tarta de manzana

Tarta de castañas

Dos biscuit de higos y vainilla

Torrija caramelizada con helado de lima

Sorbete de espumoso Doña Blanca

Bebidas

Vinos: Gancedo 2009 y Baloiro 2010. Café y orujos

Todos los días menos Lunes por descanso.

Precio: 27,00 €

Restaurante-Tapería Docetorres

Avda. Castillo, 145 • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 404 925 - 657 993 203 • www.docetorres.com

Primeros Platos

Entremeses típicos (cecina, lacón, pimientos y queso azul)

Chipirones con patatas panadera

Mollejas con setas, trigueros y huevo roto

Pastel de verduras, foie y hojaldre

Ensalada de queso de cabra y frutos secos

Segundos Platos

Lomo de merluza con gambas

Bacalao con verduras del Bierzo

Carrillera de ternera con guarnición

Hamburguesa de buey con queso de cabra

Botillo al estilo típico del Bierzo

Postres

Flan de castañas con helado mantecado

Teja de almendra con helado y chocolate caliente

Copa cremosa con frutas variadas

Reineta salteada con helado de yogur

Pera conferencia con chocolate amargo con helado de mandarina

Bebidas

Vino D.O. Bierzo: Hacienda Sael mencía y godello,
café y chupitos caseros

Precio: **24,00 €**

Restaurante Embajadores

Puente Boeza, Ctra. Puebla de Sanabria s/n • Ponferrada
Tfno.: 987 410 074 • www.restauranteembajadores.com

Primeros Platos

- Cecina macerada en aceite de oliva virgen con almendras
- Revuelto de morcilla y gulas
- Ensalada de codorniz con pimientos del Bierzo
- Croquetas caseras de cecina y carne
- Lacón con pimientos del Bierzo
- Ancas de rana en salsa picante
- Pimientos del Bierzo con ventresca y anchoas

Segundos Platos

- Botillo del Bierzo acompañado de verdura, chorizo y cachelos
- Bacalao a la brasa
- Carrillada de cerdo ibérico con castañas
- Huevos de corral a lo berciano
- Medallones de ternera mechada en su jugo con setas

Postres

- Flan de huevo casero
- Leche frita
- Tarta embajadores
- Manzana reineta asada al horno con cava
- Cañas rellenas de crema pastelera
- Crema catalana
- Peras conferencia al vino

Bebidas

Vino joven D.O. Bierzo, café y chupito de orujo

Cerramos los Martes.

Precio: ~~22,00~~ €

Restaurante *El Leñador*

Camino El Gato s/n · Puente Boeza • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 426 924 - 987 429 083

Primeros Platos

Sopa de cebolla confitada, huevo escalfado y gratén de queso de cabra

Manitas de cerdo guisadas con alubias y salteado de setas variadas

Tosta rústica de morcilla y manzana reineta

Creps rellenos de verduras de la huerta del pedrascal con salsa de champiñones al vino mención

Milhojas de berenjena con Boletus, ternera y bechamel de Veigadarte

Ensalada de pechuga de pollo de corral rebozada en craker y verduritas en escabeche

Pimientos asados del Bierzo

Segundos Platos

Lomo de venado con frutas del bosque y bouquet de setas

Brocheta de secreto ibérico con salsa de vino dulce

Arroz meloso de chichos, costilla y rabitos de cerdo adobados

Botillo de Casa Angelita y sus acompañantes, la verdura y patata cocida en su jugo

Picantones rellenos braseados al horno con su salsa, manzana y patatinas

Bacalao guisado en lecho de patatas a lo pobre y pisto de tomate

Postres

Quesadilla con coulís de arándanos

Filloa con cremoso de arroz y dulce de leche

Castañas en almíbar sobre crema de cítrico de limón caramelizado

Peras bañadas en chocolate sobre almíbar de vino tinto y canela

Manzanas reinetas asadas en su jugo y llenas de nuestra tarta de la casa

Pudín de huevo, pan de leche y virutas de coco

Bebidas

Vino tinto Viña de Moya (Bodegas Luzdivina Amigo),

café de puchero y licor de hierbas

Jueves, Viernes y Sábado: comida y cena. Domingo: comida.

Precio: 27,50 €

Hotel Madrid Bierzo

Avda. de la Puebla, 44 • 24400 Ponferrada

Tfno.: 987 411 550 • www.hotelmadridbierzo.com - info@hotelmadridbierzo.com

Aperitivo

Pastel de pimientos del Bierzo con salsa de arándanos y croquetas de botillo al nido

Primeros Platos

Ensalada templada de vieiras, manzana reineta con salsa vinagreta y piñones

Tabla de quesos Veigadarte sobre crema de castañas del Bierzo

Tostón mixto de embutidos bercianos al estilo Hotel Madrid

Revuelto de morcilla del Bierzo con nueces y patatas panadera

Combinado del pastor: "huevos fritos, torreznos y chichos bercianos"

Setas a la plancha sobre lecho de gulas al ajillo con aroma de cabrales

Segundos Platos

Solomillo de cerdo al mencía con milhojas de calabacín y pimiento del Bierzo

Brocheta de gambón y pera conferencia sobre salsa de frambuesa

Bacalao al estilo Hotel Madrid

Chuleton de ternera a la parrilla, con higos agridulces y patatas panadera (salsa a elegir)

Merluza a la cazuella con langostinos en salsa godello

Lacón cocido sobre verduritas de la zona y pimientos del Bierzo

Postres

Manzana reineta al horno

Pera conferencia al mencía con virutas de chocolate

Tarta de castañas al estilo Hotel Madrid

Arroz con leche

Leche frita

Helado de castañas con sirope de caramelo

Mini-tarta de queso y arándanos

Bebidas

Vinos: D.O. Bierzo "Abad Dom Bueno", tinto joven, blanco godello,

agua mineral, café y licores variados

De Lunes a Sábado almuerzo y cena. Domingos Almuerzo.

