



GASTRO ESTACIONES



DEL 7 DE FEBRERO AL 9 DE MARZO

Un recorrido gastronómico por las cuatro estaciones

con lo mejor de la cocina berciana

CUATRO ESTACIONES. 12 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.

DON JAIME

...

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO

APERITIVO

ESFERAS CRUJIENTES CON
TÁRTAR DE GAMBAS TEMPLADO
APIO ENCURTIDO Y YUZU

RAMEN JAPOBERCIANO CON
FIDEOS DE ARROZ BERZA
CRUJIENTE PANCETA DE CERDO
ASADA SOJA Y CALDO DASHI

LOMO DE RAPE AL WOCK CON
VERDURITAS ENDIVIAS SALSA DE
CENTOLLA Y CITRONELA

TATAKI DE VACA MARINADA
CON PURÉ DE CALABAZA LEMON
GRASS Y SICHIMI

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO
CON HELADO DE NARANJA
SANGUÍNEA Y PIMIENTA ROSA

AGUA, VINOS MERAYO
Y PAN

PRECIO: 35€
(IVA INCLUIDO)



RESTAURANTE LA VIOLETA

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO

DUMPLINGS DE LANGOSTINO CON
SALSA PONZU, LIMA Y BBQ

CREMA DE BOGAVANTE CON MARISCOS
BRASEADOS

SUPREMA DE BACALAO AL PILPIL CON
GUISOTE DE MEJILLONES

TORTITA DE MAÍZ CON COSTILLA
MECHADA Y SETAS CON ENCURTIDOS

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE BELGA Y
NARANJA

INCLUYE

VINO D. O. BIERZO TINTO
O BLANCO GODELLO
(UNA BOTELLA CADA 2 PERSONAS)

AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 35€
(IVA INCLUIDO)

LUNES A VIERNES: CENA
FINES DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES: COMIDA Y CENA

LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SERVIRÁN POR MESA COMPLETA
(EXCEPTO NIÑOS)



MESÓN LA TABERNA

...

MENÚ BOTILLO

ENTRANTE

TABLA DE CECINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRINCIPAL

BOTILLO CON CACHELOS, VERDURA,
GARBANZOS Y CHORIZO

POSTRE

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

INCLUYE

VINO D. O. BIERZO TINTO
O BLANCO GODELLO

(UNA BOTELLA CADA 2 PERSONAS)

AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 25€
(IVA INCLUIDO)

TODOS LOS DÍAS, COMIDA Y CENA
MÍNIMO 2 PERSONAS



ROSITA MILAGROS

...

MENÚ DEGUSTACIÓN

HUEVO BENEDICTINO

ALCACHOFA CON BECHAMEL Y
VIRUTAS DE JAMÓN

FIDEOS CHINOS CON POLLO
TERIYAKI Y VERDURITAS

SÁNDWICH DE PASTRAMI CON
RÚCULA, MOSTAZA Y
PEPINILLOS

TORRIJA CON HELADO DE
CANELA

PRECIO: 30€
(IVA INCLUIDO)

BODEGA NO INCLUIDA

DISPONIBLE: VIERNES CENA,
SÁBADO COMIDA Y CENA, DOMINGO COMIDA



LA BODEGUILLA

**TAPAS
GASTRO ESTACIONES
INVIERNO**

...

ROLLITOS DE INVIERNO CRUJIENTE

12 €

CAZUELITA DE MORROS DE TERNERA

10 €

CREEP RELLENO DE DESMIGADO DE
RABO CON CREMA DE PEDRO
XIMÉNEZ

14 €

LA CONCITO COCIDO CON GRELOS

16 €

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA
CON GRANADA Y VINAGRETA DE MIEL

16 €



LUA

...

ESPECIALIDADES GASTRO ESTACIONES INVIERNO

ENSALADA DE CALABAZA
ASADA, REMOLACHA, MIGAS
DE QUESO DE CABRA Y
NUECES
18€

TEMPURA DE RAPE CON
MAYO KIMCHI Y COCO
DESHIDRATADO
19€

FLOR DE ALCACHOFA SOBRE
ARROZ SALVAJE ESPECIADO
CON REDUCCIÓN DE CECINA
Y DÁTILES
27€



NUR

...

MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO

APERITIVO

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS CON TOTOPOS.

ENTRANTES

NEM DE MEJILLONES CON VINAGRETA DE
MANZANA Y BRAVA.

BUÑUELO DE PRINGÁ CON NOODLES Y CALDO DE
COCIDO.

PESCADO

CORVINA ASADA CON CREMA DE PUERROS Y
BILBAÍNA.

CARNE

LASAÑA CRUJIENTE CON TOQUE ASIÁTICO.

POSTRE

LA TORRIJA DE NUR.

**PRECIO: 36€
(IVA INCLUIDO)**

INCLUIDA AGUA,
BODEGA A PARTE.



