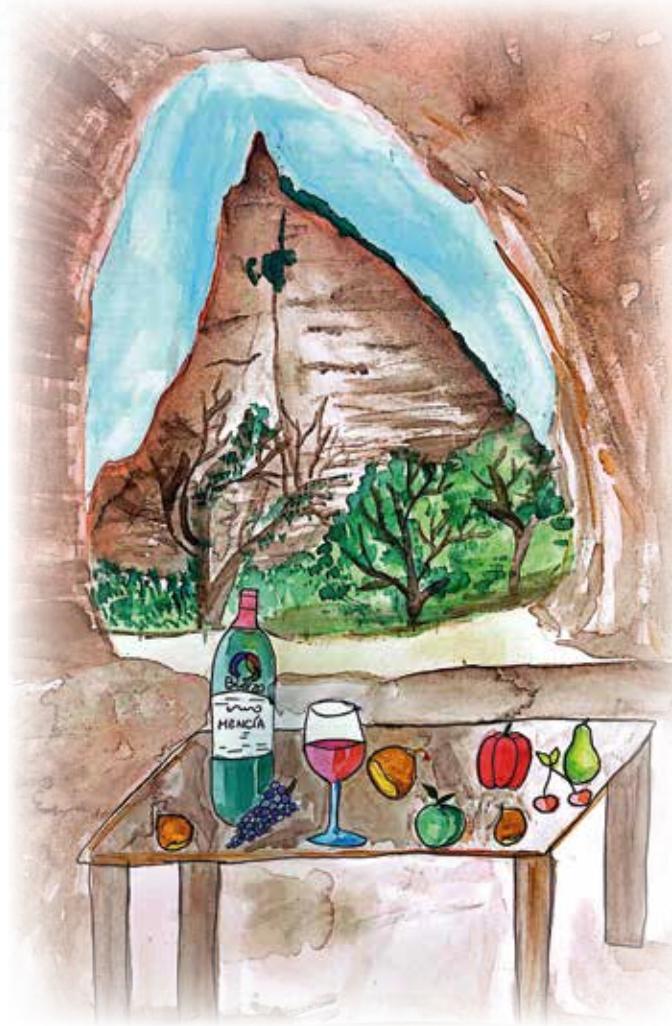


XLI

GASTRONÓMICAS

XII

DEL 10 DE OCTUBRE JORNADAS



Autora: Claudia Fernández Álvarez. Colegio La Inmaculada.

2025



BIERZO
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DEL BIERZO AL 8 DE DICIEMBRE
2025

**RES
TAU
RAN
TES**

&

**BO
DE
GAS**



XLI

Jornadas Gastronómicas del Bierzo

Con gran entusiasmo, presentamos las XLI Jornadas Gastronómicas del Bierzo, la cita ineludible que, un año más, se consolida como un pilar fundamental para la promoción de nuestra hostelería, el turismo y, por supuesto, nuestros excepcionales productos de calidad.

Esta cuadragésimo primera edición se extenderá durante casi dos meses, comenzando el viernes 10 de octubre y finalizando el domingo 8 de diciembre, centrando su actividad en los fines de semana. Contamos con la participación de 24 restaurantes y 7 bodegas de la comarca y, como principal novedad la incorporación de la miel del Bierzo a los menús.

¡Os damos la bienvenida a las XLI Jornadas Gastronómicas del Bierzo!



Olegario Ramón Fernández
PRESIDENTE DEL CONSEJO
COMARCAL DEL BIERZO

LAS JORNADAS
SON MUCHO MÁS
QUE UNA CITA
GASTRONÓMICA

Queridos bercianos y bercianas, visitantes y amantes de nuestra tierra:

*Es un honor dirigirme a vosotros con motivo de la presentación de las **XLI Jornadas Gastronómicas del Bierzo**. Un año más, volvemos a celebrar el sabor, la tradición y la excelencia de nuestros **productos de calidad** que son el alma del Bierzo.*

*En esta edición, contamos con la participación de **24 restaurantes** que, con maestría y pasión, han elaborado menús que son un auténtico recorrido por la despensa berciana. Nos ilusiona enormemente dar la bienvenida a la marca de garantía **Miel del Bierzo**, que se suma por primera vez a este gran escaparate, completando así una oferta que maridaremos con nuestros excelentes vinos, incluyendo **siete bodegas** que nos deleitarán con catas exclusivas.*

*Este año, nuestras Jornadas son mucho más que una cita gastronómica; son, también, **un homenaje a nuestros hosteleros y hosteleras**, pilar fundamental de nuestro desarrollo turístico y económico, cuya tenacidad y espíritu emprendedor merecen todo nuestro reconocimiento. Pero de manera muy especial, rendimos tributo a **los vecinos y vecinas que sufrieron los terribles incendios del pasado verano en el Bierzo**.*

***Serafina Gómez Morán**, más conocida como **Fina**, propietaria de un restaurante en Las Médulas, encarna ese espíritu de lucha y de amor por la tierra. Fina se convirtió en el rostro visible de esa batalla contra los incendios, simbolizando la lucha por la defensa de nuestro entorno rural como el mejor medio de prevención. Su presencia como mantenedora nos llena de orgullo.*

Os invito de corazón a que participéis activamente en estas jornadas. Disfrutemos de nuestra inigualable gastronomía y de la belleza del Bierzo, y de paso, ayudemos a un sector esencial. Cada plato degustado es un apoyo directo a quienes trabajan por mantener viva la gastronomía de nuestra comarca.

¡Disfrutad de las Jornadas!



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

VEN A
SABOREAR LA
ESENCIA DEL
BIERZO

Queridos bercianos, bercianas y visitantes:

*Me produce una inmensa alegría e ilusión presentar las **XLI Jornadas Gastronómicas del Bierzo**. Este evento es una de las citas ineludibles de nuestro calendario otoñal, un momento perfecto para celebrar la belleza de nuestros paisajes y, por supuesto, la riqueza de nuestra cocina.*

El otoño en el Bierzo es una estación mágica, que atrae a numerosas personas a disfrutar de nuestros colores y nuestra gastronomía. Y no hay mejor forma de descubrir esta maravillosa tierra que a través de los menús elaborados con mimo por los 24 restaurantes participantes en estas Jornadas. Os animo a dejaros seducir por los sabores de nuestra comarca. Además, por segundo año consecutivo, podremos completar la experiencia disfrutando de las catas que bodegas de la D.O. Bierzo ofrecerán.

