

XXXIV



Jornadas Gastronómicas de El Bierzo

del 19 de Octubre
al 9 de Diciembre

2018



Grandes alimentos de castaña nacidos de la Comarca de



turismodelbierzo.es



Calidad El Bierzo





Presentación

La gastronomía es uno de los sectores de desarrollo que más fuerza está adquiriendo en El Bierzo. Nuestras fértiles tierras, nuestra geografía, nuestro microclima, hacen de nuestra comarca un paraje idóneo para la agricultura. Paraje que se complementa con paisajes, cultura y patrimonio, que invitan a disfrutar de una tierra donde se funden olores y sabores...

El otoño es la estación ideal para disfrutar de nuestra gastronomía. La campaña de recolección ha llegado a su fin, las temperaturas comienzan a descender y El Bierzo se tiñe de amarillo, ocre y marrón ofreciendo un espectáculo que es un auténtico placer para la vista. Los olores también son especiales en esta época, y qué decir de los sabores... Y es que El Bierzo se disfruta con todos los sentidos.

Por todo ello, las Jornadas Gastronómicas son la excusa perfecta para visitarnos y disfrutar de todos estos placeres. Este año, la trigésima cuarta edición del evento gastronómico más importante de nuestra comarca cuenta con la participación de 37 restaurantes de El Bierzo y uno de Valdeorras, que ofrecen lo mejor de los productos de nuestra tierra. Hay opciones para todos los gustos, para quienes prefieren la cocina tradicional y para quienes desean experimentar con las propuestas de la cocina creativa, preparados para seducir al paladar más exigente. Platos que sorprenderán a propios y a extraños. Eso sí, todos los menús se han elaborado bajo el denominador común del protagonismo absoluto de El Bierzo y de sus productos de calidad: vino, botillo, manzana reineta, pera conferencia, pimiento asado, castaña y cereza.

Tranquilidad, paz, buena comida, grandes vinos, espectaculares paisajes de todo tipo. Deseamos y esperamos que esta guía gastronómica que ahora tiene en sus manos le anime a disfrutar de El Bierzo y de uno de los principales atractivos de nuestra tierra, su excelente y exquisita gastronomía.

Patronato de Turismo de la Comarca de El Bierzo





Calendario

JORNADAS GASTRONÓMICAS

OCTUBRE

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

NOVIEMBRE

L	M	M	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	M	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						



Mantenedor

ÁLVARO PALACIOS MURO

El mantenedor de las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo 2018 nació en Alfaro (La Rioja) y es conocido como el Tesoro Vitícola de España. Se cría en una bodega familiar de este pueblo riojano. Desde entonces les han acompañado los aromas del campo, la bodega misteriosa y el vino tradicional.

Tuvo la oportunidad de disfrutar de una preparación internacional en Francia, en la Universidad de Burdeos y allí trabajó en los viñedos de la margen derecha del Garona, donde desarrolló la sensibilidad para apreciar el vino más allá de lo tangible. Tras pasar por Ets. Jean-Pierre Moeux, Libourne en Burdeos y Stag's Leap Winery en Napa Valley vuelve a España para resucitar el área histórica de los vinos del Priorat y tras diez años allí decide mirar al Bierzo.

Desde 1999, se embarca en la producción de grandes vinos en El Bierzo, una región olvidada

de aquella, al lado de su sobrino Ricardo Pérez donde trabajan conjuntamente en el proyecto Descendientes de J. Palacios.

El resto es ya historia, gracias al trabajo de esta familia con Álvaro y Ricardo Palacios a la cabeza han situado al Bierzo en el mapa. Ellos abrieron un camino que ahora sigue mucha más gente en nuestra comarca. Y gracias al sacrificio de esta familia, y miles de familias más que curran duro todo el año en el viñedo, han situado al Bierzo como un gran referente internacional del vino.

De su producción particular destacan grandes vinos como el conocido Pétalos del Bierzo, Villa de Corullón, Las Lamas, Moncerbal o el mítico La Faraona, un vino multipremiado que ronda los cientos de euros de precio y que el año pasado logró 100 puntos Parker. Un ejemplo más de la grandeza de nuestras tierras y de nuestros viñedos.

Guía

DE RESTAURANTES PARTICIPANTES

AMBASMESTAS	12
Hotel Ambasmestas -Menú Degustación-	12
CACABELOS	13-14
Apóstol -Menú Degustación-	13
El Refugio de Saúl -Menú Degustación-	14
CARRACEDELO	15
Hotel Restaurante Villamartín -Menú Degustación-	15
CORULLÓN	16
Hotel Villa Mencía -Menú Degustación-	16
EL ESPINO	17
H.R Fulguera	17
IGÜEÑA	18-19
Restaurante Aníbal	18
Restaurante La Playa	19
LOMBILLO	20
Restaurante Mesón El Peñón	20
MOLINASECA	21-25
El Capricho de Josana	21
Mesón Puente Romano	22
Mesón Real -Menú Degustación-	23
Restaurante De Floriania -Menú Degustación-	24
Restaurante Parrillada Cañas	25
NOCEDA	26
Mesón Rural El Verdenal	26
O BARCO DE VALDEORRAS	27
Pazo Do Castro	27

POBLADURA DE LAS REGUERAS	28
La Antigua Escuela de El Bierzo	28
PONFERRADA	29 - 46
Don Jaime -Menú Degustación-	29
El Leñador	30
Finca El Azul -Menú Degustación-	31
Hotel-Restaurante El Castillo	34
La Casa del Botillo	35
La Casona	36
La Perla Parda -Menú Degustación-	37
La Traviatta e Arte	38
La Violeta	39
Mesón El Portiel	40
Mesón Tres Portiñas	41
Restaurante Botánico -Menú Degustación-	42
Restaurante Del Plaza	43
Restaurante El Plantío	44
Restaurante La Arrocería	45
Restaurante La Central	46
SAN ROMÁN DE BEMBIBRE	47-48
Mesón La Piedra	47
Restaurante Molino Del Real	48
VILLAFRANCA DEL BIERZO	49 -51
Camping El Lago -Menú Degustación-	49
Casa Méndez	50
Parador de Villafranca del Bierzo	51

AMBASMESTAS

- Hotel Ambasmestas -



Antigua Nacional VI, 29
Ambasmestas - 24524

☎ 987543247

🌐 www.ctrasmestas.com

✉ info@ctrasmestas.com

📍 [hotel ambasmestas](#)



Días de jornadas

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

Días de descanso

Abierto todos los días

27,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Crema de lombarda y crujiente de manzana reineta.

Platos

Creinoso de queso de cabra, mermelada de pimientos de El Bierzo y cumbre de nueces. Ensalada de pera conferencia, mandarina y semilla de granada.

Pimientos del piquillo rellenos de botillo en cama de lombarda y queso de cabra.

Lomitos de bacalao en salsa de azafran, patatas torneadas y mermelada de tomate.

Entrecot noble de ternera en salsa de capricho rosado de nuestros viñedos.

Postres

Yogur de cabra con arandanos, castañas y sirope de naranja con helado de cereza y chocolate.

Vinos

Mencia Xestal (Bodegas Gancedo).
Godello Capricho de Valdepaixariñas (Bodegas Gancedo).

CACABELOS

- Apóstol -



C/ Santa María, 29
Cacabelos - 24540

☎ 987549189

✉ mesonapostol@gmail.com

📍 restaurante.apostol



Días de jornadas

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

Días de descanso

Lunes

25,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Empanadillas de botillo de El Bierzo y manzana
"reineta"

Platos

Quesos "veigadarte premium", tomate
confitado, crema de pimientos de El Bierzo
asados, miel...

