A rustic wooden mortar and pestle sits on a dark, weathered windowsill. The mortar is a dark, rounded bowl with a thick, textured rim, and the pestle is a long, tapered wooden stick with a rounded end. Both are made of dark, aged wood. In the background, a window with a wooden frame looks out onto a bright, slightly blurred outdoor scene with green leaves and a hint of red. The overall lighting is warm and natural, coming from the window.

32

**Jornadas
Gastronómicas
de El Bierzo**

2016

del 21 de Octubre al 8 de Diciembre

PRESENTACIÓN

Las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo llegan a su trigésima segunda edición y, como tantas veces se dice, “parece que fue ayer...”, pero lo cierto es que ya han pasado 32 años desde la primera. Tiempo más que suficiente para afirmar con rotundidad que este evento ha demostrado ser uno de los más exitosos de cuantos se celebran en la comarca. Prueba de ello es la alta participación de los restaurantes y las miles de personas que cada otoño se unen a la celebración de la gran fiesta de la gastronomía berciana.

El folleto que tiene entre sus manos es uno de los más esperados en El Bierzo cuando llega el otoño. Aquí puede consultar qué establecimientos participan y cuáles son sus propuestas, así como toda la información sobre fechas y normas de participación.

Este año son 45 los restaurantes que nos invitan a probar sus platos, todos preparados con mimo por las manos expertas de los mejores profesionales de la cocina berciana.

¡Buen provecho!

MANTENEDORA



*La ponferradina **Beatriz Escudero Rubio**, licenciada en Biología y diplomada en Empresas, dirige desde 2006 las empresas Pharmadus y Laboratorios Biosalud. Es la segunda hija de Secundino Escudero Álvarez, fundador en 1965 de la empresa 'Infusiones La Leonesa' y más tarde de 'Manasul Internacional'.*

Su vida profesional comienza ligada al sector turístico como directora del Hotel Bergidum de Ponferrada, labor que desarrolló desde 1993 hasta 2006. Ese año marca un punto de inflexión. Es momento de plantearse nuevos retos y el nacimiento de un nuevo proyecto familiar: PHARMADUS. Comienza una etapa en la que aunar la tradición con el conocimiento científico de las plantas medicinales sin olvidar todo lo aprendido de sus padres: el total compromiso con la salud de los consumidores.

Fue galardonada como 'Mujer Emprendedora 2014' en los premios 'Castilla y León Emprende'. En 2015 recogió el premio 'Innovación de Producto a la Exportación' que concede la Cámara de Comercio de León y en 2016 la UNED le distinguió como "Emprendedora 2016".

Practica los valores con los que ha crecido: la responsabilidad, la colaboración, el tesón y la pasión tanto en su vida personal como en la profesional.

ALMÁZCARA

Hotel Restaurante Los Rosales

AMBASMESTAS

Hotel Rural Ambasmestas

CACABELOS

Mesón Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

CARRACEDELO

Restaurante La Isla

Restaurante Las Pallozas

CORULLÓN

Restaurante Villa Mencía

EL ESPINO

H.R. Fulguera

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal

Restaurante La Playa

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante De Floriania

El Capricho de Josana

Mesón El Palacio

Restaurante Parrillada Cañas

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo do Castro

PONFERRADA

Restaurante Bellavista

Restaurante Casa Las Bombas

Restaurante Casa Noval

Don Jaime Gastrobar

Restaurante El Almendro

Hotel-Restaurante El Castillo

Restaurante El Leñador

Restaurante El Plantío

Gatopardo Bar

La Casa del Botillo

Restaurante La Casona

La Perla

La Traviatta e Arte

Restaurante La Violeta

Restaurante Tapería Las Cuadras

Restaurante Los 80's

Restaurante Olego 2

Hotel Ponferrada Plaza

Mesón Portiel

Restaurante Square 134

Mesón del Tres Portiñas

Restaurante Umami

SANCEDO

Restaurante Whilly's

SAN ANDRÉS DE MONTEJOS

Mesón El Lagar de Montejos

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez
"El Guardia"

Parador de Villafranca
"Antonio Pereira"

CALENDARIO

DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Octubre

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

Noviembre

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

Diciembre

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



ALMÁZCARA

Hotel Restaurante Los Rosales



Autovía A-6, KM 377

Teléfono Reservas: 987 467 167

administracion@hotellosrosales.es

Aperitivo

Mousse multicolor con uvas pasas y reducción al Jerez

Primeros Platos

Chanfaina tradicional

Pimientos rellenos de botillo

Lacón casero con pimientos de El Bierzo

Ensalada de los Rosales

Caldoso de patatas con cerdo salvaje

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana reineta

Segundos Platos

Hojaldre mar y tierra (manitas y langostinos)

Entrecot de carne roja con pera conferencia y reducción de Pedro Ximénez

Botillo con pollo

Trucha escabechada sobre crema y lechuga

Bacalao con pimientos de El Bierzo

Pollo picantón relleno de manzana reineta

Postres

Leche frita con helado de Los Rosales

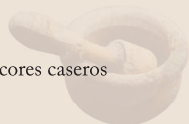
Peras al vino tinto

Tarta de manzana reineta

Tarta de castañas

Bebidas

Vino Bodegas Luzdivina DO Bierzo, agua, café y licores caseros



Días de jornadas:

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche)

Domingo (mediodía)

24,50€

AMBASMESTAS

Hotel Rural Ambasmeistas

Antigua N-VI, 29 Ambasmeistas
Teléfono reservas: 987 543 247

info@ctr ambasmeistas.com
http://ctr ambasmeistas.com
http://www.facebook.com/ctr ambasmeistas

Aperitivo

Crema de zanahoria con virutas de cecina

Menú Degustación

Ensalada de canónigos, queso de Veigadarte y pera conferencia en escabeche suave

Croquetas de manzana reineta y castañas con crema de cecina

Pimientos rellenos de botillo y crema de gregos

Lomitos de bacalao con nueces bañadas en miel y mermelada de
pimientos de El Bierzo

Medallón de ternera noble a la reducción de Xestal con puré de castañas y
orejones de melocotón

Postres

Helado de manzana reineta y nuestro godello "Capricho"

Bombones de queso fresco de cabra con membrillo y helado de mandarina

Bebidas

Mencia "Xestal" y Godello "Val de Paxariñas Capricho"

Agua, café y licores



Días de jornadas:

Viernes y sábados (mediodía y noche)

Domingos (mediodía)

26,00€

CACABELOS

Mesón Apóstol

C/ Santa María, 29 Cacabelos
Teléfono reservas: 987 549 189

mesonapostol@gmail.com
<https://facebook.com/restaurante.apostol/>

Aperitivos

Pizza de botillo de El Bierzo

Vermú Guerra reserva

Menú Degustación

Ensalada de queso de cabra, nueces y pera conferencia caramelizadas
con vinagreta de frutas rojas

Brocheta de langostinos y beicon con mayonesa de pimientos de El Bierzo asados

Merluza marinada en escabeche suave con manzana reineta templada

Cachopo relleno de boletus edulis, foie mi-cuit y rulo de cabra
con pimientos de El Bierzo asados

Carne roja con higos zoupeiros y salsa de mandarina

Postres

Tronco de crema de castañas de Parede con chocolate

Tarta de mousse de pera conferencia con gelatina dulce de godello

Espuma dulce de queso de cabra "Veigadarte" con crema de castañas de Parede

Bebidas

Mencía DO Bierzo, agua mineral, café de puchero



Días de jornadas:

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

Cerrado los lunes

24,00€

CACABELOS

Restaurante El Refugio de Saúl

Calexa Sixtina, 4 Cacabelos
Teléfono reservas: 987 546 684

elrefugiodesaul@gmail.com

Menú Degustación

Tosta de queso de cabra con pimientos asados y cebolla caramelizada

Pastel de botillo y espinacas

Crepes de setas al cabrales

Bacalao con pasas y piñones

Entrecot de ternera al roquefort

Solomillo de cerdo con manzana reineta

Postres

Flan de pera conferencia

Pudin de castañas en almíbar

Bebidas

Tinto Viña de Moya o godello Baloiro, agua y café



Días de jornadas:

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

Cerrado los martes

25,00€

CARRACEDELO

Restaurante La Isla

C/ La Iglesia s/n

Teléfono Reservas: 633 423 262

Primeros Platos

Puerros con virutas de cecina y salsa de queso Veigadarte
Torrija de pimientos de El Bierzo acompañada de crema de botillo y
espuma de manzana reineta
Ensalada de bacalao
Pulpo salteado con pimientos de El Bierzo
Tronquito de beicon y manzana reineta relleno de
crema de pescado y langostinos

Segundos Platos

Brocheta de solomillo y manzana reineta con salsa de miel-mostaza
Manitas de ministro rellenas de setas y castañas marinadas con una
salsa dulce a nuestra manera
Cachopo relleno de queso de cabra y pimiento
Parrillada de verduras
Bacalao con confitura de cebolla y crujiente de verduras

Postres

Tarta de castaña y chocolate en dos texturas
Cisne relleno de crema de membrillo nadando en yogur de queso
Tarta de mousse de peras al vino mención
Tarta de tatin
La mejor tarta de la Abuela

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas: Jueves a domingo (mediodía y noche)
Cerrado lunes, martes y miércoles (noche)
Se dará menú de Jornadas cualquier día de semana para
grupos de más de ocho personas con reserva

24,95€

CARRACEDELO

Las Pallozas de Carracedelo



Carretera Nº VI, Km. 398 Carracedelo
Teléfono reservas: 987 199 101

juanpallozascarracedelo@gmail.com
<http://www.laspallozasdecarracedelo.es>
Facebook y Twitter: Las Pallozas de Carracedelo

Menú Degustación

Empanadillas caseras de botillo de El Bierzo

Ensalada de cecina con lascas de queso curado con caramelo de
vinagre balsámico de higos del artesano

Timbal de pimientos asados de El Bierzo, con tomate, patata, brotes y ventresca de atún

Tosta de queso de cabra de Veigadarte a la plancha con cebolla caramelizada

Lomos de bacalao (fresco) en tres estilos (pil-pil, fritada berciana, muselina de ajos)

Zamburiñas a la plancha con picada

Postres

Mousse de limón con castañas en almíbar

Tartaleta de crema pastelera con frutos secos y tomate confitado del artesano

Tarta casera de queso al horno con frutos rojos de Ancares y coulis de frambuesa

Crepe de chocolate con espuma de nata y manzana reineta
perfumado con godello Camporaya

Peras conferencia al mención

Bebidas

Bodega BMP, S.A, godello Camporaya, tinto Camponaraya crianza
Agua y café

Completo berciano con reserva



Días de jornadas:

Todos los días de la semana (mediodía y noche)

Menú infantil

26,00€

CORULLÓN

Restaurante Villa Mencía



Ctra. del Barco Nº 31 Corullón
Teléfono Reservas: 987 540 051

info@villamencia.com
<http://www.villamencia.com>
[http://www.facebook.com.C.T.R. VILLA MENCIA](http://www.facebook.com.C.T.R.VILLA.MENCIA)

Aperitivo

Chupito de crema de calabaza

Primeros Platos

Tarrina de botillo con crema de patata y refrito berciano

Ensalada de pavo en escabeche y manzana reineta confitada

Tosta capricho

(chapata, tomate, jamón ibérico, queso de cabra y crujiente de cebolla)

Verdinas con castañas de Parede y setas

Nota: estas entradas serán todas a compartir

Segundos Platos

Calamares rellenos con arroz basmati

Bacalao Villa Mencía con pimientos de El Bierzo

Manitas de cerdo rellenas

Entrecot al horno con patatas panadera y salsa de vino mencía

Postres

Copa especial de helado

Brocheta de frutas y chocolate caliente

Tatín de manzana reineta con crema de toffee

Filloas rellenas de compota de pera conferencia y ciruelas

Bebidas

Vino tinto mencía joven, vino blanco godello, y

Doña Blanca, refrescos y cervezas

Agua y café



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

Cerrado de lunes a miércoles

27,00€

EL ESPINO

H.R. Fulguera



Travesía La Rampla, 3 El Espino
Teléfono reservas: 987 564 714

hlacuesta@hotmail.com
Facebook: ctrfulguera

Aperitivo

Croquetas de pulpo

Primeros Platos

Ensalada templada cuatro estaciones

Caldo berciano completo

Pulpo a feira con cachelos

Huevos rotos con chichos

Tosta de lacón sobre escalibada de la huerta

Segundos Platos

Churrasco de ternera a la parrilla con pimientos de El Bierzo y patatinas

Entrecot de ternera con setas de temporada

Botillo tradicional con verdura chorizo y panceta

Bacalao al estilo Fulguera (con verduras)

Trucha de San Fiz do Seo con jamón

Postres

Frisuelos de manzana reineta con chocolate caliente

Pera conferencia en almíbar con helado de vainilla

Sorpresa de castaña

Tarta de la abuela

Arroz con leche al aroma de canela

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua, café y chupito de sabores



Días de jornadas: viernes (noche), sábado (mediodía y noche),
domingos (mediodía)

Cerrado de lunes a jueves y viernes a mediodía

22,00€

IGÜEÑA

Restaurante Aníbal

Paseo del Catoute, 23 Igüeña
Teléfono reservas: 987 519 686

pablocolinas@hotmail.com
<https://www.facebook.com/baranibaltapas>

Aperitivos

Croqueta cremosa de botillo en pan crujiente

Primeros Platos

Ensalada templada de lechuga, tomate, cebolla, huevo de codorniz, cecina, frutos secos, picatostes, un salteado de beicon y setas y vinagreta de pera conferencia

Tosta de chichos blancos ibéricos con alioli en pan de centeno

Pastel de atún, salsa rosa y germinados de ajo tierno

Pulpo a la parrilla acompañado de crema de cachelo y pisto de hortalizas a baja temperatura

Segundos Platos

Tacos de entrecot de vaca salteados con cebolla tierna, patatas fritas y pimientos asados de El Bierzo

Carrilleras de ibérico estofadas con castañas, espuma de patata nueva y aceite verde

Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y compota de riente especiada

Bacalao gratinado con bechamel de cecina sobre jugo de berzas

Postres

Arroz con leche "Restaurante Aníbal"

Strudel de manzana reineta con helado casero de queso y frutos rojos

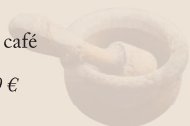
Tarta de galleta

Natilla de chocolate blanco con espuma de café

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua minero-medicinal y café

Completo de botillo artesano, por encargo 20 €



Días de jornadas:
Todos los días de la semana
Cerrado los jueves
Disponemos de menú para celíacos

25,00€

IGÜEÑA

Restaurante La Playa



C/ El Fontanón, 5 Igüenia
Teléfono reservas: 636 968 047

restaurante-laplaya@hotmail.com

Primeros Platos

Rissoto de boletus y setas
Carpaccio de cecina con trigueros y frutas salteadas
Crema de castañas y setas
Croquetas caseras de botillo