*Pero si hay algo que hace este folleto especial, es su portada. Tenemos el orgullo de que esté protagonizada por el precioso dibujo de una pequeña berciana. Se trata de **Claudia Fernández Álvarez**, alumna del **Colegio La Inmaculada de Ponferrada**, y que resultó ganadora del concurso que organizamos desde el Patronato de Turismo de la Comarca del Bierzo.*

*Mi más sincera felicitación a Claudia y a los **45 escolares** que presentaron sus magníficas obras.*

Os invito a saborear la esencia del Bierzo. ¡Felices Jornadas!



Serafina 'Fina' Gómez Morán.
MANTENEDORA DE LAS XLI
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL BIERZO

UN HOMENAJE A LA VALENTÍA Y EL AMOR POR EL BIERZO

Las XLI Jornadas Gastronómicas del Bierzo tienen el honor de contar con Serafina Gómez Morán, más conocida como ‘Fina’, como su mantenedora. ‘Fina’ es la propietaria del restaurante Agoga en Las Médulas, un lugar que ha sido su hogar y su vida durante 29 años.

‘Fina’ se convirtió en uno de los rostros más visibles del devastador incendio de Las Médulas en agosto. Como el resto de vecinos y vecinas del paraje, ella y su familia demostraron una valentía inquebrantable al enfrentarse al fuego para salvar su negocio y padecieron la desdicha por quienes no tuvieron la misma suerte y lo perdieron todo. Su lucha se ha convertido en el símbolo de la lucha de todo un pueblo.

Junto a su marido, Pedro, decidió emprender su aventura culinaria después de años de trabajo en el sector pizarrero. Fue precisamente allí, en el sector pizarrero, donde eligió junto con una compañera de trabajo el nombre de Agoga, que son los canales de lavado del oro, para su establecimiento. Lo que comenzó como un restaurante, se expandió hasta convertirse en un complejo rural en el corazón de Las Médulas.

La historia de ‘Fina’ es un reflejo de la tenacidad berciana. Sus inicios en la hostelería fueron un desafío, como ella misma recuerda: “Mis comienzos fueron difíciles, pues no teníamos ni potencia ni luz suficiente para nuestra cafetera; ni agua en nuestros grifos, pero sí muchas ganas de trabajar”.

Para ‘Fina’, su mayor orgullo es su familia: su marido Pedro, su hija Fani y su nieto Francisco, quienes han sido el pilar de su vida. Su elección como mantenedora de estas jornadas, no solo es un homenaje a los hosteleros y hosteleras, sino que encarna el espíritu del pueblo berciano que, tras vivir la angustia del fuego, se ha levantado con la determinación de reconstruir y asegurar el futuro del comarca. Su presencia es un homenaje a la fuerza, la valentía y el amor por el Bierzo.



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

EL ESPINO H. R. Fulguera	12
FUENTESNUEVAS R. La Casona	13
GUIMARA Xardón	14
IGÜEÑA La Playa	15
LOMBILLO DE LOS BARRIOS Mesón El Peñón	16
MOLINASECA R. "Cañas" R. De Floriana Mesón Real	17 18 19
NOCEDA H.R. El Verdenal R. Nogal	20 21
PONFERRADA Ágora Finca Amaranta R. Aníbal R. Botánico Mesón Del Tres Portiñas R. El Caibel R. El Plantío Kairos Ponferrada La Arrocería La Casa Del Botillo H. Ponferrada Plaza	22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32
SAN ROMÁN DE BEMBIBRE Mesón La Piedra Molino del Real	33 34
VILLAFRANCA DEL BIERZO Casa Méndez "El Guardia"	35
BODEGAS Don Pedrones Encima Wines Heredad Morán Gancedo Vinos Lof Cantariña Estévez	37 38 39 40 41 42 43

BIERZO

RES TAU RAN TES



El Espino



C/ La Rambla 3,
24439



987 564 714
615 896 735



DESCANSO

Lunes a jueves mediodía y noche, y viernes mediodía.

29 €

H. R. FULGUERA

APERITIVO

- Croqueta de pulpo.

PRIMEROS

- Caldo Berciano Completo.
- Ensalada templada de langostinos con queso de pera de Vallelongo.
- Tosta de pan de Hogaza con alioli de ajo negro y Pulpo a Feira.
- Mollejas de ternera en salsa de harina de castañas.
- Taco relleno de chichos con huevo estrellado.

SEGUNDOS

- Botillo al estilo tradicional con verdura de temporada.
- Codillo confitado sobre cama de parmentier y pimientos asados del Bierzo.
- Secreto a la parrilla con patatinas y pimientos asados del Bierzo.
- Sepia a la plancha acompañada de compota de manzana reineta.
- Emperador al ajo perejil con pisto de la huerta.

POSTRES

- Tarta de queso con mermelada de cereza.
- Cuajada con miel y nueces.
- Castañas en almíbar con nata Frisuelo con helado de pera conferencia.
- Crema de naranja.

BEBIDA

- Vino blanco y tinto D. O. Bierzo, agua y café, infusiones y chupito de la casa.

OBSERVACIONES

- Menú de Feria (24€) 1 y 15 de cada mes y todos los fines de semana.

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

hlacuesta@hotmail.com





Fuentesnuevas



C/ Real 72
24411

R. LA CASONA

APERITIVO

- Croquetas de ibérico y cecina.