Precio: 26,00 €

Restaurante Menta y Canela

C/ Alonso Cano, 10 • 24400 Ponferrada

Tfno.: 987 403 289 • www.mentaycanela.com • clientes@mentaycanela.com

Aperitivo

Paté de bonito de Burela y una mermelada de pimientos del Bierzo

Entrantes

Garbanzos pedrosillanos salteados con gambas y setas de Sancedo al ajillo
Queso de cabra a la parrilla con mermelada de cebolla y caramelo de Módena

Lasaña de pimientos asados del Bierzo, jamón de Molinaseca,
champiñones y salsa de queso de cabra

Risotto negro, manzana reineta y parmesano

Ensalada de pollo escabechado con vinagre de vino mención, manzana reineta y verduritas al dente
Milhojas de cecina y foie, compota de pera conferencia y helado de aceite de oliva

Segundos Platos

Lomo de bacalao asado y gratinado con ali-oli de pimientos asados, guiso de alubias y sus callos
Pastel horneado de anguilas y hortalizas...

Rabo de novillo estofado al vino mención y arroz cuatro delicias

Saquito de repollo al horno con mollejas de lechazo del Bierzo al Jerez y patatas paja
Jarretes de cordero lechal asados sobre una cama de patatas y pimientos del Bierzo

Huevo-botillo, crema de patatas y crujiente de repollo

Medallones de solomillo de cerdo crujiente con salsa de vino mención

Botillo tradicional (por encargo)

Postres

Flan-pudín de pera conferencia sobre arroz cremoso de vainilla de Madagascar
Copa de queso fresco y cerezas marinadas al Oporto

Bizcocho borracho de castañas de Balboa (Ribada) y una ligera sopa de chocolate
Hojaldre tibio, relleno de frutos de nuestros árboles y salsa de caramelo

Rollo de bizcocho con mousse de zarzamoras de nuestros caminos y sorbete de limón
Sopa fría de manzana reineta y una mousse de queso fresco

Bebidas

Vino joven D.O. Bierzo, agua, café de puchero y chupito de orujos

Precio: 24,69 €

Café Museo

Avda. de la Minería, 3 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 654 335 798

Aperitivo

Limonada de godello con bocaditos de cecina y membrillo bañados en frutos secos

Primeros Platos

Croquetas / Empanadillas de Botillo

Tosta de brandada de bacalao, ajopuerto y ali-oli con pimientos

Chorizos frescos del Bierzo cocidos al mencía con cremoso de castañas

Escalopines de manos de ministro, jamón y pimientos con salsas ali-oli
de dulce de membrillo y tomate picantona

Caldo de alubias y castañas con churros de berzas

Segundos Platos

Codillo al horno con pera conferencia caramelizada

Solomillo ibérico sobre cama de manzana reineta con queso de cabra y castañas

Pollos picantones rellenos de reineta con salsa de pimientos

Rollitos de lenguado rellenos de jamón y níscalo salteados al godello con uvas blancas

Carrilleras al mencía rellenas de manzana con bacon ahumado

Postres

Peras al vino mencía

Arroz con leche

Filloas con chocolate

Tarta de migas de pan tostado

Bebidas

Vino godello mencía Hacienda de Sael, café

Precio: 24,50 €

Hotel-Restaurante Novo

Ctra. Nacional VI, Km 386 • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 424 441 • 987 424 494 • 987 427 315 (Cabinas)
www.hotelnovo.com • info@hotelnovo.com

Primeros Platos

Lasaña con chichos y repollo

Lacón artesano con pimientos del Bierzo

Ensalada templada de pulpo

Carpaccio de cecina con aceite de oliva vírgen y virutitas de queso curado

Ensalada de pimientos del Bierzo, corazones de cogollos de Tudela,
ventresca y anchoas del Cantábrico

Segundos Platos

Carrillera de ternera al menciá con pure de manzana reineta y lombarda

Entrecot de buey con salteado de verduritas y tartaleta de castañas

Bacalao al estilo Bierzo

Delicias de lenguado relleno de marisco

Merluza de la casa con gambas y almejas

Plato Único: Completo Berciano (por encargo)

Sopa de cocido, botillo, garbanzos, repollo, patata, chorizo, costilla...

Postres

Peras conferencia al vino

Leche frita

Crepes de mermelada de manzana reineta

Pudin de castañas

Pastelitos de crema con chocolate caliente

Bebidas

Vino D.O. Bierzo Godelia, agua mineral, café y chupitos

Viernes y Sábados en horario de comidas y cenas.

Precio: 22,00 €

Cervecería-Restaurante La Panchita

Avda. La Lealtad, 1- bajo • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 408 865

Primeros Platos

Ensalada templada

Pimientos rellenos de carne con crema de queso Veigadarte

Lacón con pimientos del Bierzo y queso de Valdeón

Revuelto de cecina de León y pimientos del Bierzo

Parrillada de verduras del Bierzo

Segundos Platos

Codillo asado en su jugo con guarnición

Carrilleras al menciá con guarnición de castañas

Bacalao a la plancha con verduras del Bierzo

Lubina a la espalda con patatas

Botillo berciano con patatas y verdura

Postres

Tarta de queso

Tarta de la casa

Flan con manzana reineta

Arroz con leche

Peras al vino

Bebidas

Vinos: Vino joven D.O. Bierzo y godello D.O. Bierzo

Todos los días de la semana.