Pokebowl de trucha marinada, pera
"conferencia", pimientos de El Bierzo asado y
arroz especiado

Pan de pasas con morcilla de León y manzana
"reineta" pochada
Bacalao "apóstol"

Secreto ibérico a la brasa con castañas de
"pared" y compota salada de frutas rojas

Postres

Espuma de queso de cabra "veigadarte",
texturas de melocotón y pasas
Pastel de castañas de "pared" con culis de
toffe
Dulce de manzana "reineta" con frutos secos

Vinos

"Puil" Mencía joven DO Bierzo . Bodegas Puil
Café de puchero

CACABELOS

- El Refugio de Saúl -



Calexa Sixtina
Cacabelos - 24540

☎ 987546684
629359355

✉ refugiodesaul@gmail.com



Días de jornadas

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

Días de descanso

Martes

27,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos

Tosta de queso de cabra, cecina y pimientos
asados de El Bierzo con cebolla caramelizada
Risotto de botillo
Rollito de pollo con foie y confitura de cereza
Lomo a la mostaza a la antigua con pera
conferencia
Bacalao con pasas y piñones

Postres

Flan de castañas
Pudín de manzana reineta y xamprada

Vinos

Versos Mencía (Bodegas Estévez)
Baloiro Godello (Bodega Luzdivina Amigo)

CARRACEDELO

- Hotel Restaurante Villamartín -



Carretera Nacional VI, km 399
Villamartín de la Abadía - 24550

☎ 987562782

✉ hvillamartin@hotmail.com

📍 resthotel villamartin



Días de jornadas

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

Días de descanso

Abierto todos los días

*Disponible: menú especial
para celíacos o con into-
lerancias alimentarias y
menú infantil*

26,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Tosta de crema de cabrales y manzana reineta

Platos

Sopa de trucha

Nido de pimientos asados de El Bierzo con
fantasía de botillo

Hojaldre relleno de pimiento piquillo al queso
azul y pera conferencia

Canelón relleno de hongos y castañas

Postres

Pera conferencia al vino tinto bañada en
chocolate con helado de vainilla

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua

Café y chupito

CORULLÓN

- Hotel Villa Mencía -



Carretera del Barco, 31
Corullón - 24514

☎ 987540051
661275117
603686126

🌐 www.villamencia.com
✉ info@villamencia.com
📍 [villa mencía](#)



Días de jornadas

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

Días de descanso

De lunes a jueves (noche) y domingo (noche)

27,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de espera

Timbal de morcilla de León con manzana reineta

Primer plato

Tartar de salmón ahumado con guacamole.
Nidos de botillo: crema de garbanzos, repollo, patata y refrito berciano.
Ensalada de brotes y crujientes de cecina.
Tosta villa Mencía: pan de centeno, pimientos asados de El Bierzo y ventresca de bonito.

Nota: estas entradas serán todas a compartir

Segundo plato a elegir

Carrilleras de bacalao en tempura y verduras plancha
Lomo de merluza el hojaldre y muselina de gambas
Rabo de ternera estofado al Godello
Pierna de cordero rellena al horno y graten de patatas y castañas

Postres

Empanadilla de manzana reineta a la canela
Pera conferencia en almíbar y chocolate caliente
Tarta casera de cerezas de Corullón
Piña confitada en vainilla con yogur griego

Vinos

Vinto tinto Mencía
Vino blanco Godello
Cerveza, refresco, agua mineral
Café y chupito de orujo de hierbas

EL ESPINO

- H.R Fulguera -



Travesía la Rampla, 3
El Espino - 24439

☎ 987564714
987566709

✉ hlacuesta@hotmail.com

📍 ctr fulguera



Días de jornadas

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

Días de descanso

Lunes, martes, miércoles,
jueves y viernes
(mediodía)

Menú de feria todos los
fines de semana, 1 y 15
de cada mes 18 euros

23,00€

Aperitivo

Croquetas de pulpo

Primeros

Cazuelita de pulpo gulas y gambón
Carpaccio de cecina con polvos de parmesano
Caldo berciano completo
Ensalada fulguera con vinagreta de pera
conferencia
Sartén de huevos camperos con chichos y
patatas fritas

Segundos

Chuleta de vacuno con patatas y pimientos de
el del Bierzo
Secreto de cerdo con cama de setas de
temporada
Botillo tradicional con cachelos y verdura
Bacalao al estilo fulguera
Lubina a la sidra de manzana reineta

Postres

Castañas con nata
Tarta de queso con mermelada de arándanos
Tarta de crema de orujo con gelatina de café
Flan de café
Filloas rellenas de mermelada de manzana
reineta

Vinos

Vino uttaris blanco y tinto
Agua y bebidas gaseosas

IGÜEÑA

- Restaurante Aníbal -



Paseo del Catoute, 23
Igüeña - 24312

☎ 634589709

987519686

🍷 bar anibal tapas



Días de jornadas

De viernes a miércoles
(mediodía y noche)

Días de descanso

Jueves

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

25,00€

Aperitivo

Bocadillo de botillo y repollo en pan bao

Primeros

Ensalada de queso de cabra, bacon, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza

Brocheta de pulpo, ternera, cebolla caramelizada y puré de pera conferencia

Tosta de chichos blancos con alioli en pan de centeno

Los callos elaborados al estilo tradicional

Segundos

Bacalao, migas del pastor y huevo a baja temperatura

Secreto ibérico y compota especiada de manzana reineta

Tiras de entrecot de ternera y alioli de remolacha con pimiento asado de El Bierzo

Nuestras clásicas carrilleras de ibérico con castañas y puré de patata

Postres

Struddel de manzana reineta y pera conferencia

Galleta caramelizada con frutos rojos y cereza

Natilla de chocolate blanco con espuma de café

Flan de queso

Vinos

Baltos by Anibal (6 meses) elaborado por Dominio de Tares

IGÜEÑA

- Restaurante La Playa -



C/ El Fontanón, 5
Igüeña - 24312

☎ 636968047
629251182
987519517

✉ @restaurante-laplaya@hotmail.com



Días de jornadas

Todos los días (mediodía
y noche)

Días de descanso

Abierto todos los días

*Completo berciano por
encargo*

20,00€

Primeros

Ensalada de queso de cabra con manzana
reineta

Ventresca de atún con pimientos de El Bierzo
Arroz con botillo

Croquetas caseras de jamón y cecina

Segundos

Entrecot de vaca

Carrilleras al vino Mencía

Confit de pato con mermelada de cerezas

Lubina a la plancha

Postres

Pera conferencia al vino

Tarta de café

Tarta de la abuela

Tarta de castaña

Vinos

Vino DO Bierzo (Tilenus joven)

Agua, café e infusión

LOMBILLO

- Restaurante Mesón el Peñón -



Las Bodegas, 7
Lombillo de los Barios - 24414

☎ 987695378
659720378

🌐 turismolombillo.com

✉ mesonlombillo@hotmail.com

📞 [meson el peñon](http://meson.elpeñon.com)



Días de jornadas

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

Días de descanso

Martes (noche)

Menú infantil (10.5 €)

Completo Berciano (20€)

24,00€

Primeros

Caldo de alubias y berza
Lacón con pimientos de El Bierzo
Empanada de la Sr^a. Teresa
Cazuelita de langostinos
Pulpo al estilo del peñón

Segundos

Bacalao al horno
Lubina a la plancha
Chuletillas de lechazo
Chuleta de ternera
Botillo al estilo del peñón

Postres

Almendrados del peñón
Castañas en almíbar con helado
Tarta de pera conferencia
Manzana reineta asada con mermelada de
cereza

Vinos

Vino DO Bierzo
Agua
Café e infusiones

MOLINASECA

- El Capricho de Josana -



Plaza Santo Cristo, 1
Molinaseca - 24413

☎ 987453167
628165400
644256074

🌐 www.elcaprichodejosana.com
© molinaseca@elcaprichodejosana.com



Días de jornadas

De miércoles a lunes
(mediodía y noche)

Días de descanso

Martes

Menú infantil

27,00€

Aperitivo

Primeros

Crujiente de cecina con rulo de cabra y mermelada de pimientos de El Bierzo
Ensalada con lechugas variadas, frutos secos y escamas de parmesano aderezada con vinagreta de manzana reineta
Cazuela de garbanzos pico pardal con botillo
Crema de boletus y setas con aceite de trufa

Segundos

Rabo de toro estofado con castañas de Trabadelo
Lomo de bacalao al horno con cebolla confitada y pimientos asados de El Bierzo
Medallones de solomillo ibérico a la parrilla con salsa de cerezas
Pollo de corral al horno con verduras del Bierzo y pera conferencia

Postres

Arroz con leche
Coulant de chocolate con helado
Tiramisú capricho
Crumble de manzana reineta, nueces y canela

Vinos

Vino Hacienda de Sael
Agua y café

MOLINASECA

- Mesón Puente Romano -



C/ la Presa, s/n
Molinaseca - 24413

☎ 987453154

✉ juancarlosaldonza@hotmail.es



Días de jornadas

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

Días de descanso

Lunes

*Completo berciano con
reserva anticipada de
dos días*

22,00€

Aperitivo

Caldo berciano con castañas

A degustar

Foie mi-cuit en cama de mermelada de
boletus con pimientos de El Bierzo y queso
gratinado

Croquetas de cocido con pimientos de El
Bierzo

Conserva de picadillo de El Bierzo

Segundo a elegir

Codillo de cerdo al horno con patatas y
manzana reineta fritas

Cordero lechal al horno con guarnición estilo
antaño

Pechuga de pollo con pera conferenciada

Chuleta de ternera con guarnición

Botillo al horno con guarnición

Carne de añejo con guarnición

Entrecot con guarnición

Rodaballo con ensalada

Lomitos de bacalao rebozados con pimientos
de El Bierzo

Postres

Degustación de postres caseros donde
encontraremos cerezas en aguardiente.