PRIMEROS

- Langostinos con trigueros y alcachofas al ajillo.
- Cecina con queso de Ambasmestas tostado, rúcula y membrillo.
- Garbanzos salteados con pulpo, gambas y espinacas.
- Risotto de botillo con champiñones y parmesano.
- Huevos rotos con jamón iberico y mícuit de pato.
- Canelones de crepe con rabo de toro "alla arrabiata".

SEGUNDOS

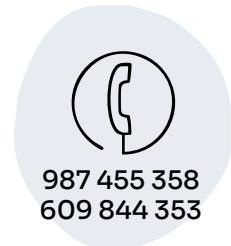
- Carrilleras de cerdo ibérico al mencía con puré de reineta.
- Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa especiado.
- Solomillo de ibérico al Pedro Ximénez y pera conferencia.
- Frito de sepia y calamares con mahonesa de lima.
- Lubina al limón con arroz negro.
- Bacalao en salsa de pimientos asados, patata cocida y pisto.

POSTRES

- Tarta de galleta con helado de café.
- Natillas con castañas rotas y canela.
- Torrija con miel del Bierzo y helado.
- Tarta de queso con coulis de cereza.
- Crepe relleno de chocolate con helado de vainilla.
- Texturas de chocolate con AOVE y sal maldon.

BEBIDA

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



DESCANSO

Lunes (noche) y
domingo (noche)

Guimara



C/ Paredón 22, 24429
Valle de Fornela



XARDÓN

MENU DEGUSTACIÓN



887 990 368



DESCANSO

Lunes y martes

30 €

ENTRANTES

- Caldo de berzas con botillo del Bierzo.
- Champiñón con base de pera conferencia, crujiente de bacon, nueces y queso de cabra al ajo y perejil.
- Mini empanada de hojaldre con chichos, pimientos asados del Bierzo y queso de cabra.

PESCADO

- Fisuelo relleno de bacalao, puré de manzana reineta y piñones acompañado con berenjena en tempura y pimientos asados del Bierzo

SORBETE

- De champán con frutos del bosque.

CARNE

- Solomillo de ternera con pera conferencia confitada con miel del Bierzo y mermelada de pimiento acompañada de ensalada de escarola y granada.

POSTRES

- Cañas de crema de castañas y compota de manzana reineta.
- Tarta de queso al horno con mermelada de cereza y bola de helado de arándano

BEBIDA

- Vino D.O.

- Agua

- Café e infusiones

OBSERVACIONES

- Todo bajo reserva.

L M X J V S D

Miércoles a sábado:
mediodía y noche.
Domingo: mediodía



Igüeña

Ada. del Fontanón 9
24312

LA PLAYA

APERITIVO

- Rollito de cecina del Bierzo/Queso de cabra/Mermelada de pimientos asados.

PRIMEROS

- Ensalada de brotes tiernos/Cecina del Bierzo/Manzana Reineta caramelizada/Vinagreta de avellanas y foie.
- Ramen de botillo IGP/Repollo salteado/Huevo de corral a 75 grados.
- Nuestra lasaña crujiente de botillo del Bierzo IGP.
- Chipirones a la plancha sobre panaderas y cebolla de Villafranca caramelizada/Alioli de ajo asado.

SEGUNDOS

- Medallón de cordero lechal confitado/Reducción de su jugo y blackpepper/Milhojas de patata y castaña asada.
- Lomo de bacalao confitado/Hummus de garbanzo y pimiento asado.
- Entrecot de vaca vieja madurado/Panaderas y pimientos asados
- Merluza de pincho a la plancha/Arroz de sushi y verduritas/Crema de pimiento asado.

POSTRES

- Tarta de queso horneada con coulis de cereza.
- Hojaldre de peras conferencia al Mencia/Crema de mascarpone.
- Brownie de chocolate con nueces y castañas.
- Mousse de queso de cabra/Coulis de cereza/Gelatina de miel.

BEBIDA

- Vino D.O., agua, café o infusión.



DESCANSO

Martes y miércoles

cristalina.ayurveda@gmail.com

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

30 €

Lombillo de los Barrios



Las bodegas 7
24414



659 720 378
987 695 378



DESCANSO

Lunes a jueves (noche).

38 €

MESÓN EL PEÑÓN

PRIMEROS

- Caldo de alubias y berza de las Majuelas.
- Empanada de la casa recién hecha.
- Cecina 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.
- Chuletillas de cordero lechal.
- Botillo del Bierzo con repollo asa de cántaro.

POSTRES

- Almendraos del Peñón.
- Castañas en almíbar con helado.
- Tarta de pera conferencia.
- Manzana reineta asada con miel y mermelada de cereza.

BEBIDA

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

OBSERVACIONES

- Menú de botillo con repollo asa de cantaro y garbanzos precio. 26€ (Plato único). Menú infantil 15,90 €.

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

turismolombillo.com
mesonlombillo@gmail.com



Molinaseca



Plaza García Rey, 13
24413

R. MARÍA CAÑAS

MENU DEGUSTACIÓN

PRIMEROS A DEGUSTAR

- Mini esfera de salmón marinado en gin-tonic relleno de crema de manzana reineta y pera conferencia.
- Calabaza asada con gambas salteadas, helado de castañas cumbre salado y aceite de café.
- Taco de panceta ibérica crujiente.

SEGUNDOS A ELEGIR

- Plato sorpresa.
- Pasta paccheri con ragú de osobuco cocinado a fuego lento.
- Magret de pato glaseado con soja y miel del bierzo y cereza.
- Jabalí estofado con alubias de riñón, setas y trufa.
- Bacalao confitado en aceite de ajo negro, cremoso de calabaza y coral crujiente de tinta.
- Brocheta de taco de carne roja de novillo, pimientos del Bierzo y guarnición.
- Canelón de botillo, sobre crema de manzana reineta y chutney de mostaza.

POSTRES A ELEGIR

- La famosa Tarta de queso cañas.
- Esfera de chocolate con crema de pistacho, tierra de cacao y helado de jengibre.
- Espuma de queso azul, peras al vino y nueces caramelizadas.
- Leche frita de turrón, cremoso de café y avellanas.
- Helado de Gin-Tonic con perlas de lima al aroma de menta.

