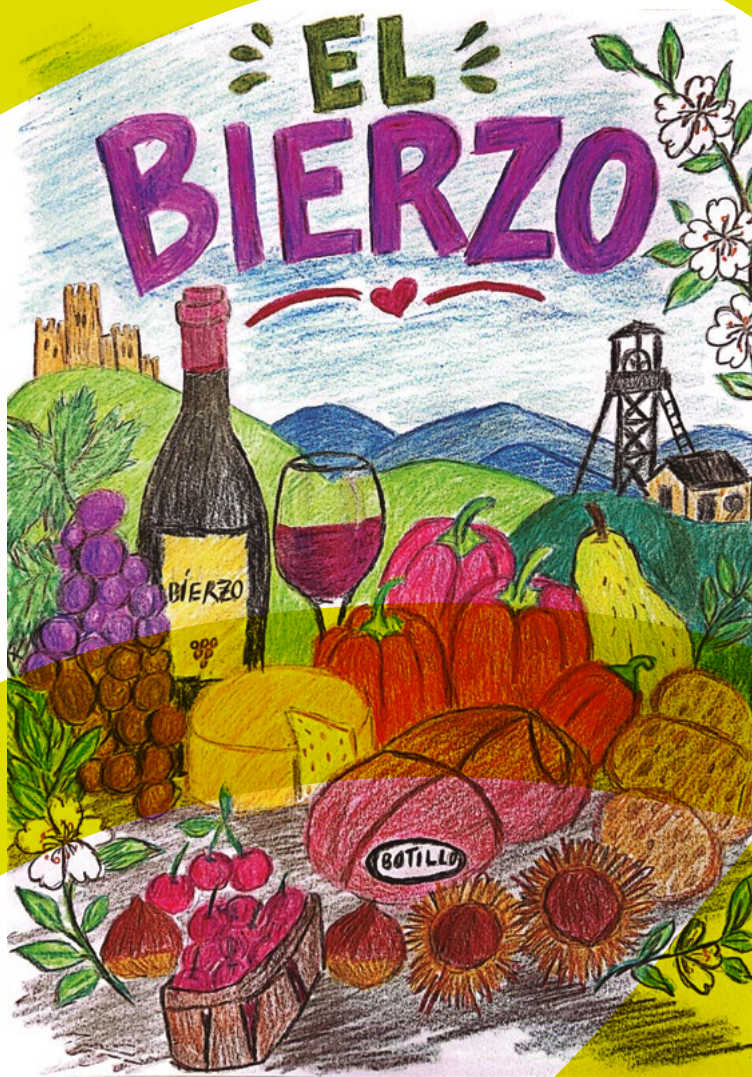


XIX

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO 2026

DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE



Autora: Isabela Casquero Lopes



XLII

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026 DEL BIERZO

DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

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



*“Las jornadas
son mucho más
que una cita
gastronómica”*



JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026 DEL BIERZO

DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

Estimados bercianos, bercianas y visitantes:

Es un honor presentar la **XLII edición de nuestras Jornadas Gastronómicas**. Este año contamos con una propuesta renovada y la incorporación de nuevos restaurantes comprometidos con la excelencia de la cocina berciana.

Nos acompaña como mantenedor el enólogo ponferradino Pablo Ossorio, una de las grandes figuras de la vitivinicultura en España. Socio fundador de Bodegas Hispano Suizas, consultor de reconocido prestigio y galardonado como Mejor Enólogo de España (2024), Pablo nunca ha olvidado sus raíces. De hecho, mantiene un firme lazo con nuestra comarca organizando un festival anual del botillo en Valencia donde siempre invita a un mantenedor del Bierzo —un honor que tuve la oportunidad de ejercer personalmente—.

Os invito a todos y todas a participar y a celebrar juntos los sabores únicos de nuestra tierra.

Olegario Ramón Fernández

PRESIDENTE DEL CONSEJO COMARCAL DEL BIERZO



*“disfrutar
de la riqueza
de nuestra
mesa”*



JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026 **DEL BIERZO** DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

Estimados bercianos, bercianas y visitantes:

Las **Jornadas Gastronómicas del Bierzo** llegan a su 42.^a edición consolidadas como una de nuestras citas más queridas y emblemáticas. En los últimos años, desde el Consejo Comarcal del Bierzo hemos renovado y mejorado esta iniciativa para relanzarla con más fuerza que nunca, incorporando propuestas enriquecedoras que han sido un éxito.

Ejemplo de ello son las catas organizadas en las bodegas bercianas o la gran acogida del concurso de dibujo para elegir el cartel, que en esta edición ha contado con una extraordinaria participación de niños y niñas de toda la comarca.

Como consejera comarcal de Turismo, quiero animaros a salir y disfrutar de la riqueza de nuestra mesa, y a quienes nos visitan, a dejarse llevar por los sabores únicos y la belleza del Bierzo.

¡Que disfruten de estas las XLII Jornadas Gastronómicas!

