

# XXXVI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EL BIERZO



DEL 16 DE OCTUBRE  
AL 8 DE DICIEMBRE DE 2020



PRIMER PREMIO DEL CONCURSO #ELBIERZONOSESPERA  
Autora: Ruth López González. C.R.A. Valle del Boeza (La Ribera de Folgoso)

Imprime y diseña:  
CMYK Impresiones Ponferrada (León).

# PRESENTACIÓN

‘Eres Bierzo. Consume Bierzo’ es el lema de la última campaña del Consejo Comarcal. A través del Banco de Tierras, el objetivo ha sido concienciar sobre los beneficios de consumir productos de proximidad. Cuando incorporamos este gesto en nuestra vida diaria y reivindicamos esta forma de entender la alimentación, contribuimos a un desarrollo sostenible, a un comercio justo y a la creación de empleo de calidad, entre otras muchas ventajas.

La pandemia y el confinamiento han cambiado mucho nuestras vidas. En el aspecto positivo, han avivado el espíritu colaborativo y la solidaridad. Esto se traduce en un mayor apoyo a la economía local. Precisamente esto fue uno de los objetivos que impulsaron el nacimiento de las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo hace 36 años. El otro fue ser un reclamo turístico. En ambos sentidos, la actividad ha sido un éxito. Es el evento gastronómico de referencia y genera una importante inyección económica en la comarca, tanto por su capacidad para atraer turistas como por ser una oportunidad única que miles de bercianos y bercianas aprovechan para disfrutar de los manjares de nuestra tierra y de la buena cocina.

Este año, el Patronato de Turismo de la Comarca de El Bierzo quiere dirigirse a todos los bercianos y bercianas para que sigan apoyando las Jornadas Gastronómicas acudiendo a los restaurantes. Ahora más que nunca disfrutemos con estas exquisitas propuestas culinarias para generar actividad económica y, lo más importante, para celebrar la vida.

***¡Buen provecho!***

**Patronato de Turismo de la Comarca de El Bierzo.**

## MANTENEDORA



Yolanda Ordás cumplió en 2020 sesenta y tres años trabajando en la radio. Treinta los pasó en la estación escuela número 29 del Frente de Juventudes EAJ-29, Radio Juventud de Ponferrada, Cadena Azul de Radiodifusión, que después pasó a ser Radio Cadena Española y hoy Radio Nacional de España.

Sofía Yolanda Ordás Sánchez nace en Ponferrada en la plaza del Ayuntamiento, donde su padre, Claudio Ordás, instaló la primera peluquería de señoras de la ciudad.

Se traslada a León a los 10 años, donde estudia la carrera musical de piano de la mano de su tío, el prestigioso director de orquesta y compositor Odón Alonso. Cuando venía de vacaciones a El Bierzo y por la estancia de su madre y hermanas en Cacabelos, trabajó algunos meses en las Bodegas Guerra, un recuerdo que ella siempre tiene muy presente.

A los 16 años se traslada a Madrid. Allí comienza a trabajar en la hoy Radio Nacional de España en el Paseo de la Castellana. Su marido, Ignacio Linares, introduce a Yolanda en la estación escuela del Frente de Juventudes de Ponferrada.

En su trayectoria profesional, siempre ligada a la de su marido Ignacio Linares, destaca la realización de programas que marcaron historia como, por ejemplo, Cabalgata de Reyes,

Mago Chalupa, Operación Abuelo, la Ballenísima Alegrísima, Ronda o Pentagramas Bercianos, así como el siempre exitoso espacio de Discos Dedicados.

Yolanda Ordás se casa el 10 de Diciembre de 1964 en la Basílica de la Encina de Ponferrada con su compañero de carrera, profesional y particular, Ignacio Linares. En 1965 llegó la primera hija y en 1973 la última. En total cinco mujeres: Yolanda, Beatriz, Sonia, Silvia y Zaira.

Ignacio Linares se independiza de Radio Cadena en 1987 para dirigir por oferta de su amigo Luis del Olmo la emisora que Radio Popular abriría en Ponferrada, Onda Bierzo. Yolanda trabajó otro año más en Radio Cadena y la dejó para trabajar junto a su marido en la hoy ONDA-BIERZO, ONDA CERO RADIO.

Su larga trayectoria profesional está reconocida por numerosas distinciones. Destacan la Medalla de Oro a la Juventud; Premio Gentes del Bierzo a propuesta del Ayuntamiento de Ponferrada y del pueblo en general, que es uno de los que más le satisface por el respaldo popular; Medalla de Oro de la Ciudad de Ponferrada por los méritos profesionales de ambos, Yolanda e Ignacio, a favor de su tierra; la Antena de Oro de la Federación Española de Asociaciones de Profesionales de Radio y Televisión; Medalla de Oro del Ayuntamiento de Puente de Domingo Flórez por su apoyo constante desde los inicios a la comarca de la Cabrera e Hija Adoptiva de Villafranca del Bierzo.

En 2007 el Ayuntamiento de Ponferrada erige una estatua en homenaje a Yolanda Ordás e Ignacio Linares con sus bustos y da nombre a una plaza en la parte alta de la ciudad. Un año después Yolanda recibió el Premio de Periodismo Francisco de Cossío a la trayectoria profesional, otorgado por la Junta de Castilla y León para distinguir la labor de los profesionales de la comunicación en su apoyo, promoción y difusión de los valores de la Comunidad Autónoma desde la comarca.

Otros galardones fueron el XXXII Botillo de Oro, su nombramiento como socia de honor del Instituto de Estudios Bercianos, así como ser pregonera y mantenedora de numerosos festivales de El Bierzo. Además, tanto Yolanda Ordás como Ignacio Linares se han caracterizado por el apoyo a las asociaciones benéficas, sociales y a las personas más desfavorecidas.

Siempre dice que para ella es un orgullo que tres de sus hijas se hayan dedicado a la radio y arrastrado con ellas a sus tres nietas y a sus cuatro nieto, que siempre se han implicado en el trabajo radiofónico con grabaciones de cuñas, jingles y realización de programas.

Yolanda sigue acudiendo a diario a su emisora, a Onda Bierzo, para colaborar en tertulias, entrevistas y otros programas porque sin la radio no puede vivir. Es la locutora de radio más veterana de España.