BEBIDA

- Vino D.O. Bierzo, agua, cervezas, refrescos, café.

OBSERVACIONES

- Menús adaptados para celiacos. Menú infantil 20,50 €
Completo Berciano bajo reserva



987 453 016
680 412 253
640 580 461



DESCANSO

Miércoles



restauranteccanas.es
balboadomingo@yahoo.es

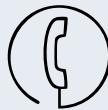
L M X J V S D

Mediodía y noche,
excepto miércoles

34,5 €

Molinaseca

Avda. Fraga Iribarne
s/n. 24413



987 453 146
679 845 673



DESCANSO

Domingo noche, lunes
y martes, salvo que sea
víspera de festivo.

40 €

DE FLORIANA EVENTOS

MENU DEGUSTACIÓN

PRIMER PASO

- Oreja crujiente sobre Pan de Cristal y Mayo de Jalapeño.
- Caldito Agripicante de Vendimia con Pan de Castañas.
- Hot Dog de Pulpo con Gratén de San Simón.
- Tapioca de Pimiento Asado con Ahumados y Pera conferencia especiada.

SEGUNDO PASO

- Completo Berciano de Cuchara (Asa de Cántaro, Panceta, Botillo, Androlla, Garbanzos Crujientes al Kimchi).

TERCER PASO

- Canelón de Bacalao gratinado al queso ahumado, cremita de pimientos al chipotle y cecina crujiente.

CUARTO PASO

- Sorbete de cereza al Amaretto y Mascarpone.

QUINTO PASO

- Bocaditos de lechazo, cous cous royale con manzana reineta a la miel y cristal de patata violeta.

SEXTO PASO

- Mont Blac de castañas sobre crumble de oreo y crema chantilly.

BEBIDA

- Agua filtrada.

- Tinto Mencia para Muestra un Botón CR/ Para Muestra un Botón Godello "Cigüeña".

- Café de puchero e infusiones.

OBSERVACIONES

- El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 18€ botella.
- Consulte nuestra opción de Maridaje de vinos 30€/pax.

L M X J V S D

Miércoles a sábado:
mediodia y noche.
Domingo: mediodía

www.defloriana.com
info@defloriana.com



Molinaseca

C/ Manuel Fraga
Iribarne 53. 24413



MESON REAL

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- ¿Arroz+botillo+repollo?

PLATO PRINCIPAL

- Nuestro yin yang de cecina y castaña
- Tosta de pan brioche con cecina de wagyu y espuma de pimiento asado
- Rodaballo salvaje a la brasa con su pil-pil, mojo verde de manzana reineta
- Carrillera de vaca confitada glaseada al kamado con reducción de mencia, arroz estofado y puerro crujiente

POSTRES

- Hojaldre, pera conferencia asada, chocolate blanco, miel y helado de dulce de leche

BEBIDA

- Agua, vinos mencia y Godello bodega Otero Santín,
- Café y chupito licor de cereza del Bierzo



DESCANSO

Lunes y martes



mesonrealmolinaseca

L M X J V S D

Miércoles a domingo
mediodia y noche,

36 €

Noceda del Bierzo



Calle Isidro
Arias 51, 24319



987 517 320



48 €

RESTAURANTE EL VERDENAL

MENU DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Pase I · Bienvenida:

- Tartaleta crujiente de manzana reineta, foie y esferas balsámicas.
- Pimiento relleno de botillo confitado, crema de garbanzo y aire de repollo.
- Carpaccio de trucha del Selmo marinada con vinagreta cítrica y berros.

Pase II · Tradición reinterpretada:

- Pote de castaña Parede con su compango.

Pase III · Mar:

- Lubina "Aquanaria" a la brasa, sobre ajoblanco, gel de pera conferencia del bierzo.

Pase IV · Interludio refrescante:

- Sorbete frío de pera conferencia y manzana reineta.

Pase V · Tierra:

- Corte de vaca vieja madurada en Dry Ager a la brasa, con reducción de cereza, parmentier trufado y chips de pimiento del Bierzo."

Pase VI · Dulce final:

- Milhojas caramelizado de manzana reineta, crema ligera, castaña Parede y helado artesanal de miel del Bierzo.
- Tarta fina de uva "Mengoba" y crema de queso fresco.

BEBIDA

- Agua (Botella por cada 2 pers.)

- Pago de Valdoneje D.O. Bierzo ó Brezo Godello, Bodega Mengoba. (Botella por cada dos pers.)

- Café ó infusión.

OBSERVACIONES

- Menú infantil

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

www.elverdenal.es
info@elverdenal.es

el_verdenal



Noceda del Bierzo

Calle La Fuente 54,
24319



RESTAURANTE NOGAL

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- Croquetas de queso Chatin y nueces.
- Focaccia de manzana Reineta, queso Pata de Mulo y miel de Noceda.

ENTRANTES

- Bao de chichos blancos con jalapeño y mayonesa de pera Conferencia.
- Canelón de pimientos asados del Bierzo relleno de risotto de botillo.
- Ramen de setas.

PESCADO

- Bacalao en tempura con parmentier de boniato y mayonesa de cítricos.

CARNE

- Costilla de cerdo bañada con nuestra salsa barbacoa y gratén de patata.

POSTRES

- Tarta de chocolate y praliné de castaña con crujiente de chocolate blanco y cereza.

BEBIDA

- Vino D.O. Bierzo (1 botella para 2 pax).
- Agua, cafés e infusiones incluidas en el menú.

OBSERVACIONES

Menú para celíacos

Menú infantil



722 485 271



DESCANSO

Lunes a jueves



novega2024@gmail.com

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

36 €

Ponferrada

Avda. de Portugal, 1
24403



ÁGORA



665 460 805
987 415 405
608 957 571



APERITIVO

- Croqueta de jamón ibérico de bellota, hilito de miel del Bierzo huevo de codorniz y trufa negra.