Cristina Pérez San Miguel
CONSEJERA COMARCAL DE TURISMO DEL BIERZO



*“una mirada
experta para
el mejor
maridaje”*

IIIX

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026
DEL BIERZO DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

El ponferradino **Pablo Ossorio** es uno de los nombres que mejor definen la excelencia enológica berciana. Afincado en Requena (Valencia), donde se formó como enólogo (también es Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino), desde allí ejerce la profesión en bodegas de cinco comunidades autónomas, además de compatibilizar la docencia en diversos Master de las universidades de Valencia, Carlos III de Madrid o la Cámara de Comercio de Valladolid y Alicante.

Fue director técnico de (Schenk-Grupo) Murviedro durante 17 años y desde 2014 centró la actividad en su consultora Oenoconsulting, asesorando a bodegas de todo el país. Desde 2006 es también socio fundador y enólogo de Bodegas Hispano Suizas, donde elabora vinos en DOP Utiel-Requena y en la DO Cava, con los que ha revolucionado el sector en la Comunidad.

Su influencia en el sector es de ámbito nacional al ser miembro del Comité Técnico de la Federación Española del Vino, Coordinador de la Plataforma Tecnológica del Vino y experto de la delegación española en la Organización Internacional del Viñedo y el Vino.

Sus galardones avalan una carrera sobresaliente: **Mejor Enólogo de España por FECOES (2024)**, **Premio Especial Guía Gourmet (2023)**, **Personaje del Mundo del Vino, por Verema (2022)** y **Medalla de Oro al Mérito Vitivinícola de la DOP Valencia**, entre otros.

Cada año organiza en su bodega Hispano Suizas un **festival dedicado al botillo del Bierzo** para la prensa de vino y gastronomía de la Comunidad Valenciana, un homenaje a la gastronomía berciana que cuenta siempre con un mantenedor o mantenedora de nuestra comarca, consolidando así un puente de admiración y respeto entre dos culturas vinícolas y culinarias.

En la XLII edición de las Jornadas Gastronómicas, Pablo Ossorio nos acerca su mirada experta para el mejor maridaje entre el vino y el resto de los productos de calidad bercianos.

Pablo Ossorio / Enólogo y Consultor

MANTENEDOR DE LAS XLII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO

XLIX

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026
DEL BIERZO DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

*“Sabores
únicos de
nuestra
tierra.”*



EN CASO DE ALERGIAS
O INTOLERANCIAS,
ADVERTIR AL
RESTAURANTE
EN EL MOMENTO
DE LA RESERVA.

Restaurantes

BEMBIBRE

12 La Obrera

CACABELOS

13 Hotel Miralrio

EL ESPINO

14 H.R. Fulguera

FUENTESNUEVAS

15 R. La Casona

GUÍMARA

16 R. Xardón

IGÜEÑA

17 R. La Playa

LOMBILLO DE LOS BARRIOS

18 Mesón El Peñón

MOLINASECA

19 R. "Cañas"

20 R. De Floriania

21 Mesón Real

NOCEDA DEL BIERZO

22 R. Nogal

PONFERRADA

23 Finca Amaranta

24 R. Aníbal

25 R. A Bolboreta (Hotel El Castillo)

26 R. Botánico

27 Mesón Del Tres Portiñas

28 R. El Caibel

29 R. El Plantío

30 La Arrocería

31 La Casa Del Botillo

32 H. Ponferrada Plaza

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

33 Mesón La Piedra

34 Molino Del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

35 Casa Méndez "El Guardia"

Bodegas

38 ENCINA WINES

39 ESTÉVEZ

40 GODELIA

41 HEREDAD MORÁN

42 PITTACUM

43 VINOS LOF

Bembibre
C/ La Obrera, 2

La Obrera



MENÚ DEGUSTACIÓN

Avisar en caso
de intolerancias
o alergias en el
momento de la
reserva.

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

- Capricho de foie de pato.

ENTRANTES

- Saquito crujiente con farsa de botillo y manzana reineta.
- Crema de gamba espolvoreada de castaña asada.
- Pani Puri de carrilleras en salsa y pera conferencia.

PESCADO

- Lomo de bonito a la plancha sobre crema de Pimientos Asados del Bierzo y selección de verduras asadas.

CARNE

- Solomillo a la parrilla sobre parmentier de patata, lágrimas de coulis de cereza y crocanti de almendra.

POSTRES

- Coulant de chocolate blanco con garrapiñadas, aire de limón y teja de miel, marinado con vino dulce.

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Bierzo* (mencía)
- Vino blanco D.O. Bierzo* (godello)
- Agua, café e infusión incluidos.

**Una botella de vino para cada dos personas.*



633 311 030

cafebarlaobrera@gmail.com

DÍAS DE JORNADAS

Viernes y sábado
(mediodía y noche)
Domingo
(mediodía)

30 €



Hotel Miralrío



Cacabelos

Avda. de Galicia, 38

APERITIVOS

- Caldo de cebolla de Villafranca del Bierzo con espuma de cebolla crujiente.
- Croqueta de empanada berciana con velo de panceta ibérica.

ENTRANTES

- Ensalada de trucha en escabeche de verduras y fresa.
- Brocheta de pulpo a "La gallega".
- Rollito vietnamita de Botillo del Bierzo, hoisin de violeta y cereza.
- Lacón con Pimientos Asados del Bierzo y crema de castañas en almíbar.

PESCADO

- Corvina con toffee de manzana reineta, gelée de hinojo con godello y lima encurtida

CARNE

- Carrillera de ternera con crema de chirivía tostada con Miel del Bierzo y demi-glace de cacao amargo.