Vinos

Vino tinto Viña de Moya

Vino blanco Otero de Santín

Pan, café y licores de la casa

MOLINASECA

- Mesón Real -



Travesía Manuel Fraga, 2
Molinaseca - 24413

☎ 987409658
671814219
987453166

🌐 www.catyresTelf.com
✉ info@catyresTelf.com
📍 [catyrest](#) @ [@catyrest](#)
📱 [@catyrest](#)



Días de jornadas

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

Días de descanso

De lunes a jueves
(mediodía y noche)
Viernes (mediodía)

*Cerrado de lunes a jueves
todo el día y viernes
mediodía*

35,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Choribao berciano (chichos, teriaki y salsa
berciana)
Croqueta de cecina con espuma de humo

Platos

Cupcake de cremoso veigadarte con crujiente
de cecina (aperitivo)
Dumping de botillo (aperitivo)
Crema ligera de castañas, foie, pollo de corral
y caviar de cítricos
Lingote de bacalao sobre fondo de miso,
alga kombu y reducción de vermut "forzudo
blanco" con esencia de manzana reineta
Entraña bbq con pimientos confitados de el
Bierzo y chips de pera conferencia

Postres

Tiramisú de marrón glasé, pera conferencia,
lichy y cereza de El Bierzo confitada

Vinos

Vinos DO Bierzo
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Café, infusiones de la tetera y chupitos
artesanales

MOLINASECA

- Restaurante de Floriana -



Avda. Fraga Iribarne, s/n
Molinaseca - 24413

☎ 679845673
987453146

🌐 www.defloriana.com
✉ info@defloriana.com
📅 [deflorianaeventos](#)



Días de jornadas

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

Días de descanso

De lunes a jueves (mediodía y noche) y domingo (noche)

Menús especiales para vegetarianos y adaptados para celiacos (con reserva previa)

30,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Androlla en tempura / repollo caramelizado
Hummus de guisante / espuma de queso veigardarte
Rollito nem de shitake y completo berciano
Focaccia de lacón y pimientos de El Bierzo caramelizados

A escoger de primero

Crema de boletus/yema trufada/caviar de Mencía
Arroz bomba / alcachofa / botillo / espuma de limón grass
Parmentier de pulpo / queso ahumado / gelatina de ajada
Ensalada de verduras asadas y pera conferencia salteada/foie escabechado/ crujiente de cecina

Pescado

Lomo de bacalao/guiso de oreja thai/salicornia tempurizada

Sorbete

Irlandés de cereza y amaretto sour

Carne

Rabo de novillo / patata violeta / bombón de castaña/chips de verduras

Postre

Tarta tatin de manzana reineta caramelizada en pasta filo / helado de crema de orujo

Vinos

Tinto Mencía "para muestra un botón" (www.vinosboton.com)
Blanco Godello "Otero Santín" (Bodegas Otero Santín)
Aguas minerales, café e infusiones
Licores artesanos

MOLINASECA

- Restaurante Parrillada Cañas -



Plaza García Rey, 13
Molinaseca - 24413

☎ 987453016
680412253

🌐 restaurantecanas.com

✉ mariacanas24413@yahoo.com

📞 restaurantecanas.molinaseca



Días de jornadas

De miércoles a lunes
(mediodía y noche)

Días de descanso

Martes

*Menú adaptado a celia-
cos, menú infantil y
completo berciano, con
reserva previa.*

24,80€

Aperitivo

Aperitivo druida individual de bienvenida

Primeros

Salteado marinero con boletus, mejillones, gambas y gulas.

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

Arroz salvaje de pulpo ibérico y espuma de gamba roja
Judiones de la granja estofados, con jabalí de montes de El Bierzo, setas y trufa salvaje

Bouquet de ensaladas templado de perdiz en escabeche semidulce, salmón ahumado, pera conferencia, vinagreta de cereza y crujientes

Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo, foie, virutas de chocolate y queso, regado con lagrimas a.o.v.e.

Segundos

Medallón de solomillo de animal de caza mayor, crema y alegría cubana.

Lingote de novillo a la brasa, con caldo de pimientos asados de El Bierzo y setas al vermú negro.

Lágrimas de cerdo ibérico a la parrilla de leña, con glaseado de arándanos y parmentier de romero y ajo negro

Botillo albardado con repollo asa cántaro en tempura y crema de garbanzos pedrosillano

Popietas de lenguado rellenas en sopa de congrio con almejas

Lomo de salmón con mostaza, miel, manzana reineta y pilpil de tomate verde.

Postres

Helado casero de gin-tonic con perlas de lima al aroma de menta

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

Tarta de queso cañas con coulis de frutos rojos y crujiente de caramelo

Esfera de chocolate con helado de sidra casero y perlas de vino tinto

Mus de mojito" cañas

Cesta de chocolate con tarta de castañas del Bierzo y oro de las médulas

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua y café

NOCEDA

- Mesón Rural el Verdental -



C/ Isidro Arias, 51
Noceda del Bierzo - 24319

☎ 987517320
669439057

© juancarlosaldonza@hotmail.es



Días de jornadas

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

Días de descanso

Abierto todos los días

23,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrante

Aperitivo de la casa

Menú degustación

Caldo de judías de la abuela con chorizo y
panceta

Pastel de hojaldre relleno de botillo de El
Bierzo y verduras de la tierra

Rollito de repollo televisivo en salsa de
pimientos de El Bierzo acompañado de queso
latino

Crepe de morcilla y pera conferencia

Almejas a la marinera con setas

Bacalado con fritada al estilo el verdental

Postres

Tarta merieta de galletas, crema pastelera y
cereza de El Bierzo

Tarta de manzana reineta

Flan de castaña parede y nata

Marquesa de chocolate

Vinos

Vinos DO Bierzo

Agua, café y chupitos

O BARCO DE VALDEORRAS

- Pazo do Castro -



O Castro de Valdeorras, s/n
O Barco de Valdeorras -
32318

☎ 988347423
650492654

🌐 www.pazodocastro.com

✉ info@pazodocastro.com

📍 [hotel pazo do castro](#)



Días de jornadas

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

Días de descanso

Abierto todos los días

27,00€

Primeros

Ensalada de trucha en texturas, calabaza
asada tomatitos confitados
Crema fina de colifloral curry, brocheta de
pulpo y crujiente de cecina
Tartaleta de botillo, puerro confitado y
acelgas, yema de huevo y queso veigadarte
Carpaccio de jarrete de ternera lechal
“ternabi”, purés de frutas de carracedo y
mostaza antigua

Segundos

Suprema de bacalao, vegetales untuosos con
chantarellus pimiento de El Bierzo liofilizado
Gnoquis, panceta y boletus con castaña
paredo y queso valdeón
Codillo deshuesado, crema de grelos y patata
con salsa de manzana reineta
Ternera ternabi asada a baja temperatura, jugo
de vaca, verduras al wok y patatas asadas
con piel

Postres

Tarro de mousse de pera conferencia y
confitura de brevas
Bizcocho de panna cotta con helado de higos
Mini tarta de reineta, yema confitada y yogurt
Tulipa en baño de cacao, conferencia
confitada al Mencía y helado de vainilla

Vinos

Blanco y tinto de la DO Bierzo
Agua y café/infusión

POBLADURA DE LAS REGUERAS

- La Antigua Escuela del Bierzo -



Valdelespino, s/n
Pobladura de las Regueras - 24375

☎ 987192100

🌐 www.antiguaescueladelBierzo.com

✉ hola@antiguaescueladelBierzo.com

📍 la antigua escuela del Bierzo

📌 la_antigua_escuela



Días de jornadas

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

Días de descanso

De lunes a jueves (noche)
salvo reservas

Se requiere reserva para:
completo berciano de
botillo 22€, menú infantil
12€, celíacos y alergias.