Segundos Platos

Entrecot de vaca con pera conferencia salteada en reducción de módena
Confit de pato con mermelada de frutos rojos y alioli de manzana reineta
Carrilleras de cerdo estofadas
Lubina rellena de gulas con pimientos de El Bierzo

Postres

Tarta de castañas
Peras al vino mención
Tarta de galleta
Tarta de café

Bebidas

Tilenus joven, agua y café

Completo berciano por encargo



Días de jornadas:

Jornadas de Viernes a Domingo (mediodía y noche)

20,00€

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

C/ Las Bodegas 7 Lombligo de los Barrios
Teléfono reservas: 987 695 378

<http://www.turismolombillo.com/>
<https://www.facebook.com/jornadsgastronomicasenelbierzo>

Primeros Platos

Caldo de alubias y berzas de las majuelas
Empanada de la Sra. Teresa
Lacón con pimientos asados de El Bierzo
Cazuelita de langostinos
Pulpo con cachelos

Segundos Platos

Bacalao al horno
Huevos de corral con jamón
Lomo en adobo con pimientos
Chuleta de ternera
Codillo asado al horno con verduritas de la tierra

Postres

Almendrados el Peñón
Manzana reineta asada
Tarta de pera conferencia
Castañas en almíbar con helado
Tarta de queso al caramelo

Bebidas

Vino DO Bierzo
Agua, café de puchero-infusiones

Completo berciano (botillo, chorizo, costilla, repollo, garbanzos y cachelos): 18 €

Días de jornadas: Viernes noche, sábado (mediodía y noche)
y domingo mediodía. Cerrado los martes

Menú disponible por encargo todos los días. Menú infantil: 10,5 €



23,00€

MOLINASECA

Restaurante De Floriania



Avda. Fraga Iribarne s/n Molinaseca
Teléfono de reservas: 987453146

info@defloriana.com
<http://www.defloriana.com>
<https://es-es.facebook.com/deflorianaeventos>

Aperitivo

Rulito pasta brick de botillo desmigado y asa de cántaro con cremoso de patata
Gyoza de androlla con verduras
Pan de cereales con escalibada y carpaccio de pulpo
Croqueta semilíquida de cecina y manzana reineta

Menú Degustación

A escoger entre los siguientes primeros:

Crema de caldo dashi, con untuoso de patata morada, carpaccio de vieira, chips de verduras y tierra de androlla
Salteado de boletus, pimientos y huevo 63º, con torreznos de papada ibérica adobada
Ensalada de brotes y escarola con sardina ahumada, tapenade de oliva negra, pera conferencia y salsa romescu

Continuamos con:

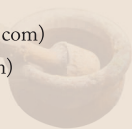
Pescado: canelón de pez mantequilla y moluscos con salsa unagi y nécoras
Sorbete: gin fizz sopleteado
Carne: picaña de ajo marinada, con cremoso de boniato al foie y su crujiente

Postres

Bizcocho sticky toffee de castañas con helado de crema de orujo

Bebidas

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



Días de jornadas: martes a sábado (mediodía y noche)
domingo (mediodía). Cerrado: lunes y domingo (noche)
Adaptabilidad a peticiones especiales de menú con antelación

30,00€

MOLINASECA

El Capricho de Josana

Plaza del Santo Cristo, 1 Molinaseca
Teléfono reservas: 987 119 300

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

Primeros Platos

Pimiento de piquillo relleno de Botillo con crema de pimientos de El Bierzo
Ensalada de brotes de la huerta con virutas de cecina y foie regada de salsa "El Capricho"
Timbal de garbanzos de pedrosillo con pulpo
Lacón de "nuestra casa" con pimientos artesanos de El Bierzo
Fabes con almejas de Carril

Segundos Platos

Arroz con botillo
Carrillera ibérica al godello con cebolla confitada y setas
Solomillo de vaca gallega "premium" con mermelada de pimientos y verduras de la huerta berciana
Entrecot de angus argentino a la brasa laminado con acompañamiento de verduras
Lomo de bacalao con pisto "El Capricho"

Postres

Crepe relleno con compota de manzana reineta regado de chocolate caliente
Crema de limón con castañas de El Bierzo
Arroz con leche tostada "El Capricho"
Pera conferencia al mencia
La tarta "de Tina"

Bebidas

Vinos cobertizo joven, agua y café



Días de jornadas:
Todos los días (mediodía y noche)
Cerrado los martes

26,00€

MOLINASECA

Mesón El Palacio

C/ Palacio, s/n Molinaseca
Teléfono reservas: 987 453 140

mesonpalacio@hotmail.com

Primeros Platos

Foie con queso de hierbas y dulce de membrillo
Ensalada fresca gourmet de ahumados con crujiente de cebolla
Rulos de queso de cabra con higos agri dulces sobre pimientos asados
Aguacate relleno de gambas y salsa rosa en cama de cogollos de Tudela
Pulpo con cachelos
Crepes rellenos de ajetes trigueros con gambas y salsa de queso

Segundos Platos

Botillo de El Bierzo con patatas y verduras
Entrecot de carne roja acompañado de pimientos asados de El Bierzo
Jarrete de ternera en su jugo con salsa vino mencia y combinado de hongos
Costillas de cordero a la plancha con patatas fritas y guarnición
Bacalao con salsa de ajos confitados
Lomo de atún rojo y con salsa tártara y verduritas

Postres

Brulee de manzanas reinetas y peras conferencia, crema y azúcar quemada
Peras en almíbar de vainilla con helado
Flan de castañas y nata
Tarta de manzanas reinetas al horno

Bebidas

Vino joven DO Bierzo, agua, café y chupito



Días de jornadas:
De viernes a domingo (mediodía y noche)
Cerrado los jueves

22,00€

MOLINASECA

Restaurante Parrillada Cañas

Plaza Garcia Rey, 13 Molinaseca

Teléfono reservas: 987453016

info@restaurantecanas.com

http://www.restaurantecanas.com

https://www.facebook.com/restaurantecanas.molinaseca

Aperitivo

Aperitivo individual de bienvenida Cañas

Primeros Platos

Arroz salvaje en cremoso de boletus y gambón al aroma de cítricos

Crepes rellenos de setas del bosque y gambas, mar de boletus, con foie y aroma de trufa.

Rulos de cecina rellenos de crema de pimienta de El Bierzo, foie, virutas de chocolate y queso, regado con lágrimas AOVE

Salteado de pulpo, gambas, navajas y mejillones sobre patata panadera y suquet de nécoras

Judiones de la granja estofados, en salsa de nísalos, caza mayor y trufa salvaje

Bouquet de Ensaladas, templado de picantón en escabeche dulce de higos, vinagreta de manzana reineta y sus crujientes

Segundos Platos

Lágrimas de cerdo ibérico a la parrilla de leña, sobre coulis de manzana reineta

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

Picaña de black Angus a la brasa en salsa de ternera, foie y almendras

Botillo tradicional con repollo asa cántaro, garbanzos pedrosillano y patatas de la tierra

Lomo de atún rojo marinado con mermelada de tomate verde, nuez de macadamia, crema de aguacate con su toque de shichimi togarashi

Rollitos de lenguado rellenos de gambón, con canelón relleno de guiso de setas y marisco en salsa roja

Postres

Helado casero de Gin-Tonic con perlas de lima al aroma de menta

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

Leche frita de turrón, bañada de chocolate, helado de vainilla y lágrimas de menta

Peras conferencia "Bella Elena"