Precio: 20,00 €

Restaurante La Perla

C/ Ave María, 25 • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 425 814 - 987 427 755

Primeros Platos

- Ensalada de pimientos del Bierzo con bacalao y crujientes de jamón
Pastel de verduras y manzana reineta con puré de pera conferencia
Tartar de cecina acompañado de tostas de pan caliente con aceite de oliva
Pimientos rellenos de lacón y verdura
Surtido de croquetas de queso y chichos con canónigos

Segundos Platos

- Carrillera de ternera al vino mencía
Botillo del Bierzo con cachelos y verduras
Bacalao desalado al ajo arriero
Codillo de cerdo con guarnición

Postres

- Cuajada casera con miel berciana
Flan casero de café
Arroz de leche casera
Pudín de castañas casero

Bebidas

- Vinos mencía jóvenes, café, orujos

Días jornadas: Jueves, Viernes y Sábados comidas y cenas. Cerramos los Domingos.

Precio: 25,00 €

Taberna El Picoteo

C/ El Reloj, 10 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 402 305

Entrante

Carpaccio de cecina

Primeros Platos

Ensalada de brotes tiernos con queso Veigadarte y cecina
Ancas de rana a la berciana
Manitas de cerdo deshuesadas con Boletus
Pimientos del Bierzo rellenos de setas y gambas
Saquito de revuelto de botillo y pimientos del Bierzo

Segundos Platos

Entrecot de vaca sobre lecho de reducción de queso de cabra
Carrillera al mencía con reineta
Bacalao al picoteo
Rabo de buey estofado con setas de temporada
Canutillo de lenguado al horno relleno de jamón con trigueros
Huevos rotos con chichos

Postres

Tarta de la abuela
Flan de castañas
Leche frita con virutas de caramelo
Crep bañado con chocolate
Pera conferencia al mencía

Bebidas

Vinos Bodegas Luzdivina, agua, café y orujos

Precio: 23,50 €

Cafetería-Resturante *El Plantío*

Parque del Plantío, s/n • 24400 Ponferrada

Tfnos.: 987 078 313 - 609 121 385 • plantioenri1@hotmail.com

Primeros Platos

Ensalada templada de frutos del bosque

Guiso de jabalí

Caldo berciano

Croquetas de botillo

Tostas de cecina con queso Veigadarte y pimientos del Bierzo

Foie con reducción de vino y uvas pasas

Segundos Platos

Carrilleras de ternera al vino tinto

Rabo de añojo guisado y pimientos del Bierzo

Lomos de bacalao con pisto berciano

Entrecot de añojo con salsa de manzana reineta

Mollejas de ternera guisadas

Codillo de jamón con pimientos del Bierzo

Completo Berciano (Sabados y Domingos)

Postres

Pera conferencia al vino tinto

Castañas con sorbete de limón o nata

Tarta de manzana reineta

Tarta de queso con frambuesa

Helado de turrón con chocolate

Creps rellenos de nata y chocolate

Bebidas

Vinos: D.O Bierzo (blanco y tinto), café y chupito

Todos los días.

Precio: 20,00 €

Restaurante Del Plaza

Avda. de los Escritores, 6 (Hotel Ponferrada Plaza) • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 406 171

Aperitivo de Bienvenida

Primeros Platos

Milhoja de berenjena y calabacín a la marinera y gratinada al Emmental

Croquetones de botillo del Bierzo con escarola y vinagreta de reineta

Quiche berciana de puerros, bacon y gambas

Tosta templada con crema de manzana reineta, jamón de bodega y mousse de foie

Carpaccio de lacón casero con pimientos asados del Bierzo y queso

Creps rellenos de setas a la crema

Segundos Platos

Entrecot de Ternabi con reducción de mencía

Codillo de lacón asado con verduritas y pera conferencia

Magret de pato a la pimienta verde con puré de manzana reineta y castañas

Suprema de bacalao confitado en crema de pimientos del Bierzo y Boletus

Lomo de merluza a la sidra con manzana reineta

Postres

Crema de manzana reineta y natillas con confitura de ciruela

Tarta de castañas de Médulas con helado

Pera conferencia confitada al godello con chocolate y almendra tostada

Flan de castañas al caramelo con nata

Crujiente de almendra con arroz con leche

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, agua, café y orujos

Este menú se ofrecerá todos los días para comida y cena excepto Domingo noche por cierre.

Precio: 25,00 €

Restaurante La Rosaleda

C/ Camino de Santiago, 38 • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 429 465

Primeros Platos

- Pimientos del Bierzo rellenos de bacalao
- Manitas de cerdo con alubias
- Empanada de botillo
- Puerros gratinados con crujiente de cecina
- Pulpo con cachelos

Segundos Platos

- Bacalao con fritada del Bierzo
- Brocheta de cordero sobre parrillada de verduras
- Codillo de cerdo al horno
- Entrecot con pimientos del Bierzo
- Carrilleras de ternera al mencía

Postres

- Reineta al perfume de queimada
- Crema de limón con castañas
- Filloas al chocolate
- Tarta de queso casera
- Tarta de pera conferencia

Bebidas

- Vino D.O. Bierzo

Todos los días de la semana.

Precio: 23,00 €

Restaurante *El Rincón de Pepín*

Ctra. de Sanabria, 106 • 24400 Puente Boeza (Ponferrada)
Tfnos.: 987 423 366 - 987 405 195 - 679 384 133 • www.rincondepepin.com

Primeros Platos

Revuelto tradicional de setas con langostinos y virutas de jamón

Pimientos del Bierzo rellenos de setas campestres y bacalao

Vieiras gratinadas con cebolla de Villaverde de los Cestos

Lacón artesano con pimientos del Bierzo

Alubias con almejas al estilo de Mariano

Ensalada templada con vinagreta de frutos secos y reducción de PX

Gambón a la plancha perfumado con vino blanco

Ventresca de bonito con pimientos del Bierzo y anchoas

Segundos Platos

Lomos de bacalao con fritada berciana de Valtuille

Lechazo asado a las finas hierbas con ensalada

Entrecot de ternera con patatas y pimientos

Botillo con verdura, chorizo y cachelos

Delicias de lenguado relleno de frutos de mar y del bosque

Carrillera de ternera estofada con patatas artesanas

Merluza de pincho a la sidra con esparragos trigueros

Postres

Pera conferencia al vino de mención

Flan de castañas con miel

Arroz con leche

Tarta de queso con mermelada de frutos del bosque

Nueces con nata y sirope de fresa

Tarta de manzana reineta

Crema de miel con nueces

Bebidas

Vino D.O. Bierzo joven, café y licor

Cerramos los Lunes por descanso.