PRIMEROS

- Langostinos y percebes sobre torta oriental de arroz, gel de vino del Bierzo y mahonesa de Lima.
- Ceviche de vieira en leche de tigre con su coral y espuma de pimientos del Bierzo.
- Caldo berciano con dumpling de panceta y humo.
- Carrillera de ternera gallega ecológica y pimientos de padrón en tempura con salsa agridulce casera de pera conferencia.

SEGUNDOS

- Guiso shatta gazati de lubina con pan de pita casero y thaine de castañas.
- Burek de botillo y manzana reineta con repollo en soja y galanga.
- Arancino negro de sepia, calamar, mejillones y pulpo con pimiento asado del Bierzo sobre sopa de coco al curry rojo y aire de albahaca.
- Tacos de solomillo de ternera gallega ecológica con satay de castaña y cacahuete y lascas de queso Veigadarte.

POSTRES

- Helado frito con compota de manzana y creme brûlée al chocolate.
- Tarta de pera conferencia al haba Tonka.
- Arroz con leche al cardamomo con flores, cerezas del Bierzo en aguardiente y cristales de chocolate.
- Pudín de bica con ruibarbo y sirope del vino del Bierzo.

BEBIDA

- Vino Castro de Valtuille de Raúl Pérez (1 botella cada dos comensales). Agua. Café orgánico.

38 €

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

agoradgc@gmail.com





Ponferrada

Ctra.Puebla de Sanabria 86 Puente Boeza 24401

FINCA AMARANTA

MENU DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Croqueta semilíquida de Botillo con pimientos asados del Bierzo. Cebolla rellena de piti y crema de castañas.
- Lomo de merluza sobre marea negra de tinta de calamar,coral y huevas de tocino.
- Pluma de Ibérico con parmentier de boniato, oculista de manzana reineta y salsa de barbacoa con miel.

POSTRES

- Whiteforest con cereza, daditos de pera conferencia al vino y gel de limón.

BEBIDA

- VINO D.O. de la Bodega Merayo agua café, infusión
(1 botella de vino para 2 personas)

OBSERVACIONES

Se adapta menú para alérgicos previa petición y menú infantil.



DESCANSO

Lunes tarde y martes



fincaamaranta@gmail.com
@fincaamaranta

L M X J V S D

Viernes y sábado
mediiodía y noche,
domingo mediodía

35 €

Ponferrada

C/ El Reloj 10,
24401



634 589 709
987 519 686



DESCANSO

Lunes (noche), martes y
miércoles, (mediodía y
noche), jueves y domingo
(noche).

43 €

CASA ANÍBAL

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- Crema de calabaza, castaña y maíz.

ENTRANTES

- Gilda berciana con mermelada de pimiento.
- Taco de botillo con salsa barbacoa de miel berciana.
- Huevo a baja temperatura, chichos y espuma de patata.

PESCADO

- Lubina a la brasa, compota de reineta y seta shiitake del Bierzo.
- Pappardelle con salteado de ibéricos, pesto de pistacho, pera conferencia y burrata.

POSTRE

- Tiramisú de cereza del Bierzo con helado de yogur blanco.

BEBIDA

- Herencia del capricho (Bodegas Gancedo), tinto: Pittacum 2020 (Bodegas Pittacum).

OBSERVACIONES

- El menu incluye una botella de vino por cada dos personas.
- En caso de alergias o intolerancias avisar en el momento de la reserva.
- El menú se servirá únicamente a mesa completa excepto niños (carta).

L M X J V S D

Viernes y sábado mediodía
y noche. Lunes, jueves y
domingo mediodía

restauranteanibal@icloud.com

Ponferrada

C/ Aceiterías, 9
24401

R. BOTÁNICO

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- Fajita de botillo, hummus de garbanzo, repollo y aceite de pimentón.

ENTRANTES A ELEGIR (UNO POR PERSONA)

- Milhoja de verduritas braseadas, pan de cristal y alioli de pimientos del Bierzo.
- Flor de alcachofa a la brasa, crema de coliflor, dados de papada y velo de cecina.
- Ensalada de puerros confitados, crema de pisto y pico de gallo de pera conferencia.
- Guisote de garbanzos y morros con crema de nécoras y langostinos al ajillo.

PESCADO

- Pastel de bacalao y pasas con cebolla caramelizada y panceta frita.

SORBETE

- Manzana reineta, lima y Bourbon.

CARNE

- Carrillera de ternera al mencía, patata especiada y puré de castaña.

POSTRES

- Tarta de queso horneada a la miel, helado de frutos rojos y coulis de cereza.

BEBIDA

- Vino Tinto mencía "XESTAL" Bodega GANCEDO.
- Blanco godello "HERENCIA DE CAPRICHOS" Bodega GANCEDO.
- Aguas minerales, café e infusiones.

OBSERVACIONES

- El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto de las botellas tiene un precio de 20€/botella.



DESCANSO

Domingo noche, lunes y martes, salvo que sea víspera de festivo.

L M X J V S D

Miércoles a sábado:
mediodía y noche.
Domingo: mediodía

40 €

Ponferrada

C/ Lago de
Carucedo 13. 24402



987 425 572



DESCANSO

Domingo noche.

30 €

MESÓN DEL TRES PORTIÑAS

APERITIVO

- Aperitivo de bienvenida.

PRIMEROS

- Pimiento asados del Bierzo.
- Gambas al ajillo.
- Cecina en aceite.
- Manzana reineta del Bierzo con foie.
- Pulpo a feira.

SEGUNDOS

- Chuletillas de cordero.
- Pulpo a la parrilla.
- Merluza en salsa.
- Botillo con berza o repollo, cachelos y chorizo.
- Carne roja a la parrilla.
- Rabo de buey estofado.

POSTRES

- Pastel de chocolate, castañas y miel.
- Arroz con leche.
- Pastel de pera conferencia.
- Tarta de limón y cerezas.
- Manzana reineta asada.

BEBIDA

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

OBSERVACIONES

- Imprescindible reserva previa.

