



■ JORNADAS  
■ GASTRONÓMICAS

The logo consists of the word "BIERZO" in a bold, sans-serif font. The letters are colored in green, pink, orange, and blue. A stylized red ribbon or wave graphic sweeps across the letters from the bottom right, ending with a small splash.

A logo featuring a large, stylized number "40" in pink. The "0" is filled with a white circle containing a smaller "4". To the right of the "0", the words "años de sabor" are written in a flowing, pink cursive script.

11 octubre / 10 diciembre  
2024 **BIERZO**

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



el gusto  
es nuestro



# 40 años de Jornadas Gastronómicas del Bierzo, un festín de sabores y tradiciones

Las Jornadas Gastronómicas del Bierzo son uno de los eventos culinarios más emblemáticos de nuestra comarca. Durante estas semanas, los sabores tradicionales y la incomparable riqueza de nuestros productos se darán la mano para ofrecer un festín que rinde homenaje a la cultura gastronómica berciana. Desde los famosos botillos y pimientos asados hasta los sublimes vinos de la Denominación de Origen Bierzo, pasando por el resto de nuestros productos de calidad, por nuestras peras, manzanas, castañas y cerezas, quienes asistan a las Jornadas podrán deleitarse con menús cuidadosamente elaborados por restaurantes de la comarca, la vecina Valdeorras e incluso de Madrid.

Cada bocado será una inmersión en nuestra historia, un paseo por los paisajes que han dado vida a esta tradición y un encuentro con la hospitalidad de las gentes del Bierzo.

¡Te invitamos a ser parte de esta experiencia gastronómica irrepetible! Si te gusta la buena comida, buscas nuevos sabores o sigues nuestras tradiciones, las Jornadas Gastronómicas del Bierzo te esperan para que te dejes seducir por la esencia de nuestra tierra.

No pierdas la oportunidad de disfrutar de menús excepcionales en un ambiente que celebra lo mejor de nuestra cultura y nuestra gastronomía. ¡Ven a saborear lo mejor del Bierzo en su 40º aniversario!

# CONSEJO COMARCAL DE **EL BIERZO**



CONSEJO COMARCAL  
**EL BIERZO**  
[www.ccbierzo.com](http://www.ccbierzo.com)



CONSEJO COMARCAL  
**EL BIERZO**  
[www.ccbierzo.com](http://www.ccbierzo.com)

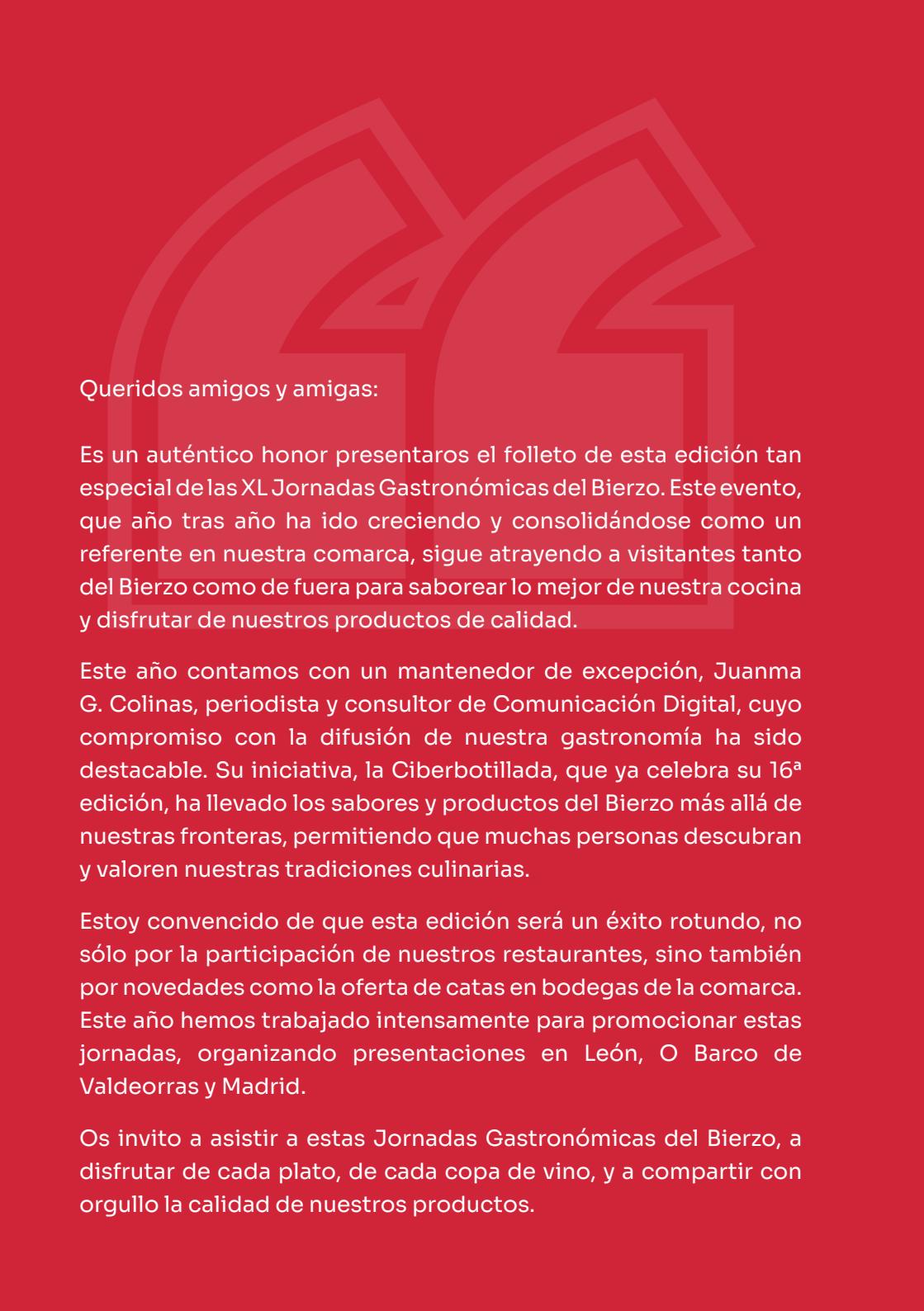


TURISMO DE  
**EL BIERZO**



Olegario Ramón Fernández  
PRESIDENTE DEL CONSEJO COMARCAL DEL BIERZO

# COCINA Y TRADICIÓN, UN REFERENTE COMARCAL



Queridos amigos y amigas:

Es un auténtico honor presentaros el folleto de esta edición tan especial de las XL Jornadas Gastronómicas del Bierzo. Este evento, que año tras año ha ido creciendo y consolidándose como un referente en nuestra comarca, sigue atrayendo a visitantes tanto del Bierzo como de fuera para saborear lo mejor de nuestra cocina y disfrutar de nuestros productos de calidad.