Precio: 25,00 €

La Taberna Del Sil. Parrilla & Tapeo

C/ Joaquín Blume, 2 (Frente al Pabellón de Flores del Sil) • 24400 Ponferrada
Tfnos.: 987 097 296 - 629 866 732 - www.latabernadelsil.com

Aperitivo de Bienvenida

Primeros Platos

Chanfaina de manitas de cordero

Ensalada de brotes verdes y trucha en escabeche

Pimientos del Bierzo rellenos de carne y risotto de setas

Tosta de solomillo de cerdo sobre cama de cebolla caramelizada

Ventresca de atún con pimientos asados del Bierzo y anchoas de Santoña

Segundos Platos

Bacalao con fritada de tomate y pimiento del Bierzo

Botillo del Bierzo con sus acompañantes tradicionales

Carrilleras de ibérico al mencía D.O. del Bierzo

Churrasco de ternera y cerdo acompañado de chorizo del Bierzo

Codillo de cerdo asado sobre cama de patata y crema de castañas

Huevos rotos de corral con crujiente de jamón

Postres

Mousse de limón con castañas en almíbar

Pera conferencia caramelizada al mencía

Sacos rellenos de compota de manzana reineta

Tarta bizcocho de castañas

Tarta de la abuela con cobertura de chocolate

Bebidas

Tinto mencía D.O. Bierzo Bodegas Almaz, café y chupitos de licores artesanos

Cerrado los Martes por descanso.

Precio: ~~22,00~~ €

Restaurante La Verdecilla

C/ Cuenca, 45 (Flores del Sil) • 24400 Ponferrada.

Tfno.: 987 405 916 - 987 175 284 - 679 971 954 • Facebook: Restaurante La Verdecilla

Primeros Platos

- Ensalada templada de cecina con setas
- Pimientos rellenos de botillo
- Lasaña de berenjena con chichos
- Alubias de riñón con su perdiz

Segundos Platos

- Solomillo de cerdo con reducción de vino de Los Paules
- Nido de anguilas (con huevo y patatas)
- Carne de novillo estofada, con pimientos de El Bierzo
- Perdiz a la brasa, con arroz y salsa de Godello

Postres

- Sorbete de limón con pasas y reducción de vino de Los Paules
- Empanadillas de membrillo y crema ácida
- Tarta de manzana reineta
- Peras de invierno al vino
- Pastel de castañas

Bebidas

- Vino Tilenus, agua, café e infusiones

Precio: 23,80 €

Restaurante La Violeta

Plaza del Ayuntamiento, 4 • 24400 Ponferrada
Tfno.: 987 409 001

Aperitivo

Crema de ajo-puerro con crujiente de cecina

Primeros Platos

Ensalada con pimientos, castañas y vinagreta de manzana reineta

Garbanzos con botillo y setas de nuestra tierra

Bricks de la huerta berciana con romesco

Quiche berciana con crema de piquillo

Segundos Platos

Bacalao ajo pimentón con crema de patatas y migas

Rape con crema suave de ajo salteado de verduras y reducción de frambuesa

Carrillera ibérica al mencía y patata panadera

Solomillo ibérico con reducción de Módena y patata machacona

Postres

Brownie con helado de vainilla

Tarta de queso y castañas con helado de pera conferencia

Filloas con crema de almendras y chocolate caliente

Sorbete de limón “coronel”

Bebidas

Vino D.O. Bierzo

Lunes-Domingo (Comida-Cena). Reserva Previa.

Precio: 28,00 €

Restaurante Whilly's

Ctra. de Ancares Km. 12 • 24439 Sancedo
Tfno.: 987 565 356

Primeros Platos

Degustación de setas de temporada
Croquetas de Boletus pinicola y edulis
Níscalos guisados y a la plancha
Tricholoma portentosum en su jugo
Boletus en revuelto
Caldereta de jabalí con patatas

Segundos Platos

Cebollas de Villafranca rellenas de ternera, cerdo y corzo con salsa de Boletus
y reducción de vino godello
Codornices rellenas de foie, Boletus y manzana reineta y pera conferencia
Carnes rojas a la plancha con pimientos del Bierzo
Botillo, chorizo, cachelos y repollo (por encargo)

Postres

Tartaleta de crema y manzana reineta del Bierzo
Tarta de la casa
Tarta de chocolate
Soufflé de queso
Erizos de castañas

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, café y chupitos

Todos los días de la semana.