Tarta mousse de chocolate negro rellena de castañas y chocolate blanco

Tarta de crema de orujo de El Bierzo, con polvo de cacao y perlas

Bebidas

Valtimontium - Bodegas Adriá, Afrodisiac - bodegas Otero Santín

Agua y café

Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche), cerrado los martes (no festivos)

menú para celíacos, menú infantil, cocido berciano

con reserva previa de dos días

24,80€

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

C/ Isidro Arias, 51 Noceda del Bierzo
Teléfono reservas: 987 517 320

info@elverdenal.es
<http://www.elverdenal.es>

Aperitivos

Bolo de bacalao

Menú Degustación

Caldo verde con oreja

Crepe relleno de cecina, manzana reineta y verdura

Bomba de patata y botillo con crema de repollo y zanahoria

Pudin de castañas con verdura y carne

Pimientos de El Bierzo rellenos de morcilla y queso

Delicias de cordero con setas al cabrales sobre endivia

Brocheta variada de pescado con salsa verde de puerro

Bacalao al ajo arriero y timbal de verduras

Postres

Pannacotta con confitura de cerezas de El Bierzo

Requesón con membrillo y nueces

Tarta tatin de pera conferencia

Flan de coco y ciruela

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua, café y chupito de hierbas



Días de jornadas:

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

22,00€

O BARCO DE VALDEORRAS

Hotel Monumento Pazo do Castro

O Castro de Valdeorras, O Barco de Valdeorras
Teléfono reservas: 988 347 423

info@pazodocastro.com
<http://www.pazodocastro.com>
<https://www.facebook.com/hotelpazodocastro>

Aperitivo

Canutillo de cecina con membrillo

Primeros Platos

Crema de cangrejo de río con polvo de trompeta negra y aceite de trufa
Ensalada de gallo de corral escabechado, pera conferencia y tostado de queso Veigadarte
Salteado de arroz venere con chipirones, verduritas de la huerta berciana y chantarellus
Cazuela de alubias del Páramo con pulpo y papada ibérica
Filloa rellena de migas de botillo, asa de cántaro y crema de boletus

Segundos Platos

Truchas en escabeche tradicional con perfumes de cítricos
Lomo supremo de bacalao a la berciana
Carrilleras de ciervo confitadas al mención con higos, cerezas y gratinado de patatas
Cochifrito sobre patata crujiente, huevo roto y pimientos de colores fritos
Lingote de ternera lechal (Ternabi), patatas a las finas hierbas y pimientos asados IGP

Postres

Filloa con crema de castañas y chocolate caliente
Flor de chocolate con manzana reineta en dos texturas
Arroz con leche con confitura de naranja y polvo de pistachos
Tarta de queso al caramelo con frutos del bosque confitados
Hojaldre relleno de cabello de ángel con helado de canela

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas:

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

25,00€

PONFERRADA

Restaurante Bellavista



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

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

Aperitivos

Canapé crujiente relleno de queso y nueces de Carucedo con reducción de PX

Menú Degustación

Ensalada con virutas de bacalao ahumado, queso de cabra y mermelada de pimientos de El Bierzo

Saquito relleno del sabor de nuestra tierra; el botillo, chorizo, repollo y patata
Rollito de cecina con membrillo y virutas de foie sobre compota de pera conferencia

Rodaballo con crema de piñones ibéricos y crujiente de queso

Carrilleras asadas en su jugo y maceradas en salsa de higos a la naranja

Postres

Tarta de queso con mousse de avellana

Flan de castaña con virutas de helado

Manzana reineta asada al horno

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas: viernes (noche), sábado (mediodía y noche),
domingo (mediodía). Cerrado: lunes y domingos (noche)
Menú de jornadas el resto de la semana por encargo

27,00€

PONFERRADA

Restaurante Casa Las Bombas

C/ Gil y Carrasco, 25 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 427 127

casalabombas@gmail.com
<http://www.restaurantecasalabombas.com/>
<https://www.facebook.com/Casa-Las-Bombas>

Aperitivo

Laminado de cecina con aceite de mora
Tostitas de queso Veigadarte y pera conferencia

Menú Degustación

Confitado de puerros con queso Veigadarte
Escabeches de caza montados sobre berenjena y zanahoria
Conchitas de bechamel y cecina
Salmón del Seo (Trucha) marinada al eneldo
Mini lacón con crema de pimientos de El Bierzo y puré de manzana reineta
Truchitas (maxichef)
Taquitos de carnes selectas con salsas "bomba"
Cazuelita de botillo con patatas de secano

Postres

Flan de castañas
Puding de queso
Flan de café

Bebidas

Vino tinto y blanco DO Bierzo
Agua y café
Chupitos IRIABELLA



Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

30,00€

PONFERRADA

Casa Noval

C/ Aceiterías, 9 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 406 000

restaurantenoval@gmail.com
<http://www.casanoval.info>
Facebook: albertoblanco

Primeros Platos

Verduras de otoño en un caldo de bacalao, morro y papada ibérica
Guiso de garbanzos pico pardal con chipirones en su tinta y mus de pimienta
Ensalada de bacalao, compota de reineta y brotes de mostaza,
falso risotto de setas y alioli de cecina
Lombarda y repollo caramelizados con botillo y parmesano
Tostas de pan de pueblo, tomate y trucha en aceite

Segundos Platos

Codornices rellenas de castañas y ajo negro
Rabo de vaca con vino mencia y pera conferencia
Entrecot salsa de roquefort y pimientos dulces
Rodaballo, fondo de godello y cebolletas
Merluza confitada con oliva virgen y balsámico de tomate

Postres

Tarta de manzana reineta
Culán de castañas
Chocolate con frutas del bosque
Crema de queso gratinada
Tocinillo, fondo de pera conferencia y caramelo

Bebidas

Vino joven DO Bierzo, aguas y café



Días de jornadas:

De jueves a sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Cerrado lunes y los domingos noche

27,00€

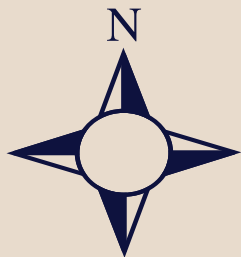
MAPA DE SITUACIÓN

DE LOS RESTAURANTES

PARTICIPANTES



I A S



L E Ó N



L E Ó N

PONFERRADA

Don Jaime Gastrobar

Plaza República Argentina, 4
Teléfono reservas: 987 012 274

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

Aperitivo

Pastel de botillo con tostitas
Saquito de hojaldre con manzana reineta y queso de cabra

Primeros Platos

Ensalada de vieiras, castañas salteadas y manzana reineta
Timbal de bacalao, verduras y pimiento asado de El Bierzo
Cremoso de boletus edulis con jamón crujiente y aceite de ajos tiernos
Ravioli de botillo con guarnición
Nido de perdíz escabechada con huevo poché

Segundos Platos

Rollitos de merluza rellenos de gulas con salsa de pera conferencia
Pollo de corral con ciruelas, piñones y castañas
Cachopo de cecina y queso de cabra con salsa reineta
Brochetas de pulpo, sepia y langostinos con vinagreta de mango
Hogacita rellena de revuelto de ajos tiernos, jamón ibérico, foie y trufa

Postres

Croqueta de helado de pera conferencia
Semifrío de queso con mermelada de mora
Flan de castaña con sirope de arándanos
Tejas de nuez con helado de manzana reineta
Tarta de hojaldre y manzana

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua, café y chupitos



Días de jornadas:

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

Resto de días previa reserva

26,00€

PONFERRADA

Restaurante El Almendro

Avda. Valdés, 9 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 424 909

<http://www.facebook.com/josealvarez.com>

Aperitivo

Empanadilla de setas y manzana reineta

Primeros Platos

Buquet de lechuga con pulpo, pimientos asados y huevo de codorniz

Potaje de chipirones con setas

Saquitos de espinacas y gambas sobre salsa de pera conferencia

Carpaccio de cecina con queso de cabra templada

Musaka de berenjena y lacón al orégano

Segundos Platos

Piruleta de cebón al mencia con puré de manzana reineta

Codillo braseado con asa de cántaro salteado con nueces

Botillo completo (verdura, chorizo, cachelos, garbanzos)