25,00€

Aperitivo

Tapa de morcilla y chupito de gazpacho
Preñado de chichos

Primeros

Risotto de botillo con crujiente de queso
Cocido de alubias y berza con carne
Ensalada de la casa con top de rulo de queso
de cabra, nueces y confitura de pimiento de
El Bierzo
Degustación de croquetas caseras: botillo,
jamón, cecina y boletus
Tabla de embutidos de El Bierzo y quesos de
León

Segundos

Cordero al horno con patatas panadera y
pimientos asados de El Bierzo en casa
Mollejas de ternera con puré de pimentón
Solomillo con reducción de salsa de moras y
vino Mencía
Lomos de bacalao sobre cama de fritada
berciana
Cachopo de cecina o jamón (a elegir) con
patatas fritas y pimientos de El Bierzo,
acompañado con salsa roquefort

Postres

Tarta de manzana reineta con coulis de frutos
rojos y bola de helado
Flan de queso con miel natural de El Bierzo
alto
Pera conferencia al vino Mencía con cáscara
de chocolate blanco
Carpaccio de queso curado de oveja con
crema de castañas o membrillo

Vinos

Vino DO Bierzo tinto roble o blanco Godello
Cerveza de León
Agua, café o infusión

PONFERRADA

- Don Jaime -



Plaza República Argentina, 4
Ponferrada - 24402

☎ 987012274

✉ donjaimerestaurante@gmail.com



Días de jornadas

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

Días de descanso

Domingo y lunes (noche)

*De lunes a jueves jornadas
previa reserva*

27,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Crujiente de botillo con dip de pimiento de El Bierzo y chocolate

Principales a degustar

Crema con esferas de colores y toques
bercianos (manzana reineta, castaña y
cecina)

Carrillera de bacalao con tuétano, reducción
de jugo de carne y aguardiente de cereza
Timbal de panceta ibérica glaseada, vieiras y
lágrimas de castaña asada

Postres

Pera conferencia asada rellena de praliné y
chocolate blanco

Vinos

Vinos DO Bierzo . Maridaje Bodegas Merayo

PONFERRADA

- El Leñador -



Camino el Gato, s/n
Ponferrada - 24401

☎ 987429083
987426924

© lenador@restaurantelenador.com



Días de jornadas

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

Días de descanso

Martes

27,50€

Primeros

Estofado de alubias de riñón de perdiz
Guiso de rabitos de cerdo con garbanzos
pedrosillano y salteado de gambas al ajillo
Tosta de tomate natural y mozzarella fresca,
gratinada al horno con anchoas
Ensalada de cecina con helado de queso de
cabra y jalea de membrillo

Nuestra tradicional berenjena rellena
Pastel de puerro y langostino con salsa rosa,
acompañado de pan de semillas

Segundos

Botillo de la casa la abuela con sus
acompañantes; verdura y patata
Arroz de pollo de corral y verduras de la huerta
berciana

Costillar de cordero lechal asado al horno con
una base de patatas

Lomo de ciervo con puré de castañas y
confitura de cereza

Bacalao al horno con patata panadera, pisto
de tomate y pimientos asados de El Bierzo
Corvina a la plancha salteada con habitas
verdes y verduritas de la temporada

Postres

Cañitas de hojaldre con crema pastelera,
polvo de azúcar y canela
Flan de chocolate blanco con helado de café
Mousse de frutos del bosque con confit de
arándanos

Tarta semifrída de pera conferencia y manzana
reineta y base de bizcocho

Sorbete de manzana verde aromatizado con
sidra

Panacota de limón y castañas

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua, café de puchero y licores

PONFERRADA

- Finca El Azul -



Carretera N-VI, km 380
Ponferrada - 24398

☎ 987417012

✉ proponeventos@gmail.com

📍 finca el azul



Días de jornadas

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

Días de descanso

De lunes a jueves (noche)

*El resto de los días se
trabaja con reserva*

25,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Vasito de cremoso de sopa de trucha

Entrantes

Ensalada templada de queso de cabra, pera
conferencia, cecina
Huevo panko a baja temperatura con salteado
de lacón, pimientos de El Bierzo y grelos
Nido de botillo con verduras y puré de patata

Segundos a elegir

Bacalao al pilpil de castaña de El Bierzo sobre
cama de tomate
Lomo de merluza al Godello con wok de frutos
bercianos y pulpo
Milhojas de lechazo y manzana reineta con
confitura de tomate caramelizado, pistachos
y pimientos asados de El Bierzo
Costilla de vaca con salsa de Mencía,
patatitas al ajo romero

Postres

Teja de almendra con helado casero de turrón
y chocolate caliente
Torrija con helado de queso y salsa de
arándanos
Pera conferencia al Mencía con salsa de
vainilla y chocolate blanco
Soufflé de castañas de El Bierzo y helado
casero de chocolate

Vinos

Vinos DO Bierzo Godello y Mencía
Café y licores

Mapa de situación

DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES

AMBASMESTAS

Hotel Ambasmestas -Menú Degustación-

CACABELOS

Apóstol -Menú Degustación-

El Refugio de Saúl -Menú Degustación-

CARRACEDELO

Hotel Restaurante Villamartín -Menú Degustación-

CORULLÓN

Hotel Villa Mencía -Menú Degustación-

EL ESPINO

H.R Fulguera

IGÜENA

La Antigua Escuela de El Bierzo

Restaurante Anibal

Restaurante La Playa

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

El Capricho de Josana

Mesón Puente Romano

Mesón Real -Menú Degustación-

Restaurante De Floriania -Menú Degustación-

Restaurante Parrillada Cañas

NOCEDA

Mesón Rural El Verdenal -Menú Degustación-

O BARCO DE VALDEORRAS

Pazo Do Castro

PONBLADURA DE LAS REGUERAS

La Antigua Escuela del Bierzo

PONFERRADA

Don Jaime -Menú Degustación-

El Leñador

Finca El Azul -Menú Degustación-

Hotel-Restaurante El Castillo

La Casa del Botillo

La Casona

La Perla Parda -Menú Degustación-

La Traviata E Arte

La Violeta

Mesón El Portiel

Mesón Tres Portiñas

Restaurante Botánico -Menú Degustación-

Restaurante Del Plaza

Restaurante El Plantío

Restaurante La Arrocería

Restaurante La Central

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino Del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Camping El Lago -Menú Degustación-

Casa Méndez

Parador de Villafranca del Bierzo

LUGO

VILLAFRANCA D

O BARCO DE VAL

OUREN

ASTURIAS



DEORRAS

SE

LEÓN

PONFERRADA

- Hotel-restaurante El Castillo -



Avda. Del Castillo, 115
Ponferrada - 24401

☎ 987456227

🌐 www.hotel-elcastillo.com

✉ info@hotel-elcastillo.com

📍 [hotel el castillo ponferrada](#)



Días de jornadas

Todos los días (mediodía
y noche)

Días de descanso

9 de diciembre

Disponen de menú infantil

25,00€

Aperitivo

Aperitivo berciano

Primeros

Croquetas de lacón con salsa acompañada de
salsa de pimientos asados de El Bierzo
Delicia de hojaldre queso de cabra
Huevos-panceta parmentier
Carpaccio de lengua ahumada
Ensalada de nueces, parmesano, cecina y rica
vinagreta

Segundos

Entrecot con salsa de castañas
Jugosa costilla con nuestra barbacoa
berciana
Conejo relleno con toques de vermouth guerra
Bacalao sobre manitas guisadas
Falso canelón de botillo sobre parmentier y
garbanzos fritos

Postres

Cestita caliente de cerezas y frambuesas
acompañada de helado de limón
Brownie con nueces caramelizadas y
acompañada de helado de vainilla
Pera conferencia al Godello sobre crema de
chocolate blanco
Tarta de queso de cabra con coulies de frutos
rojos y manzana reineta caramelizada
Crema de limón de castañas en almíbar

Vinos

Vino DO Bierzo tinto y Godello

PONFERRADA

- La Casa del Botillo -



Camino del Matadero, s/n
Ponferrada - 24401

☎ 987411537
608636500

© lacasadelbotillo@pajariel.com



Días de jornadas

Viernes y sábado
(mediodía y noche) resto
de Días (mediodía)

Días de descanso

De lunes a jueves (noche)

25,00€

Entrantes

Combo de tostas de cecina, lomo y rulo
gratinado de queso de cabra con membrillo
Sartén de huevos camperos con fondo de
setas silvestres y patatas chip