# 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	25
26	27	28	29	30	31	

## 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 <sub>30</sub>	24	25	26	27	28	29

## 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			

## CABAÑAS RARAS

Cocodrilo Negro Café

## CACABELOS

Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

## EL ESPINO

H.R. Fulguera

## IGÜEÑA

Restaurante Aníbal

Restaurante La Playa

## LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

## MOLINASECA

Restaurante De Floriania

Gastrobar El Bordón

Mesón El Palacio

Restaurante María Cañas

## O BARCO DE VALDEORRAS

Restaurante Pazo do Castro

## POBLADURA DE LAS REGUERAS

La Antigua Escuela del Bierzo

## PONFERRADA

Restaurante Botánico

Restaurante A Bolboreta (Hotel El Castillo)

Finca El Azul

Restaurante El Caibel

Restaurante La Arrocería

La Casa del Botillo

Restaurante La Casona

Restaurante La Central

Restaurante La Violeta

Restaurante Lúa

Hotel Ponferrada Plaza

## SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS

Hotel Finca Vivaldi

## SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

## VILLAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez

Parador de Villafranca del Bierzo

Restaurante El Casino



Los locales identificados con este símbolo permiten mascotas.



Los locales identificados con este símbolo disponen de alojamiento propio.



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

**POR LAS CIRCUNSTANCIAS ACTUALES, SE ACONSEJA LLAMAR PARA PEDIR RESERVA**



**SEGUNDO PREMIO**

Lucía Iglesias Nicolás - Colegio La Inmaculada (Ponferrada)

#ELBIERZONOSESPERA



**TERCER PREMIO**

Tristán Pérez Requejo - C.R.A. La Abadía (Villadepalos)

**#ELBIERZONOSESPERA**



# COCODRILO NEGRO CAFE

Parcela 54. Pol. Ind. de Cabañas Raras  
24412 Cabañas Raras

Reservas: 987 45 34 03  
cocodrilonegrocafe@gmail.com

 @cocodrilonegrocafe

## MENÚ

### PRIMEROS

- Crepe de botillo con setas y verduras de temporada
- Ensalada de bacalao con naranja y vinagreta de pera Conferencia
- Caldoso Mar y Montaña, con jabalí y almejas
- Tosta de crema de cecina con brotes verdes y pulpo a la brasa

### SEGUNDOS

- Cachopo de morcilla, queso de cabra y manzana Reineta
- Hamburguesa Ternabi 180gr. con queso brie, panceta ahumada, mayonesa de aguacate acompañada de patatas chips
- Anguilas del Seo con fritada de pimientos
- Solomillo de cerdo relleno con salsa de cerezas

### POSTRES

- Brownie de chocolate con nueces y helado de chocolate blanco
- Hojaldre de manzana Reineta con helado de vainilla Bourbon
- Tarta de castañas
- Panna cotta de cerezas

### BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo
- Cerveza Artesana de El Bierzo (Old Skull)
- Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

24,50 €

# APÓSTOL

C/ Santa María, 29  
24540 Cacabelos

Reservas: 987 54 91 89  
mesonapostol@gmail.com

 @apostolelbierzo  @restaurante.apostol

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Taco de cordero, chutney de pera Conferencia  
Rape a la brasa, Boletus Edulis y escabeche  
Rollitos de arroz de botillo, berza y garbanzos  
Humus de castaña de Parede, panceta baja temperatura  
Langostinos especiados, coulis de pimiento asado, aire de Godello

## POSTRES

Smacks (kellog's) & manzana reineta  
Coquitos 2.0, salsa de malibú  
Helado de cerezas en aguardiente y malvaviscos

## BEBIDA

Mencia Joven D.O. Bierzo  
Agua mineral y café de puchero

**Días de jornadas:** Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** De Lunes a Jueves (mediodía y noche), excepto festivos

29,00 €

CACABELOS

# EL REFUGIO DE SAÚL

C/ Calexa Sixtina nº4  
24540 Cacabelos

Reservas: 987 54 66 84 / 629 35 93 55  
refugiodesaul@gmail.com

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Ensalada de escarola, avellanas y pera Conferencia con reducción de Pedro Ximénez  
Tosta de queso de cabra gratinado con cerezas de Corullón  
Pulpo sobre patata confitada y crema de pimientos asados  
Risotto de botillo de El Bierzo  
Bacalao confitado con crujiente de jamón  
Entrecot de ternera con salsa de queso azul

### POSTRES

Tiramisú de castañas en almíbar  
Torrija con manzana Reineta y helado de queso manchego

### BEBIDA

Vinos Mencía y Godello D.O. Bierzo  
Agua Mineral, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

28,00 €



# H.R. FULGUERA

C/ La Rampla, 3  
24439 El Espino

Reservas: 987 56 47 14  
hlcuesta@hotmail.com

## MENÚ

### APERITIVO

Croquetas de pulpo

### PRIMEROS

Ensalada templada de garbanzos, pimientos de El Bierzo y pollo

Caldo berciano completo

Sartén de huevos con chichos y patatas de la huerta

Cazuelita de pulpo y gambón al ajillo

Tosta de lomito con rulo de queso de cabra

### SEGUNDOS

Entraña adobada con cuscús de aceitunas y tomate seco

Botillo tradicional con cachelos y verdura

Solomillo ibérico con patatitas y pimientos de El Bierzo

Filetitos de atún con verduritas de la huerta

Lubina en salsa de manzana Reineta

### POSTRES

Tarta de castañas con gelatina de toffe

Tarta de queso con culis de cereza de El Bierzo

Teja con helado de pera Conferencia

Tarta a las tres leches

Mousse de limón

### BEBIDAS

Tinto Uttaris y blanco Uttaris

Café infusión y chupito de la casa

El día 1 y 15 de cada mes menú de feria 18€ persona.