POSTRE

- Torrija de pan brioche, chicharrones y helado de pera conferencia al vino mencia especiado.

BEBIDAS

- Pago de Valdoneje mencia joven (Bodega Vinos Valtuille), Valdesalas Godello (Bodega Heredad & Moran). *Una botella de vino para cada dos personas.
- Agua, café e infusión incluido.

MENÚ DEGUSTACIÓN

- El menú se servirá a mesa completa.
- El menú no se adapta en caso de alérgenos o intolerancias.
- Se recomienda reserva previa (aforo limitado).
- Maridaje Berciano (opcional).

648 695 094

www.hotelmiralriocacabelos.com



DÍAS DE JORNADAS

Miércoles, jueves,
viernes, sábado
(mediodía y noche)
y domingo (mediodía).

35 €



El Espino
C/ La Rampla, 3

1 y 15 de cada mes y fines
de semana:
MENÚ DE FERIA 25€
con Pulpo y Churrasco.

 **987 564 714**
615 896 735

hlacuesta@hotmail.com

DÍAS DE JORNADAS
Viernes (noche), sábado
(mediodía y noche) y
domingo (mediodía).

30 €



H.R. Fulguera

APERITIVO

- Croquetas de pulpo.

PRIMEROS

- Caldo de berzas completo.
- Tosta de hogaza con pulpo sobre cama de alioli de ajo negro.
- Ensalada de brotes tiernos con salteado de langostinos y pera conferencia.
- Zamburiña a la plancha regada con sidra de compota de manzana reineta.
- Patata rellena de chichos gratinada con mozzarella.

SEGUNDOS

- Chuletillas de cordero a la parrilla con patatinas y pimientos asados del Bierzo.
- Estofado de ternera con cerveza Castreña.
- Botillo al estilo tradicional con verdura de temporada.
- Chipirones al ajo perejil sobre cama de cuscús.
- Lomo de salmón en papillote con champiñones.

POSTRES

- Castañas con nata.
- Helado de cereza con torrija.
- Crepes de harina de castañas con compota de manzana reineta nueces y miel.
- Natillas de lotus.
- Tarta de queso con mermelada de mención.

BEBIDAS

- Mago Chalupa mención y godello, agua, café e infusión y chupito.



Fuentesnuevas
C/ Real. 72

R. La Casona

APERITIVO

- Croquetas de ibérico y cecina.

PRIMEROS

- Cecina con queso de cabra tostado, rúcula y membrillo.
- Lacón con pimientos asados del Bierzo y tres quesos.
- Arroz negro con botillo y ali-oli de ajos asados.
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada.
- Langostinos salteados con trigueros y alcachofas.
- Canelón de crepe con estofado de rubia gallega "alla arrabiata".

SEGUNDOS

- Carrilleras de ibérico al mención con dados de manzana reineta confitados.
- Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa especiado.
- Medallones de solomillo ibérico a la pimienta.
- Taco de rubia gallega fileteado con salsa de Ambasmestas.
- Bacalao con salsa de pimientos asados, patata cocida y pisto.
- Pulpo salteado con langostinos, puré de patata y pimentón.

POSTRES

- Tarta de galleta con helado de chocolate.
- Natillas con castañas rotas y canela.
- Tarta de queso con coulis de cereza.
- Torrija con Miel del Bierzo y helado de vainilla.
- Tarta de frutas con almendra tostada.
- Crepe relleno de chocolate con gajos salteados de pera conferencia.

BEBIDAS

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

987 455 358
609 844 353



www.restaurantelacasona.com

DÍAS DE JORNADAS
De martes a sábado
(mediodía y noche),
domingo (mediodía).

37 €



Guimara
Valle de Fornela
C/ Paredón, 22



R. Xardón

MENÚ DEGUSTACIÓN

Exclusivamente bajo reserva: los clientes que disfruten del Menú Degustación de las Jornadas podrán alojarse por solo **30 €** habitación y noche.

Oferta vinculada a la degustación del menú y sujeta a disponibilidad.



887 990 368

DÍAS DE JORNADAS
Viernes y sábado
(mediodía y noche),
domingo (mediodía).

38 €

ENTRANTES

- Saquito de hojaldre relleno de pera conferencia, castañas y queso Chatín.
- Lasaña de patata rellena de botillo y berza gratinada con queso manchego.

PESCADO

- Pastel de bacalao y gambón sobre base de manzana reineta y acompañado de ensalada.

CARNE

- Solomillo de vacuno sobre cama de chips, con reducción de Pedro Ximénez y pimientos asados del Bierzo

POSTRES

- Tartaleta de castañas y cacao rellena de helado de cereza y cubierta de crema de queso mascarpone.

BEBIDAS

- Castro de Valtuille
- Campo Redondo
- Agua, café e infusiones.



R. La Playa

Igüña

C/ Fontanón, 9

APERITIVO

- Buñuelo cremoso y crujiente de Botillo.

PRIMEROS

- Ensalada de brotes tiernos, cecina del Bierzo, castaña y vinagreta de pera conferencia.
- Vichyssoise de Botillo con su crujientes.
- Tamagoyaki de Botillo y queso ahumado.
- Fideos orientales salteados con repollo, Botillo y pimientos asados.