Arroz con botillo

Ensalada Waldorf con manzana reineta, vieira
y gambas

Surtido de croquetas de arroz con rabo de
vaca y croquetas de botillo

Pasta fresca con codorniz escabechada y
pimientos de El Bierzo

Carnes y pescados

Carne roja a la piedra con pimientos de El
Bierzo y patatas
Botillo completo

Redondo de ternera albardado con panceta
ahumada y pera conferencia confitada
Arroz en salsa verde con merluza confitada en
salsa de Godello

Espárragos verdes con sus mejillones al
vapor y lomos de truchas asados sobre pan
de centeno

Reducción de cerezas y castaña laminada
sobre solomillo de cebón y picatostes

Postres

Tiramisú de pera conferencia y mascarpone
Crep de manzana reineta con helado de vino
y canela

Cañitas rellenas de crema de manzana reineta
Biscuit de higos y reducción de cereza
Chocolate, mojito & manzana reineta &
castañas garrapiñadas

Vinos

Vinos DO Bierzo

Café y chupito de queimada helada

PONFERRADA

- La Casona -



C/ Real,72
Fuentesnuevas - 24411

☎ 987455358
609844353

🌐 www.restaurantelacasona.com
✉ info@restaurantelacasona.com



Días de jornadas

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

Días de descanso

Domingo (noche)

27,00€

Aperitivo

Croquetas de ibérico

Primeros

- Cecina de León con foie y compota de pera
conferencia
- Garbanzos salteados con pulpo y gulas al ajillo
- Arroz negro de marisco con ali-olí
- Huevos rotos con jamón ibérico y micuit de
pato
- Tartar de salmón con frutos y queso crema
- Crepe relleno de bacon, gambas, espinacas y
mozzarella

Segundos

- Entrecot de Black Angus al queso de
Ambasmestas
- Hamburguesa de buey, queso tostado y
cebolla balsámica
- Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto
- Botillo cocido con arroz de ñoras, repollo y
pimientos asados de El Bierzo
- Rape en costra de romesco y tártara de
manzana reineta
- Bacalao gratinado con muselina de mostaza
y piñones

Postres

- Tarta de galleta con helado de chocolate
- Arroz con leche en nido de hojaldre y helado
de limón
- Flan de café al amaretto con castañas
- Tarta de queso con salsa de cerezas
- Mousse de requesón con manzana reineta
estofada
- Torrijas de turrón con nuestro pan casero

Vinos

- Vino DO Bierzo Mencía y Godello
- Agua y café/infusión
- Chupito

PONFERRADA

- La Perla Parda -



C/ Ave María, 25, bajo
Ponferrada - 24402

☎ 987952439

✉ dbernain@hotmail.com

📍 la perla parda

📱 @la_perla_parda



Días de jornadas

De martes a sábado
(mediodía y noche),
domingo (mediodía)

Días de descanso

Domingo (noche) Lunes
(mediodía y noche)

30,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Caracoles Bierzo Helix

Platos

Nuestra versión de la croqueta de cocido
Gyoza de botillo, repollo y manzana reineta
Queso de cabra veigadarte, foie y pimiento de

El Bierzo

Molleja, patata y huevo frito

Bacalao, sus callos, curry rojo y pera
conferencia - lima

Albóndiga de carrilera, tubérculos y setas

Postres

Queso y cerezas

3 castañas

Vinos

Tinto DO Bierzo

Blanco Godello d.o

PONFERRADA

- La Traviatta e Arte -



Avda. de la Libertad, 43
Ponferrada - 24402

☎ 987419668
605966982

✉ latraviataearte@gmail.com



Días de jornadas

De jueves a domingo
(mediodía y noche)

Días de descanso

Lunes

27,50€

Primeros

Lacón con crema de atún y pimientos y pan tostado con ajo

Mousse de pimientos de El Bierzo y queso de cabra

Risotto con boletus salteados a la crema

Macarrones salteados con botillo de El Bierzo

Cecina de León con pan tostado y queso veigadarte

Segundos

Entrecot plancha con salsa Bierzo Traviatta

Carrillera de vaca con zanahoria, apio y champiñones con arroz y verduras

Mollejas de ternera guisadas estilo traviatta con patata panadera

Bacalao plancha con crema verde de ajo y limón

Postres

Castañas con natillas

Peras conferencia al Mencía

Tarta de manzana reineta

Flan de nata con frutos del bosque

Tarta de la abuela de chocolate

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua, café y chupito

PONFERRADA

- La Violeta -



Plaza Ayuntamiento, 4
Ponferrada - 24401

☎ 987409001
658182729

🌐 www.aroihoteles.com

📧 BierzoPlaza@aroihoteles.com



Días de jornadas

Todos los días (mediodía
y noche)

Días de descanso

Abierto todos los días

26,00€

Primeros

- Ensalada de jamón de pato, nueces y vinagreta de pera conferencia
- Setas rellenas de merluza y gambas con salsa berciana
- Cazuelita de arroz empedrado de bacalao y pimientos de El Bierzo
- Rollito berciano (alubia pinta, repollo, chichos, pimiento rojo, pimiento verde y zanahoria)
- Garbanzos pedrosillanos con boletus y botillo

Segundos

- Jarrete de cordero con puré de patata, frutos rojos y reducción de su jugo
- Roulade de pollo relleno de frutos secos con chutney de calabaza y pimientos al oporto
- Taco de carne roja con chimichurri de frutos del bosque, patata y cebolla glaseada
- Lomo de bacalao al gratén de manzana reineta
- Lenguado relleno de setas y cecina al horno con cherrys y olivas confitadas

Postres

- Lingote de chocolate con cerezas
- Tarta de castañas
- Natillas de queso veigadarte
- Pera conferencia al Godello y a la menta en la tierra

Vinos

- Vino DO Bierzo tinto y Godello
- Agua, café y chupito

PONFERRADA

- Mesón El Portiel -



Vía Río Tremor, 6, bajo
Ponferrada - 24402

☎ 987403333

675431479

© eny.prarod@hotmail.com

📍 jeny.portiel



Días de jornadas

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

Días de descanso

Martes

27,90€

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Ensalada berciana con nueces, pera
conferencia y queso fresco.

Croquetas de botillo con lacón y pimientos
asados de El Bierzo

Pulpo de las rías gallegas y cachelos del Bierzo
Revuelto de setas de temporada de nuestros
bosques.

Chipirones a la plancha con arroz y salsa alioli

Segundos

Solomillo de cerdo ibérico con uvas pasas al
pedro ximénez

Carrilera de ternera guisada al Godello con
puré de castañas

Lomo de ternera del Bierzo con pimientos
asados de El Bierzo

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

Truchas en escabeche casero

Postres

Arroz con leche

Tarta de manzana reineta

Castañas asadas con helado de mantecado
y caramelo

Crepe rellena de jalea de manzana reineta y
helado

Tarta de nueces con cerezas

Vinos

Vino DO Bierzo (joven)

Agua

Café / infusión // orujo y chupito de la casa

PONFERRADA

- Mesón Tres Portiñas -



C/ Lago de Carucedo, 13
Ponferrada - 24402

☎ 987425572

✉ consentidoculinario@gmail.com



Días de jornadas

Todos los días (mediodía).
Jueves, viernes y sábado
(noche)

Días de descanso

De domingo a miércoles
(noche)

*Entre semana los menús
previa reserva. Menús
especiales para veganos,
o personas con intolerancias*

24,00€

Aperitivo

Aperitivo del día

Primeros

Marmitako de bacalao

Arroz rojo con chipirones y alioli de albahaca

Mollejas en salsa con puré de papas en ají

Salpicón de pulpo, gambas, salmón y queso

fresco

Lasaña de chichos

Segundos

Popietas de ternera en salsa teriyaki

Raxo con patatinas asadas

Botillo con cachelos y chorizo, berza o repollo

Secreto con gominola de pimiento asado de

El Bierzo

Merluza en salsa de manzana reineta de El

Bierzo

Postres

Mouse de frutos del bosque en crema de

castañas en almíbar

Requesón con sirope de cúrcuma y pera

conferencia de El Bierzo

Alegría de frutas confitadas

Pastel de chocolate y avellanas en sopa de

mango

Puding de colacao

Vinos

Vino DO Bierzo

PONFERRADA

- Restaurante Botánico -



C/ Aceiterías, 9
Ponferrada - 24401

☎ 661788421



Días de jornadas

De martes a sábado
(mediodía y noche)
domingo (mediodía)