Este año contamos con un mantenedor de excepción, Juanma G. Colinas, periodista y consultor de Comunicación Digital, cuyo compromiso con la difusión de nuestra gastronomía ha sido destacable. Su iniciativa, la Ciberbotillada, que ya celebra su 16<sup>a</sup> edición, ha llevado los sabores y productos del Bierzo más allá de nuestras fronteras, permitiendo que muchas personas descubran y valoren nuestras tradiciones culinarias.

Estoy convencido de que esta edición será un éxito rotundo, no sólo por la participación de nuestros restaurantes, sino también por novedades como la oferta de catas en bodegas de la comarca. Este año hemos trabajado intensamente para promocionar estas jornadas, organizando presentaciones en León, O Barco de Valdeorras y Madrid.

Os invito a asistir a estas Jornadas Gastronómicas del Bierzo, a disfrutar de cada plato, de cada copa de vino, y a compartir con orgullo la calidad de nuestros productos.



Cristina Pérez San Miguel  
CONSEJERA DE TURISMO DEL CONSEJO COMARCAL DEL BIERZO

CULTURA  
Y SABOR, BIERZO  
EN CADA BOCADO



Es un verdadero honor invitaros a descubrir y disfrutar de todo lo que la comarca del Bierzo tiene para ofrecer. En esta cuadragésima edición de las Jornadas Gastronómicas, hemos puesto especial esmero en diseñar una experiencia que resalte lo mejor de nuestra tierra, con propuestas que unen la tradición culinaria con la innovación, haciendo del Bierzo un destino único para los amantes de la buena mesa.

Además de nuestros menús tradicionales y elaboraciones más transgresoras, os animamos a explorar la riqueza natural y cultural de nuestra comarca. Desde nuestras montañas y viñedos hasta los pueblos cargados de historia, el Bierzo es un lugar que sorprende a cada paso.

No podéis dejar de disfrutar de nuestra nueva propuesta: visitar las bodegas que participan en esta edición y catar algunos de los mejores vinos que nos representan a nivel internacional.

Esta cuadragésima edición es una oportunidad única para conocer nuestra hospitalidad, saborear nuestros productos de calidad y sumergirse en la esencia berciana. Desde nuestros restaurantes hasta nuestras bodegas, todo está preparado para que viváis una experiencia inolvidable, llena de sabor, tradición y cultura.

Os invitamos a disfrutar de cada rincón del Bierzo y a dejaros llevar por la magia de nuestra gastronomía y paisajes.



Juanma González Colinas

MANTENEDOR

40 JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO

Juan Manuel González Colinas -conocido profesionalmente como Juanma G. Colinas- es periodista y consultor de Comunicación Digital. Actualmente, y desde hace más de 12 años, asesora a empresas en materia de Comunicación y Marketing Digital y también es profesor universitario en estas materias, en instituciones como la Fundación UNED y la Universidad Internacional Isabel I; además de ponente en diversos congresos, jornadas, conferencias y eventos.

Este berciano residente en Madrid nació en Toreno en el año 1982, donde regresa frecuentemente siempre que puede. En esta villa minera creció hasta que fue a estudiar Periodismo a Salamanca, a la Universidad Pontificia. Cuando finalizó su licenciatura se trasladó a Madrid a cursar un postgrado de Comunicación Corporativa en la Universidad Complutense y comenzó a trabajar en la capital.

Previamente a su trabajo actual como autónomo, González Colinas fue responsable de Comunidades y Medios online de Paradores de Turismo de España. También trabajó en agencias / consultoras - como Agent Yellow-, en departamentos de Comunicación -como Fundación Entorno- y en medios -como la revista El Publicista-.

Es autor del blog “Plumilla Berciano”, que creó en el año 2.008, donde escribe sobre su tierra desde su lugar de residencia. Amante del buen comer y beber, enamorado de los productos del Bierzo, desde esta bitácora regala anualmente botillos del Bierzo a sus lectores, en la iniciativa conocida como Ciberbotillada, que en 2023 cumplió su 16<sup>a</sup> edición. Un concurso en el que inicialmente enviaba los premios a los domicilios de sus ganadores y en el que desde hace años los agraciados viajan a recogerlos al Bierzo. Desde Plumilla Berciano también organizó el primer Congreso de “Bercianos x el mundo” en Toreno y gracias a este blog es uno de los fundadores del colectivo de comunicadores bercianos residentes en Madrid, denominado Plumillas Bercianos.

[ COLABORAN ]

# BIERZO



Pimiento Asado  
del Bierzo



MARCA DE GARANTÍA  
CASTAÑA  
DEL BIERZO



Cereza  
del Bierzo  
MARCA DE GARANTÍA



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
MANZANA REINETA  
DEL BIERZO



MARCA DE GARANTÍA  
PERA CONFERENCIA  
DEL BIERZO

# RESTAURANTES

**BIERZO**

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, advertir al restaurante en el momento de la reserva.

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <b>BARCO DE VALDEORRAS</b>      |    |
| Pazo Do Castro                  | 12 |
| <b>BEMBIBRE</b>                 |    |
| Gastro-Bar Bembibre             | 13 |
| <b>CABAÑAS RARAS</b>            |    |
| Cocodrilo Negro                 | 14 |
| <b>EL ESPINO</b>                |    |
| H. R. Fulguera                  | 15 |
| <b>FUENTESNUEVAS</b>            |    |
| La Casona                       | 16 |
| <b>IGÜEÑA</b>                   |    |
| Aníbal                          | 17 |
| La Playa                        | 18 |
| <b>LOMBILLO DE LOS BARRIOS</b>  |    |
| El Peñón                        | 19 |
| <b>MADRID</b>                   |    |
| Le Qualité Tasca                | 20 |
| <b>MOLINASECA</b>               |    |
| María Cañas                     | 21 |
| De Floriana                     | 22 |
| <b>NOCEDA DEL BIERZO</b>        |    |
| El Verdenal                     | 23 |
| <b>PONFERRADA</b>               |    |
| La Arrocería                    | 24 |
| Botánico                        | 25 |
| El Caibel                       | 26 |
| La Casa del Botillo             | 27 |
| Ponferrada Plaza                | 28 |
| Tres Portiñas                   | 29 |
| Nur                             | 30 |
| Finca Amaranta                  | 31 |
| Ágora                           | 32 |
| <b>SAN ROMÁN DE BEMBIBRE</b>    |    |
| Molino del Real                 | 33 |
| Mesón La Piedra                 | 34 |
| <b>SAN MIGUEL DE LAS DUEÑAS</b> |    |
| Finca Vivaldi                   | 35 |
| <b>VILLAFRANCA DEL BIERZO</b>   |    |
| Casa Méndez "El Guardia"        | 36 |

## Barco de Valdeorras



O Castro de Valdeorras, 66



988 347 423



# PAZO DO CASTRO

## APERITIVO

- Croqueta cremosa de morcilla y pera Conferencia.

## PRIMEROS

- Alubias de riñón estofadas con botillo, langostinos y trompeta negra.
- Taco de salmón marinado (hecho en casa), endivias braseadas y vinagreta de manzana Reineta.
- Verduras salteadas con setas de cardo y lengua ahumada con huevo poché en crujiente de panko.
- Canelón de gallo de corral, bechamel de queso Valdeón sobre fritada de pimientos asados Bierzo.