L M X J V S D

Todos los días mediodía y
noche, excepto miércoles y
domingo, sólo mediodía

consentidoculinario@gmail.com



Ponferrada

C/ Callejo del Gato 24401

R. EL CAIBEL

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- Milhojas de queso caramelizado y membrillo.

ENTRANTES

- Croquetas de Morcilla y pera conferencia sobre cebolla morada confitada
- Langostino en tempura con polvo de castañas y agridulce de cereza
- Lasaña de botillo y manzana reineta con cintas de pimentón de la Vera.

PESCADO

- Brandada de bacalao con aceite de miel del Bierzo y pistachos.

CARNE

- Carne roja lacada al Mencía, sobre patatas asadas al horno con mantequilla tostada y paté de pimientos asados del Bierzo.

POSTRES

- Brownie de Chocolate Blanco con castañas, nueces y coulis de ron y naranja

- Mojito de Godello.

BEBIDA

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



987 057 887
630 519 859



www.elcaibel.com
info@elcaibel.com

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

35 €

Ponferrada

Parque del Plantío
24401



987 078 313
609 121 385



R. EL PLANTÍO

PRIMEROS

- Cecina con lascas de queso de cabra y AOVE.
- Croquetas de Jamón Ibérico.
- Ensalada de Cordoniz con virutas de pera conferencia y nueces.
- Judión de la Granja con manitas y oreja.
- Creps rellenos de setas y gambas.
- Revuelto de botillo y verduras.

SEGUNDOS

- Lágrimas de cerdo ibérico con patatas panaderas y pimientos asados.
- Lechazo asado con patatinas.
- Entrecot de ternera del Bierzo, con salsa de manzana reineta.
- Huevos rotos con chichos de matanza.
- Pollo de corral con miel y mostaza.
- Bacalao con pisto berciano.

POSTRES

- Castañas con sorbete de limón.
- Filloas con miel y nata.
- Tarta de manzana reineta.
- Tarta de queso.
- Tarta de pera conferencia.

BEBIDA

- Vino D.O. "La Clave" de RAUL PEREZ. Agua. Café.
- Cerezas en aguardiente.

27 €

L M X J V S D

Viernes, sábado, domingo
mediodía y noche

plantioenril@hotmail.com

Ponferrada

C/ Alonso Cano 10
24404

KAIROS PONFERRADA

MENU DEGUSTACIÓN

APERITIVO

- Muhammara de pimientos asados del Bierzo.

Pase I

- Chips de berenjena, virutas de jamón, reducción de mencia y miel.

Pase II

- Carpaccio de pera conferencia, migas de morcilla salteada y queso de cabra a la plancha.

Pase III

- Piruleta de solomillo de cerdo con salsa de cereza y patatas paja.

Pase IV

- Ravioli de botillo con crema ligera de repollo y patata.

Pase V

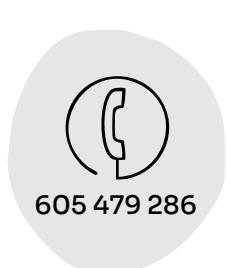
- Merluza sobre puré de castañas y compota de manzana reineta

POSTRES

- Tartaleta de manzana y Mini strudel de pera.

BEBIDA

- Vino D.O. BIERZO. Agua. Cafés.



DESCANSO

Domingo noche, lunes
mediodía y noche.



rubenvillanu96@gmail.com

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

35 €

Ponferrada



Paseo Los Nogales
4, 24401



Fotos: RICI Comunicación

LA ARROCERÍA



987 097 044



DESCANSO

Lunes.

30 €

APERITIVO

- Patata hojaldronada con salsa de pimiento asado del Bierzo.

PRIMEROS

- Risotto 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, chutney de pera Conferencia y miel del Bierzo.
- Secreto de cerdo asado con puré de boniato y escarola.
- Acelgas rellenas de rape y gambas.
- Salmón al horno con escalivada de berenjena, pimiento del Bierzo y crema agria.

POSTRES

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

BEBIDA

- Vinos D.O. Bierzo
- Agua, café

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

www.laarroceria.com
enrodom@hotmail.com



Ponferrada



C/ Matadero
24400

LA CASA DEL BOTILLO

PRIMEROS

- Lacon con pimientos asados.
- Raviolis de botillo con albahaca y tomates cherry.
- Guiso de alubias con androlla.
- Tostas de boquerones y fritada Berciana.
- Verduras asadas con castañas deshidratadas y mahonesa de trufa negra.
- Puré de manzana reineta asada con boletus y huevo campera.

SEGUNDOS

- Pata y morro de ternera con tatin de manzana reineta.
- Botillo completo.
- Carne a la piedra con pimientos asados.
- Entrecot con reducción de peras al vino.
- Merluza confitada y pil pil de godello y cebollino.
- Bacalao y ajo infusionado con pimiento seco y cebolla.

POSTRES

- Tarta de manzana reineta.
- Tarta de pera conferencia.
- Tarta de castañas y cerezas dulces.
- Tocinillo con reducción de vino mencía.
- Helado de mantecado con baño de miel, cuturrus y castañas.

BEBIDA

- Vino D. O. Bierzo, agua y café.



987 411 537



DESCANSO

Lunes a jueves



www.lacasadelbotillo.com
lacasadelbotillo@pajariel.com

L M X J V S D

Viernes y
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

37,5 €

Ponferrada



Avda. de los Escritores,
6 , 24404



987 406 171
609 085 377



DESCANSO

Domingo noche

32,5 €

H. PONFERRADA PLAZA

MENU DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

- Aperitivo de bienvenida
- Falafel berciano sobre cremoso de la vera y salsiky de pimientos asados del Bierzo
- Arroz meloso de botillo
- Tataki de trucha, salteado de quinoa y pera conferencia
- Sorbete de manzana reineta asada
- Secreto de ibérico con chutney de cereza y cremosos de boniato

POSTRES

- Panacota de castaña y chocolate blanco, salsa de miel y helado de nata

BEBIDA

- Agua y Vino D.O Bierzo.
- Café/infusión y licores.