SEGUNDOS

- Osobuco de vaca guisado al mencia, salsa hoisin y chipotle.
- Mamiña de vaca madurada con pimientos asados del Bierzo.
- Salmón en costra de panko y especias mediterráneas con arroz de sushi y salsa de manzana reineta, plátano y curry verde tailandés .
- Merluza en tempura con salsa swet chily de pimienta del Bierzo asado

POSTRES

- Tarta de queso, horneada con coulis de cereza.
- Brownie de chocolate y castañas con helado de vainilla.
- Manzana asada con hojaldre crema pastelera de chocolate blanco.
- Espuma de queso, gel de miel del Bierzo, almendras rapiñadas.

BEBIDAS

- Merayo mencia, Merayo godello, agua mineral, café/infusiones

616 601 051



jmelconrespo@gmail.com

DÍAS DE JORNADAS

Viernes (noche), sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía).

35 €



**Lombillo de
los Barrios**
C/ Las Bodegas, 7

Degustación de Botillo **26 €**
(plato único).

MENÚ INFANTIL
16 €



987 695 378
659 720 378

www.turismolombillo.com

DÍAS DE JORNADAS
Viernes (noche), sábado
(mediodía-noche) y
domingo (mediodía).

38,50 €



R. Mesón El Peñón

PRIMEROS

- Empanada de la casa recién hecha.
- Caldo de alubias y berza de las Majuelas.
- 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 lechazo.
- Paletilla de lechazo asada al horno (por encargo).
- 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.

BEBIDAS

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



R. Cañas



Molinaseca

Plaza García Rey, 13

APERITIVO DE BIENVENIDA

PRIMEROS (A elegir)

- Carpacho de Lomo de atún rojo marinado, con aceite de arbequina y frutos rojos.
- 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 asados del Bierzo y guarnición.
- Falso canelón de botillo, sobre salsa de queso de cabra, manzana reineta, crema suave de berza y esencia de Pimiento Asado del Bierzo.

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.

BEBIDAS

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menús adaptados para celíacos.

MENÚ INFANTIL

20,50 €

987 453 016

680 412 253



www.restaurantecanas.es

DÍAS DE JORNADAS

Lunes, martes, jueves,
viernes, sábado y domingo
(mediodía y noche).

38,50 €

Molinaseca

Avda. Fraga Iribarne

R. De Floriana**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Avisar en caso de intolerancia o alergias en el momento de la reserva.



987 453 146
679 845 673

www.defloriana.com

DÍAS DE JORNADAS
Miércoles a sábado
(mediodía y noche)
domingo (mediodía).

45 €

**PRIMER PASO**

- Bao bun de botillo y repollo asa de cántaro.
- Cremita de calabaza y jengibre.
- Gilda con gominola de vermut.
- Brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza, miel y manzana reineta.

SEGUNDO PASO

- Falso risotto de pisto y pesto rosso, huevo poché y panceta ahumada.

TERCER PASO

- Tacos de anguila frita, pimientos verdes, guacamole y pico de gallo de pera conferencia.

CUARTO PASO

- Sorbete de daiquiri de cereza con nata.

QUINTO PASO

- Lingote de codillo, chucrut salteado con pimientos asados del Bierzo y cremita de moscatel.

SEXTO PASO

- Pastel de castañas sobre bizcocho de cerveza negra y frutos rojos.

MARIDAN

- Agua Filtrada
- Tinto Mencía Para Muestra un Botón CR / Para Muestra un Botón Godello "Cigüeña" (1 Botella cada 2 personas, el resto de las botellas tienen un precio de 18 €/bot)
- Café de puchero / infusiones
- Consulte opción de Maridaje de Vinos 30 €/Pax



Mesón Real

Molinaseca

C/ Manuel Fraga
Iribarne, 53

CHUPACHUS DE COSTILLA

- Costilla de cerdo adobada - caramelo de Pimiento Asado del Bierzo - oro comestible.

RAMEN BERCIANO

- Fideos de arroz – Botillo desmigado - espinacas frescas - yema curada – curry rojo – garbanzos crujientes de Pico Pardal.

BACALAO – PERA CONFERENCIA

- Bacalao confitado - muselina gratinada de Pera Conferencia - Pil-pil verde – ajo asado - cebollino.

CEREZA DEL BIERZO – HIERBABUENA

- Granizado de cereza del Bierzo con hierbabuena fresca.

CANELÓN DE BOTILLO

- Botillo del Bierzo - bechamel de queso de Tetilla – jugo de chorizo frito - repollo crujiente.

PANCETA – CASTAÑA

- Panceta de cerdo asada lentamente en Kamado - glaseado de castaña – jugo de asado.

TATIN DE REINETA

- Manzana Reineta caramelizada - nata helada – miel 28 Lunas.

BEBIDAS

- Vinos mencía y godello Bodega Encina Wines
- Agua, café.

MENÚ DEGUSTACIÓN

987 195 545



DÍAS DE JORNADAS

Miércoles, jueves,
viernes, sábado
y domingo (mediodía
y noche).

40 €

Noceda del Bierzo
C/ La Fuente, 54

Nogal



MENÚ DEGUSTACIÓN

Adaptado a celiacos.