## SEGUNDOS

- Wellington de bacalao con pisto de verduras, aceitunas y tomate seco.
- Botillo al estilo tradicional.
- Pluma ibérica tostada, guiso de Edulis con trigueros y cachelitos fritos, reducción de Mencía y arándanos.
- Mollejitas de ternera salteadas con pimientos, sobre chips de patata y huevo roto.

## POSTRES

- Brownie de cerezas con helado de guindas.
- Puding de castaña Parede y helado marrón glacé.
- Paquetito de hojaldre de manzana Reineta con helado de vainilla.
- Sorbete cítrico al Godello.

## BEBIDA

- Vino blanco y tinto D. O. Bierzo, agua mineral y café.

38 €

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

[www.pazodocastro.com](http://www.pazodocastro.com)  
[info@pazodocastro.com](mailto:info@pazodocastro.com)





Bembibre



C/ Fuente, 3

## GASTRO-BAR BEMBIBRE

### APERITIVO

- Allioli de ajo negro y aceitunas.

### DECUSTACIÓN DE ENTRANTES

- Tosta de almogrote berciano con cereza y cecina.

- Croquetón cremoso de botillo.

- Caldereta de bogavante y rape con castañas.

### PRINCIPAL a elegir

- Ravioli de repollo relleno de carrilleras al Codello.

- Solomillo ibérico Wellington con salsa de Reineta.

- Brandada de bacalao con mermelada de pimiento y androllas.

### POSTRES a elegir

- Tarta de pera Conferencia Bembibre con helado.

- Tarta de queso con tierra de rosquillas.

### BEBIDA

- Maridaje de vinos D. O. Bierzo y agua.

28 €

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



L M X J V S D

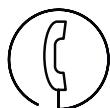
Viernes cena,  
sábado mediodía y cena,  
domingo mediodía



## Cabañas Raras



Parcela 54.  
Polígono Industrial  
de Cabañas Raras.



987 453 403  
697 456 083



## COCODRILO NEGRO

Alternativa vegetariana. Consultar carta.

### APERITIVO

- Bombón de cecina con foie y queso de cabra.

### PRIMEROS

- Guiso Mar y Montaña. Manitas de cerdo estofadas con garbanzos, níscalos y langostinos.
- Ensalada de pera Conferencia caramelizada, burrata, albahaca, piñones y vinagreta de cereza del Bierzo.
- Mousse de bacalao con escalivada de pimiento asado del Bierzo sobre galleta de aceituna negra.
- Saquitos de tinta de calamar con zamburiñas, langostinos y alioli de ajo negro.

### SEGUNDOS

- Timbal de botillo y androlla sobre patata asada con huevo poché y garbanzos fritos.
- Canelón de rabo de Ternabi al mencía con una bechamel ligera y trompetillas de la muerte.
- Rodaballo a la bilbaína sobre cama de verduritas al horno.
- Burger 220gr Ternabi con queso Scamorza Affumicatta frito, rúcula, panceta ahumada y mayo de trufa. Servida con patatas milhoja.

### POSTRES

- Tarta cremosísima de queso al horno y guarnición de compota de manzana Reineta del Bierzo.
- Ostras de hojaldre rellenas de cremoso de chocolate y su perla.
- Sobrecito lacrado relleno de crema de castañas y salsa de frutos rojos.
- Tarta de caramelo y galleta Lotus®.

### BEBIDA

- Vino de Bodegas y Viñedos Merayo, agua y café.

32,50 €

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

cocodrilonegrocafe@gmail.com





## El Espino



C/ La Rambla, 3



# H. R. FULGUERA

### APERITIVO

- Croqueta de pulpo.

### PRIMEROS

- Caldo Berciano completo.
- Pan de hogaza tostado con alioli de ajo negro y pulpo a feira.
- Pera Conferencia en hojaldre y ensalada con roquefort y castañas.
- Arroz negro de sepia y langostinos.
- Torto de maíz con chichos y huevo roto.

### SEGUNDOS

- Carrillera de cebón al Mencía sobre cama de patata panadera.
- Botillo tradicional con verdura de temporada.
- Chuletas de cordero con patatinas y pimientos asados del Bierzo.
- Trucha de San Fiz do Seo con virutas de jamón.
- Lomo de lubina a la sidra de manzana Reineta.

### POSTRES

- Tarta de queso con coulis de cereza.
- Castañas en almíbar con helado de nata.
- Arroz con leche al aroma de canela.
- Cañas rellenas de crema con helado de frambuesa.
- Tarta de manzana Reineta de la abuela Angelina.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua mineral, café / infusiones.

29 €

hlacuesta@hotmail.com



L M X J V S D

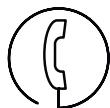
Viernes noche,  
sábado mediodía y noche.  
domingo mediodía



## Fuentes nuevas



C/ Real, 72



987 455 358  
609 844 353



## LA CASONA

### APERITIVO

- Croquetas de ibérico y cecina.

### PRIMEROS

- Tosta de cecina, tomate, queso de cabra y orégano.
- Arroz negro con botillo y ali-oli.
- Lacón con pimientos asados del Bierzo y tres quesos.
- Garbanzos salteados con pulpo y gambas al ajillo.
- Chipirones a la plancha con mahonesa de lima.
- Canelones de crep con rabo de toro "alla arrabiata".

### SEGUNDOS

- Carrilleras de cerdo ibérico al mencía y aceitunas negras.
- Huevos rotos con secreto, sal negra y pimentón.
- Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez y pera Conferencia.
- Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa especiado.
- Bacalao a la cazuela con patata cocida y pisto.
- Lubina a la espalda con brocheta de langostinos.

### POSTRES

- Tarta de galleta con helado de café.
- Crema de arroz con leche y helado de limón.
- Tarta de manzana con almendra tostada.
- Natillas con castañas rotas y canela.
- Tarta de queso con mermelada de cereza.
- Ensalada de frutas con helado de vainilla.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua mineral, café / infusiones.

34 €

L M X J V S D

Todos los días mediodía y noche, salvo lunes y domingo, sólo de mediodía

[www.restaurantelacasona.com](http://www.restaurantelacasona.com)  
[info@restaurantelacasona.com](mailto:info@restaurantelacasona.com)





Igüeña



Paseo del Catoute, 23

## ANÍBAL

menú degustación

### ENTRANTES

#### SNAKS

- Vermúcherry sobre crema de pera Conferencia.
- Croqueta de lacón con pimientos asados del Bierzo.

### ENTRANTES

- Empanada berciana.
- Brioche de carrillera ibérica, coulis de cereza y mayonesa picante.
- Crema de calabaza y marisco con manzana Reineta.

### PESCADO

- Corvina a la parrilla, romesco de pimiento y cebolletas.

### CARNE

- Nuestra versión del botillo y su patata.

### POSTRE

- Tarta de queso y helado de praliné de avellanas saladas y castañas.

### BEBIDA

- Vino a elegir entre Aníbal tinto o Godello.

#### EL MENÚ INCLUYE

Una botella de vino por cada dos personas.  
Reservar con toda la antelación posible.