Días de descanso

Domingo (noche), lunes
(mediodía y noche)

30,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Focaccia al carbón de lacon braseado y pimientos de El Bierzo caramelizados

Platos

Pan de cristal con verduras braseadas y salsa romesco

Ensalada de puerros a la brasa, cecina y pico de gallo

Tartar de trucha asalmonada con pera conferencia y vinagreta de nueces y frutos secos

Garbanzos con zamburiñas, morro y crema de nécoras

Congrio a la brasa con pilpil de ajada y migas de botillo

Sorbete de manzana reineta al bourbon
Rabo de ternabi con patatas provenzal a la brasa

Postres

Gofre a la brasa con praline de castañas y helado de vainilla

Vinos

Tinto DO Bierzo

Blanco DO Bierzo

Aguas minerales / café / infusiones

PONFERRADA

- Restaurante Del Plaza -



Avda. de los Escritores, 6
Ponferrada - 24404

☎ 987406171
609085377

🌐 www.hotelponferradaPlaza.es
✉ reservas@hotelponferradaPlaza.es
📍 hotel ponferrada Plaza



Días de jornadas

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

Días de descanso

Domingo (noche)

Menús especiales para
niños.

27,00€

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primeros

Revuelto de morcilla y manzana reineta sobre
tosta de hogaza

Hojaldre relleno de cóctel de setas a la crema
Quiché de trucha con puerro acompañado de
verduras escabechadas

Alubias de la granja con castañas de pared y
botillo

Ensalada de escarola, endivias, frutos secos y
queso de cabra

Segundos

Ragut de ciervo guisado al Mencía con sus
pasas

Entrecot de ternera a la plancha con pimientos
asados de El Bierzo

Solomillo de cerdo relleno de crema de
castañas con sus chips de patata
Congrio al estilo vendimia

Bacalao confitado en aceite de romero
acompañado de peras conferencia al Godello
Botillo del Bierzo al estilo tradicional

Postres

Leche frita con helado de higos
Manzana reineta rellena de arroz con leche a
la canela

Tarta de orujo con caramelo de café
Mousse de chocolate y pera conferencia en
almibar de Godello

Tarta de la abuela con mermelada de cereza de
El Bierzo

Vinos

Vino DO Bierzo
Agua mineral
Café y orujos

PONFERRADA

- Restaurante El Plantío -



Parque del Plantío, s/n
Ponferrada - 24401

☎ 987078313
609121385

© plantioenri1@hotmail.com



Días de jornadas

Todos los días (mediodía
y noche)

Días de descanso

Abierto todos los días

Plato único: completo
berciano (botillo, lacón,
chorizo, repollo, garban-
zos, cachelos)

23,50€

Primeros

Judión de la granja con manitas de cerdo
Ensalada de codorniz con lasca de manzana
reinata y nueces
Cecina y lacón cocido con pimientos de El
Bierzo
Croquetas mixtas
Crepes rellenos de gambas y setas de
temporada
Huevos de corral con foie

Segundos

Solomillo con salsa de pera conferencia y
nueces
Secreto de cerdo ibérico con parmentier y
setas
Pierna de cordero rellena con productos de
la tierra
Entrecot de ternera con pimientos asados de
El Bierzo
Pulpo a la plancha con patatas revolconas
Lomo de bacalao con fritada de El Bierzo

Postres

Tarta de queso
Flan de castañas
Tarta de manzana reineta
Pera conferencia en almíbar
Helado de turrón con teja

Vinos

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

PONFERRADA

- Restaurante La Arrocería -



Paseo los Nogales, 4
Ponferrada - 24401

☎ 987097044

✉ enrodom@hotmail.com



Días de jornadas

Todos los días (mediodía)
jueves, viernes y sábado
(noche)

Días de descanso

Domingo, lunes, martes y
miércoles (noche)

23,00€

Aperitivo

Patata hojaldrada con salsa de pimiento de El Bierzo

Primeros

Risotto de cecina y setas

Arroz al horno con botillo

Ensalada de frutos secos con manzana reineta

Sopa de miso con alga nori

Alubias con liebre

Segundos

Codillo asado con cremoso de patata

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

Picadillo de cerdo ibérico con patatas y huevo a baja temperatura

Botillo con patata y verdura

Acelgas rellenas de rape y gambas

Postres

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Magnum casero

Sobao de manzana reineta con helado de vainilla casero

Cremoso de castañas con picadillo de avellana tostada

Helado de arroz con leche con pera conferencia caramelizada

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua y café

PONFERRADA

- Restaurante La Central -



Avda. de la Libertad, 46
Ponferrada - 24402

☎ 987039355
630582477

© lacentral.ponferrada@gmail.com
📍 la central ponferrada



Días de jornadas

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

Días de descanso

Abierto todos los días

Opciones para vegetarianos
y celíacos

33,00€

Degustación

Croquetas caseras de jamón ibérico
Corte de salmón ahumado y salsa de eneldo
Coca con pimiento asado de El Bierzo, berenjena y
ventresca de atún rojo de almadraba
Sopa de rape y jerez
Empanada de mejillones y chorizo
Ferrero rocher de foie y avellana
Botillo de El Bierzo con kimchi

Segundos a elegir

Paletilla de cordero lechal rellena con setas,
trigueros y pimientos asados de El Bierzo
Carrillera de vaca, lengua de vaca ahumada y su
risotto
Mollejas de ternera salteadas con pimientos rojo,
verde ají rocoto, ají panca
Merluza de pincho, crema de nécoras, chile
chipotle y palo cortado
Taco de rape soasado con crema de ensalada,
encurtidos, vinagre de cabernet, piñones y
manzana reineta

Postres

San Marcos de fresa (bizcocho de almendra en
almíbar de cítricos, yema de naranja, caramelo,
nata cruda y fresas)
Manzana reineta asada a baja temperatura,
hojaldre de mantequilla y caramelo de canela
Declinación de arroz (arroz con leche como una
tatin de reineta, como un tiramisú; con higos en
aguardiente; con tarta de castaña líquida y px,
con pera conferencia y canela; con cerezas en
aguardiente)
Chocolate chocolate (brownie servido como una
sacher)
Teja de almendra con helado de turrón y chocolate
caliente

Vinos

Vino DO Bierzo

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

- Mesón La Piedra -



C/ la Iglesia, 23
San Román de Bembibre -
24318

☎ 987513444
687743228

✉ rhinojosa_1@hotmail.com

📍 mesonlapiedra



Días de jornadas

De martes a domingo
(mediodía) viernes y
sábado (mediodía y
noche)

Días de descanso

Lunes (mediodía y noche).
De domingo a jueves
(noche)

*Algunos platos aptos para
celiacos, menú infantil,
completo berciano por
encargo. Menú es por persona
y a mesa completa*

24,00€

Aperitivo

Minicono relleno de foie de pato con almendra garrapiñada

Primeros

Crepes rellenos de botillo
Gratinado de cecina con foie de pato
Ensalada de queso de cabra con crujiente de jamón y queso de cabra
Callos con garbanzos al estilo de la piedra
Croquetas caseras de embutidos bercianos

Segundos

Pimientos rellenos de bacalao
Caldereta de cordero al estilo montañés
Entrecot de novillo a la plancha con pimientos de El Bierzo
Rodaballo al horno con patatas asadas
Ciervo estofado con salteado de Boletus Edulis

Postres

Tarteleta de pera conferencia con chocolate
Manzana reineta asada con helado de vainilla
Pastel de castañas y nueces
Flan de avellana con crema de toffe
Tarta de galleta de la abuela Oli

Vinos

Tinto Solar de Sael Crianza, blanco Hacienda Sael
Aguas minerales
Café, infusión y chupito de la casa, entre ellos licor de cereza

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

- Restaurante Molino del Real -



C/ El Molino, s/n
San Román de Bembibre -
24318

☎ 625189107
987693224

🌐 www.elmolinodelreal.com
✉ info@elmolinodelreal.com
📍 [restaurante molino del real](#)



Días de jornadas

De miércoles a lunes
(mediodía) viernes y
sábado (mediodía y
noche)