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

- Arepa de botillo y espuma de pera conferencia.
- Crema de calabaza, jengibre y leche de coco.

ENTRANTE

- Risotto de crema de Pimiento Asado del Bierzo con setas de temporada y crujiente de cecina.

PRINCIPAL

- Lomo de atún marinado en salsa de soja, con salsa romescu y compota de manzana reineta.

SEGUNDO

- Brioche de carrilleras al vino tinto con salsa de miel y mostaza.

POSTRE

- Tiramisú de castaña con crumble de cereza.

BEBIDAS

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



722 485 271

novega2024@gmail.com

DÍAS DE JORNADAS
Viernes (noche), sábado
(mediodía y noche) y
domingo (mediodía)

38 €



Finca Amaranta

Ponferrada Puente Boeza

Crta. Puebla de
Sanabria, 86

ENTRANTES

- Teja de botillo, carbón y col.
- Bocado crujiente de papada ibérica con cremoso de manzana reineta.
- Zamburiña con reducción de cítricos y miel.
- Canelón de bacalao gratinado con queso Idiazábal y chutney de pimientos asados bercianos.
- Lingote de ibérico asado a baja temperatura con chantilly de castañas y raíces púrpuras.

POSTRE

- Sweet Roll de pera conferencia con chocolate de cereza y crumble de mantequilla tostada.

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo (1 botella de vino para 2 personas), agua mineral, café/infusiones.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Bajo petición adaptamos
menú para alergias e
intolerancias.

677 014 431

fincaamaranta@gmail.com



DÍAS DE JORNADAS

Viernes (noche), sábado
(mediodía y noche) y
domingo (mediodía)

35 €

Ponferrada
C/ El Reloj, 10

R. Casa Aníbal



MENÚ DEGUSTACIÓN

- Botella de vino por cada 2 personas
- El menú se sirve únicamente a mesa completa

TERRITORIO

- Galleta de queso con foie y pera conferencia.

MATANZA

- Croqueta de botillo.
- Empanada berciana con manzana.
- Caldo de carne y miel, gyoza y shitakee.

FRUTA

- Sorbete de manzana reineta.

PESCADO Y HUERTA

- Dorada con Pimiento Asado del Bierzo caramelizado.

TRADICIÓN

- Carrillera de ibérico, espuma de patata y castaña.

PAISAJE

- Helado de cereza, espuma de yogur y bizcocho de chocolate.

BEBIDAS

- Vino blanco: La Sonrisa de Tares (Bodega Dominio de Tares).
- Vino tinto: Baltos (Bodega Dominio de Tares).



987 519 686
634 589 709

restauranteanibal@icloud.com

DÍAS DE JORNADAS

Lunes (mediodía),
jueves (mediodía),
viernes y sábado
(mediodía -noche), y
domingo (mediodía).

45 €



Ponferrada

Avda. El Castillo, 115

R. A Bolboreta

HOTEL EL CASTILLO

APERITIVO

- Aperitivo de la casa.

PRIMEROS

- Ensalada con crujiente de queso de cabra con rica vinagreta de tomate.
- Cremosas croquetas caseras.
- Carpaccio de cecina con lascas de Parmesano.
- Saquitos de morcilla & chutney de manzana reineta.
- Garbanzos con gambón (caldoso).

SEGUNDOS

- Entrecot al punto del comensal acompañado de salsa de setas.
- Rabo guisado al Mencia.
- Codillo asado con confitura de pimientos asados del Bierzo.
- Bacalao a la gallega en cazuela.
- Falso canelón de Botillo sobre crema de patata y garbanzos fritos.
- Botillo tradicional (Botillo, chorizo, patata cocida y repollo).
- Hamburguesa "la volvoreta"

POSTRES

- Empanadilla caliente de manzana acompañada de helado de vainilla.
- Bomba el Castillo (helado frito) con sirope de toffe.
- Cestita templada de frambuesas y cerezas acompañada de helado de limón.
- Crema de limón con castañas en almíbar.
- Queso de cabra, pera conferencia y miel

BEBIDAS

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

Exclusivamente bajo
reserva previa

987 456 227



www.hotel-elcastillo.com

DÍAS DE JORNADAS

Toda la semana
mediodía y noche.

35 €

Ponferrada
C/ Aceiterías, 9

R. Botánico



MENÚ DEGUSTACIÓN

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 20 € botella.

APERITIVO

- Fajita de Botillo, hummus de garbanzo, repollo y aceite de pimentón

ENTRANTES A ESCOGER (1 POR PERSONA)

- Timbal de verduras asadas, pan de cristal y alioli de pimientos asados del Bierzo.
- Flor de alcachofa a la brasa, crema de coliflor y velo de cecina.
- Ensalada de puerros asados, rulito de lacón, burrata, pistachos y daditos 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 dados de papada.

SORBETE

- Manzana reineta, lima y bourbon.

QUINTO PASO

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

SEXTO PASO

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

BEBIDAS

- Vino tinto mención "Oncedo", Bodegas Ribas del Cúa.
- Vino blanco godello "Capricho de Val de Paxariñas", Bodegas Gancedo
- Aguas minerales, cafés e infusiones.