38 €

restauranteanibal@icloud.com



L M X J V S D

Lunes a miércoles, mediodía;  
viernes y sábados, mediodía y  
noche; domingo, mediodía



Igüeña



C/ El Fontanón s/n



987 519 517  
636 968 047  
629 251 182



## LA PLAYA

### PRIMEROS

- Croquetas caseras de cecina y de jamón.
- Arroz con botillo.
- Ensalada de queso de cabra, tomate cherry y nueces.
- Crema de castañas y setas.
- Ventresca de atún con pimientos asados del Bierzo.

### SEGUNDOS

- Entrecot de vaca vieja con puré de manzana Reineta.
- Confit de pato con mermelada de cerezas.
- Carrilleras de cerdo al vino Mencía.
- Salmón en papillote con gambones y almejas.

### POSTRES

- Tarta de la casa.
- Peras Conferencia al vino Mencía.
- Tarta de café.
- Pannacota con coulis de frutos rojos.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo Tilenus joven, agua mineral, café / infusiones.

25 €

L M X J V S D

Abierto todos los días  
mediiodía y noche, excepto  
el miércoles (descanso)

restaurante-laplaya@hotmail.com





## Lombillo de Los Barrios



C/ Las Bodegas, 7



# EL PEÑÓN

### PRIMEROS

- Caldo de alubias y berza de las Majuelas.
- Empanada de la casa recién hecha.
- Cecina de vaca con pimientos asados del Bierzo.
- Cazuelita de langostinos.
- Pulpo con cachelos.

### SEGUNDOS

- Bacalao al horno.
- Lubina a la plancha.
- Chuleta de ternera a la plancha.
- Chuletilas de cordero lechal.
- Botillo al estilo El Peñón.

### POSTRES

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

### BEBIDA

- Vino Vino D. O. Bierzo, agua mineral, café / infusiones.

#### NOTA

Menú de botillo al estilo El Peñón, precio 25€  
(Plato único). Menú infantil 14,90 €.

37 €



turismolombillo.com  
mesonlombillo@gmail.com



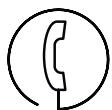
L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

Madrid



C/ Ponzano, 48.  
Chamberí



683 510 538



## LE QUALITÈ TASCA

menú degustación

### ENTRANTES

- Mi-cuit de foie con frixuelos y mermelada de cereza del Bierzo.
- Escalivada de pimientos asados del Bierzo con relanzan del Mar Cantábrico en AOVE y huevo de codorniz.
- Milhojas de botillo del Bierzo, cachelo y repollo gratinado.

### PESCADO

- Chipirones de potera con alioli de lima y castañas en almíbar del Bierzo.

### CARNE

- Pluma ibérica de bellota con parmentier de patata, salsa de osso buco y manzana Reineta a la plancha.

### POSTRE

- Tatín de pera Conferencia con queso azul, nueces y helado de leche merengada.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua, cafés e infusiones.

45 €

L M X J V S D

Martes cena, miércoles, jueves,  
viernes y sábado mediodía y  
cena, domingo mediodía

[www.lequalitetasca.com](http://www.lequalitetasca.com)  
[info@lequalitetasca.com](mailto:info@lequalitetasca.com)





Molinaseca



Plaza García Rey, 13

## MARÍA CAÑAS

### PRIMEROS PLATOS a degustar

- Falso tartar de lágrimas de ibérico, yema curada, emulsión fría de mostaza antigua.
- Consomé de ternera, ravioli de rabo y perlas de Jerez.
- Mousse de boletus, castañas y crocante de panceta.
- Jardín Marino, pulpo, gambas en texturas.

### SEGUNDOS PLATOS a elegir

- Canelón de botillo, sobre crema de manzana Reineta y chutney de mostaza.
- Jabalí estofado con alubias de riñón, setas y trufa.
- Codillo costrado en cerveza de cereza del Bierzo IBERUMBEER.
- Corvina en costra, salsa de almejas y espuma de limón.
- Brocheta de picaña de novillo, pimientos del Bierzo y guarnición.

### POSTRES a elegir

- Tarta de queso con perlas crujientes de chocolate y algodón de azúcar.
- Helado de Gin-Tonic con perlas de lima al aroma de menta.
- Sorbete de manzana Reineta, gelatina de jengibre y espuma de cava.
- Gofre casero con helado, bañado con chocolate caliente.
- Falsa viera rellena de pera Conferencia y miel de brezo.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua y café.

33,50 €

Menú infantil 19,50 €.

[www.restaurantecanas.es](http://www.restaurantecanas.es)  
[info@restaurantecanas.com](mailto:info@restaurantecanas.com)



L M X J V S D

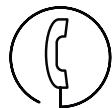
Todos los días  
mediodía y noche,  
excepto los martes



## Molinaseca



Avda. Fraga Iribarne, s/n



987 453 146  
679 845 673



## DE FLORIANA

menú degustación

### PRIMER PASO

- Botito de espuma de patata trufada y repollo salteado.
- Bao de androlla con mayo de sriracha.
- Delicias de botillo y manzana Reineta.
- Nigiri de trucha de San Fiz con wasabi y pera Conferencia.

### SEGUNDO PASO

- Gratén de pisto fusión berciano / alcachofa braseada / huevo poché / papada ibérica.

### TERCER PASO

- Daditos de bacalao en tempura de ajoarriero / cremoso de queso ahumado / cecina.

### CUARTO PASO

- Ramonín de zurracapote D. O. Bierzo.

### QUINTO PASO

- Brioche de meloso de ternera / encurtidos / currywurst de pimiento del Bierzo.

### SEXTO PASO

- Cremoso de tarta de queso y castaña / helado de té matcha / sopita de cereza y frutos rojos.

#### EL MENÚ INCLUYE

Vino tinto Mencía crianza "PARA MUESTRA UN BOTÓN"  
Vino blanco Godello "PARA MUESTRA UN BOTÓN CIGÜENA"  
Aguas minerales, cafés e infusiones.

40 €

\*El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 16 € botella.

L M X J V S D

Miércoles y jueves mediodía,  
viernes y sábado mediodía y  
cena, domingo mediodía

[www.no-mad-hotel.es](http://www.no-mad-hotel.es)  
[deflorianaeventos@gmail.com](mailto:deflorianaeventos@gmail.com)





Noceda  
del Bierzo



C/ Isidro Arias, 51



## EL VERDENAL

menú degustación

### APERITIVO DE BIENVENIDA

- Cuchara de requesón y esferificaciones de pimiento confitado del Bierzo.

### COMENZAMOS CON

- Caldo berciano con su compango.

### CARNES

- Cachopín "El Verdenal" de botillo, grelos y queso, acompañado de patatas fritas y pimiento asado del Bierzo.
- Mini hamburguesa de potato roll con carne de jabalí, queso azul La Peral y compota de manzana Reineta.
- Medallones de solomillo con coulis de cerezas del Bierzo acompañado de parrillada de verduras.

