

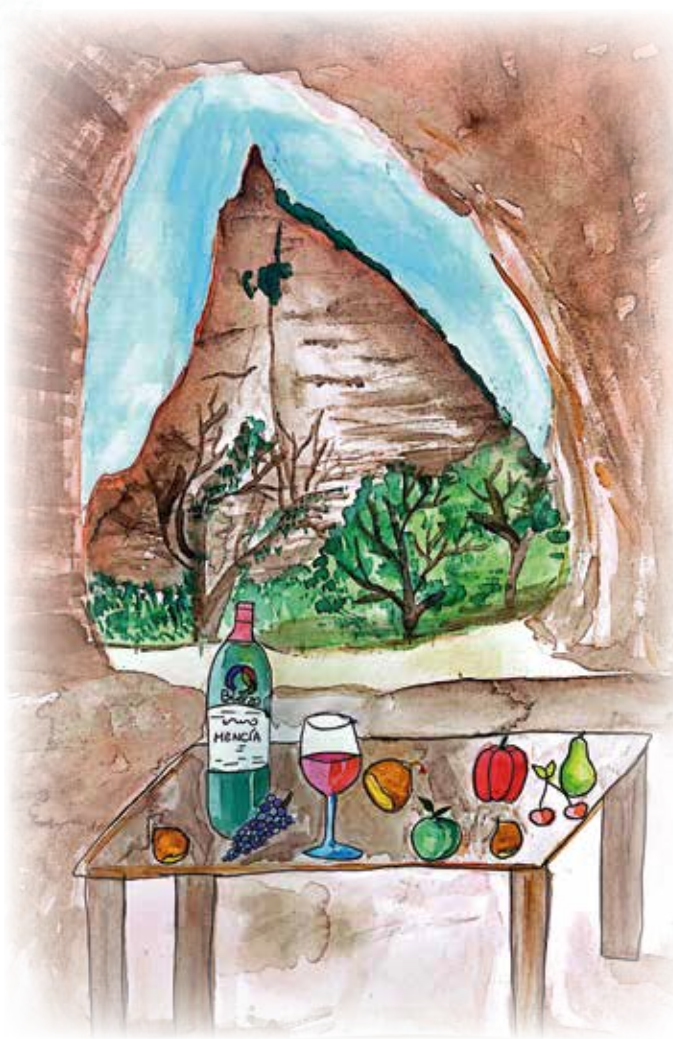
XLI

GASTRONÓMICAS

XLI

DEL 10 DE OCTUBRE JORNADAS

2025



Autora: Claudia Fernández Álvarez. Colegio La Inmaculada.



JORNADAS  
**BI  
ER  
ZO**  
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.

**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  
Hereditad Morán  
Gancedo  
Vinos Lof  
Cantariña  
Estévez

37

38

39

40

41

42

43



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

A waiter in a striped apron is holding a glass of white wine and a plate of food. The waiter is wearing a white long-sleeved shirt and a dark blue apron with white vertical stripes. The waiter's right hand is holding a glass of white wine, and their left hand is holding a black plate. The plate contains a wooden cutting board with a black skillet on top. The skillet has food in it, including what looks like meat, vegetables, and a lime wedge. The background is blurred, showing a restaurant interior with wooden chairs and tables.

**BIERZO**

**RES  
TAU  
RAN  
TES**

## El Espino



C/ La Rampla 3,  
24439



987 564 714  
615 896 735



## 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 patatitas 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 almibar 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.

### DESCANSO

Lunes a jueves mediodía y  
noche, y viernes mediodía.

29 €

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 ibérico y micuit de pato.
- Canelones de crepe con rabo de toro "alla arrabiata".

## SEGUNDOS

- Carrilleras de cerdo ibérico al mención 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.



987 455 358  
609 844 353



## DESCANSO

Lunes (noche) y  
domingo (noche)

restaurantelacasona.com  
info@restaurantelacasona.com

L M X J V S D

De martes a sábado:  
mediodía y noche,  
Lunes y domingo: mediodía

35 €



## Guimara



C/ Paredón 22, 24429  
Valle de Fornela



887 990 368



### DESCANSO

Lunes y martes

30 €

## XARDÓN

### MENU DEGUSTACIÓN

#### 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
- Cafe e infusiones

#### OBSERVACIONES

- Todo bajo reserva.

L M X J V S D

Miércoles a sábado:  
mediodía y noche.  
Domingo: mediodía

## Igüeña

Ada. del Fontanon 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.



651 452 456  
616 601 051



### 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



## 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 almibar 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 €.

### DESCANSO

Lunes a jueves (noche).