LAS CUADRAS TAPERIA RESTAURANTE

EMPEZAMOS

CALDO DE BERZAS
(CACHELO, PINTAS Y CHORIZO)

MORCILLA DE FUENTEANDRINO
REBOZADA SOBRE PAPADA IBÉRICA

REVOLUCIONAS CON TORREZNOS
PIPARRAS Y ANCHOA

SEGUIMOS

MANITAS DE CERDO EN SALSA
PICANTONA

RABO DE TERNERA ESTOFADO CON
PURÉ DE GARBANZOS

TERMINAMOS

LECHE FRITA CON CHOCOLATE CALIENTE

TORRIJA EN ALMÍBAR DE CASTAÑA
Y CREMA DE LIMÓN

TARTA DE QUESO Y BIZCOCHO
EMPAPADO EN CREMA DE ORUJO

CAFÉS Y LICORES

**PRECIO: 26,50€
(IVA INCLUIDO)**

BEBIDAS NO INCLUIDAS



FINCA VIVALDI

...

PRIMEROS

MEJILLONES EN SALSA CON OREJA

CANELON DE IBERICO Y MICUIT

HUEVO EN 3 FORMAS

NUESTRA PARMIGIANA DE BERENJENA

RAMEN DE CHIPIRON Y GAMBA

SEGUNDOS

SOLOMILLO CON SALSA DE QUESO CHATIN

TACO DE COCHINILLO AL MENCIA

CODILLO AL HORNO CON PATATINAS

MERLUZA EN SALSA DE BONIATO Y ZANAHORIA

RISOTTO DE GAMBA Y AZAFRÁN

POSTRES

TARTA DE QUESO

MILHOJA DE PERAS

BIZCOCHO DE DÁTILES Y SALSA DE TOFFE

DONUTS A LA PLANCHA CON CREMA INGLESA

COULANT DE CHOCOLATE

PRECIO: 35,00€

(IVA INCLUIDO)

VINO D.O. BIERZO, AGUA Y CAFÉ



EL LEÑADOR

...

APERITIVO

EMPAÑADILLA AL VAPOR DE COCIDO,
GARBANZOS Y REPOLLO

ENTRADAS

CHIPIRONES A LA PARRILLA, SUS
TENTÁCULOS LIGERAMENTE
ESCABECHADOS, GUISO DE VERDINAS Y
PILPIL DE TINTA

PERRITO DE BOTILLO EN PAN BRIOCHE,
CHUTNEY DE BERZA, ESPUMA DE PATATA Y
CRUJIENTE DE BOTILLO

PRINCIPALES

A MODO DE TACO MEXICANO: TORTILLAS
DE MAÍZ AZUL Y ATÚN ROJO MARINADO

ARROZ AHUMADO DE MATANZA, PUERRO
Y ALCACHOFA A LA PARRILLA

POSTRE

PANACOTA DE REMOLACHA, ARÁNDANOS
Y HELADO DE NATA

AGUA, PAN Y CAFÉ.

PRECIO: 36€
(IVA INCLUIDO)

BEBIDAS NO INCLUIDAS
VIENES NOCHE, SÁBADO COMIDA Y CENA,
DOMINGO COMIDA



PALLOZA DE CANEDO

TAPAS GASTRO ESTACIONES INVIERNO

...

TABLA DE CECINA CON LASCAS DE QUESO Y
ACEITE TRUFADO
16€

FEIXOS RELLENOS DE GAMBAS Y SETAS
CON SALSA AMERICANA
10€

PIRUETAS DE POLLO CON QUESO CREMOSO
Y SALSA DE MANGO Y PIÑA
8€

RISOTTO DE CARRILLERAS Y CASTAÑAS
CON QUESO GRANA PADANO
13€

BACALAO CON MAYONESA DE AJO NEGRO Y
PARMENTIER DE PATATA
25€



BERNAIN

...

ENTRANTRES

(A ELEGIR)

CALLOS SOLOS O CON GARBAZOS

TOSTA DE CECINA CON QUESO DE CABRA Y AOVE

POTAJE DEL DIA

ENSALADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO ASADOS,
ANCHOAS Y VENTRESCA DE BONITO

SEGUNDOS

(A ELEGIR)

HÍGADO ENCEBOLLADO SOBRE PAN TOSTADO
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS

BACALAO DE VENDIMIA

COSTILLA DE NOVILLO ASADA A BAJA
TEMPERATURA

HUEVOS ROTOS CON CHICHOS DE MATANZA

PAN BRIOCHE CON CARNE MECHADA Y QUESO
CHEDDAR

MANITAS DE CERDO

POSTRES CASEROS

(A ELEGIR)

PRECIO: 30,00€
(IVA INCLUIDO)

VINO D.O. BIERZO Y AGUA