### PESCADOS

- Timbal de bacalao a baja temperatura con fritada de pimiento, tomate, cebolla de la huerta y chips de bacalao.
- Zamburiña sobre crema de castañas glaseadas.
- Brocheta de langostinos marinados en lima y miel con calabacín y queso feta.

### POSTRES

- Pera Conferencia al vino tinto con crema, pistachos y miel.
- Flan de castaña Parede.
- Strudel de manzana Reineta con helado de canela 3.0.

#### EL MENÚ INCLUYE

Vino D. O. Bierzo (una botella por cada dos personas),  
agua, café o infusión.

NOTA

Menú infantil.

36 €



[www.elverdenal.es](http://www.elverdenal.es)  
[Info@elverdenal.es](mailto:Info@elverdenal.es)



L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche y  
domingo mediodía

Ponferrada



Paseo los Nogales, 4



987 097 044



## LA ARROCERÍA

### APERITIVO

- Patata hojaldronada con salsa de pimiento asado del Bierzo.

### PRIMEROS

- Risoto de cecina con setas.
- Arroz con botillo al horno.
- Ensalada de frutos secos con manzana Reineta y langostinos.
- Alubias con chipirones y gambón.
- Sopa de miso con alga nori.

### SEGUNDOS

- Botillo con cachelos y repollo rizado.
- Codillo asado con patatas al horno y chutney de pera Conference.
- Acelgas rellenas de salmón y gambas.
- Secreto de cerdo asado con cremoso de boniato y escarola.
- Merluza con asada con gambas.

### POSTRES

- Cremoso de castañas con picadillo de avellanas.
- Teja de almendra con helado de turrón.
- Magnum de café con chocolate blanco.
- Helado de arroz con leche con confitura de cerezas.

### BEBIDA

- Vinos D. O. Bierzo, agua y café.

27 €

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche.  
domingo mediodía

[www.laarroceria.com](http://www.laarroceria.com)  
[enrodom@hotmail.com](mailto:enrodom@hotmail.com)





Ponferrada



C/ Aceiterías, 9

# BOTÁNICO

## APERITIVO

- Fajita de botillo, hummus de garbanzo y repollo.

## ENTRANTES A ESCOGER (1 POR PERSONA)

- Milhoja de verduritas asadas, pan de cristal y alioli de pimientos del Bierzo.
- Flor de alcachofa a la brasa, crema de coliflor y velo de cecina.
- Ensalada de puerros confitados, crema de pisto, pico de gallo y vinagreta de pera.
- Pucherito de garbanzos, morros y langostinos en crema de marisco.

## PESCADO

- Pastel de bacalao y pasas con cebolla caramelizada y virutas de cecina.

## SORBETE

- Manzana Reineta, lima y Bourbon.

## QUINTO PASO

- Carrillera de ternera, cremoso de tinto Mencía y castaña.

## SEXTO PASO

- Tarta de queso al horno, helado de frutos rojos y coulis de cereza.

### EL MENÚ INCLUYE

Vino tinto Mencía "GANCEDO"

Vino blanco Godello "CAPRICHOS DE VAL DE PAXARIÑAS"

Aguas minerales, cafés e infusiones.

40 €

\*El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 16 € botella.

botánicocinacofuego@gmail.com



L M X J V S D

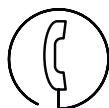
De martes a domingo,  
mediodía



## Ponferrada



C/ Callejo del Gato, s/n.



987 057 887  
630 519 859



## EL CAIBEL

menú degustación

### APERITIVO

- Tosta de queso de Tetilla, guacamole y miel del Bierzo.

### ENTRANTES

- Croquetas de castañas del Bierzo.
- Empanadillas de pera Conferencia y queso.
- Saquito de botillo con picada berciana.

### PESCADO

- Brandada de bacalao con nueces y miel.

### CARNE

- Carne asada con pimientos del Bierzo y rissotto de cecina con manzana Reineta.

### POSTRE

- Buñuelos de boniato y cereza con helado de pistacho.

### BEBIDA

- Vinos D. O. Bierzo (1 botella para 2 personas), agua, café e infusiones.

35 €

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

[www.elcaibel.com](http://www.elcaibel.com)  
[info@elcaibel.com](mailto:info@elcaibel.com)





Ponferrada



C/ Matadero, s/n



## LA CASA DEL BOTILLO

### PRIMEROS

- Tabla de embutidos con lacón y pimientos.
- Berenjena asada con queso Veigadarte, pimientos asados y cecina.
- Rollitos de calabacín y trucha berciana marinada con base de remolacha.
- Arroz con botillo.
- Ensalada templada de guisantes tiernos, sobrasada vegetal de tomate de Quilós y huevos de corral.

### SEGUNDOS

- Botillo del Bierzo completo.
- Carne roja con pimientos asados.
- Ternera asada y salsa española con castañas y miel.
- Bacalao con fritada berciana.
- Tronco de merluza con pilpil de Godello y piparras.

### POSTRES

- Tarta de manzana Reineta.
- Peras Conferencia al vino tinto con nata.
- Tarta de castañas y helado.
- Crema de queso con fondo de cerezas francesas y picotas.
- Hojaldre con tocino y miel del Bierzo alto.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua, café.

35 €

[www.lacasadelbotillo.com](http://www.lacasadelbotillo.com)  
[lacasadelbotillo@pajaruel.com](mailto:lacasadelbotillo@pajaruel.com)



L M X J V S D

Viernes y sábado  
mediodía y noche,  
domingo mediodía



## Ponferrada



Avenida de los Escritores, 6



987 406 171  
609 085 377



# PONFERRADA PLAZA

menú degustación

#### ENTRANTES

- Aperitivo de bienvenida.
- Croquetón de botillo acompañado de hummus de garbanzos, patata y repollo.
- Escalopa de foie a la plancha e higos en almíbar.

#### PESCADO

- Lomo de trucha confitada al vacío con velouté de pera Conferencia, asadillos de pimientos del Bierzo y sal de jamón.

#### SORBETE

- Gin Fizz de cereza.

#### CARNE

- Carrillera Ibérica al Mencía, compota de manzana Reineta y patatas gajo.

#### POSTRE

- Tiramisú de castaña.

#### BEBIDA

- Vino de D. O. Bierzo, café/infusión y licores.

#### NOTA

Menú infantil, menú para celiacos, completo "Berciano" con reserva.

**32,50 €**

L M X J V S D

Todos los días mediodía y noche, excepto el domingo, sólo de mediodía

[www.hotelponferradaplaza.es](http://www.hotelponferradaplaza.es)  
[reservas@hotelponferradaplaza.es](mailto:reservas@hotelponferradaplaza.es)





Ponferrada



C/ Lago  
de Carucedo, 13

## TRES PORTIÑAS

### ENTRANTE

- Aperitivo de bienvenida.

### PRIMEROS

- Rape al angostado con manzana Reineta, pimientos y pistachos.
- Pulpo al ajillo.
- Croquetas de cecina y queso de cabra.
- Ahumados y pimientos asados del Bierzo.