**Días de jornadas:** Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** De Lunes a Jueves (mediodía y noche), Viernes (mediodía) y Domingo (noche)

24,00 €

IGÜEÑA

# RESTAURANTE ANIBAL

Paseo del Catoute, 23  
24312 Igüeña

Reservas: 987 51 96 86 / 634 58 97 09

pablocolinas@hotmail.com

 @baranibaltapas

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Caldo tradicional de berza y castaña

### ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de langostino y pimiento asado de El Bierzo  
Brocheta de presa ibérica, pulpo y cebolla caramelizada  
Canelón de botillo gratinado con cecina

### PESCADO

Merluza a baja temperatura con salsa verde de plancton

### CARNE

Carrilleras de ibérico con espuma de patata

### POSTRES

Selva negra de cereza  
Speculos con manzana Reineta y pera Conferencia

### BEBIDA

Anibal 6 meses  
Agua Mineral, café e infusiones

Si algún plato no es de su gusto ofrecemos alternativa.

**Días de jornadas:** De Lunes a Miércoles (mediodía y noche) de Viernes a Domingo (mediodía y noche)

**Días de descanso:** Jueves

30,00 €



IGUEÑA

# RESTAURANTE LA PLAYA

El fontanon, 5  
24312 Igueña

Reservas: 987 51 95 17 / 629 25 11 82 / 636 96 80 47  
restaurante-laplaya@hotmail.com

## MENÚ

### PRIMEROS

Ensalada de queso de cabra y manzana Reineta  
Ventesca de atún con pimientos de El bierzo  
Arroz caldoso de botillo  
Croquetas caseras de cecina y jamón

### SEGUNDOS

Entrecot de vaca  
Carrilleras al vino Mencía  
Confit de pato con mermelada de cerezas  
Salmón en papillote

### POSTRES

Tarta de la abuela  
Tarta de café  
Peras conferencia al vino Mencía  
Tarta de castañas de Noceda

### BEBIDAS

Tilenus joven  
Agua, café e infusiones

Completo berciano por encargo.

Días de jornadas: De Lunes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Ninguno

20,00 €



# RESTAURANTE MESÓN EL PEÑÓN

Las Bodegas, 7  
24414 Lombligo de los Barrios

Reservas: 987 69 53 78 / 659 72 03 78  
mesonlombligo@hotmail.com  
www.turismolombligo.com

## MENÚ

### PRIMEROS

Caldo de alubias y berza  
Lacón con pimientos de El Bierzo  
Empanada receta de nuestra madre  
Cazuelita de langostinos  
Pulpo con cachelos

### SEGUNDOS

Bacalao al horno  
Lubina a la plancha  
Chuletillas de lechazo  
Chuleta de ternera  
Botillo de El Bierzo a nuestro estilo  
Lechazo asado al horno (por encargo)

### POSTRES

Almendraos del Peñón  
Castañas en almibar con helado  
Tarta de pera Conferencia  
Manzana Reineta asada con mermelada de cereza

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo  
Agua mineral, café e infusiones

Menú infantil (precio 11,60 €.) / Menú de botillo (precio 21 €.)

**Días de jornadas:** Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** Martes (noche)

**26,00 €**



MOLINASECA

# DE FLORIANA EVENTOS

Ctra. De Astorga s/n  
24413 Molinaseca

Reservas: 987 45 31 46 / 679 84 56 73  
info@defloriana.com - www.defloriana.com

 @deflorianaeventos  @eventosdefloriana

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta cremosa de anguila y pimiento verde / kimchi  
Bruschetta de pan de mezcla de trucha asalmonada, aguacate y tobiko / pera al eneldo  
Gyoza de cremoso de botillo y kale / alioli de garbanzo negro  
Taco pastor de chichos / cremoso de huevo frito / yema curada en soja

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Causa berciana de pulpo  
(Adaptación de la causa limeña con cachelo, carpaccio de pulpo, pimiento, puerro caramelizado y ají amarillo)  
Frutos del río y mar sobre milhoja de patata brava  
(langostino/chipirón/cangrejo)

### PESCADO

Brandada de bacalao en tempura de lechuga de mar / pisto de zamburriñas / caldo dashi / cristal de pimiento

**Sorbete:** Pomada 987 (gin 987 & lemon sorbet)

### CARNE

Meloso de ternera / cecina y queso chatín / crujiente de lombarda y pasas / praliné de castaña al ron de caña / chutney de manzana y cardamomo

### POSTRE

Torrija de leche de coco / natillas de cereza al amaretto / helado cítrico de tomillo

### BEBIDA

Vino tinto Mecía crianza "Para Muestra un Botón",  
vino blanco Godello Para Muestra un Botón "La Cigüeña"  
Agua mineral, café e infusiones

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 12 € botella.

**Días de jornadas:** Miércoles a Domingo (mediodía y noche)

**Días de descanso:** Lunes y Martes

35,00 €

MOLINASECA

# GASTROBAR EL BORDÓN

C/ La Iglesia, 39  
24413 Molinaseca

Reservas: 722 34 78 92  
marta\_a\_b@hotmail.es  
 @gastro\_bordon

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Dado de foie, membrillo y pan de cereales con almíbar de cereza asada

### PLATOS

Calabaza en texturas con crujiente de cecina y chip de berza

Arroz de botillo con alioli de pimiento de El Bierzo

Parmentier con base de manzana Reineta, pulpo a la plancha y crujiente de remolacha

Carrillera estofada con reducción de Mencía y pera Conferencia confitada

### POSTRES

Cremita de limón con castañas en almíbar y frutas silvestres

### BEBIDA

Agua, Godello blanco "Otero Santin" (bodega Encima Wines)

Mencía "Y Merayo" (bodega Merayo)

Café/infusión

**Días de jornadas:** Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** De Lunes a Miércoles

**32,00 €**



MOLINASECA

# MESÓN EL PALACIO

C/ El Palacio s/n  
24413 Molinaseca

Reservas: 987 45 31 40 / 667 56 52 89

## MENÚ

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada crujiente de brotes tiernos con manzana Reineta (crujiente de cecina, pistacho, cherry y salsa yogur)

Caramelos de botillo y patata sobre cama de puré de castañas

Canelones de berenjenas rellenos de un bechamel de ahumados de salmón y bacalao

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de vaca madurada con patatas asadas a las finas hierbas y mermelada de pimientos de El Bierzo

Chuletillas de lechal con sus verduras en tempura como guarnición

Bacalao al horno con ali-oli de cerezas sobre cama de patatas

Rape a la marinera con gambas, almejas y con carbón de berenjenas

### POSTRES

Peras Conferencia al estilo "Mesón y del Chef"

Strudel de manzana Reineta con suave cremoso yogur de menta

Flan de castañas con espuma de limón

Tarta de queso de cabra y Coulis de frutos rojos

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Jueves

23,50 €

MOLINASECA

# RESTAURANTE MARIA CAÑAS

Plaza García Rey, 13  
24413 Molinaseca

Reservas: 987 45 30 16 / 680 41 22 53

[mariacanas24400@gmail.com](mailto:mariacanas24400@gmail.com)

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

 [@restaurantecanas.molinaseca](https://www.facebook.com/restaurantecanas.molinaseca)

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### PRIMEROS PLATOS A DEGUSTAR

Zamburiñas rellenas de marisco

Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo, foie, virutas de chocolate, queso y lágrimas de A.O.V.E.