Precio: 23,00 €

Restaurante Alhaja

C/ Del Medio, 85 • 24400 Santo Tomás de las Ollas
Tfnos.: 987 427 149 • 627 828 816

Primeros Platos

Pimientos de piquillo rellenos de gulas con salsa de sepia

Espaguetti negro con setas, langostinos y pulpo

Setas en salsa de botillo con jamón ibérico

Cecina rellena de foie con virutas de queso curado y pimientos del Bierzo

Ensalada templada de setas y langostinos

Segundos Platos

Codillo al horno con verduritas y patata asada

Manitas de cerdo en salsa con langostinos

Entrecot relleno de setas y langostinos con salsa de foie y pajaritos

Bacalao Alhaja con verduritas y patatas

Lubina rellena de gulas y salsa de setas

Plato Único: Cocido Berciano

Garbanzos, patatas, grelos, botillo, lacón, chorizo, oreja, pata de cerdo y costilla adobada

Postres

Manzana reineta frita

Pera conferencia al vino

Leche frita con miel o azúcar

Flores rellenas de nata y sirope de café

Creps rellenos de crema con castañas

Bebidas

Vino Brezo, tinto mencía o blanco godello, café y chupito de la casa

* Pan de hogaza berciano

Viernes, Sábado y Domingo comida y cena. De Lunes a Jueves por encargo.

Precio: 20,00 €



BIERZO ESTE

Igüeña · Molinaseca · Noceda del Bierzo
San Facundo · San Román de Bembibre

Bar Restaurante La Playa

C/ Fontanón, s/n (Frente Ayuntamiento) • 24312 Igüeña
Tfno.: 689 894 997

Primeros Platos

Arroz con botillo y setas

Crépes de morcilla de León y manzana reineta confitada

Pimientos del Bierzo rellenos de puré de castañas con crema de setas

Caldo de berzas del Bierzo

Segundos Platos

Carrilleras estofadas al mencía

Truchas escabechadas con pimientos asados del Bierzo

Rollitos de cecina rellenos de queso de cabra de Ambasmetas y crema de cabrales

Bacalao con pisto de hortalizas y pimientos del Bierzo

Postres

Tarta de queso de cabra de Ambasmetas

Pera conferencia cocida al mencía

Tarta de manzana reineta

Tarta de castañas regada con crema de orujo

Bebidas

Vinos: Campo Redondo (godello) Villadecanes, Lagar de Caxán (mencía) Villadecanes,
Luna Beberide (mencía) Cacabelos

Viernes cena, Sábado comida y cena, Domingo comida.

Precio: 24,00 €

Restaurante Parrillada "Cañas"

Plaza García Rey, 3 (Plaza Ayuntamiento) • 24413 Molinaseca
Tfnos.: 987 453 016 - 680 412 253 • www.restaurantecanas.com - info@restaurantecanas.com

Aperitivo

Aperitivo individual de bienvenida Cañas

Primeros Platos

Pimiento del Bierzo relleno de carne al aroma de coñac

Judiones estofados con carne de caza

Chanfaina de cordero estilo Cañas

Ensalada templada de reineta, acompañada de mar y tierra

Ensalada de escabeche casero con vinagreta de manzana y frutos secos

Crepes rellenos de Boletus y gambas

Segundos Platos

Botillo tradicional con repollo asa cántaro y garbanzos

Lomo de cerdo ibérico a la sal acompañado con patatas a lo pobre y puré de reineta

Chuleta de ternera del Bierzo a la parrilla con guarnición

Degustación de carnes bercianas (cordero, cerdo y ternera) a la parrilla, con guarnición de setas de temporada

Lomo de bacalao acompañado de patata de la huerta y lágrimas de la Vera

Lubina a la parrilla con verdura de la huerta berciana

Cazuela berciana con huevo roto y patatas fritas

Crepes rellenos de rabo de toro estofado al mencía.

Especiales

Cocido "Cañas" con botillo, lacón, chorizo, oreja, androlla y carne, acompañado de repollo asa cántaro, garbanzos y cachelos y su sopita. (Plato único y por encargo, mínimo 2 personas)

Postres

Pera rellena de crema a los dos vinos godello y mencía

Tarta de queso Cañas

Tiramisú de la casa

Leche frita de la abuela

Tarta de manzana reineta al horno con aroma de menta

Tarta de castañas

Mousse de chocolate negro con virutas de chocolate blanco

Bebidas

Vinos D.O. Bierzo, agua, infusiones, café, aguardientes y chupitos de licores

Todos los días de la semana. Cerramos Martes por descanso.

Precio: 21,00 €

Restaurante De Floriana

Avda. Fraga Iribarne, s/n • 24413 Molinaseca
Tfno.: 987 453 146 • www.defloriana.com • info@defloriana.com

Aperitivo Individual Bienvenida

Entrantes

Sopa de cocido

Salteado de garbanzos pico pardal con pulpo, gambas, foie y huevo poché

Filloa rellena de asa de cántaro con langostinos y crema de andaricas

Arroz meloso de cecina y hongos con pimientos IGP Bierzo

Ensalada de brotes con pulpo y trigueros con vinagreta de aceituna negra

Cecina de Frimols con aceite de oliva virgen y Mi-cuit rallado

Plato Principal

Bacalao en tempura con sésamo, sopita de hongos y puerro confitado

Merluza a la plancha sobre pisto berciano y cristal de pimiento

Milhoja de secreto ibérico y panceta con salsa de mostaza y patata al horno

Carrillera sobre crema de castañas al brandy, pastel de patata, mermelada de pimientos e higos picoles

Plato Único

Cocido completo berciano: botillo, androlla, manitas, oreja, morro, chorizo, morcillo, lacón, gallina, espinazo, panceta, repollo asa de cántaro, garbanzo pico pardal

Postres

Pera conferencia caramelizada con chocolate caliente y helado de crema de orujo

Mousse de cuajada con torrija y helado de reineta

Natillas caseras con galleta de hojaldre caramelizado

Semifrío de queso con salsa de toffee y croqueta de frutos rojos

Bebidas

Tinto mencía, blanco godello, aguas minerales, cafés, infusiones y licores artesanos

Viernes cena, Sábado comida y cena, Domingo comida.