### SEGUNDOS

- Chuletillas de cordero con patatas y ensalada de pimientos.
- Merluza a la gallega.
- Botillo con chorizo, berza o repollo y cachelos.
- Carne roja a la parrilla con pimientos asados del Bierzo.
- Almejas en salsa.
- Rabo de buey estofado.

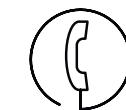
### POSTRES

- Tarta de limón y castañas.
- Manzana Reineta asada con mousse de cerezas.
- Arroz con leche.
- Pastel de pera Conferencia y helado de mango.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua, cerveza, café.

30 €



987 425 572



consentidoculinario@gmail.com



L M X J V S D

De lunes a sábado  
mediodía y noche,  
domingo sólo mediodía.

# Ponferrada



C/ Alonso Cano, 10.  
Cuatrovientos



987 911 622  
634 586 297



## NUR

### menú degustación

#### ENTRANTES

##### APERITIVO

- Eclair de paté de trucha escabechada con mermelada de pimientos del Bierzo.

#### ENTRANTES

- Nem de mejillones con vinagreta de manzana Reineta y salsa brava.
- Wanton de botillo con salsa de su cocción y cremoso de patata y repollo.

#### PESCADO

- Pargo asado con crema de salsa verde, garbanzos de Astorga salteados y alioli de pera Conferencia caramelizada.

#### CARNE

- Churrasco premium de Black Angus con patata hojaldrada, emulsión de pimiento frito y espuma de castañas asadas y setas.

#### POSTRE

- La torrija de Nur con helado de cerezas del Bierzo.

#### BEBIDAS

- Vino de D. O. Bierzo (botella por cada 2 pax), agua, cafés e infusiones incluidas en el menú.

#### NOTA

Opción de menú infantil.

38 €

L M X J V S D

De miércoles a domingo.  
Miércoles y domingo  
sólo de mediodía

nurponferrada@gmail.com





Ponferrada



Ctra. Puebla de Sanabria, 86.

## FINCA AMARANTA

menú degustación

### ENTRANTES

- Croqueta semilíquida de botillo.
- Bao de langostino en panko con alioli de ajo negro.
- Canelón sedoso de arroz de rabo de toro sobre mousse de castañas.
- Puerro confitado y albardado con guanchale y cremoso de Boletus.

### PESCADO

- Ventresca de Bacalao rociado con mantequilla ahumada, soufflé de patata con hummus de remolacha y pil pil de nécoras al cava.

### CARNE

- Jarrete de ternera en salsa tamarindo, con crujiente de manzana caramelizada y cristal de arroz con cremoso de pimiento del Bierzo.

### POSTRES

- Blackforest con mousse de cereza, crumble de jengibre y daditos de pera Conferencia al Mencía.

### BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo Mencía Merayo, blanco Godello Merayo, agua, café, infusión.

EL MENÚ INCLUYE

Una botella de vino por cada dos personas.

34 €

fincaamaranta@gmail.com



L M X J V S D

Jueves mediodía, viernes y  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía



# Ponferrada



Avda. Portugal, 1



665 460 805  
987 415 405  
608 957 571



## ÁGORA

38 €

Las jornadas se servirán bajo reserva previa de los platos.

### APERITIVO

- Croqueta negra con sashimi de atún y chutney de pera Conferencia.

### PRIMEROS

- Sopa de castañas del Bierzo, berza y pierogi de botillo.
- Brioche de bacalao, jalapeños y ajoarriero de pimientos del Bierzo.
- Onigiri de cóctel de gambas y salsa de vino del Bierzo.
- Vieira asada sobre crema de boniato, ajo negro y reducción de vino del Bierzo.

### SEGUNDOS

- Gofre de carrillera, con pimientos del Bierzo asado y salsa de queso Veigadarte.
- Lasaña de Wonton ternera gallega ecológica, bechamel de cardamomo y puré de castañas del Bierzo.
- Bogavante plancha con huevos estrellados, trufa negra del Bierzo y Reineta asada.
- Taco de langostinos, mahonesa de ajo negro, habanero y pimientos del Bierzo.

### POSTRES

- Morenica (dulce creado por Ágora para las fiestas de la Encina) con compota de manzana Reineta del Bierzo.
- Pudín de bica del Bierzo con espuma de crema inglesa, hilos de caramelo salado y cerezas en aguardiente.
- Flores del Sil con fideos al chocolate y miel del Bierzo 28 Lunas.
- Queso y chocolate con pera Conferencia al vino del Bierzo.

### BEBIDA

- Vino Castro de Valtuille (3 copas por comensal o 1 botella cada dos comensales), cerveza Alhambra (2 cañas), agua o refrescos (2 unidades). Café natural Arábica orgánico y de comercio justo con leche gallega ecológica incluido.

L M X J V S D

Jueves noche, viernes y sábado  
mediodía y noche,  
domingo mediodía

[www.agoraponferrada.es](http://www.agoraponferrada.es)  
[agoradga@gmail.com](mailto:agoradga@gmail.com)





San Román  
de Bembibre



C/ El Molino, s/n

## MOLINO DEL REAL

Menú infantil 15 €.

### APERITIVO

- Mousse de foie y pera Conferencia confitada.

### PRIMEROS

- Canelones de setas y Boletus, crujiente de jamón.
- Francesinha de botillo.
- Ensalada de burrata y pesto de pera.
- Carpaccio de cecina, queso Chatín y mermelada de pimento.
- Verdinas con berberechos y zamburiñas.
- Milhoja de queso de cabra, crema cecina y mojo verde.

### SEGUNDOS

- Nuestra "hamburguesa" de cebón.
- Lomo de vaca con pimientos asados del Bierzo
- Rollito de lubina en crema de txangurro.
- Pimientos rellenos de pulpo en salsa de tinta.
- Costilla de vaca asada a la barbacoa.
- Confit en salsa de uvas pasas.

### POSTRES

- Pastel de castañas y praliné de pistacho.
- Rollito caramelizado de crema y helado de galleta.
- Tiramisu de crema de orujo.
- Tarrito de chocolate blanco y crumble de manzana Reineta.
- Tarta de queso con su helado y cereza.
- Crujiente de almendras con helado de turrón y chocolate.

### BEBIDA

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

28 €



625 189 107



[www.elmolinodelreal.com](http://www.elmolinodelreal.com)  
[info@elmolinodelreal.com](mailto:info@elmolinodelreal.com)



L M X J V S D

Lunes, miércoles, jueves y  
domingo mediodía, viernes y  
sábado mediodía y noche

**San Román  
de Bembibre**



C/ La Iglesia, 23



987 513 444



## MESÓN LA PIEDRA

### APERITIVO

- Crema de queso, pimientos del Bierzo y anchoas.

### PRIMEROS

- Crepes rellenos de setas y cecina con crema de Boletus Edulis.
- Pastel de botillo con garbanzos salteados.
- Cecina con lascas de queso y virutas de foie de pato.
- Ensalada con queso de cabra y vinagreta de frutos secos.
- Garbanzos con langostinos y jamón.

### SEGUNDOS

- Merluza rellena de marisco.
- Entrecot de novillo con pimientos del Bierzo.
- Rape a la marinera con almejas.
- Codillo al horno.
- Estofado de ciervo con setas y salteado de pera Conferencia.