Ensalada templada de bacalao y naranja con vinagreta de cereza  
Cazuelita de risotto de botillo de El Bierzo

### SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Taco de picaña de vaca Cachena, con setas de temporada y tartar de manzana Reineta y pera Conferencia

Jabalí estofado con alubias de riñón, setas y trufa salvaje

Entrecot de novillo con maceración de más de 40 días, a la brasa, con guarnición

Carpacho Templado de pulpo, zamburiñas, parmentier de patatas, virutas de jamón ibérico y A.O.V.E.

Tacos de salmón marinados con chile, aguacate, crema de almendra, ajo negro y caviar de mango

### POSTRES

Mus de tiramisú con perlas crujientes de chocolate

Helado 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 con coulis de frutos rojos y crujiente de caramelo.

Semiesfera de chocolate con helado de turrón, virutas de castañas de El Bierzo y flameado de licor de cerezas

### BEBIDA

Vino D.O. Bierzo, cervezas, agua, refrescos, café y chupitos

Menús adaptados a celíacos, menú infantil 17,50 €. COMPLETO BERCIANO CON RESERVA

Días de jornadas: De Miércoles a Lunes (mediodía y noche)

Días de descanso: Martes

27,80 €



O BARCO DE VALDEORRAS

# RESTAURANTE PAZO DO CASTRO

Vila do Castro - O Castro  
32318 O Barco de Valdeorras

Reservas: 988 34 74 23 / 650 49 26 54  
info@pazodocastro.com  
<http://www.pazodocastro.com>

## MENÚ

### APERITIVO

Tartaleta de crema de queso Veigadarte y mermelada de pimientos de El Bierzo

### PRIMEROS

Ensalada de pimientos asados IGP, bacalao confitado y burrata al aceite de albahaca

Filloa gratinada de botillo deshuesado de Santa Cruz y Asa de Cántaro sobre crema fina de fréjoles especiados

Tortelloni artesanos de grelos y chorizo criollo sobre fritada de pisto berciano

Sartén de niscalos con chichos, crujiente de patata y huevo poché

### SEGUNDOS

Trucha de San Fiz al horno con cecina, costra de almendra y ajo, patatas y piperrada berciana

Jarrete estofado 24h con Boletus de Matachana salsa de su jugo y fideos de arroz crujientes

Codillo deshuesado relleno de Reineta de Carracedo sobre crema de patata y Trompeta Negra con salsa de vainilla

Costillar ibérico lacado con miel de brezo y mostaza antigua con setas silvestres de Albares de la Ribera

### POSTRES

Suspiro de El Bierzo: Tartaleta de crema de queso con arándanos silvestres de las Médulas y helado de cereza

Crepe rellena de toffee de castaña Parede

Paquetín de hojaldre de mantequilla y manzana asada "Golden Bierzo"

Pera Conferencia confitada al Mencía con su jugo y helado artesano de castaña

### BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

27,00 €

# MAPA DE SITUACIÓN DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES

A S T U R

L U G O



Vega de  
Espinareda  
El Espino

Cabañas  
Raras

Cocabelos

Fuentesnuevas

Sobrado

Borrenes

Carucedo

Las Médulas

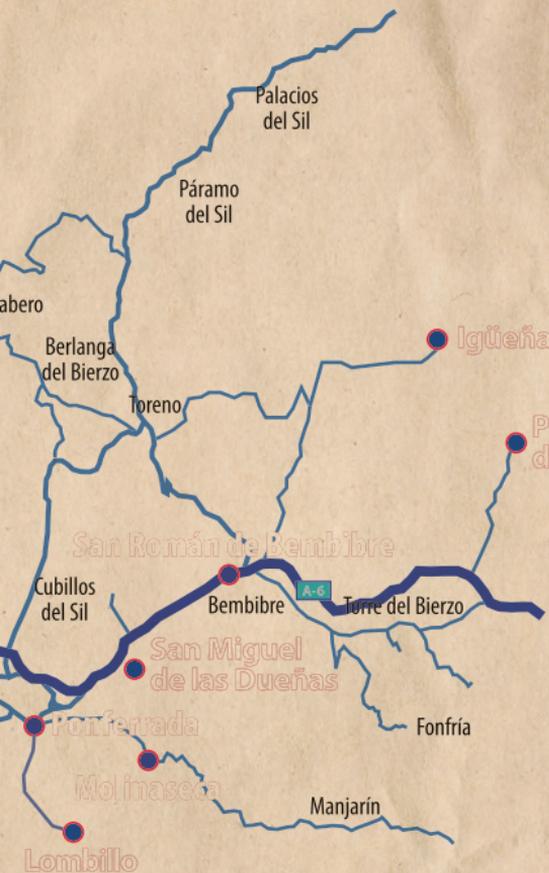
O Barco de  
Valdeorras

O U R E N S E

I A S



L E Ó N



L E Ó N



# LA ANTIGUA ESCUELA DEL BIERZO

C/ Valdelespino s/n  
24375 Pobladura de las Regueras

Reservas: 987 19 21 00  
hola@antiguaescueladelbierzo.com  
www.antiguaescueladelbierzo.com  
f @antiguaescueladelbierzo

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Empanada de botillo acompañada con cremoso de garbanzo

### PLATOS

Ensalada templada de gambas con vinagreta de ajo negro

Carpaccio de pulpo con crema de pimiento de El Bierzo y patatas picantonas

Ceviche de trucha con mango y aguacate en cítricos y crujiente de manzana Reineta

Paletilla de cordero al horno estilo Antigua Escuela

Taco de lomo alto de ternera a la brasa con saquito de cecina y verduritas de temporada

### POSTRES

Hojaldre de castañas con mermelada de pera Conferencia en canela

Queso de León con lágrimas de crema de castaña y dulce de cereza

### BEBIDA

Tilenus D.O. Bierzo

Campo Redondo D.O. Bierzo

Peique D.O. Bierzo y otros a elegir

Agua Mineral, café e infusiones

Menú + Alojamiento 1 noche: 45€ persona (hab. doble, triple o cuádruple).