Días de descanso

Martes

*Completo berciano bajo
reserva, menú infantil
10€, disponible menús
adaptados*

24,00€

Primeros

Carpaccio de mamaña y virutas de queso
curado

Ensalada de calamares y alioli negro
“francesinha” de botillo

Garbanzos con manitas y crujiente de papada

Pastel de pimientos de El Bierzo, bacalao y
puerros

Hojaldre de cecina, pluma ibérica y crema de
foie

Segundos

Delicias ibéricas con pimientos de El Bierzo
confitados

Pimientos rellenos de rabo al Godello

Bacalao dorado y cebollitas horneadas

Lomo de vaca con patatas crujientes

Codillo asado sobre cremoso de patata

Corzo estofado con pera conferencia y Mencía

Postres

Torrija con natilla de cerveza negra

Yogurt de crema de orujo

Bombón de chocolate blanco y frutos rojos

Tatin de manzana reineta y helado de dulce
de leche

Cestitas de castaña y canela

Cremoso de chocolate y galleta caramelizada

Vinos

Vinos DO Bierzo

Agua

Café y chupito

VILLAFRANCA DEL BIERZO

- Camping El Lago -



Vilela - 24516

☎ 987 542025

✉ campingelalago@gmail.com



Días de jornadas

De martes a domingo
(mediodía y noche)

Días de descanso

Lunes

30,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos

Sopa de trucha

Gelee de pimientos de El Bierzo con
encurtidos, puré de cebolla y su chicharro
escabechado en casa

Coca de castañas y pera conferencia con foie
fresco

Trucha asada al sarmiento, con su jugo y su
jamón

Taco de lomo de venado con frutos del bosque
y su salsa de cereza

Prensado de botillo y manzana reineta sobre
crema ligera de berza

Postres

Nuestra macedonia

Bizcocho caliente de chocolate negro, sopa
de chocolate blanco y helado de vainilla

Vinos

Vino DO Bierzo Pago de Valdoneje
Agua, pan y café incluidos

VILLAFRANCA DEL BIERZO

- Casa Méndez -



C/ Espíritu Santo, 1
Villafranca del Bierzo 24500

☎ 987540055

🌐 www.restaurantemendez.com

✉ info@casamendez.es

📍 [hostal restaurante mendez antiguo elguardia,](#)

📱 [@restmendez_](#)



Días de jornadas

De jueves a martes
(mediodía y noche)

Días de descanso

Miércoles

25,00€

Aperitivo

Tosta de queso veigadarte con pimiento de El Bierzo confitado

Primeros

Mollejas de ternera al ajillo

Crepes rellenos de espinacas con queso veigadarte y reducción de vino Mencía

Ensalada méndez con vinagreta de manzana reineta

Crema de setas de temporada

Callos con garbanzos receta tradicional

Segundos

Perdiz estofada con alubia blanca

Botillo receta tradicional

Rabo de toro al vino Mencía

Bacalao en salsa de manzana reineta

Manitas de cerdo con puré de patata

Codillo al horno con patata panadera

Postres

Tarta casera de 3 chocolates

Tarta casera de frambuesa

Pera conferencia al vino Mencía

Tarta casera de queso y castañas

Vinos

Vino DO Bierzo y agua

Café o infusión

Chupito de licor de hierbas y cereza del Bierzo en aguardiente

VILAFRANCA DEL BIERZO

- Parador de Villafranca del Bierzo -



Avda. Calvo Sotelo, 28
Villafranca del Bierzo 24500

☎ 987540175

🌐 www.parador.es/es/paradores/parador-de-villafranca-del-Bierzo

✉ villafranca@parador.es

📞 paradores

🐦 @paradores_twitter



Días de jornadas

De viernes a domingo
(mediodía y noche)

Días de descanso

Abierto todos los días

Menú para celíacos. Menú infantil. Restaurante accesible

30,00€

Aperitivo

Empanada de cecina y cebolla caramelizada

Primeros

Carpaccio de lacón con pimientos asados de El Bierzo al orégano

Pastel de matanza y crema de patata
Sopa de trucha

Humus de garbanzos con salteado de gambones, acelgas y crujiente de jamón

Segundos

Botillo al estilo tradicional con verduras y patatas

Bacalao en salsa de higos y teja de parmesano
Solomillo de ibérico relleno de foie y castañas (salsa de boletus)

Caramelo de salmón a la naranja con verduras

Postres

Crema de arroz con leche con bizcochos de canela

Brownie de pera conferencia y helado de vainilla

Filloa rellena de manzana reineta asada
Flan de queso e higos dulces

Vinos

Vino DO Bierzo

Agua mineral

Café - infusión

Restaurantes

CON ALOJAMIENTO

AMBASMESTAS

Hotel Ambasmestas

CARRACEDELO

Hotel Restaurante Villamartín

CORULLÓN

Hotel Rural Villa Mencía

EL ESPINO

H.R Fulguera

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante De Floriania

NOCEDA

Mesón Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Pazo Do Castro

POBLADURA DE LAS REGUERAS

La Antigua Escuela de El Bierzo

PONFERRADA

Hotel-Restaurante El Castillo

Restaurante Del Plaza

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Parador de Villafranca del Bierzo

Restaurantes

ACCESIBLES

CARRACEDELO

Hotel Restaurante Villamartín

CORULLÓN

Hotel Villa Mencía

EL ESPINO

H.R Fulguera

IGÜEÑA

Restaurante La Playa

MOLINASECA

Mesón Real

Restaurante De Floriania

O BARCO DE VALDEORRAS

Pazo Do Castro

POBLADURA DE LAS REGUERAS

La Antigua Escuela del Bierzo

PONFERRADA

Finca El Azul

Hotel-Restaurante El Castillo

La Casa del Botillo

La Casona

La Violeta

Restaurante Del Plaza

Restaurante El Plantío

Restaurante La Arrocería

Restaurante La Central

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Parador de Villafranca del Bierzo

Normas

DE PARTICIPACIÓN

1. Todos los establecimientos disponen de licencia de turismo y registro sanitario.

2. La mantelería debe ser de tela o tela no tejida y la cubertería, loza y cristalería deben estar en perfecto estado.

3. Personal uniformado.

4. En los menús estarán presentes todos los productos de calidad de El Bierzo con sello de garantía.

5. Los restaurantes ofrecerán menú de Jornadas obligatoriamente los fines de semana.

Los viernes por la noche, los sábados al mediodía y noche y los domingos al mediodía.

6. Los menús deberán estar expuestos al público en lugar visible y no se deben compartir.

7. Los establecimientos que incumplan las normas no podrán participar en la siguiente edición.

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

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es @turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.com

Consejo Regulador de la DO Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoadadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador DO Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña del Bierzo

www.castanadelbierzo.es

Marca de Garantía Cereza del Bierzo

www.cerezadelbierzo.org



Patronato de Turismo de El Bierzo

El Bierzo es cada gota de agua que pinta de verde, **alimenta** y esculpe hasta el más recóndito rincón. Es **cada leyenda, cada historia** de nuestros mayores, cada huella del pasado. El Bierzo es **la esencia del Noroeste**, es tuyo, es mío.

La **comarca de El Bierzo** se encuentra situada en España, en el **extremo noroccidental** de la comunidad autónoma de Castilla y León. Limita al norte: con la comunidad autónoma de Asturias y la comarca de Laciana (León), al oeste con la comunidad autónoma de Galicia (Lugo y Orense), al sur con la comarca de La Cabrera (León) y al este con las comarcas de la Omaña y la Maragatería (ambas de León).

Ocupa una superficie de **3.178 km²** y **la conforman 375 pueblos agrupados en 38 municipios**.

“Rodéanlo praderas y **huertas** llenas las más de higueras y toda clase de **frutales** y las otras cercadas de frescos chopos y álamos blancos. El río le proporciona **riego abundante** y fertiliza aquella tierra en que la naturaleza parece haber derramado una de sus más dulces sonrisas.” **(Gil y Carrasco)**

www.turismodelbierzo.es

Av. de la Minería s/n, 3 (Edificio Minero)

24402 Ponferrada (León)

T. 987 40 96 70

turismo@cbbierzo.com



Botillo del Bierzo

El **Botillo** es el producto más peculiar del Bierzo, siendo desde tiempos inmemoriales **rey de la gastronomía berciana** y plato principal en fiestas y celebraciones, especialmente en época de otoño/invierno.

Es un producto cárnico que se ha mantenido en la **cultura popular** como embutido emblemático, gracias a la tradición heredada de nuestros antepasados. Todos los **Botillos del Bierzo** que se comercialicen amparados por la **Indicación Geográfica Protegida** deberán ir provistos de un distintivo numerado y controlado por el **Consejo Regulador**, de manera que quede garantizada la trazabilidad del producto.

