

# 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.



**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. Villamencia

### **Herrerías de Valcarlos**

C.T.R. A Casa do Ferreiro

C.T.R. Paraíso del Bierzo

### **Villadepalos**

Hotel La Tronera

### **Villafranca del Bierzo**

Mesón los Ancares

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 Floriania

Hotel-Restaurante La Posada de Muriel

Mesón El Palacio

### **Noceda del Bierzo**

Complejo Hostелero 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. Villamencia

### **Herrerías de Valcarce**

C.T.R. A Casa do Ferreiro

C.T.R. Paraíso del Bierzo

### **Molinaseca**

Hotel Rural De Floriania

C.R. El Palacio

La Posada de Muriel

### **Noceda**

Complejo Hostелero 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						<b>1</b>	<b>2</b>
40	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
41	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
42	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
43	<b>24</b> 31	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>

### Noviembre

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

### Diciembre

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

# 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 fría 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 "Paredé"

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 "Paredé"

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](http://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 mencia Vega Montán, café y aguardiente

Días jornadas: Jueves, Viernes, Sábado y Domingo.

*Precio: 20,00 €*

# *C.T.R. Villamencia*

Carretera del Barco s/n • 24514 Corullón  
Tfno.: 987 540 051 • [www.villamencia.com](http://www.villamencia.com) • [info@villamencia.com](mailto: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 pedrosillanos 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](http://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 Valcarpe  
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  
Chuletón 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 • Tfnos.: 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 “Paredé”

## 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 perdíz 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 mención y miel de los Ancares

### Segundos Platos

Solomillo de cerdo albardado con salsa de champiñón y pimientos salteados

Carrillera de ternera estofada al godollo 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 coulis de fresa

Pera conferencia al vino con chocolate y toffee de mención

Virutas fritas con crema inglesa y salsa de frambuesa

### Bebidas

Vino D.O. Bierzo mención

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 témpura 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](http://www.lapedrera.biz)

## **Primeros Platos**

Escabeche de conejo en ensalada de vinagreta de frambuesa y frutos secos  
Milhoja de la huerta berciana 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 mencia  
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 perdíz escabechada, setas y reineta  
Laminado de queso de Ambasmestas y pera conferencia con foie de pato  
Arroz caldoso con botillo y trigueros

## Segundos Platos

Carrillera de ibérico, hongos y reducción de mencia  
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 codorníz

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 codorníz estofada y verduras

Revuelto de corral con morcilla y algas

## Segundos Platos

Carrilleras de buey al godollo con puré de reineta

Piruletas de cebón al mencia 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 coulis 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 niscalos  
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  
Perdíz 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 Ambasmestas  
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 coulis 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 témpura 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 mención

## **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  
Filloas 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 mencia  
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](http://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 mención 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](http://www.restauranteembajadores.com)

## Primeros Platos

Cecina macerada en aceite de oliva virgen con almendras  
Revuelto de morcilla y gulas  
Ensalada de codorníz 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 pedracal con salsa de champiñones al vino mençá

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 coulis 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 rellenas de nuestra tarta de la casa

Pudin 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](http://www.hotelmadridbierzo.com) - [info@hotelmadridbierzo.com](mailto: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 mención con millojas de calabacín y pimienta del Bierzo

Brocheta de gambón y pera conferencia sobre salsa de frambuesa

Bacalao al estilo Hotel Madrid

Chuletón de ternera a la parrilla, con higos agriodulces y patatas panadera (salsa a elegir)

Merluza a la cazuela con langostinos en salsa godello

Lacón cocido sobre verduritas de la zona y pimientos del Bierzo

## Postres

Manzana reineta al horno

Pera conferencia al mención 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](http://www.mentaycanela.com) • [clientes@mentaycanela.com](mailto: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 mencia, 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 mencia y arroz cuatro delicias

Saquitos 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 mencia

Botillo tradicional (por encargo)

## Postres

Flan-pudin 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, ajopuerro y ali-oli con pimientos

Chorizos frescos del Bierzo cocidos al mención 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 niscalos salteados al godello con uvas blancas

Carrilleras al mención rellenas de manzana con bacon ahumado

## Postres

Peras al vino mención

Arroz con leche

Filloas con chocolate

Tarta de miga de pan tostado

## Bebidas

Vino godello mención 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](http://www.hotelnovo.com) • [info@hotelnovo.com](mailto: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 virgen 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 mención 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 mención 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 mencia  
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  
Pudin de castañas casero

## Bebidas

Vinos mencia 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 mención 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 mención

## Bebidas

Vinos Bodegas Luzdivina, agua, café y orujos

*Precio: 23,50 €*

# *Cafetería-Resaurante 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** (Sábados 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 mención

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 mención

## 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](http://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 espárragos trigueros

## Postres

Pera conferencia al vino de mencia  
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](http://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 mención 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 mención  
Sacos rellenos de compota de manzana reineta  
Tarta bizcocho de castañas  
Tarta de la abuela con cobertura de chocolate

### **Bebidas**

Tinto mención 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 perdíz

## Segundos Platos

Solomillo de cerdo con reduccion de vino de Los Paules  
Nido de anguilas (con huevo y patatas)  
Carne de novillo estofada, con pimientos de El Bierzo  
Perdíz 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 mencia 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  
Souffle 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  
Espagueti 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 (Fente Ayuntamiento) • 24312 Igüeña  
Tfno.: 689 894 997

## Primeros Platos

Arroz con botillo y setas  
Crêpes 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 mención  
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 mención  
Tarta de manzana reineta  
Tarta de castañas regada con crema de orujo

## Bebidas

Vinos: Campo Redondo (godello) Villadecanes, Lagar de Caxán (mención) Villadecanes,  
Luna Beberide (mención) 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](http://www.restaurantecanas.com) - [info@restaurantecanas.com](mailto: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 mención.

## 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 mención

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](http://www.defloriana.com) • [info@defloriana.com](mailto: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 andarías

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 témpura 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 mencia, 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 mencía  
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”  
Surtido 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 mencia 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 mencia

## Bebidas

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

Todos los días. Descanso Miercoles 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](http://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](http://www.casatecomodiosmanda.es) - [info@elmolinodelreal.com](mailto: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 mención  
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  
Ventreca 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 • elrincondel Leon@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.conhorellus.es](http://www.conhorellus.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 día 11 de noviembre a las 18:00 horas durante la clausura

**Habrà 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: 1º 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, entregaréis 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



*Hydnum 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*



*Lepista nuda*

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



INSTITUTO  
DE ESTUDIOS  
BERCIANOS

Caja España  
TU OBRA SOCIAL



Gracias a ti





**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 BIOCASTANEA**  
**Campus de Ponferrada**

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

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





# **BioCASTANEA 2011**

**El Bierzo.**  
**Un Futuro Sostenible**

## **II JORNADAS TÉCNICAS BIOCASTANEA** **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 gaiteros**

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

**Más información e inscripciones:** Secretaría BIOCASTANEA 2011,

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

[www.castanea.es](http://www.castanea.es) Mail: [biocastanea@castanea.es](mailto:biocastanea@castanea.es)





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

# XXVII Jornadas Gastronómicas del Bierzo