OBSERVACIONES

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

L M X J V S D

Lunes a sábado
mediodía y noche,
domingo mediodía

hotelponferradaplaza.es
reservas@hotelponferradaplaza.es



San Román de Bembibre



La Iglesia 23,
24318



MESÓN LA PIEDRA

APERITIVO

- Crema de queso, pimientos asados del Bierzo y anchoas.

PRIMEROS

- Ensalada con queso fresco, mango y pera conferencia.
- Alubias verdinhas con almejas y langostinos.
- Crepes rellenos de setas y cecina con crema de boletus.
- Berenjena rellana de botillo.
- Gratinado de cecina con foie de pato.

SEGUNDOS

- Merluza rellena de marisco.
- Picaña de vaca con queso 'Chatín'.
- Corzo estofado con Cantharellus.
- Caldereta de rape con patata y langostinos.
- Milhojas de vaca con queso de cabra, crema de cecina y mousse de pato.

POSTRES

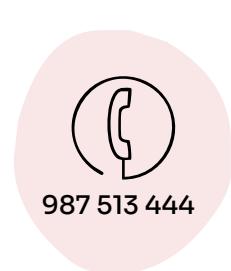
- Flan de avellanas.
- Manzana reineta asada con reducción de PX y miel
- Pastel de castañas y nueces con chocolate.
- Mousse de cuajada con mermelada de arándanos.
- Arroz con leche.

BEBIDA

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

OBSERVACIONES

Disponemos de platos aptos para celiacos, menú infantil y completo berciano bajo reserva.



DESCANSO

Lunes



www.mesonlapiedra.com
mesonlapiedrarestaurante@gmail.com

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

30 €

San Román de Bembibre

C/ El Molino s/n
24318



625 189 107



DESCANSO

Martes

30 €

MOLINO DEL REAL

APERITIVO

- Mousse de foie y cebolla caramelizada con miel.

PRIMEROS

- Ensalada de queso de cabra, vinagreta frutos secos y pipas garrapiñadas.
- Canelones de setas, boletus y guanciale.
- Garbanzos con mollejitas salteadas.
- Carpaccio de cecina, queso chatin y mermelada pimiento.
- Tartar de trucha marinada y vinagreta de pera conferencia.
- "Francesinha" de botillo.

SEGUNDOS

- Costillar asado con barbacoa casera.
- Confit de pato y reducción de uvas pasas.
- Lomo de vaca con pimientos del Bierzo.
- Solomillo de vaca en hojaldre con duxelle de champiñones.
- Cachopin de merluza en salsa de txangurro.
- Pimientos rellenos de calamares en su tinta.

POSTRES

- Rollito de crema caramelizada y chocolate blanco.
- Tarta de queso al horno y pistacho.
- Tarrito de tarta sacher y mermelada de albaricoque.
- Flan cremoso con chantilly de cereza.
- Tarta fina de manzana reineta y helado.
- Crema de limón con castañas.

BEBIDA

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

OBSERVACIONES

- Menú infantil; adaptamos menús a intolerancias alimentarias

L M X J V S D

Lunes a jueves mediodía,
excepto martes.
Viernes y sábado mediodía
y noche. Domingo mediodía

www.elmolinodelreal.com
info@elmolinodelreal.com



Villafranca del Bierzo

C/ Espíritu Santo 1
24500

CASA MÉNDEZ “EL GUARDIA”

APERITIVO

- Aperitivo

PRIMEROS

- Riñones de ternera al vino dulce.
- Ensalada de Otoño.
- Sopa de trucha del Valle del Seo.
- Callos receta tradicional.
- Filloas rellenas.

SEGUNDOS

- Huevo poché trufado.
- Botillo receta tradicional.
- Trucha del Seo a la brasa Josper.
- Bacalao al horno con guarnición de pisto.
- Entrecot a la brasa Josper con pimientos asados del Bierzo.
- Carrillera de ibérico con crema de patata.
- Rabo al mención.

POSTRES

- Tarta casera de manzana reineta y miel del Bierzo.
- Tarta casera de pera conferencia.
- Arroz con leche casero.
- Tarta casera de frutos rojos y cereza del Bierzo.
- Tarta casera de queso y castaña.

BEBIDA

- Vino joven DO Bierzo, agua, cafe/infusión.

OBSERVACIONES

- Disponible menú infantil (Croquetas caseras, filete de ternera o san jacobo de pollo, helado, agua o refresco. 20€), menú para celiacos consultar restaurante.



987 540 055



DESCANSO

Lunes



www.restaurantemendez.com
info@casamendez.es

L M X J V S D

Viernes noche,
sábado mediodía y noche,
domingo mediodía

35 €

A perspective view looking down a long row of large wooden barrels stacked in two rows. The barrels are made of dark wood with metal bands around them. The floor is made of large, light-colored tiles. In the background, there's a window with multiple panes and some structural elements.

BIERZO

BO DE GAS

Fuentesnuevas



C/ Flora, 5



DON PEDRONES

La Bodega Don Pedrones es un proyecto que nace en 2013 en la comarca del Bierzo, con el objetivo de elaborar vinos de alta personalidad utilizando variedades autóctonas como la Mencía y Godello, procedentes de viñedos centenarios. El nombre es un homenaje a un apreciado vecino del pueblo de Fuentesnuevas llamado Don Pedro Rodríguez, apodado "Pedrones" por su gran estatura

- Visita a la bodega por las diferentes salas con explicación de los diferentes procesos.
- Cata en sala de 3 vinos con una tapa de productos del Bierzo.
- Menores de 17 años: 10€, con mosto y tapa.
- Visitas guiadas bajo cita previa. Mínimo 2 personas.
- Opción:
MENÚ DEGUSTACIÓN
5 pases con 3 vinos en Restaurante MARÍA CAÑAS – 35,00 €



www.donpedrones.es

Duración: 1h
Incluye visita y cata

15 €

Molinaseca



C/ Era 35



660 469 565

ENCIMA WINES

Contempla desde la sala de catas nuestra viña didáctica, que reúne todas las variedades de la Denominación de Origen Bierzo. Imprégname 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 depó-sitos y barricas y del sonido alegre del des-corchar de una botella en la propia bodega.