El **Consejo Regulador**, mediante rigurosos controles, garantiza un producto de calidad que reúne las características tradicionales que definen al Botillo. Las funciones del **Consejo Regulador** en materia de certificación son: Controlar la producción de los Botillos protegidos, llevar los registros, expedir los certificados de conformidad y ejercer o proponer el ejercicio de la potestad sancionadora.

www.botillodelbierzo.es

Calle la Iglesia nº 2.

24549 Carracedelo (León)

T 987 04 89 00

info@botillodelbierzo.es



Cereza del Bierzo

La cereza es una fruta de **temporada del verano**, fruto de los cerezos, árboles de crecimiento rápido, pertenece a la familia Rosaceae, el género Prunus y la especie comercial se denomina Prunus avium. De **sabor dulce y refrescante** es una pequeña y rica fuente de salud. Por su bajo contenido en grasas y alto contenido en agua, el 85%, es un alimento especialmente beneficioso para **dietas de adelgazamiento**. Las cerezas tienen tan solo 60 kcalorías por cada 100 gramos de fruta.

Cereza del Bierzo es la fruta proveniente de la especie Prunus avium L. y Prunus Cerasus L., y a las variedades cultivadas de estos en el Bierzo. Quedan protegidas con la **Marca de Garantía Cereza del Bierzo**, las

cerezas que cumplan en su producción, manipulación, elaboración y comercialización, los requisitos definidos en el Reglamento. Para la Marca de Garantía Cereza del Bierzo se clasifican las variedades aptas en función de su momento de recolección. Las variedades amparadas por la **Marca de Garantía** son las Variedades tempranas, las Variedades de media estación y las Variedades tardías.

www.cerezadelbierzo.org

C/ La Iglesia, 2

24549 Carracedelo (León)

T. 987 56 27 13

info@cerezadelbierzo.org



Castaña del Bierzo

Pese a formar parte de la familia de los frutos secos, las **castañas** se diferencian de las nueces, las avellanas o las almendras, por su **bajo contenido en grasas** y alto contenido en agua, convirtiéndose así en las menos calóricas.

La zona de producción agrícola corresponde a toda la **Comarca de El Bierzo** y al municipio de **Castrillo de Cabrera**, y son válidas todas las variedades producidas en El Bierzo. La recolección se realiza sólo cuando el **fruto ha caído al suelo** de forma natural. La selección se realiza in situ o en el almacén, eliminando todos los frutos que no cumplan las características establecidas en el Reglamento. Quedan protegidas con la **Marca de Garantía Castaña del Bierzo**, las castañas designa-

das bajo dicha denominación que cumplan con las características y requisitos definidos en el Reglamento. Queda prohibida la utilización en otras castañas de nombres, marcas o términos similares a la **Marca de Garantía Castaña del Bierzo**, que puedan inducir a confusión. Encontrando entre las diferentes variedades: Parede, Galeguiña, Rapado, De Presa, Negral, Raigona o Courelá.

www.castanadelbierzo.es

Calle la Iglesia nº 2.

24549 Carracedelo (León)

T 987562866

info@castanadelbierzo.es



Manzana Reineta del Bierzo

Según diversas opiniones, la historia de la **Manzana Reineta** y su introducción en El Bierzo está vinculada, al igual que la viña y el castaño, a la colonización de nuestra Comarca por el **Imperio Romano**. Otros opinan que fueron las órdenes religiosas con sus huertas adyacentes las que contribuyeron a su introducción.

La **Manzana Reineta del Bierzo** amparada bajo la **Denominación de Origen Protegida**, tiene unas características que la indetifican y diferencian del resto de manzanas reinetas. Su **calidad, sabor y sus propiedades** nutricionales la convierten en un fruto muy especial y beneficioso para el organismo. **La Manzana Reineta del Bierzo** tiene 5 veces más Vitamina C que cual-

quier otra manzana.

Con el **inicio del verano** aparecen los primeros frutos. Su tamaño aún es muy pequeño pero se puede ver ya su forma y la cantidad de carga en cada árbol. El **calor y el sol del verano** permitirán que las manzanas adquieran el punto justo de maduración para su recolección. El tamaño, el **grado de dureza** y el contenido en azúcares son los parámetros que determinan cuando recoger el fruto.

www.manzanareinetadelbierzo.es
C/ la Iglesia, 2
24549 Carracedelo (León)
T. 987 562 866
info@manzanareinetadelbierzo.es



Pera Conferencia

Fruta con múltiples propiedades que seguro os interesa conocer. La **Pera Conferencia del Bierzo** se caracteriza por ser una **fruta muy jugosa, dulce, fresca** y muy agradable al paladar. Su consumo no tiene límite de edad, niños y mayores pueden disfrutar y beneficiarse de sus **múltiples propiedades** nutricionales.

Son una **fuerza natural de calcio, fibra**, potasio, hierro y yodo, y rica en vitaminas B1, B2, B6, C y E. Su consumo retrasa en envejecimiento celular y regula el correcto funcionamiento de los riñones y el aparato digestivo. Una de las propiedades más características de la **Pera Conferencia del Bierzo** es su intenso “russetting” natural, que hace que su piel tenga un aspecto

oxidado y con **tonalidades verdosas**.

Actualmente, gracias a las cámaras de conservación, podemos consumir este producto **durante todo el año**. Incorporarlo de forma regular en la dieta es una **sana costumbre**. Además de tomarla al natural, nos permite la elaboración de **deliciosas recetas** en ensaladas, guarniciones o postres. Aunque hay muchos tipos de peras, Pera Conferencia del Bierzo solo hay una.

www.peraconferenciadelbierzo.es

C/ La Iglesia, 2

24549 Carracedelo (León)

T. 987 562 713

info@peraconferenciadelbierzo.es



Pimiento Asado del Bierzo

Uno de los productos **más tradicionales y conocidos** del Bierzo. Desde 2002 está regulada su producción y comercialización gracias al Consejo Regulador de la **Indicación Geográfica Protegida del Pimiento Asado del Bierzo**. Por su sabor, calidad y propiedades nutricionales, nuestro pimiento asado se ha convertido en un **alimento de gran valor** dentro y fuera de la comarca del Bierzo.

Los agricultores inscritos en el **Consejo Regulador** cuidan de la producción de pimientos hasta el momento óptimo de recolección. Los pimientos maduros **se recogen manualmente** y se descartan los que no cumplan con los parámetros de calidad. **El asado y pelado de los**

pimientos se hace de forma manual. Manos expertas se encargan de limpiar los pimientos de semillas y pieles, sin sumergirlos en agua o soluciones químicas.

Sólo el auténtico **Pimiento Asado del Bierzo** está etiquetado con el **sello de IGP** garantizando de esta forma la calidad, proceso de elaboración y sabor del producto.

www.pimientoasadodelbierzo.es

C/ La Iglesia, 2

24549 Carracedelo (León)

T. 987 04 89 00

info@pimientoasadodelbierzo.es



Denominación de Origen Bierzo

El **viñedo en El Bierzo** se caracteriza por una atomización de las parcelas, una **propiedad minifundista** y terrenos con pendiente, desde los 450 a los 800 metros cuyas lomas orientadas a los cuatro puntos cardinales.

El Bierzo tiene un **microclima** muy especial, muy adecuado a los cultivos de la zona. La barrera natural de la **Sierra de los Ancares** calma el ímpetu de las borrascas atlánticas y genera una climatología continental, con **influencia del Océano**, apropiada para el cultivo de la vid. El Bierzo es una tierra fértil donde se producen **diferentes variedades de uvas** adaptadas todas ellas a las características de los suelos y el clima.

La elaboración de los vinos amparados por la **Denominación de Origen** deberá realizarse exclusivamente con las siguientes variedades: **Mencia, Garnacha tintorera, Godello, Doña blanca y Palomino**. La Mencia es la variedad tinta principal del Bierzo y representa el **74,5% de la uva** que se cultiva en la zona de producción.

www.crdobierzo.es

Mencia nº 1,

Campo de San Bartolo

24540 Cacabelos (León)

T. 987 54 94 08

info@crdobierzo.es

**Una Denominación de O
con gran presencia inter**



turismodelbierzo.es



**origen
nacional**



Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



www.ccbierzo.com



EL BIERZO

PRIMADO DE
EL BIERZO