### POSTRES

- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos.
- Tiramisú de castañas.
- Manzana Reineta asada con helado de vainilla y reducción de PX.
- Flan de queso con toffe.
- Tarta de la abuela.

### BEBIDA

- Agua y Vino D. O. Bierzo.
- Café y chupito de cereza y guindas.

**28 €**

L M X J V S D

Viernes noche  
sábado mediodía y noche  
domingo mediodía

[www.mesonlapiedra.com](http://www.mesonlapiedra.com)  
[mesonlapiedrarestaurante@gmail.com](mailto:mesonlapiedrarestaurante@gmail.com)





San Miguel  
de las Dueñas



C/ Vivaldi, s/n



## FINCA VIVALDI

### APERITIVO

- Tartaleta de bacalao y puerro.

### PRIMEROS

- Canelón de botillo y crujiente de repollo.
- Carpaccio de tomate, mozzarella y albahaca.
- Tartar de salmón y arroz asiático frito.
- Croquetas de cecina y mahonesa de ajo negro.
- Nuestra parmigiana de berenjena y pesto de pistacho.

### SEGUNDOS

- Pierna de lechal, parmentier y verduritas.
- Risoto de Boletus Edulis y castañas.
- Bacalao en mosaico de puerro y zanahoria.
- Solomillo de vaca, pera salteada y salsa de vino tinto.
- Lubina en tapenade de pimientos asados del Bierzo.

### POSTRES

- Milhojas de manzana Reineta y crema inglesa.
- Flan de castaña y tierra de chocolate.
- Tarta de queso, frutas del bosque y cereza.
- Arroz con leche y pera Conferencia confitada.
- Brownie de chocolate con helado de caramelito salado.

### BEBIDA

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

35 €

[www.fincavivaldi.es](http://www.fincavivaldi.es)  
[info@fincavivaldi.es](mailto:info@fincavivaldi.es)



L M X J V S D

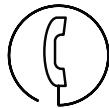
Jueves, viernes y sábado  
mediodía y noche,  
domingo mediodía



## Villafranca del Bierzo



C/ Espíritu Santo, 1



987 540 055



# MÉNDEZ “EL GUARDIA”

## APERITIVO

- Aperitivo de bienvenida.

## PRIMEROS

- Mollejas de ternera “El Guardia”.
- Ensalada de otoño con perdiz escabechada.
- Surtido de croquetas caseras.
- Cecina con pimientos asados del Bierzo.
- Sopa de trucha.

## SEGUNDOS

- Botillo, receta tradicional.
- Trucha a la brasa con patata panadera.
- Entrecot de ternera con pimiento asado del Bierzo.
- Merluza rellena de langostinos y setas.
- Codornices estofadas con crema de castaña.

## POSTRES

- Tarta casera de pera Conferencia.
- Tarta casera de manzana Reineta.
- Tarta de queso con mermelada de cereza.
- Tarta de la abuela.

## BEBIDA

- Vino joven D. O. Bierzo, agua, café o infusión.

### NOTA

Disponible menú infantil.

35 €

L M X J V S D

Viernes noche, sábado  
mediodía y noche,  
domingo mediodía

[www.restaurantemendez.com](http://www.restaurantemendez.com)  
[info@casamendez.es](mailto:info@casamendez.es)



Alimentos  
de Calidad  
del Bierzo



# Una gran familia

Los Alimentos de Calidad del Bierzo están formados por seis marcas. Productos donde prima el sabor y la calidad, seleccionados y etiquetados para su correcta identificación. Una gran familia que puedes llevar a tu mesa con total confianza.

Disfruta de lo bueno, sano y natural que te ofrece el Bierzo.



# CATAS Y VISITAS EN BODEGAS



|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Bodegas Gancedo               | 40 |
| Estévez Bodegas y Viñedos     | 40 |
| Bodegas Emio Moro             | 41 |
| Godelia Bodega y Viñedos      | 41 |
| Bodega Aníbal de Otero        | 42 |
| Valdecontina Viñedos y Bodega | 42 |
| Bodega Encima Wines           | 43 |
| Bodegas Luna Beberide         | 43 |
| Cantariña Vinos de Familia    | 44 |
| Vinos Lof                     | 44 |
| Bodegas Heredad Morán&López   | 45 |
| Bodega del Abad               | 45 |

# BODEGAS GANCEDO



## GANCEDO

C/ Vista Alegre, Quilós.

### VISITA VIÑEDO

**30€ / p.p.**

- Paseo en todoterreno al viñedo de Lamas del Picón (columpio).
- Visita a las instalaciones de la bodega familiar.
- Explicación sobre la elaboración de los vinos y cuidado de los viñedos.
- Cata de 3 vinos (Gancedo, Capricho y Capricho rosado)
- Tabla de cecina con picos.

-Mínimo 2 personas.

-Duración aproximada: 90 minutos.

### NECESARIA RESERVA PREVIA

Tfns. 673 265 953 | 987 13 49 80



## ESTÉVEZ

C/ Las Flores 11, Valtuille de Abajo.

Mínimo 1 persona – Máximo 10 personas

### OPCIÓN 1

- Visita Bodega. Cata 3 vinos VERSOS DE VALTUILLE (Godello o Rosado, Mencía, Villa).
- Visita viña Agro para visualizar los Parajes desde lo alto (si el tiempo lo permite).

Precio de 1 a 3 personas: **50,00€** en total.

Precios de 4 a 10 personas: **15,00€** / p.p.

Duración visita: 2,5 horas aprox.

### OPCIÓN 2

- Visita Bodega – Cata 3 vinos de PARAJES (Pal de la Vega, Mata los Pardos, Casares)
- Visita viña Agro para visualizar los Parajes desde lo alto (si el tiempo lo permite)

Precio de 1 a 3 personas: **60,00€** en total

Precio de 4 a 10 personas: **20,00€** / p.p.

Duración visita: 2,5 horas aprox.

**RESERVA PREVIA. Tfn. 665 136 281**

## EMILIO MORO

Carretera Molinaseca 17. Ponferrada.

25,50€ / p.p.

- Visita a la bodega: Seguiremos el recorrido de la uva cuando llega a la bodega visitando la zona de recepción, la sala de depósitos y la sala de barricas, conociendo los procesos de la transformación desde que sacamos el mosto hasta que lo embotellamos.
- Cata 2 vinos maridados con una tapa elaborada a partir de productos de la zona. Menores de 10 a 17 años: 10 €, incluye mosto y tapa.  
Menores de 9 años gratis. Incluye mosto. Tour disponible de M-S a las 14h.  
Duración: 1 hora  
(Grupo máximo 15 adultos).

VISITAS GUIADAS BAJO CITA PREVIA

Tfn. 697 576 999

[milagros.abad@emiliomoro.com](mailto:milagros.abad@emiliomoro.com)



## GODELIA

LE-713, 5, Pieros.

20€ / p.p.