Precio: 28,00 €

Hotel-Restaurante La Posada de Muriel

Pza. Del Cristo, s/n • 24413 Molinaseca
Tfnos.: 987 453 201 - 987 453 038

Primeros Platos

Crujiente de castañas e higos en almíbar

Sopa de calabaza al aroma de manzana reineta

Queso de cabra con confitura de pimientos del Bierzo y frutos secos de la comarca

Cazuelita de garbanzos con botillo del Bierzo

Segundos Platos

Lomos de merluza con pera conferencia al vino mencia

Brandada de bacalao templado al pilpil de pimientos del Bierzo

Carrilleras de ternera con crema de manzana reineta y cebolla

Flamenquitos con puré de castañas y setas

Postres

Flan de castañas al estilo "Muriel"

Surtid de buñuelos de frutas de nuestro vergel berciano
con chocolate caliente (pera conferencia y manzana reineta)

Compota de frutas del Bierzo templada con frutos secos y nata (pera conferencia y
manzana reineta)

Bebidas

Vino Xestal (Bodegas Gancedo)

Precio: 25,00 €

Mesón El Palacio

C/ Palacio s/n • 24413 Molinaseca
Tfnos.: 987 453 140 - 667 565 289

Primeros Platos

Torre de foie Mi-cuit con frutos rojos, queso de nueces y reducción PX

Ensalada de pera conferencia uvas y queso azul

Rollos de hojaldre rellenos de espárragos y langostinos

Anchoas con queso de cabra Veigadarte, pimientos del Bierzo y cebolla caramelizada

Carpaccio de trucha salmonada con virutas de parmesano

Pulpo con cachelos

Pastel de cabracho con crujiente de cecina

Segundos Platos

Botillo con patatas y verdura

Medallones de solomillo de cerdo con foie en salsa de piñones y pasas

Rabo de buey estofado

Entrecot de carne roja a la plancha o salsa roquefort

Churrasco de ternera con chorizo criollo

Presa ibérica con reducción de vino tinto mencía y frutos rojos

Bacalao con ajos confitados

Delicias de lenguado relleno de marisco

Postres

Tarta de castañas

Manzanas reinetas con corbata

Flan de peras conferencia y salsa de vino mencía

Bebidas

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

Todos los días. Descanso Miércoles no festivos.

Precio: 22,00 €

Complejo Hostelero El Verdenal

C/ Isidro Arias, 51 • 24319 Noceda del Bierzo
Tfno.: 987 517 320

Aperitivo

Tostada de pan con tomate y cecina

Primeros Platos

Crepes de botillo con ajada

Pastel de setas y chichos con salsa de manzana reineta

Sopa al estilo El Verdenal

Garbanzos con pulpo

Croquetas caseras de botillo con espárrago triguero

Segundos Platos

Medallones de solomillo de cerdo con puré de castañas y patata duquesa

Codillo al horno con verduras y patatas

Bacalao con fritada El Verdenal

Merluza rellena con salsa de pimientos

Postres

Tarta de nueces con compota de pera

Tarta de manzana

Tarta de castañas con miel de Noceda

Tarta el Verdenal

Bebidas

Vino D.O. Bierzo, agua, café y chupito de hierbas

Viernes: cenas, Sábados: comidas y cenas y Domingos: comidas.

Precio: 22,00 €

Restaurante *El Rincón del Valle*

C/ La Iglesia, s/n. • 24317 San Facundo
Tfnos.: 987 516 050 / 651 447 439 • www.elrincondelvalle.com

Entrante

Paté al romero

Primeros Platos

Sopa de trucha al estilo tradicional con su crujiente

Manitas de ministro con setas en salsa

Empanadillas de Boletus, gulas y gambas

Carpaccio de cecina con queso de Valdeón y aceite trufado

Segundos Platos

Botillo al estilo tradicional con su guarnición

Tomate de la huerta berciana relleno de bacalao al ajo arriero

Codillo al horno con patatas asadas y pimientos del Bierzo

Solomillo de ternera a la plancha con compota de manzana y reducción de PX

Postres

Tarta de castañas con chocolate

Pera a la menta con chocolate

Crepes rellenos con crema de castañas

Reineta asada con nueces

Bebidas

Tinto Viña Albares, Abad Dom Bueno y orujos del Bierzo

Precio: **24,00 €**

Restaurante Molino del Real

C/ El Molino, s/n • 24138 San Román de Bembibre
Tfno.: 625 189 107 • www.casatecomodiosmanda.es - info@elmolinodelreal.com

Primeros Platos

- Lasaña de botillo
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y pipas garrapiñadas
- Garbanzos con pulpo al ajillo
- Escalibada de pimientos con trucha escabechada
- Canelones de setas y queso curado
- Caldo de botillo
- Cecina con virutas de queso curado

Segundos Platos

- Corzo estofado con setas
- Entrecot con pimientos asados del Bierzo
- Magret de pato al mencía
- Escalopines al queso de Valdeón
- Bacalao con fritada de pimientos
- Solomillo en hojaldre con cecina y salsa de pimientos

Postres

- Tarta de cuajada con miel de brezo
- Crujiente de almendra con helado de brownie
- Delicia de limón con castañas
- Tarta de queso con frambuesa
- Caramelizado de arroz con leche y pera conferencia
- Reineta asada con caramelo de frutos secos
- Espuma de queimada

Bebidas

- Vino D.O. Bierzo, agua, café y chupito de orujos variados

Días jornadas: Viernes y Sábados comidas y cenas, de Domingo a Jueves comidas.