Disponible reservando: menú infantil, celíacos, botillo completo berciano, vegano...

**Días de jornadas:** De Jueves a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** De Lunes a Miércoles

25,00 €

# RESTURANTE BOTÁNICO

C/ Aceiterías, 9  
24401 Ponferrada

Reservas: 661 78 84 21

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Coca de empanada a la brasa de batallón

### ENTRANTES A ELEGIR

Guisote de garbanzos, morro, langostinos y zamburiñas con crema de nécoras

Timbal de verduras a la brasa gratinadas con queso de Ancares,  
alioli de pimientos y pan de cristal

Tempura de alcachofas braseadas, cremoso de pimientos,  
tallarín de sepia y alioli de su tinta

Ensalada de mejillones escabechados, burrata, picatostes especiados y  
vinagreta de erizo de mar

### PESCADO

Pastel de bacalao gratinado con pasas, cebolla caramelizada y tierra de botillo

**Sorbete:** Reineta y Jack Daniels

### CARNE

Carrillera de ternera con pastel de repollo, pera y morcilla sobre cremoso de castaña

### POSTRE

Torrija braseada peach melba con coulis de cereza y helado

### BEBIDA

Vino tinto mencía "Gancedo", vino blanco godello "Baloiro" y aguas minerales

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 12 € botella.

**Días de jornadas:** Martes a Domingo (mediodía y noche)

**Días de descanso:** Lunes

30,00 €

PONFERRADA



# RESTAURANTE A BOLBORETA (HOTEL EL CASTILLO)

Avenida del Castillo, 115  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 45 62 27  
soniasabingarciahotelelcastillo@hotmail.com

www.hotel-elcastillo.com

@hotelelcastilloponferrada

## MENÚ

### ENTRANTES

Aperitivo para abrir boca

### PRIMEROS A ELEGIR

Croquetas cremosas de botillo

Timbal berciano: pimientos asados, bacalao confitado, patata y huevo

Nuestra sopa de trucha deconstruida: crujientes de jamón y pan, trucha frita y su sopa

Saquitos de queso de cabra y setas acompañados de rica ensalada

Huevos, patatas y rico lacón hecho en casa

### SEGUNDOS A ELEGIR

Costillar con nuestra barbacoa, chalotas y manzana caramelizada

Codillo costrado con confitura de pimientos asados con guarnición de patatas gajo y lombarda

Entrecot en tu punto acompañado de salsa de Mencía y castañas

Bacalao sobre arroz negro con toques de alioli

Botillo tradicional (botillo, chorizo, repollo y patata)

Falso canelón de botillo acompañado de crema de patata y garbanzos fritos

### POSTRES

Pera hojaldrada al Godello, bizcocho Redvelvet, salsa de chocolate y toques de mermelada de cerezas acompañado de helado de vainilla

Bomba de helado frito con sirope de toffe casero

Empanadilla caliente de manzana acompañada de helado de vainilla

Cestita templada de cerezas acompañadas de helado de limón

### BEBIDA

Gran Bierzo tinto y Godello

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: De Lunes a Sábado (mediodía y noche) y Domingos (mediodía)

Días de descanso: Domingos (noche)

26,00 €



PONFERRADA

# FINCA EL AZUL

Ctra. N-VI, Km. 380  
24398 Ponferrada

Reservas: 987 41 70 12  
proponeventos@gmail.com

 @fincaelazul

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Sardina marinada sobre tartar de pera Conferencia, tomate y algas infusionadas al Godello  
Crema de corvina con castañas de El Bierzo  
Nido de botillo con verduras, garbanzos, cremoso de patata y torreznos

### SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de rape infusionado al Godello con vinagreta de frutos D.O. Bierzo y mermelada de pimientos asados  
Bacalao al horno sobre crema de Boletus y champiñones, con manzana Reineta  
Costilla ibérica a la parrilla con pimientos asados de El Bierzo, alcachofas salteadas y patatitas asadas  
Solomillo de vaca con salsa de Mencía acompañado de taquitos de calabaza  
Jarrete de cordero lechal lacado con salsa barbacoa de castañas, patatas asadas y helado de pimientos de El Bierzo

### POSTRE A ELEGIR

Teja de almendra con helado casero de avellana y chocolate caliente  
Helado casero de crema de orujo  
Tarta de queso con helado de castaña y sirope de cerezas de El Bierzo  
Peras al Mencía con chocolate negro  
Torrija con helado casero de queso y salsa de cerezas

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Godello y Mencía  
Agua, café, infusiones Y Licores

Menú degustación los días de jornadas. El resto de los días por encargo.

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso:

30,00 €

PONFERRADA



# RESTAURANTE EL CAIBEL

C/ Camino del Gato s/n  
Ctra. Puebla de Sanabria (Antigua Oxi)  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 05 78 87  
info@elcaibel.com - www.elcaibel.com  
 @el\_caibel  @elcaibel

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Galleta de queso y setas con manzana Reineta

### PLATOS A DEGUSTAR:

Tosta de Arzúa, guacamole y miel de El Bierzo

Crujiente de gambón con polvo de castañas y coulis de cerezas

Taco de botillo deshuesado con pan de pita y cremoso de verdura y patata

Buñuelos de bacalao y boniato con caramelo de pimientos de El Bierzo

Granizado de pera Conferencia y Godello

Tataki de carne roja al Mencía con puré de patata y foie

### POSTRES

Brownie de chocolate blanco y nueces con salsa de frutos rojos

### BEBIDA

Vino D.O Bierzo blanco y tinto (el precio incluye una botella para dos personas)