Carrileras de buey al godello con champiñones y pimientos asados

Escalopas de lubina con salsa de cítricos y almendras

Lenguado relleno con castañas y verduras bercianas en salsa de pimientos

Postres

Hojaldre de arroz con leche

Crema de leche frita con helado de manzana reineta

Cuajada con miel y almendras

Tarta de castañas con helado de pera conferencia

Tiramisú cremoso con castañas

Bebidas

Vino DO Bierzo, blanco y tinto, agua, café y licores



Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

24,00€

PONFERRADA

Hotel-Restaurante El Castillo

Avda. del Castillo, 115 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 456 227

info@hotel-elcastillo.com
<http://www.hotel-elcastillo.com>
<http://www.facebook.com/HOTELELCASTILLOPONFERRADA>

Aperitivo

Crema de castañas con crujiente de jamón

Primeros Platos

Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos con rica vinagreta
Carpaccio de cecina con lascas de parmesano
Garbanzos con gambón
Trucha marinada a nuestra manera
Croquetas cremosas de setas y calabacín

Segundos Platos

Codillo costrado con confitura casera de pimientos asados
Rico entrecot con guarnición
Carrilleras de cerdo al mencia
Falso canelón de Botillo sobre crema fina de patata y garbanzos fritos
Bacalao sobre pisto berciano

Postres

Bomba de helado El Castillo con sirope de toffee
Empanadilla de manzana reineta caliente acompañada de helado de vainilla
Tocino de cielo acompañado de espuma de limón (sin gluten y sin lácteo)
Quenelle de chocolate con aceite y sal
Pera conferencia al godello con crema de chocolate blanco

Bebidas

Agua, Vino DO Bierzo tinto y blanco
Café e infusión, chupitos de la Tierra (café, hierbas, crema)

Tenemos platos aptos para celiacos, sin lactosa; para otros ingredientes a consultar
Completo Berciano: 20.00 € (solo un plato + postre + café o infusión + chupito)

Días de jornadas:

De lunes a sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Menú infantil: 15.00 € (Solomillo de Cerdo o Merluza+ postre)

25,00€

PONFERRADA

Restaurante El Leñador

Camino El Gato s/n Ponferrada
Teléfono reservas: 987 426 924

lenador@restaurantelenador.com
Facebook: lenador bernain pestaña

Primeros Platos

Ensalada de cecina con texturas de manzana reineta y queso de cabra sobre pan polar horneado
Salteado de setas de temporada con zamburiñas y crujiente de jamón
Cazuela de rulos de pasta rellena de confit de pato y foie, con bechamel y gratén de queso
Volován de hojaldre de nuestra tradicional berenjena rellena y toque de pimientos caramelizados
Callos con garbanzos pedrosillanos con oreja y morro
Estofado de alubias blancas con codornices

Segundos Platos

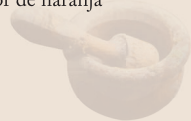
Botillo de casa la abuela con sus acompañantes; verdura y patata
Arroz meloso de pulpo negro y verduras de la huerta berciana
Costillar de cordero lechal asado al horno sobre lecho de patatas paja
Taco de venado con reducción de vino mencía y pera conferencia
Bacalao al horno en cama de patatas panadera con pisto de tomate y pimientos
Lomo de corvina a la plancha salteado con habitas verdes y verduritas de temporada

Postres

Nuestras cañas de hojaldre con crema al aroma de limón y polvo de azúcar glass
Bizcocho borracho con crema pastelera, nata montada y láminas tostadas de almendra
Pastel de leche merengada, salsa de canela y helado de vainilla y caramelo con nueces
Mousse de crema de moka con castañas en almíbar
Pannacotta de vainilla con mango confitado, nube de nata y caramelo crujiente
Sorbete de mandarina y limón aromatizado con licor de naranja

Bebidas

Vino DO Bierzo tinto Merayo
Agua y café



Días de jornadas: Jueves (noche), viernes y
sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)
Cerrado los martes y los domingos (noche)

27,50€

PONFERRADA

Restaurante El Plantío



Parque del Plantío, s/n Ponferrada
Teléfono reservas: 987 078 313

plantioenri1@hotmail.com

Primeros Platos

- Guiso de jabalí con patatas
- Manitas de cerdo con judión de la Granja
- Croquetas de pollo de corral
- Ensalada de codorniz con lascas de manzana reineta
- Lacón artesano con pimientos de El Bierzo
- Cecina con queso Veigadarte

Segundos Platos

- Secreto de cerdo ibérico con salsa de mención y oporto
- Carrilleras de ternera al vino mención
- Entrecot de ternera berciana
- Bacalao con fritada berciana
- Revuelto de chichos de matanza
- Hamburguesa de buey

Postres

- Tarta artesana de queso
- Pera conferencia en almíbar
- Tarta de manzana reineta
- Helado de vainilla con chocolate
- Castañas con nata

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua, café y chupitos artesanos de El Bierzo

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

Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

22,00€

PONFERRADA

Gatopardo Bar

C/ Saturnino Cachón, 14 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 174 831

dbernain@hotmail.com

Aperitivo

Rollito cecina, foie y membrillo líquido

Primeros Platos

Pulpo a la brasa, glaseado de jugo de pimientos, yogurt ahumado y ensalada de patata y manzana reineta

Guiso de garbanzos, caldo reducido de pollo, manitas crujientes y refrito de gambas

Mollejas de cordero garrapiñadas en mención, setas de temporada y ajetes confitados, emulsión de coco y hierbas y galletas de curry

Ensalada de pimientos asados, trucha curada en soja y crema de queso

Segundos Platos

Taco berciano de botillo frito, parmentier de pimiento, repollo encurtido y cebolla roja

Carrillera de ternera, jugo de mención y espuma de patata violet

Bacalao confitado, acelgas saltadas y caldo de cebolleta asada

Arroz meloso de anguila ahumada y jamón ibérico

Postres

Pannacotta de castañas

Tartaleta de pera y crema de romero

Flan de chocolate blanco y salsa de frutos rojos

Teja de almendra, helado de vainilla y chocolate picante

Bebidas

Vino tinto Bodegas Merayo, godello valdarrodas Bodegas Merayo

Cerveza artesana Castreña

Agua y café



Días de jornadas:

De Miércoles a Domingo (mediodía y noche)

Cerrado los lunes

Menú para celiacos, menú infantil y completo berciano

26,00€

PONFERRADA

La Casa del Botillo



Camino del Matadero, s/n Ponferrada
Teléfono reservas: 987 411 537

lacasadelbotillo@pajariel.com
<http://www.lacasadelbotillo.com>

Aperitivo

Chorizo Pajariel

Primeros Platos

Croquetas de botillo y cecina sobre fondo de col y salami de la casa

Guiso de alubias pintas con repollo y morcilla

Ensalada de pera conferencia y manzana reineta, queso de cabra y membrillo

Embutidos de la casa y lacón

Empanadillas de carne especiada y cebolla

Huevos rotos con chichos de matanza

Segundos Platos

Pollito picantón relleno de castañas y unto

Costillar de vacuno horneado, ensalada de manzana reineta y patata

Entrecot y pimientos asados

Bacalao con fritada berciana

Merluza en salsa marinera de vino godello

Postres

Crepe de manzana reineta

Bizcocho de castañas y compota de pera conferencia

Tarta de queso y mus de queso de Ambasmestas

Sorbete de limón y frutas del bosque infusionadas

Bebidas

Vino Joven DO Bierzo, agua, café y orujo



Días de jornadas:

jueves (mediodía) de viernes a domingo (mediodía y noche).