- Tarifa niñ@. Si vienes acompañado de tus hijos, sobrinos, etc. El precio por la visita es de 10€ / niñ@.
- Reservas con un mínimo de 48 horas de antelación.



E N C I M A . . . W I N E S

20 €

Incluye visita y cata

www.encimawines.com
info@encimawines.com





Ponferrada



Camino Escaril
35, 24401

HEREDAD MORAN & LÓPEZ

Ven a disfrutar de nuestra visita guiada con cata. Podrás sumergirte en la tradición vitivinícola de la bodega familiar Heredad Morán López, sentir la naturaleza de un paraje único, con vistas panorámicas de los viñedos y finalizar con una cata de nuestros vinos.

Recorreremos las hectáreas de viñedos que rodean la bodega, desde la parte baja hasta las zonas más elevadas, que proporcionan una visión panorámica de los paisajes bercianos. Una propuesta para adentrarse en el proceso de elaboración de nuestros caldos, donde se conjuga tradición e innovación.

- 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.



heredad morán & lópez

BODEGA Y VIÑEDOS



heredadmoranlopez.com
info@heredadmoranlopez.com

Duración: 1h, 30 m
Incluye visita y cata

15 €

Quilós



C/ Vista Alegre



673 265 953



30 €

GANCEDO

En Gancedo apostamos por el enoturismo de experiencias, donde el visitante puede palpar una tradición de cultivo milenario, contemplar viñedos centenarios en parajes prácticamente inaccesibles y donde puede conocer de primera mano los parajes desde los que elaboramos nuestros vinos más exclusivos.

- 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.



BODEGAS Y VIÑEDOS
GANCEDO

Duración: 90m.

Incluye visita y cata

bodegasgancedo.com





Valtuille de Abajo



C/ Promadelo,
15. 24530

VINOS LOF

Hemos creado vinosLOF como un proyecto familiar que se inicia cuando, en nuestra generación, la generación Lopez y Folgueral (apellidos que dan origen a las siglas del nombre del proyecto), decidimos apostar por elaborar vinos de calidad a partir de las viñas familiares. Nuestras viñas están ubicadas mayoritariamente en Valtuille de Abajo, tienen en su mayoría más de 80 años y están plantadas con variedades locales por la generación de nuestros abuelos y bisabuelos.

Nuestros padres han sido parte del origen del proyecto, dedicándose mayoritariamente a la venta de uvas a otras bodegas y a mantener y expandir los viñedos con nuevas plantaciones, compras e intercambios en los diferentes parajes de Valtuille.

Junto a las viñas en Valtuille, desde hace unos años hemos iniciado también un proyecto en el que recuperamos y transformamos viñedos centenarios en Villalibre de la Jurisdicción, salvándolos del abandono e injertando una parte a variedades como el Godello, Merenzao o "Pan y Carne", además de mantener la Mencía como variedad reina del Bierzo.

- Recorrido por los viñedos
- Cata en la bodega con picoteo
- Necesaria reserva previa



www.vinoslof.com
info@vinoslof.com

Duración: 2-3 h
Incluye visita y cata

20 €

Villafranca del Bierzo



C/ Ribadeo 35.
24500



606 075 194



CANTARIÑA

Cantariña Vinos de Familia, nace de la ilusión de unos hermanos por recuperar una actividad que su familia había abandonado hacía décadas pero de la que aún se conservaban dos joyas: Los Pinos y Valdeobispo. Con el fruto de estas dos viñas situadas en Villafranca del Bierzo los hermanos Ysart Alvarez de Toledo queremos retomar la viticultura y la elaboración del buen vino en El Bierzo.

- Visita a la Viña de los Pinos, paraje de Las Gundíñas.
- Charla sobre el viñedo tradicional en El Bierzo.
- Cata en La Cabaña de los Pinos (3 vinos y aperitivo con producto local, km 0).
- Si prefieres otra opción a medida, ponte en contacto y haremos un plan especial.
- Necesaria reserva previa.



25 €

Duración: 1 h, 30m

Incluye visita y cata

www.vinoscantarina.es
info@vinoscantarina.es





Valtuille de abajo



C/ Las Flores 11

ESTÉVEZ

Helios Estévez, empresario y poeta que antes de emigrar a México para conocer a su padre, exiliado durante la Guerra Civil, recorrió, podó, vendimió e injertó gran parte del viñedo que hoy conforma la propiedad de Estévez Bodegas y Viñedos, prometiéndose que regresaría para devolver al Bierzo todo lo que esta tierra le dio. Este arraigo y amor por la tierra, Helios se lo ha transmitido a sus cuatro hijos, que le acompañan en esta apasionante aventura.

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 clima lo permite)

Precio de 1 a 3 personas: 50 euros en total

Precios de 4 a 10 personas: 15 euros por persona

OPCIÓN 2

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

Precio de 1 a 3 personas: 60 euros en total

Precio de 4 a 10 personas: 20 euros por persona

ESTÉVEZ

BODEGAS Y VIÑEDOS



www.estevezbodegas.com
comercial@estevezbodegas.com

Duración: 2h 30m

Incluye visita y cata

**consultar
opciones**

BIERZO

COLABORAN:

PATROCINA



Pharmadus®
BOTANICALS

helps

FUNERAL TEAR



la
tetera
azul



ciudad
de la
energia

COLABORA



Bierzo

CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P.
BOTTINO DEL BIERZO

CONSEJO
REGULADOR
Pimiento Asado
del Bierzo

PISTA DE GANADERIA
CASTANA
DEL BIERZO

CONSEJO REGULADOR
DOP MANZANA REINETTA
DEL BIERZO

PERA CONFITADA
DEL BIERZO



Miel
del Bierzo

ORGANIZA

TURISMO DEL
BIERZO



CONSEJO COMARCAL
DEL BIERZO

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León