- Visita guiada a la bodega: Conocerás con nuestro equipo de enoturismo la bodega y nuestra forma de elaborar, desde la fermentación alcohólica hasta la crianza oxidativa en diferentes tipos de barricas de roble y huevos de cemento.
- Degustación de 3 vinos: Hablamos de variedades autóctonas, de clima, del respeto por las tradiciones, de modernidad, catando tres de nuestros vinos junto a un aperitivo con productos locales.

Duración aproximada de la visita:

1 hora 30 minutos

NECESARIA RESERVA PREVIA.

Cancelación gratuita hasta 48 horas antes.

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





## ANÍBAL DE OTERO

C/ La Estación 6, Villafranca del Bierzo.

### OPCIÓN 1

- Visita bodega y cata de 3 vinos.  
**15€ persona.**

Duración 1 hora.

Mínimo 4 personas. Para menos o para grupos reserva previa.

### OPCIÓN 2

- Visita bodega, cata de 3 vinos y visita a la viña de los Fornos.

**35€ persona.**

Duración 2 horas.

Mínimo 2 personas.

### CONTACTO RESERVA PREVIA.

Tfn. 626 512 680

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

## VALDECONTINA

Av. de Bembibre 4, Albares de la Ribera.

**25€ / p.p.**

- Cata más visita a la bodega.

Duración aproximada de la visita:  
1 hora 30 minutos

### NECESARIA RESERVA PREVIA.

Contacto:

Pablo Rodríguez Arias

Tfn. 601 108 460

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

## ENCIMA WINES

C/ Era 35, Molinaseca.

20€ / p.p.

Tarifa niñ@. Si vienes acompañado de tus hijos, sobrinos, etc. el precio por la visita es de 10€ / niñ@.

- Contempla desde la sala de catas nuestra viña didáctica, que reúne todas las variedades de la Denominación de Origen Bierzo. Imprégnate del intenso aroma de la tierra que alimenta nuestros vinos y les imprime su carácter. Descubre las texturas de cada variedad de uva del Bierzo, toca cepas, hojas y frutos con tus propias manos en nuestra viña didáctica. Disfruta el silencio en el que descansan nuestros vinos en sus depósitos y barricas y del sonido alegre del descorchar de una botella en la propia bodega.

**RESERVAS CON UN MÍNIMO DE 48 HORAS DE ANTELACIÓN.**

Tfn. 660 469 565 / [info@encimawines](mailto:info@encimawines)

## LUNA BEBERIDE

LE 713, 58. Cacabelos.

25€ / p.p.

Mínimo 2 personas, máximo 15

- Visita a la Finca Valdetruchas de Villafranca del Bierzo. (J654+C9, 24500 Villafranca del Bierzo).

Duración aproximada de la visita:  
1 hora 30 minutos

**NECESARIA RESERVA PREVIA.**  
**Contacto:**

Alejandro Luna | 630 922 392  
Oswaldo Pereira | 605 723 551





## CANTARIÑA

C/ Ribadeo 35, Villafranca del Bierzo.

25€ / p.p. \_\_\_\_\_

Grupos de 2 hasta 12 personas.

- Visita a la Viña de los Pinos, paraje de Las Gundiñas.
- Charla sobre el viñedo tradicional en El Bierzo.
- Cata en La Cabaña de los Pinos (3 vinos y aperitivo con producto local, km 0).

Duración aproximada: 1 hora 30 minutos

Si prefieres otra opción a medida, ponte en contacto y haremos un plan especial.

NECESARIA RESERVA PREVIA.

Tfn. 606 075 194

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



## LOF

C/ Promadelo 15, Valtuille de Abajo.

20€ / p.p. \_\_\_\_\_

Grupos de más de 15 personas consultar.

- Visita a viñedos.
- Cata en la bodega con picoteo.

Duración aproximada de la visita:  
2 - 3 horas

NECESARIA RESERVA PREVIA.

Tfn. 636 076 818

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

## HEREDAD MORÁN&LÓPEZ

Camino Escaril 35, Ponferrada.

15€ / p.p. \_\_\_\_\_

Visita y cata.

- Recorrido por los viñedos con explicaciones sobre las características del cultivo, el clima y el suelo.
- Recorrido por la bodega para conocer el proceso de elaboración de los diferentes vinos.
- Visita a la sala de barricas.
- Cata dirigida de tres vinos.

Duración aproximada de la visita:  
1 hora 30 minutos

Desde 2 a 30 personas

NECESARIA RESERVA PREVIA.

Tfn. 676 509 621

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



## BODEGA DEL ABAD

Carretera N-VI KM. 396, Carracedelo.

20€ / p.p. \_\_\_\_\_

Grupos de más de 15 personas consultar.

- Acompañados por el enólogo de la bodega, conoceremos la historia de la D. O. Bierzo, las variedades tradicionales, los procesos de elaboración de nuestros vinos...
- Degustación de nuestros vinos.
- Obsequio de copa de bodega a cada persona.

Duración aproximada de la visita:  
2 horas

NECESARIA RESERVA PREVIA.

Tfn. 987 56 24 17

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





# Todo comienza en la tierra



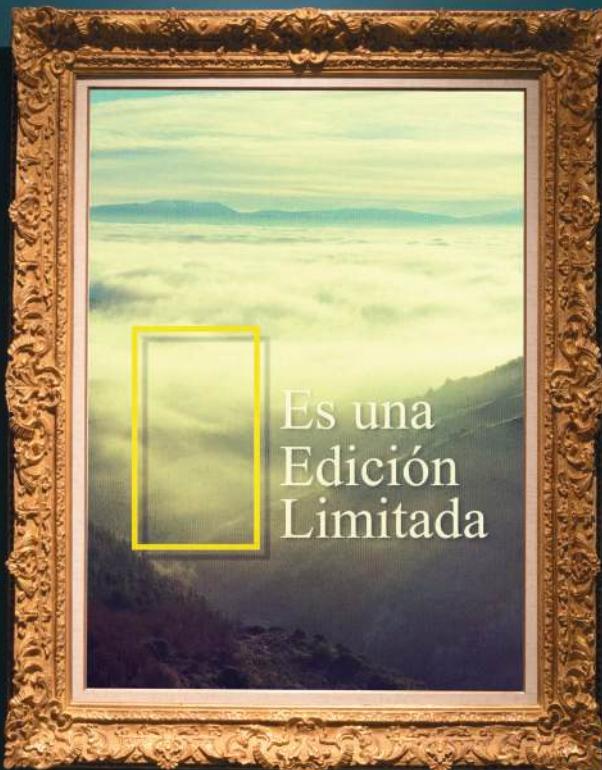
[www.crdobierzo.es](http://www.crdobierzo.es)



bodegas 73  
viticultores 1094  
superficie 2450 ha



**Bierzo**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Es una  
Edición  
Limitada

cuidemos  
todos de la  
tierra



DIPUTACIÓN  
DE LEÓN



BANCO DE TIERRAS  
DE EL BIERZO



CONSEJO COMARCAL  
DE EL BIERZO

NOS  
IMPULSA



Junta de  
Castilla y León

# BIERZO

■ PATROCINAN ■



NOS  
IMPULSA