Cerrado de lunes a jueves por la noche

23,00€

PONFERRADA

La Casona



C/ Real, 72 Fuentesnuevas

Teléfono reservas: 987 455 358

info@restaurantelacasona.com

<http://www.restaurantelacasona.com>

Aperitivo

Croquetas de ibérico

Primeros Platos

Salmón ahumado en nuestra casa, confitura de tomate y queso

Cecina de León, tosta de pan, foie y compota de reineta

Garbanzos salteados con pulpo y gulas

Arroz de botillo y pera conferencia

Cilindro de foie-gras, queso de cabra y pera caramelizada

Tempura de langostinos y alcachofas con salsa de aceitunas

Segundos Platos

Jabalí guisado con setas y castañas

Entrecot de black angus con salsa de queso azul

Lechazo a la parrilla con patatas a lo pobre

Rape en costra de romesco y tártara de manzana

Lubina rellena de marisco con gazpachuelo de pimiento asado

Bacalao gratinado con mahonesa de mostaza y piñones

Postres

Tarta de galleta, confitura de frutos rojos y chocolate

Dúo de helado con castañas rotas

Tarta de queso con sirope de frambuesa

Crepe relleno de chocolate, pasas y nueces

Natillas con láminas de almendra y caramelo

Tarta tatin con nuez caramelizada

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas: de lunes a sábado (mediodía y noche),
domingos (mediodía). Cerrado domingo (noche)

25,00€

PONFERRADA

Restaurante La Perla

C/ Ave María, 25 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 427 755

Instagram: [laperla_ponferrada](#)

Primeros Platos

Croquetas caseras de queso acompañadas de escarola y granada
Crepe de verdura de temporada y manzana reineta
Ensalada de alcachofas con anchoa y vinagreta de mostaza
Tartar de cecina con tostas
Pimientos de El Bierzo con anchoas y ventresca

Segundos Platos

Bacalao fresco a la gallega
Rabo de toro estofado con crema de patata
Carrillera de ternera con pupurri de setas
Botillo tradicional con cachelos y verdura
Entrecot de ternera con salsa de queso Veigadarte

Postres

Peras al vino
Pudin de castañas
Flan de requesón con naranja
Pannacotta de chocolate

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café

Además de nuestro menú fijo añadiremos platos dependiendo de la oferta de mercado

Días de jornadas:

De Lunes a sábados (mediodía y noche), domingo (mediodía)

Cerrado los domingos excepto víspera de fiesta

25,00€

PONFERRADA

La Traviatta e Arte

Avda. La Libertad, 43 Ponferrada

Teléfono reservas: 987 419 668

Primeros Platos

Mousse de pimientos asados con queso cremoso y tostadas
Ensalada de bacalao laminado con perlas de pimientos de El Bierzo
Revuelto de boletus y jamón
Lacón con crema de atún y pimientos
Cecina con tacos de tomate confitado
Arroz salteado con botillo de El Bierzo

Segundos Platos

Medallones de solomillo de buey con salsa de El Bierzo
Entrecot de ternera/buey con setas del bosque
Mollejas de ternera guisadas estilo Traviatta
Solomillo de cerdo con queso en salsa
Bacalao estilo vendimia con patatas panadera

Postres

Natillas con castañas
Tarta de manzana reineta
Tarta de queso con compota de manzana reineta
Peras conferencia al mencia con canela
Nata cocida con moras y frutos rojos
Hojaldre con nata y vainilla

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas:
De viernes a domingo (mediodía y noche)
Cerrado los lunes
Menú para celiacos, menú infantil

25,00€

PONFERRADA

Restaurante La Violeta



Plaza del Ayuntamiento, 4 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 409 001

bierzoplaza@aroihoteles.com
<http://www.aroihoteles.com>
<http://www.facebook.com/lavioleta>

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primeros Platos

Ensalada de codorniz escabechada con lascas de cecina y pimientos asados

Setas rellenas de merluza y gambas, bañadas en salsa berciana

Callos de bacalao con garbanzos de Pico Pardo

Arroz meloso de presa ibérica con setas y pimientos de El Bierzo

Ravioli de calabacín crujiente relleno de botillo

Crepe de morcilla y manzana reineta

Segundos Platos

Bacalao horneado sobre crema de guisantes y crujiente de jamón

Lomos de merluza con tallarines de sepia y salsa al godello

Manitas de cerdo rellenas de foie en salsa de pimiento morrón

Costilla de black angus a la brasa con fritada berciana

Chuleta ibérica rellena de pasas y pera conferencia

Postres

Natillas de queso Veigadarte y vino mencia

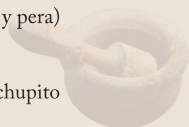
Tarta de conferencia con almendras

Mousse de castañas

Variado de almíbar (guindas, castañas, cerezas y pera)

Bebidas

Vino DO Bierzo tinto y godello, agua, café y chupito



Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

26,00€

PONFERRADA

Restaurante Tapería Las Cuadras

C/ Tras de la Cava, 2 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 419 373

reservaslascuadras@gmail.com

Primeros Platos

Sopa de trucha

Revuelto de morcilla en puré de manzana reineta

Empanado de setas con salsa picantona

Ensalada de escabechados con pimientos de El Bierzo

Segundos Platos

Carrillera de ternera estofada al mencia

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

Bacalao al horno con patata panadera y pisto berciano

Codillo de cerdo entreasado en su salsa con puré de patatas

Postres

Tarta de castañas en poso de natillas

Crema de Veigadarte sobre fondo de membrillo

Pera conferencia en almíbar con chocolate caliente

Arroz con leche

Bebidas

Vinos DO Bierzo, tinto, blanco y clarete

Agua, café y chupitos



Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

Cerrado los miércoles

26,50€

PONFERRADA

Restaurante Los 80's

C/ Alcón 4 Ponferrada

Teléfono reservas: 987 600 080

restaurantelos80s@gmail.com

<http://www.restaurantelos80.es>

Facebook: Restaurante Los Ochenta

Aperitivos

Tosta de paté de boletus

Menú Degustación

Ensalada de salmón con crujiente de cebolla a la vinagreta

Risotto de botillo

Albóndigas de manzana reineta en salsa

Colas de rape a la pera conferencia

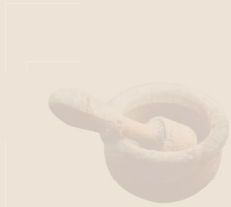
Nido de codorniz con pimientos de El Bierzo

Postres

Tarta de cuajada con castañas y miel

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas:

Jueves (noche), viernes y sábado (mediodía y noche)

Cerrado los domingos

24,00€

PONFERRADA

Restaurante Olego 2

Boulevard Juan Carlos I, 6 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 408 667

josemacias-macias@hotmail.com

Aperitivo

Tosta de escalibada de verduritas de El Bierzo y boquerón

Primeros Platos

Alubias pintas con corzo

Setas con salsa de botillo y jamón ibérico

Crepe relleno de setas y salsa de foie

Ensalada de perdíz en escabeche con pera conferencia, manzana reineta y pimientos asados de El Bierzo