Agua Mineral, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Consultar

28,00 €



PONFERRADA

# RESTAURANTE LA ARROCIERÍA

C/ Paseo los nogales, 4  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 09 70 44  
[www.larroceria.com](http://www.larroceria.com)

## MENÚ

### APERITIVO

Patata hojaldrada con salsa de pimiento de El Bierzo

### PRIMEROS

Risoto de cecina y setas

Arroz al horno con botillo, berza y garbanzo Pico Pardal

Ensalada de frutos secos con manzana Reineta

Sopa de miso con alga Nori

Estofado de alubia canela con chipirón y langostino

### SEGUNDOS

Codillo asado con cremoso de patata

Bacalao asado a la berciana con cebolla caramelizada

Picadillo de lomo con patatas confitadas y huevo a baja temperatura

Acelgas rellenas de merluza y gambas

Botillo con chorizo, repollo y patata

### POSTRES

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

Magnum casero

Sobao de pera Conferencia con helado de vainilla

Coulant de castañas con toffee

Helado de arroz con leche con confitura de cerezas de El Bierzo

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua y café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

24,00 €



# LA CASA DEL BOTILLO

C/ Matadero s/n  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 41 15 37 / 608 63 65 00  
lacasadelbotillo@pajariel.com

## MENÚ

### PRIMEROS

Ensalada de truchas en escabeche con pimientos asados de El Bierzo  
Timbal de repollo y lombarda con setas y manzana Reineta asada  
Cecina con ralladura de castaña confitadas en grasa de pato  
Lacón fileteado con arroz templado y pera Conferencia caramelizada  
Ensalada de brotes, queso de cabra y vinagreta de Mencía  
Mix de frituras de pasta brik y botillo y croquetas de botillo

### SEGUNDOS

Entrecot con pera caramelizada en vino Mencía  
Botillo con patatas repollo y chorizo  
Codillo al horno con chucrut y aliño de vinagre de manzana  
Carne roja a la piedra con patatas y pimientos asados  
Dorada con almejas a la marinera con blanco Godello  
Bacalao con fritada berciana y pisto

### POSTRES

Tarta de manzana Reineta  
Tarta de pera Conferencia  
Tarta de castañas  
Bizcocho de Mencía y tocinillo  
Crepes de manzana y helado  
Tarta de cerezas

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Mencía y Godello  
Agua mineral y café e infusiones

**Días de jornadas:** De Lunes a Jueves (mediodía), Viernes y Sábado (mediodía y noche) y Domingo (Mediodía)

**Días de descanso:** Lunes a Jueves (noche)

27,00 €



PONFERRADA

# RESTAURANTE LA CASONA

C/ Real, 72  
24411 Fuentesnuevas

Reservas: 987 45 53 58 / 609 84 43 53  
info@restaurantelacasona.com  
www.restaurantelacasona.com

## MENÚ

### APERITIVO

Croquetas de ibérico y cecina

### PRIMEROS

Cecina de León con gotas de membrillo y parmesano  
Langostinos salteados con trigueros y alcachofas  
Tagliatelle de pasta fresca, salsa de tomate casera y zamburiñas  
Ensalada templada de pulpo, gambas y confitura de tomate  
Cilindro de foie, queso y pera Conferencia al P.X.  
Crepe relleno de bacon, espinacas, gambas y mozzarella

### SEGUNDOS

Hamburguesa de buey, queso tostado y cebolla balsámica  
Botillo cocido con cachelos y pimientos asados de El Bierzo  
Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto  
Rodaballo a la sartén con pil-pil de ajos  
Lubina a la espalda con brochetas de langostinos  
Bacalao en cazuela con pisto casero

### POSTRES

Tarta de galleta con helado de chocolate  
Compota de manzana Reineta con mousse de queso  
Tarta de queso con caramelo de mantequilla salada  
Buñuelos aromatizados, leche y castañas  
Crepe relleno de chocolate con helado de vainilla  
Brownie con cerezas, helado y chocolate caliente

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Mencía y Godello  
Agua mineral, café o infusión y chupitos

**Días de jornadas:** Martes (mediodia), de Miércoles a Sábado (mediodia y noche)  
y Domingo (mediodia)

**Días de descanso:** Lunes (mediodia y noche), Martes y Domingo (noche)

27,00 €

PONFERRADA



# RESTAURANTE LA CENTRAL

Avenida de la Libertad, 46  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 03 93 55 / 630 58 24 77  
lacentral.ponferrada@gmail.com  
f @lacentralponferrada

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón ibérico  
Empanada de mejillones y chorizo  
Coca de queso azul y pera Conferencia  
Aguacate, langostinos, tomate, gazpacho de jalapeños  
Cocido mar y montaña (pulpo, botillo, androlla, garbanzos pico parda, y berza)  
Sopa de cocido de mar y montaña con setas y vieiras  
Ensalada de bacalao y dátiles medjool

### SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de vaca al Oporto con pimientos asados de El Bierzo  
Rape negro sobre guiso de calamares y yema curada  
Menestra de tirabeques, trigueros y setas

### POSTRES

San Marcos de fresa y Santiago de castañas borracha de especias  
Manzana Reineta asada a baja temperatura,  
masa de cookie y natillas  
Arroz con leche con... café cacao, fresa pistacho, cerezas de El Bierzo, piñones, miel y  
piel de naranja  
Chocolate chocolate, café café  
Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

### BEBIDA

Mencía Joven D.O. Bierzo  
Agua mineral, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

36,00 €



PONFERRADA

# RESTAURANTE LA VIOLETA

Plaza del Ayuntamiento, 4  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 40 90 01

info@aroihoteles.com - www.aroihoteles.com

 @restaurantelavioleta  @restaurantelavioleta

## MENÚ

### PRIMEROS

- Ensalada de pulpo y codorniz escabechada con vinagreta de pera Conferencia
- Huevos a baja temperatura con espuma de patata y lascas de cecina
- Guiso de garbanzos con Boletus y botillo
- Taco de la huerta berciana con chichos y estofado de alubias pintas
- Mollejas de ternera salteadas con pimientos de El Bierzo

### SEGUNDOS

- Arroz meloso de cigalas y Níscalos
- Bacalao a baja temperatura, pil pil cítrico de sus callos y pisto berciano
- Confit de pato con berza y manzana Reineta
- Lomo de venado a la parrilla con puré de castañas y setas de temporada
- Taco de carne roja con frutos del bosque, patata y chutney de cebolla

### POSTRES

- Higos a la parrilla con helado de leche fresca
- Nuestra versión de la Selva Negra con cereza de El Bierzo en aguardiente
- Natillas de queso Veigadarte con frutos rojos
- Tiramisú de castañas bercianas

### BEBIDAS

- Vino blanco Godello Bierzo o tinto Mencía D.O. Bierzo
- Agua mineral, café y chupito

Menú para celíacos con reserva previa.