Precio: 22,00 €

Mesón La Piedra

C/ La Iglesia, 23 • 24318 San Román de Bembibre
Tfno.: 987 513 444

Primeros Platos

Garbanzos con pulpo

Croquetas de botillo

Gratinado de cecina con foie de pato

Setas al Cabrales

Ventresca de bonito con pimientos asados del Bierzo

Segundos Platos

Codillo al horno

Venado estofado con setas

Lechazo al horno

Bacalao al estilo La Piedra

Merluza rellena de marisco

Postres

Peras en almíbar con chocolate

Pastel de castañas

Tarta de manzana reineta

Flan de queso con nueces

Mousse de chocolate

Bebidas

Vinos Hacienda Sael, cafés y chupitos de la casa

Viernes cena, Sábado comida y cena, Domingo comida.

Precio: ~~22,00~~ €



SEVILLA

Casa de León en Sevilla

C/ José Luís de Casso, 12 • 41005 Sevilla
Tfnos.: 954 644 452 - 664 751 494 • elrincondeleon@gmail.com

Primeros Platos

- Mosaico de remolacha y quesos
- Embutidos del Bierzo
- Torta del Casar con miel y nueces del Bierzo
- Pimientos asados del Bierzo con ventresca de atún
- Revuelto de setas y cecina de Astorga
- Cecina de Vaca

Segundos Platos

- Botillo con su guarnición
- Guiso de cordero y pimientos asados del Bierzo
- Solomillo ibérico
- Cocido berciano
- Rodaja de congrio o bacalao al ajo arriero

Postres

- Mermelada de castañas
- Arroz con leche
- Pastel de reineta
- Peras conferencia
- Quesada pasiega

Bebidas

- Vino D.O. Bierzo, café y orujo

Precio: 27,00 €

Cervecería La Calzada

C/ San Florencio, 3 • 41018 Sevilla
Tfno.: 955 451 865

Entrante

- Pulpo a la gallega con cachelos leoneses
- Variado de mariscos cocidos
- Variado berciano: chorizo, cecina y queso

Primeros Platos

- Ensalada de tomate con ventresca
- Panes tostados con tomate berciano y acompañados de melva o salmón
- Revuelto de patatas y huevos con chichos bercianos

Segundos Platos

- Botillo con pimientos del Bierzo
- Solomillo de queso de Valdeón
- Lomo de atún a la almendra
- Entrecot de ternera
- Fritura de pescado al estilo leonés

Postres

- Tocino de cielo con piñones
- Piezas de fruta (manzana reineta y pera conferencia)
- Tarta de queso
- Mermelada de castaña

Bebidas

- Cerveza, vino berciano y agua mineral

Precio: 28,00 €

Bodega San Benito

Avda. Buhaira, 13 • 41018 Sevilla
Tfno.: 620 956 679

Entrante

Pulpo a la gallega con cachelos leoneses

Variado de mariscos cocidos

Variado berciano: chorizo, cecina y queso

Primeros Platos

Ensalada de tomate con ventresca

Panes tostados con tomate berciano y acompañados de melva o salmón

Revuelto de patatas y huevos con chichos bercianos

Segundos Platos

Botillo con pimientos del Bierzo

Solomillo de queso de Valdeón

Lomo de atún a la almendra

Entrecot de ternera

Fritura de pescado al estilo leonés

Postres

Tocino de cielo con piñones

Piezas de fruta (manzana reineta y pera conferencia)

Tarta de queso

Mermelada de castaña

Bebidas

Cerveza, vino berciano y agua mineral

Precio: 28,00 €

XVI JORNADAS MICOLÓGICAS DEL BIERZO

Trichodes alvearius

Morchella esculenta

Ponferrada
Casa de la Cultura
del 8 al 11 noviembre 2011



Asociación Micológica
Berciana "Cantharellus"
www.cantharellus.es



CONSEJO COMARCAL
DEL BIERZO



Excmo. Ayuntamiento de Ponferrada
Concejalía de Cultura, Turismo y Juventud



EXPOSICIÓN CONCURSO DE SETAS

COLEGIOS E INSTITUTOS

Concurso de dibujo, pintura, manualidades...



Mycena inclinata

¡Valen todas las manifestaciones artísticas en diferentes formatos y modalidades que representen el maravilloso mundo de las setas!

Podéis presentar: dibujos, pinturas, composiciones, fotografías, setas modeladas en plastilina, cartón, barro, etc., los días **3 de noviembre jueves y el 4 viernes, de 17:00 a 20:00 h.** y el sábado **5 de noviembre de 10:00 a 13:00 h.** en la casa de la Cultura de Ponferrada. Para las visitas guiadas y las conferencias matinales pedir hora al entregar los trabajos.

LAS CATEGORÍAS SERÁN:

A: Infantil de 3 años	5 premios
B: Infantil de 4 años	10 premios
C: Infantil de 5 años	10 premios
D: 1º Ciclo de Primaria	10 premios
E: 2º Ciclo de Primaria	10 premios
F: 3º Ciclo de Primaria	10 premios individuales y 10 colectivos
G: 1º Ciclo ed. secundaria (1º y 2º E.S.O.)	10 premios individuales y 10 colectivos
H: 2º Ciclo Ed. Secundaria (3º y 4º E.S.O.)	5 premios
I: Bachillerato y Ciclos Formativos	1 premio

LOS PREMIOS INDIVIDUALES SERÁN:

1º	40 € y Trofeo
2º	30 € y Trofeo
3º	20 € y Trofeo
4º	10 € y Medalla
5º	Pines y medalla
6º	Libro de setas y medalla
7º	Libros y Medalla
8º	Cacha y Medalla
9º	Navaja y Medalla
10º	Libros y Medalla

*Los premios colectivos de las categorías F y G serán los mismos que los individuales

La entrega de premios será el dia 11 de noviembre a las 18:00 horas durante la clausura

Habrá 3 premios para los colegios con los mejores trabajos que consistirán en un trofeo de gran valor.