661 788 421

DÍAS DE JORNADAS
Miércoles a sábado
(mediodía y noche),
domingo (mediodía).

45 €



M. Del Trés Portiñas

Ponferrada

C/ Lago de Carucedo, 13

APERITIVO

- Aperitivo de bienvenida.

PRIMEROS

- Pimientos asados del Bierzo.
- Gambas al ajillo.
- Cecina en aceite.
- Croquetas de boletus.
- Pulpo a feria.

SEGUNDOS

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

POSTRES

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

BEBIDAS

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

987 425 572



consentidoculinario@gmail.com

DÍAS DE JORNADAS

Lunes, martes y miércoles (mediodía). Jueves, viernes y sábado (mediodía y noche). Domingo (mediodía).

30 €



Ponferrada

C/ Callejo del Gato, s/n

MENÚ DEGUSTACIÓN

Bajo petición adaptamos
menú para alergias e
intolerancias.



987 057 887

630 519 859

www.elcaibel.com

DÍAS DE JORNADAS

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

36 €



R. El Caibel

APERITIVO

- Mousse de Pimientos asados del Bierzo y atún.
- Tapenade de aceitunas negras y anchoas.

ENTRANTES

- Bolum de torrezno Berciano con pico gallo y mayonesa agri dulce de cereza.
- Langostinos en tempura con polvo de castañas.
- Lasaña crujiente de botillo con queso Brie, manzana reineta asada y pimientos caramelizados del Bierzo.

PESCADO

- Dados de bacalao con alioli de pera conferencia y albahaca.

CARNE

- Carne roja lacada en su jugo con panceta ibérica, setas de temporada, patatitas pochadas con pera conferencia y reducción de mención.

POSTRES

- Tarta cremosa de queso, con castañas, miel, pistachos, coulis de cereza y helado de Ron.
- Mojito de Godello.

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo (una botella cada dos personas),
- Agua mineral, café e infusiones.



R. El Plantío

Ponferrada

Avda. El Plantío, s/n

PRIMEROS

- Judión de la granja con manitas y oreja.
- Ensalada de ventresca con pimientos asados del Bierzo.
- Croquetas de huevo y chorizo.
- Lacón con pimientos asados del Bierzo.
- Revuelto de Botillo y verdura.
- Caldo Berciano.

SEGUNDOS

- Completo Berciano (Botillo, chorizo, garbanzos, patata, repollo y pimientos asados).
- Carrilleras al vino tinto mencia.
- Lágrimas de cerdo ibérico con parmentier y fungi de setas.
- Huevos rotos con chichos.
- Entrecot de ternera.
- Brocheta de rape y gambón.
- Bacalao con pisto berciano.

POSTRES

- Tarta de queso con mermelada de cereza.
- Arroz con leche.
- Tarta de manzana reineta..
- Pera conferencia en almíbar.
- Castañas con nata.
- Filloas con miel.

BEBIDAS

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

987 078 313
609 121 385



DÍAS DE JORNADAS
Viernes (noche), sábado
y domingo (mediodía
y noche). El resto de la
semana por encargo.

28 €



Ponferrada

Paseo de
los Nogales, 4



987 097 044

DÍAS DE JORNADAS
Viernes (noche), sábado
(mediodía y noche) y
domingo (mediodía).

32 €



La Arrocería

APERITIVO

- Patata hojaldrada 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 estofadas con chipirones y gambón.
- Sopa de miso alga nori.

SEGUNDOS

- Botillo con cachelos y repollo.
- Codillo asado con patatas asadas, chutney de pera conferencia y miel del Bierzo.
- Acelgas rellenas de rape y gambas.
- Salmón al horno con escalivada de berenjena y pimiento del Bierzo y crema agria.
- Secreto de cerdo asado con espuma de boniato y escarola.

POSTRES

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

BEBIDAS

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



La Casa del Botillo



Ponferrada
Matadero, s/n

ENTRANTES

- Surtido de Croquetas de botillo
- Rulos de calabacín con queso crema y cabra Veigadarte

PRIMEROS

- Timbal de pimientos del Bierzo asados con berenjena y queso azul.
- Tostas de cecina y manzana reineta asada y tostas de lacón con mermelada de pera conferencia.
- Truchas escabechadas con tomate de nuestras huertas.
- Fideua con botillo y repollo.

SEGUNDOS

- Botillo IGP completo.
- Laconcito cocido con cachelos y repollo.
- Costillar de ternera asada con castañas y cerezas.
- Carne roja a la piedra con pimientos asados.
- Bacalao con fritada berciana.
- Rape con reducción de pil pil y godello.

POSTRES

- Manzanas asadas con helado.
- Tarta de almendra con fondo de castañas.
- Yema tostada con bizcocho de vino mencía.
- Helado de café, nata semi-montada, miel y fondo de cerezas.

BEBIDAS

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

987 411 537

lacasadelbotillo@pajariel.com



DÍAS DE JORNADAS

Viernes y sábado
(mediodía y noche)
y domingo (mediodía).

40 €



Ponferrada

Avda. de los
Escritores, 6



H. Ponferrada Plaza

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Menú para celíacos.
- Completo berciano con reserva.