Carpaccio de atún rojo macerado con aceite de albahaca, pistachos y rúcula

Segundos Platos

Manitas de cerdo en salsa con langostinos

Codillo al horno con verduritas y patatas

Entrecot con puré de patata y champiñones

Cazuela de bacalao ajoarriero

Lubina a la plancha con salsa de gulas y langostinos

Postres

Tarta de castaña

Flores con nata y sirope de café

Pera conferencia al vino

Mus de limón

Leche frita

Bebidas

Tilenus joven tinto, agua, gaseosa y pan

Café

Plato único: cocido por encargo mínimo dos personas: sopa de cocido, verdura con garbanzos y patata, costilla adobada, morcillo, chorizo, tocino, botillo manita de cerdo, oreja y espinazo

Días de jornadas: viernes (noche), sábado (mediodía y noche),
domingo (mediodía). Resto de los días mediante reserva

Menú infantil: arroz a la cubana y filete de ternera helado y bebida 8€

22,00€

PONFERRADA

Del Plaza (Hotel Ponferrada Plaza)

Avda. Los Escritores, 6 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 406 171

reservas@hotelponferradaplaza.es
<http://www.hotelponferradaplaza.es>
<http://www.facebook.com/ponferradaplaza>

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros Platos

Canastillas de trucha y queso gouda con crujiente de jamón y patatas paja
Ensalada de jamón de pato con vinagreta de orejones y cebolletas de Orta
Croquetas de botillo y boletus sobre crema de boniatos
Crepes rellenos de verduras, oreja y pasas de godello con aceite de pimentón
Alubias de la Granja estofadas con morcillo y repollo de asa de cántaro

Segundos Platos

Solomillo de cerdo con pastel de castañas y salsa de chalota
Laconcitos asados con pizza de pera conferencia y salsa de mención
Bacalao gratinado con muselina de manzana reineta y ajo con montadito de calabaza
Entrecot de ternera a la plancha con pimientos asados de El Bierzo y patatas panadera
Palometa rebozada con harina de garbanzos y kellogs acompañada de arroz negro y aceite de albahaca

Postres

Cilindro de bizcocho relleno de crema con crocanti de avellana
Tarta de queso de cabra con compota de manzana reineta
Gofres con castañas y chocolate líquido a la pimienta rosa
Hojaldre relleno de flan de galleta al caramelo con chantilly y mermelada de higo
Crujiente de almendra relleno de arroz con leche a la canela y helado de turrón

Bebidas

Vino El Pájaro Rojo, agua mineral, café y orujos

Días de jornadas: de lunes a sábado (mediodía y noche),
domingos (mediodía). Cerrado domingo (noche)
Menú infantil. Se puede adaptar el menú a personas celiacas

26,90€

PONFERRADA

Mesón Portiel

Vía Río Tremor, 6 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 403 333

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

Aperitivo

Queso zamorano con lágrimas de aceite virgen y pimienta

Primeros Platos

Revuelto de setas de El Bierzo con huevos rotos y gambas

Lacón casero con pimientos asados y croquetas de botillo

Pulpo de las rías gallegas con cachelos de El Bierzo

Ensalada mixta berciana con nueces, queso y pera conferencia

Chipirones a la plancha con alioli y arroz

Segundos Platos

Carrillera de ternera guisada al mención

Brocheta de pollo con langostinos y escarola a la crema de módena

Chuleta de ternera de El Bierzo con pimientos asados y escarola al ajillo

Bacalao a la parrilla con uvas pasas, pimientos asados y mermelada de manzana reineta

Lomo de ternera de El Bierzo al cabrales

Postres

Castañas asadas con helado de ron y pasas

Tarta de queso con mermelada de frutas del bosque

Flan de huevo de la casa al caramelo

Crema de limón con castañas en almíbar

Crepes rellenas de jalea de manzana reineta y helado de canela

Bebidas

Vino DO Bierzo joven, agua, café, orujo y chupito de la casa



Días de jornadas:

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

Cerrado los martes

25,00€

PONFERRADA

Square 134 Restobar



Avda. del Castillo, 134 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 002 708

squarerestobar134@gmail.com

Aperitivo

Crema de puerros con mejillones escabechados y aceite de albahaca

Menú Degustación

Falso tomate de la zona (mousse de cecina, lascas de parmesano y pimientos asados de El Bierzo) con espuma de manzana reineta

Lasaña negra de Botillo de El Bierzo, berza de nuestra huerta y crema suave de patata

Pulpo a la brasa con oreja crujiente, verduritas braseadas, polvo ibérico y hummus a las cinco especias

Taco de carrillera ibérica, puré de castañas, frutos rojos, chips de yuka en caldo de su propio jugo

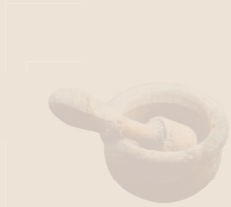
Postres

El tiramisú clásico en tierra de galleta helado casero

de frutos rojos y virutas de pera conferencia bañadas en chocolate amargo

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua, café y licores caseros



Días de jornadas: viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingos (mediodía).

Cerrado: lunes (noche), martes (todo el día)

Menú disponible todos los días por encargo

28,00€

PONFERRADA

Mesón del Tres Portiñas

C/ Lago de Carucedo, 13 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 425 572

consentidoculinario@gmail.com

Primeros Platos

Veigadarte asado con miel y manzana reineta confitada

Ensalada de salmón y wasabi de pera

Croquetas de boletus

Manitas en salsa con arroz

Tournedó de lacón, pimientos y foie

Vieira con panceta, reineta y patata chile

Segundos Platos

Lomo con almejas y patata cremosa de olivas y pera conferencia

Botillo con cachelos, chorizo y repollo

Bacalao, quinoa y mostaza con pimientos

Rabo de buey con manzana reineta y foie

Filetes de lenguado en crema de pera conferencia agridulce

Solomillo con dulce de cerezas y patata con manzana reineta

Postres

Mousse de limón con castañas

Tarta de pera conferencia, galleta, naranja y chocolate

Torta caliente con manzana reineta

Leche frita de pera conferencia

Manzana reineta asada con chocolate

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café



Días de jornadas:

De Martes a sábado (mediodía y noche), domingos (mediodía)

Cerrado domingo noche y lunes

20,00€

PONFERRADA

Restaurante Umami

C/ Alonso Cano, 10 Ponferrada
Teléfono reservas: 987 033 963

Info@umamibierzo.com
<http://www.umamibierzo.com>

Aperitivos

Cocido Berciano versión UMAMI (patata, repollo, garbanzo, oreja, botillo, androlla y costilla)

Platos

Escalibada berciana con crujiente de pan polar (pimientos de El Bierzo, berenjena, confitado de cebolla y calabacín braseado) y aliño de pera conferencia al natural

Pil-pil de taco de bacalao con espuma de plancton marino y crujiente de pimiento asado

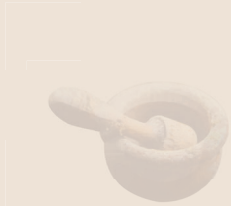
Codillo confitado al espeto de lemon grass, crema de manzana reineta y batata y salsa de naranja al jengibre

Postres

Arroz con leche Venere, helado de vainilla con castañas y salsa de crema de orujo

Bebidas

Tinto Joven de Bodegas Merayo, blanco Godello de Bodegas Merayo
Agua y café



Días de jornadas: martes, miércoles, viernes y sábados (mediodía y noche), jueves y domingos (mediodía)
Cerrado los lunes y domingos (noche)
Menú para celiacos, vegetarianos e infantil.