PARCIPANTES DE LA CATEGORÍA I: Bachilleratos y Ciclos formativos: 1er Premio 30 € y Medalla

Los premios para los profesores/as consistirán en 30 regalos variados que se sortearán en la entrega de premios, para ello al entregar los trabajos de cada clase, entregareis ½ folio con el nombre y el teléfono del profesor/a que los dirigió y el centro. Vale con trabajos individuales si participa más de la mitad de los alumnos/as de una clase.

Nota: La organización se reserva el derecho de ampliar algunos premios o de declararlos desiertos. La organización no se hará cargo de los trabajos no retirados.

PROGRAMA DE ACTOS



Hydnellum repandum

8 de noviembre (Martes)

19:00 horas: INAUGURACIÓN OFICIAL

Presentación a los medios de comunicación.

20:00 horas: CONFERENCIA: *Micoterapia; ¿una medicina alternativa?* Dra. Carmen Pérez Morales. Profesora titular Área de Botánica de la U.L.E.

22:00 horas: Pinchos de setas y vinos en Restaurante Azul.

9 de noviembre (Miércoles)

De 10:00 a 13:00 h. y de 16:00 a 17:00 h.: Visitas guiadas a la exposición de colegios e institutos.

20:00 horas: CONFERENCIA: *Las Setas y el Paisaje del Bierzo y de León*. Juan José Gago Sandoval, Manuel Bernardo Álvarez. Asociación Micológica Berciana “Cantharellus”.

22:00 horas: Pinchos de setas y vinos en Restaurante Azul.

10 de noviembre (Jueves)

De 10:00 a 13:00 h. y de 16:00 a 17:00 h.: Visitas guiadas a la exposición de colegios e institutos.

20:00 horas: CONFERENCIA: *Proyectos de Investigación en Micología Forestal* desarrollados por el CIF de Valonsadero de la Junta de Castilla y León. Dtor. Fernando Martínez Peña, Ingeniero de Montes.

22:00 horas: Pinchos de setas y vinos en Restaurante Azul.

11 de noviembre (Viernes)

De 10:00 a 13:00 horas: Visitas guiadas a la exposición de colegios e institutos.

De 17:00 a 18:00 horas: Retirada de trabajos.

18:00 horas: *Clausura* y entrega de premios en el salón de actos de la Casa de la Cultura de Ponferrada.



Tremella encephala

Concurso de setas naturales

Adultos



Se presentarán el martes día 8 de noviembre, por la mañana y hasta las 18:30 h. al menos 10 especies distintas de setas naturales o un ejemplar para el mejor y el más raro. Los concursantes identificarán las setas con etiquetas de la organización.

1º Premio al mejor lote de setas de la exposición:	50 € y navaja
2º Premio al mejor lote de setas comestibles:	40 € y navaja
3º Premio al mejor lote de setas tóxicas:	40 € y navaja
4º Premio al mejor lote sin valor culinario:	40 € y navaja
5º Premio a la seta más rara:	25 € y navaja
6º Premio al mejor ejemplar de la exposición:	25 € y navaja

Vinos Bercianos con Pinchos de Setas

Los días 8,9,10 (martes, miércoles y jueves) a las 22:00 horas en el restaurante Azul.

Precio 12,00 euros.

Se adquieren invitaciones en la Organización.

La cantidad, la calidad de los pinchos, y el precio, son responsabilidad exclusiva del Restaurante Azul Montearenas.

Colaboran

Fotografías: Juan José Gago Sandoval



Restaurante Azul Montearenas



Gracias a tí





LA FERIA DE LA CASTAÑICULTURA EN EL BIERZO
17, 18, 19 y 20 noviembre 2011

II FERIA SECTORIAL DE LA CASTAÑA
Plaza del Ayuntamiento de Ponferrada

II JORNADAS TÉCNICAS BIOCSTANEA
Campus de Ponferrada

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS
Ponferrada. Monumento Natural de Las Médulas. Balboa. El Bierzo.

www.castanea.es





BioCASTANEA 2011

El Bierzo.
Un Futuro Sostenible

II JORNADAS TÉCNICAS BIOCSTANEA 17, 18 y 19 de noviembre de 2011

Jornadas de transferencia
Visitas técnicas
Talleres técnicos

Campus de Ponferrada

II FERIA SECTORIAL DE LA CASTAÑA 18, 19 y 20 de noviembre de 2011

Expositores
Demostraciones en vivo
Venta de productos

Plaza del Ayuntamiento de Ponferrada

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

II Concurso gastronómico “Castaña de El Bierzo”

Durante todo el mes de noviembre en los establecimientos participantes adheridos a las Jornadas Gastronómicas. El Bierzo

II Concurso fotográfico

Exposición durante las Jornadas Técnicas.
Campus de Ponferrada.

Talleres Infantiles

Recinto ferial. Plaza del Ayuntamiento.

II Biocastanea Folk Festival

20 de noviembre de 2011.
Recinto ferial. Plaza del
Ayuntamiento.

II Biocastanea Rock Festival

19 de noviembre de 2011.
Recinto ferial. Plaza del
Ayuntamiento.

Magosto popular

19 de noviembre de 2011.
Recinto ferial. Plaza del
Ayuntamiento.

Concentración de gaiteiros

20 de noviembre de 2011.
Recinto ferial. Plaza del
Ayuntamiento.

Más información e inscripciones: Secretaría BIOCSTANEA 2011,

Teléfono: +34 987 29 61 43 ; + 34 618 56 18 09 Fax:+34 987 29 61 25

www.castanea.es Mail: biocastanea@castanea.es





Avda. de la Minería, s/n
3.^a Planta (Ed. Minero)
Tel. 987 40 96 70
<http://wwwccbierzo.com>
e-mail: turismo@ccbierzo.com

XXVII Jornadas Gastronómicas del Bierzo