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

30,00 €

PONFERRADA

# RESTAURANTE LÚA

Plaza Ayuntamiento, 2  
24401 Ponferrada

Reservas: 987 35 22 60  
luabyopulpeiro@gmail.com  
 @luabyopulpeiro

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Falso bizcocho de manzana Reineta, crema de morcilla y crujiente de ajo negro  
Trucha marinada, velo de pimiento de El Bierzo asado y reducción de pera Conferencia  
Arroz meloso de cigala, androlla y salsa de cerezas  
Guiso de perdiz glaseada y esfera de empanada berciana  
Botillo denominación de origen Bierzo, pasta lágrima y Níscalos

### POSTRES

Helado de queso de Veigadarte, crumble de castaña y gelatina de hidromiel  
Bizcocho de Boletus, espuma de cardamomo y salsa de pino

### BEBIDA

Maridaje Bodega Pago de los abuelos Nacho Álvarez:  
Estaladiña, Mencia, Godello, Godello Barreiros, Mencia Pizarra Barreiros  
Agua mineral, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

49,00 €



PONFERRADA

# HOTEL PONFERRADA PLAZA

Avda. de los Escritores, 6  
24404 Ponferrada

Reservas: 987 40 61 71 / 609 08 53 77  
[ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es](mailto:ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es)  
[www.hotelponferradaplaza.es](http://www.hotelponferradaplaza.es)

 @hotelponferradaplaza  @hotelponferradaplaza

## MENÚ

### APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

### PRIMEROS

Escalibada berciana sobre lacón trufado

Lingote de botillo y sus acompañantes

Cogollos aliñados con mostaza, cebolla morada y tacos de cecina

Medallón de trucha ahumada relleno de queso con cremoso de remolacha y sus huevas

Caldo berciano con castañas

### SEGUNDOS

Tentáculo de pulpo a la plancha con cremoso de patata violeta y aceite de pimentón

Rodaballo al horno con corazón de Reineta y castaña

Osobuco a baja temperatura con risotto a las finas hierbas y pimientos asados de El Bierzo

Pañuelo de capón al horno con glaseado de higos

Jarrete de lechazo asado con cerezas

### POSTRES

Panal de yogur de cabra, miel de La Granja y polen

Tarta invertida de peras Conferencia y helado

Tebaida (crema de castañas, polvo de campurriana, frutos secos y helado de hongos)

Milhojas de avellana y galleta acostado en crema de pipas

Fritura de chocolate y manzana

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua mineral, café y orujo

Menú para celíacos bajo petición, menú infantil, completo berciano con reserva.

Días de jornadas: De Lunes a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

28,00 €



# HOTEL FINCA VIVALDI

C/ Vivaldi s/n  
24398 San Miguel de las Dueñas

Reservas: 987 46 70 21  
info@fincavivaldi.es - www.fincavivaldi.es  
 @fincavivaldi  @fincavivaldi

## MENÚ

### APERITIVO

Rollito de otoño

### PRIMEROS

Cecina de León con lascas de foie

Crema de calabaza con torreznos y pulpo

Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de manzana Reineta asada

Lasaña rota de botillo

Alubias con jabali estofado

### SEGUNDOS

Nuestro "serranito"

Lechazo asado con miel de San Miguel

Bacalao con pisto tradicional y polvo de chorizo

Lomo de vaca con pimientos de El Bierzo

Pimientos rellenos de rabo con chips de castaña

### POSTRES

Tarta de queso de Veigadarte

Torrija con natillas de cerveza negra

Tarta de manzana Reineta con helado de dulce de arce

Tatin de pera Conferencia

Mousse de cereza

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café y chupito de la casa

Menú infantil, menú adaptados para intolerancias alimentarias.

**Días de jornadas:** Miércoles y Jueves (mediodía), Viernes y Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** Martes

28,00 €



SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

# MESÓN LA PIEDRA

C/ La Iglesia, 23  
24318 San Román de Bembibre

Reservas: 987 51 34 44 / 687 74 32 28  
rhinojosa\_1@hotmail.com

f @mesonlapiedrarestaurante

## MENÚ

### APERITIVO

Mini tostas con crema de queso

### PRIMEROS

Ensalada templada de bacalao y pimientos de El Bierzo

Gratinado de cecina con foie de pato

Crepes rellenos de setas y cecina en crema de Boletus Edulis

Arroz caldoso con botillo

Garbanzos con pulpo

### SEGUNDOS

Pimientos rellenos de rape y langostinos

Codillo al horno

Solomillo de vacuno a la plancha o al queso El Chatín

Merluza rellena de marisco (Nicandra)

Carrilleras de ternera al vino tinto

### POSTRES

Manzana Reineta asada con helado de vainilla , reducción de PX y pasas

Tiramisú de castañas

Tarta de pera Conferencia

Flan de queso y nueces con crema de toffe

Mus de chocolate

### BEBIDAS

Vino blanco Hacienda Sael

Vino Tinto Solar de Sael Crianza Gancedo Roble

Agua, café e infusiones, Cupito de cerezas y guindas de El Bierzo

Menú infantil, platos aptos para celíacos.