30,00€

SANCEDO

Restaurante Whilly's

C/ Real, 103 Sancedo

Teléfonos reservas: 987 565 356

restaurantewhillys@hotmail.com

<https://www.facebook.com/restaurantewhillys/?fref=ts>

Aperitivo

Tabla de embutido de caza (chorizo de jabalí y salchichón de venado)

Quesos de aceitunas y pimientos de El Bierzo, de setas y ajo y
de chorizo Valle Longo de Otero (Sancedo)

Platos

Croquetas de boletus

Níscalos guisados con patatas

Risotto de setas del bosque

Revuelto de boletus con cecina de Las Encinas de Otero (Sancedo)

Tricolomas Portentosus en su jugo

Trompetas al ajillo

Cebollas rellenas de ternera y cerdo con Boletus y reducción de vino godello

Plato único: botillo con chorizo, repollo y cachelos

Postres

Tarta de manzana reineta

Pera conferencia al vino tinto mencía

Flan de castañas

Tarta de chocolate

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua, café o infusión, chupitos



Días de jornadas: todos los días de la semana (mediodía y noche),
domingos (mediodía). Cerrado Domingos noche

Todas las setas según la temporada en El Bierzo

24,00€

SAN ANDRÉS DE MONTEJOS

Mesón El Lagar de Montejos

C/ La Cabrita, 3 San Andrés de Montejos
Teléfono reservas: 987 402 029

lagardemontejos87@hotmail.es

Aperitivos

Aperitivo de la casa

Menú Degustación

Croquetas de botillo con crema de repollo y patata

Ensalada de cecina, queso de cabra y dulce de membrillo con vinagreta
de pera conferencia

Crema de puerros y manzana reineta

Bacalao con salsa de pimientos de El Bierzo

Carrilleras de cerdo al mencia con puré de manzana reineta

Postres

Pannacotta de castañas con caramelo de naranja

Tarta de queso

Bebidas

Tinto joven Baloiro/ bodega Luzdivina

Blanco joven Baloiro/ bodega Luzdivina

Agua, café e infusiones



Días de jornadas: jueves y viernes (noche), sábado y
domingo (mediodía y noche)
Cerrado: miércoles

27,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

C/ La Iglesia, 23 San Román de Bembibre
Teléfono reservas: 987 513 444

rhinojosa_1@hotmail.com

Aperitivos

Canapés de queso con pimientos de El Bierzo y anchoas

Primeros Platos

Bacalao y salmón ahumados sobre tostas con salmorejo y aceite

Judión con botillo de El Bierzo

Crepes rellenos de setas y cecina en crema de boletus edulis

Ensalada de queso de cabra con crujiente de jamón y vinagreta de frutos secos

Gratinado de cecina con foie de pato

Segundos Platos

Bacalao al estilo de La Piedra

Entrecot de novillo a la plancha con pimientos de El Bierzo

Rape con almejas

Lechazo al horno en cama de cebolla y patata

Venado estofado con setas de temporada

Postres

Tiramisú de castaña de El Bierzo

Flan de queso y nueces con crema de toffee

Tarta de la abuela

Manzana reineta asada con helado de vainilla y reducción de PX

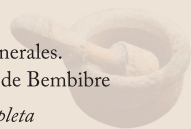
Tarta de hojaldre con crema pastelera y pera conferencia

Bebidas

Vinos blanco y tinto Hacienda Sael, aguas minerales.

Café y chupito de la casa y almendras garrapiñadas de Bembibre

Los Menús no se comparten y son a mesa completa



Días de jornadas: Martes a jueves (mediodía), viernes y sábados (mediodía y noche), domingos (mediodía).

Cerrado: Lunes y de martes a jueves (noche)

Menú para celíacos y menú infantil

23,00€

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Restaurante Molino del Real

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

Teléfono reservas: 625 189 107

info@elmolinodelreal.com

<http://www.elmolinodelreal.com>

<https://www.facebook.com/Restaurante-Molino-del-Real-187943337885248/>

Aperitivo

Escalibada de pimientos de El Bierzo y bacalao

Primeros Platos

Milhojas de queso de cabra y crema de cecina con mojo de pistacho

Timbal de verduritas, berenjena y alioli negro

Crepe de botillo

Vol-au-vent de setas y crema de foie

Judiones estofados con chipirones

Ensalada Mar y Tierra: pato, langostino, boletus y pimiento

Segundos Platos

Carrillera estofadas con gratén de patata y queso curado

Brocheta de solomillo, gambón y arroz aromatizado

Entrecot de buey con pimientos asados

Lomo de lubina a la crema de centollo y puerro

Confit de pato gratén en salsa de nueces y pasas

Corzo estofado con Trifolium y setas

Postres

Semifrío de crema de orujo

Bombón de chocolate y sopa de almendras

Delicia de limón, pera conferencia y cacao amargo

Crujiente de almendra con helado de dulce de leche

Flan de castañas, coulis de chocolate blanco

Tarta fina de manzana reineta

Bebidas

Vinos DO Bierzo, agua y café

Completo berciano bajo reserva



Días de jornadas: de domingo a jueves (mediodía), viernes y sábados (mediodía y noche). Cerrado los martes

Menú infantil: Pasta, filete y patatas, postre y bebida 10 €

23,00€

VILLA FRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez "El Guardia"

C/ Espíritu Santo, 1 Villafranca del Bierzo

Teléfono reservas: 987 540 055

info@casamendez.es

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

HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia

@RestMendez

<https://www.instagram.com/restmendez/>

Aperitivos

Aperitivo de bienvenida

Primeros Platos

Mollejas de ternera al ajillo sobre crujiente de verduras
Ensalada templada de otoño con vinagreta de manzana reineta
Rollito de botillo con garbanzos y guarnición de repollo
Timbal de riñones de ternera y arroz salvaje al vino
Crema de berza con crujiente de cecina

Segundos Platos

Codornices estofadas al vino mencía
Botillo de El Bierzo, receta tradicional
Lomitos de trucha con verduras de la huerta
Bacalao al horno
Pulpo "a feira" con puré de castaña
Ternera rellena con pimiento asado de El Bierzo

Postres

Tarta casera de manzana reineta
Tarta casera de pera conferencia
Arroz con leche casero
Filloas con chocolate y dulce de leche

Bebidas

Vino joven DO Bierzo, agua, café/infusión,
chupito blanco, hierbas



Días de jornadas:

Todos los días (mediodía y noche)

Cerrado los miércoles

25,00€

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Parador de Villafranca del Bierzo

Avda. Calvo Sotelo, 28 Villafranca del Bierzo
Teléfono reservas: 987 540 175

villafranca@parador.es
<http://www.parador.es>

Primeros Platos

Arroz caldoso con botillo

Carpaccio de cecina con pimientos asados y manzana reineta

Sopa de castañas con foie

Alubiones estofados con matanza

Segundos Platos

Botillo al estilo berciano con verduras y patatas

Bacalao en costra de nueces sobre pastel de pimientos asados

Pollo de corral relleno de setas y castañas con salsa de trufa negra

Huevos rotos con setas de otoño y jamón ibérico

Postres

Soufflé Alaska sobre salsa de chocolate caliente

Crema de limón con castañas

Delicia de queso con mermelada de manzana reineta

Peras confitadas al mencia con sorbete de mandarina

Bebidas

Vino DO Bierzo, agua mineral, café - Infusión



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

Menú para celiacos, menú infantil

30,00€

NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

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

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

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es

www.facebook.com/turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccebierzo.com

Consejo Regulador de la DO Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoasadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador DO Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña del Bierzo

www.castanadelbierzo.es



32 Jornadas Gastronómicas de El Bierzo



AYUNTAMIENTO DE
EL BIERZO



Patronato de
Turismo de El
Bierzo



1991 . 2016
CONSEJO
COMARCAL
DE EL BIERZO
aniversario