MENÚ INFANTIL



987 406 171
609 085 377

www.hotelponferradaplaza.es

DÍAS DE JORNADAS

De lunes a sábado
(mediodía y noche) y
domingo (mediodía).

33 €

APERITIVO

- Aperitivo de bienvenida.

ENTRANTES

- Croquetón de botillo y alioli de pimientos asados del Bierzo.
- Meloso de setas de temporada sobre lacón y polvo de castañas del Bierzo.

PESCADO

- Lomito de trucha con velouté de pera conferencia y repollo fresco en juliana.

CARNE

- Secreto de cerdo alimentado a base de castañas con garbanzos de Fuentesauco en dos texturas.

PREPOSTRE

- Sorbete de manzana reineta y miel.

POSTRES

- Bizcocho de calabaza, culís de cereza y helado de vainilla.

BEBIDAS

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



San Román de Bembibre

C/ La Iglesia, 23

Mesón La Piedra

APERITIVO

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

PRIMEROS

- Ensalada templada de setas y gambas con crujiente de jamón.
- Gratinado de cecina con foie de pato.
- Pastel de Botillo.
- Crepes rellenos de setas y cecina con crema de boletus.
- Garbanzos con almejas y langostinos.

SEGUNDOS

- Merluza rellena de marisco.
- Perdiz estofada al mencia con pera conferencia.
- Entrecot a la plancha con pimientos asados del Bierzo.
- Lubina al horno con costra de godello y almendras.
- Solomillo de vaca con salsa de Whisky.

POSTRES

- Tiramisú de castañas.
- Tarta de tres chocolates.
- Tarta de la abuela.
- Manzana reineta asada con helado de vainilla y reducción de PX y miel.
- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos.

BEBIDAS

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

- Disponemos de platos aptos para celíacos.
- Menú completo berciano bajo reserva previa.

MENÚ INFANTIL

987 513 444



www.mesonlapiedra.com

DÍAS DE JORNADAS
Sábado (mediodía y noche) y domingo (mediodía).

30 €

**San Román
de Bembibre**
C/ El Molino, s/n

Adaptamos menú a
intolerancias alimentarias.

MENÚ INFANTIL



625 189 107

www.elmolinodelreal.com

DÍAS DE JORNADAS

Lunes, miércoles y
jueves (mediodía).
Viernes y sábado
(mediodía y noche).
Domingo (mediodía).

30 €



Molino del Real

APERITIVO

- Mousse de foie con cebolla caramelizada y pera conferencia.

PRIMEROS

- Francesinha de Botillo.
- Judiones con pato confitado.
- Canelones de boletus y guanciale.
- Milhojas de queso de cabra, crema de cecina y mojo de pistacho.
- Ensalada de codorniz escabechada y vinagreta de manzana reineta asada.
- Hojaldre de oreja y salsa picantona.

SEGUNDOS

- Costillar asado con nuestra salsa "barbacoa".
- Mamiña con pimientos asados del Bierzo.
- Rape en salsa de almejas.
- Pluma ibérica con crema de queso y pera conferencia.
- Bacalao "As natas".
- Pimientos rellenos de morcilla y chips.

POSTRES

- Tarta crujiente de chocolate negro y cereza.
- Arroz con leche caramelizado.
- Tarta de cuajada y miel de brezo.
- Tiramisu de crema de orujo.
- Tarta de queso al horno y pistacho.
- Crema de limón con castañas.

BEBIDAS

- Agua y vino D.O Bierzo.
- Café y chupito.



Casa Méndez

Villafranca del Bierzo

C/ Espíritu Santo, 1

APERITIVO

- Aperitivo de bienvenida.

PRIMEROS

- Riñones al vino dulce.
- Callos tradicionales.
- Ensalada especial de la casa.
- Sopa de trucha del Valcarce.
- Parrillada de verduras de otoño.
- Croquetas de cecina

SEGUNDOS

- Entrecot con patatas y pimientos asados del Bierzo.
- Codillo y castañas del Bierzo.
- Lomo de merluza en salsa verde.
- Botillo receta tradicional.
- Bacalao con pisto de pimientos asados del Bierzo.
- Carrillera al mencia.

POSTRES

- Tarta casera de manzana Reineta.
- Tarta casera de pera Conferencia.
- Torrija con miel del Bierzo.
- Tarta de queso con castañas.
- Sopa fría de cereza con pera conferencia

BEBIDAS

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

Consultar opciones para
alergias e intolerancias.

MENÚ INFANTIL

- Croquetas caseras
- Pasta boloñesa
- Cachopo de lomo
- Filete de ternera
- Hamburguesa de la casa
- Helado