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes, Martes a Jueves (noche) y Domingo (noche)

25,00 €

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

# RESTAURANTE MOLINO DEL REAL

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

Reservas: 987 69 32 24 / 625 18 91 07

[info@elmolinodealreal.com](mailto:info@elmolinodealreal.com)

[www.elmolinodealreal.com](http://www.elmolinodealreal.com)

 [Restaurante Molino del Real](#)

 [@molinodealreal](#)

## MENÚ

### APERITIVO

Pastel de marisco y mahonesa de pimiento asado

### PRIMEROS

"Francesinha" de botillo

Milhojas de queso de cabra y crema de cecina con mojo verde de pistachos

Carpaccio de mamiña marinada

Salteado de garbanzos con pulpo al ajillo

Escalibada de verduras con lomos de atún y vinagreta de pera Conferencia

### SEGUNDOS

Bacalao "as natas"

22 en boca y su barbacoa

Entrecot con pimientos de El Bierzo asados

Delicia de ibérico y chutney de cereza

Cachopin de merluza y crema del "Chatín"

### POSTRES

Tarta de queso al Godello

Doriyaki de chocolate y castaña de El Bierzo

Gustoso de vainilla y zanahoria

Crujiente de almendra y helado de turrón

Cremoso de arroz con leche con crujiente de manzana Reineta

Sopa de chocolate blanco y almendras garrapiñadas

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café y chupito de la casa

Menú infantil: 12 € completo berciano bajo reserva.

Adaptamos menús para intolerancias alimentarias.

**Días de jornadas:** Lunes, Miércoles y Jueves (mediodía), Viernes y Sábado  
(mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

**Días de descanso:** Martes

25,00 €



VILLAFRANCA DEL BIERZO

# RESTAURANTE CASA MÉNDEZ

C/ Espíritu Santo, 1  
24500 Villafranca del Bierzo

Reservas: 987 54 00 55 / 987 54 24 08

[info@casamendez.es](mailto:info@casamendez.es)

[www.restaurantemendez.com](http://www.restaurantemendez.com)

 @HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia

## MENÚ

### APERITIVO

Mousse de queso Veigadarte con mermelada de pimiento de El Bierzo

### PRIMEROS

Mollejas de ternera al ajillo

Ensalada de brotes con perdiz escabechada y vinagreta de pera Conferencia

Variado de croquetas caseras

Huevo poché con crujiente de cecina y aceite de trufa

Caldo cremoso de berza

### SEGUNDOS

Botillo receta tradicional

Lomitos de trucha de San Fiz con salsa de ajo negro de Campelo

Carrileras de ibérico al Mencía

Entrecot de ternera con guarnición

Bacalao en tempura con hortalizas y salsa Teriyaki

### POSTRES

Tarta casera de manzana Reineta

Tarta casera de pera Conferencia

Tarta casera de cereza de El Bierzo y frutos rojos

Postre casero de arroz con leche

Tarta de queso con castaña de EL Bierzo

### BEBIDAS

Vino joven D.O. Bierzo

Agua mineral, café e infusión

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Miércoles

25,00 €

VILLAFRANCA DEL BIERZO



# PARADOR DE VILLAFRANCA DEL BIERZO

Avda. Calvo Sotelo, 28  
24500 Villafranca del Bierzo

Reservas: 987 54 01 75  
villafranca@parador.es - www.parador.es

 @paradores

## MENÚ

### APERITIVO

Flan de pimiento asado de El Bierzo, crumble de ajonegro y perla de mozzarella

### PRIMEROS

Crema de calabaza, chip de boniato y crujiente de cecina

Canelón de lacón sobre crema de repollo

Hummus de lenteja, pera Conferencia, sésamo y crujiente de curry

Degustación de croquetas artesanas: queso, setas y embutidos con mermelada de cerezas

### SEGUNDOS

Botillo de El Bierzo al estilo del Parador

Secreto Ibérico, quinoa salteada y crema de castañas

Tortilla vaga de pulpo y alioli de pimentón

Trucha del Burbia y sus huevas en escabeche de setas

### POSTRES

Bizcochitos de oro, higos y castañas

Tarta de hojaldre y manzana Reineta con su sorbete

Compota de pera Conferencia, helado y crujiente

Helado de queso de León, gelatina de Mencía y granizado de miel de El Bierzo

### BEBIDAS

D.O. Bierzo

Agua Mineral, café e infusiones

Menú para celiacos y menú infantil. Imprescindible reserva previa.

Días de jornadas: De Viernes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Ninguno

32,00 €



VILAFRANCA DEL BIERZO

# RESTAURANTE EL CASINO

Plaza Mayor, 15  
24500 Villafranca del Bierzo

Reservas: 987 54 03 49  
[www.casinorestaurant.com](http://www.casinorestaurant.com)

## MENÚ

### PRIMEROS

Arroz caldoso de Botillo, verduritas y setas  
Espárragos crujientes rellenos de cecina con salsa de queso Valdeón  
Croquetas de castañas, ajo negro y pollo de corral  
Pulpo a la brasa, Patatas machacadas con cebolla, Pimiento y Ali Oli de Ajo negro

### SEGUNDOS

Bacalao tostado con cremoso de patata y pimiento verde, repollo confitado y aceite de pimentón  
Rollito de jamón confitado relleno de pimientos de El Bierzo con salsa de su jugo al Mencía  
Hamburguesa de carne mezcla de ternera de El Bierzo y chichos con pan artesano, guindillas, cebolla, panceta adobada, lechuga, tomate y huevo  
Lomo de corvina con tallarines de calamar al godello y espárragos trigueros con bacon

### POSTRES

Semifrío de manzana reineta asada al Godello con lengua de gato casera  
Pastel de pera Conferencia al anís, mermelada de cerezas y nata montada  
Milhoja de bizcocho de manzana con crema dulce de queso y chocolate  
Pastel de castañas en almíbar con teja de caramelo y uvas pasas

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Luna Beberide  
Agua mineral y café incluidos

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

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@ccbierzo.com](mailto:turismo@ccbierzo.com)***

**Turismo Bierzo**

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



[@turismobierzo](https://www.instagram.com/turismobierzo)



[@turismobierzo](https://www.facebook.com/turismobierzo)

**Consejo Comarcal de El Bierzo**

[www.ccbierzo.com](http://www.ccbierzo.com)



[@consejocomarcal.bierzo](https://www.facebook.com/consejocomarcal.bierzo)

**Consejo Regulador de la D.O. Bierzo**

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

**Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo**

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

**Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo**

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

**Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta del Bierzo**

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

**Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo**

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

**Marca de Garantía Castaña del Bierzo**

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

**Marca de Garantía Cereza del Bierzo**

[www.cerezadelbierzo.org](http://www.cerezadelbierzo.org)