**38 €**

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 celíacos. Menú infantil 20,50 €  
Completo Berciano bajo reserva



987 453 016  
680 412 253  
640 580 461



#### DESCANSO

Miércoles



restaurantecanas.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  
vispera 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:  
mediodía 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 Santin,
- Café y chupito licor de cereza del Bierzo



987 195 545



### DESCANSO

Lunes y martes



mesonrealmolinaseca

L M X J V S D

Miércoles a domingo  
mediodía y noche,

36 €

## Noceda del Bierzo



Calle Isidro  
Arias 51, 24319



987 517 320



## 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

48 €

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

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



665 460 805  
987 415 405  
608 957 571



## ÁGORA

### 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 agri dulce 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 brulee 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 Perez (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.



987 423 366  
677 014 431



### DESCANSO

Lunes tarde y martes



fincaamaranta@gmail.com  
@fincaamaranta

L M X J V S D

Viernes y sábado  
mediodía 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.

#### CARNE

- 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 menú 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 pancetina frita.

#### SORBETE

- Manzana reineta, lima y Bourbon.

#### CARNE

- Carrillera de ternera al mención, 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 mención "XESTAL" Bodega GANCEDO.
- Blanco godollo "HERENCIA DE CAPRICHIO" 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.



661 788 421



#### 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

- Chuletillos 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

plantioenri1@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. Café.



605 479 286



### 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: RICÍ Comunicación



987 097 044



## LA ARROCERÍA

### APERITIVO

- Patata hojaldrada 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, 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

### DESCANSO

Lunes.

30 €

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/ 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 mencia.
- 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](http://www.lacasadelbotillo.com)  
[lacasadelbotillo@pajariel.com](mailto: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 verdinas 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

- Agua 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.



987 513 444



### DESCANSO

Lunes



[www.mesonlapiedra.com](http://www.mesonlapiedra.com)  
[mesonlapiedrarestaurante@gmail.com](mailto: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 garrafiñadas.
- Canelones de setas, boletus y guanciale.
- Garbanzos con mollejas salteadas.
- Carpaccio de cecina, queso chatin y mermelada pimienta.
- Tartar de trucha marinada y vinagreta de pera conferencia.
- "Francesinha" de botillo.

### SEGUNDOS

- Costillar asado con barbacoa casera.
- Confit de pato y reduccion 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 Jospser.
- Bacalao al horno con guarnición de pisto.
- Entrecot a la brasa Jospser con pimientos asados del Bierzo.
- Carrillera de ibérico con crema de patata.
- Rabo al mencia.

#### 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, café/infusión.

#### OBSERVACIONES

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



987 540 055



#### DESCANSO

Lunes



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

L M X J V S D

Viernes noche,  
sábado mediodía y noche,  
domingo mediodía

35 €

A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels. The barrels are arranged in two rows, one above the other, and recede into the distance. The floor is made of reddish-brown tiles. A small window with a grid pattern is visible on the right wall. The lighting is warm and focused on the barrels.

**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 €



647 698 485



[www.donpedrones.es](http://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 depósitos y barricas y del sonido alegre del des-corchar de una botella en la propia bodega.

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



ENCIMA WINES

20 €

Incluye visita y cata

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





## Ponferrada



2-30

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



676 509 621



heredadmoranlopez.com  
info@heredadmoranlopez.com

**Duración: 1h, 30 m**

Incluye visita y cata

**15 €**



## Quilós



C/ Vista Alegre



673 265 953

## 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 viñado 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**

**30 €**

**Duración: 90m.**

Incluye visita y cata

[bodegasgancedo.com](http://bodegasgancedo.com)





## Valtuille de Abajo



2-15

C/ Promodelo,  
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



636 07 68 18



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

**Duración: 2-3 h**

Incluye visita y cata

**20 €**

## Villafranca del Bierzo

2-12 

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 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).
- 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](http://www.vinoscantarina.es)  
[info@vinoscantarina.es](mailto: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 cuatros 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



665 136 281



[www.estevezbodegas.com](http://www.estevezbodegas.com)  
[comercial@estevezbodegas.com](mailto:comercial@estevezbodegas.com)

**Duración: 2h 30m**

Incluye visita y cata

**consultar  
opciones**



COLABORAN:



COLABORAN:

PATROCINA

Pharmadus®  
BOTANICALS

**helps**  
FUNCTIONAL TEAM



la  
tetera  
azul



ciudad  
energía  
de la



COLABORA



Bierzo



CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P.  
BOTTLE DEL MEXICO



IGP  
Pimiento Asado  
A. 1.70



**CASTAÑA**



INDICACIÓN DE ORIGEN  
**MANZANA REINETA**  
 DEL SUR DE

MARZA DE GARANTIA  
RA CONFERENCCerezo  
del Bierzo

Miel

ORGANIZA

**TURISMO DEL  
BIERZO**



CONSEJO COMARCAL  
DEL **BIERZO**

NOS  
IMPULSA



**Junta de  
Castilla y León**