22 €

987 540 055



www.restaurantemendez.com

DÍAS DE JORNADAS

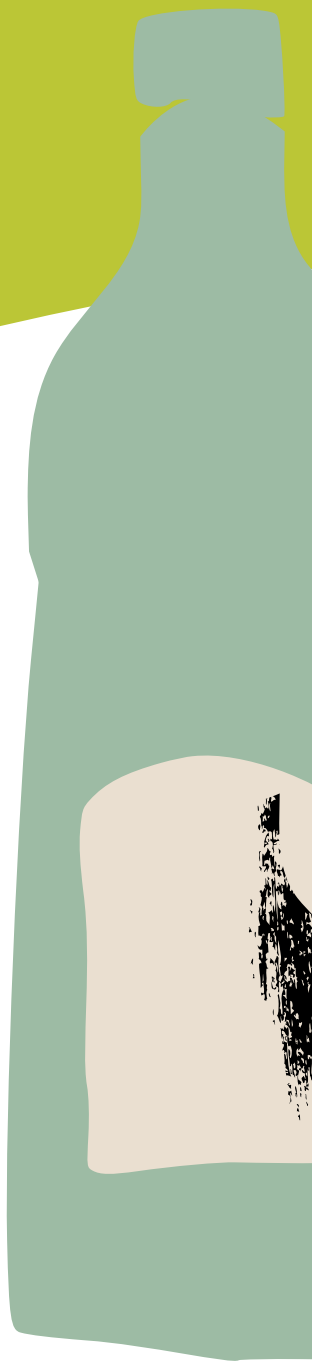
Viernes (noche),
sábado y domingo
(mediodía y noche).

37 €

XLII

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2026
DEL BIERZO DEL 9 DE OCTUBRE AL 8 DE DICIEMBRE

*“La
riqueza
nuestra
tierra”*



Bodegas

Molinaseca
C / Era, 35

DURACIÓN
VISITA Y CATA
2 h aprox.



660 469 565

GRUPO
2 - 15 personas.
NIÑOS - 10 €
(CATA DE MOSTO)

20 €



Encina Wines

FAMILIA OTERO SANTÍN

Encima Wines es una pequeña bodega familiar situada en Molinaseca. Gestionada por la cuarta generación bodeguera, elaboramos vinos ecológicos a partir de nuestros viñedos de mencia y godello, principalmente.

DETALLES DE LA EXPERIENCIA / VISITA

Explicación en viña didáctica de las características y variedades de nuestra Denominación de Origen Bierzo:

- Sala de depósitos, elaboración y salas de barricas.
- Sala de embotellado y etiquetado.
- Finalizamos la visita con la cata de 3 vinos, acompañada de tres pinchos típicos bercianos (queso, embutidos).

RESERVAR EXPERIENCIA

Es necesario reserva previa.

www.encimawines.com

enci@encimawines.com

SOMOS BODEGA DOG FRIENDLY

ENCIMA WINES



**Valtuille
de Abajo**
C/ Las Flores, 11

Estévez Bodegas y Viñedos

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.

Packs ESTÉVEZ

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 €** en total

Precios de 4 a 10 personas: **15 €** 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 €** en total

Precio de 4 a 10 personas: **20 €** por persona

Pack Senderismo por Parajes

OPCIÓN 1

- Visita Bodega. Cata 3 vinos de PARAJE (Pal de la Vega, Mata los Pardos, Casares). Caminata de 2 h por los 4 parajes de tintos (queda siempre pendiente a confirmar horarios acordes a las condiciones climatológicas. De no ser posible, se hace Pack Estévez cata Parajes)

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

Precio de 4 a 10 personas: **20 €** por persona

RESERVAR EXPERIENCIA

Es necesario reserva previa.

www.estevezbodegas.com

comercial@estevezbodegas.com



DURACIÓN
VISITA Y CATA
2:30 h / 3h

665 136 281



GRUPO
1 - 10 personas.

**CONSULTAR
OPCIONES**

Cacabelos
Pieros

Godelia

RESERVAR

www.godelia.es
info@bierzotraveler.com



690 384 446

**CONSULTAR
OPCIONES**



EXPERIENCIA MENCÍA

Duración estimada: 2h 30 min | Precio: 35 € por persona.

Un recorrido completo para conocer nuestra historia, el viñedo y el carácter único de la variedad Mencía en el Bierzo. Paseo por el viñedo, visita guiada a la bodega, degustación comentada de 3 vinos. Aperitivo de productos locales.

EXPERIENCIA GODELLO

Duración estimada: 1h 30 min | Precio: 20 € por persona.

Un viaje por nuestra historia y el proceso de elaboración de nuestros vinos, desde la viña hasta la copa. Visita guiada a la bodega. Degustación comentada de 3 vinos. Aperitivo de productos locales.

PACK GASTRO

Duración estimada: 1h 30 min | Precio: 140 € / 2 persona.

La combinación perfecta entre vino y gastronomía. Disfruta de una experiencia completa en el corazón de El Bierzo. Visita guiada a la bodega. Degustación comentada de 3 vinos. Te llevas la botella de vino que más te haya gustado para acompañarte en la comida en La Moncloa de San Lázaro.

EXPERIENCIA GODELIA SE LLEVA EXPERIENCIA EXPRESS

Precio: 60 € / 2 persona.

Ideal para quienes disponen de poco tiempo pero quieren llevarse un recuerdo del Bierzo. Visita guiada a la bodega. Estuche con 3 vinos. Godelia Godello. Godelia Mencía. Godelia Rosé

EXPERIENCIA GODELIA JOVEN EXPERIENCIA EXPRESS

Precio: 40 € / 2 persona.

Una propuesta desenfadada para quienes quieren conocer la esencia de Godelia. Visita guiada a la bodega. Estuche: Viernes Godello Viernes Mencía.



Godelia
Bodega y Viñedos



Heredad Morán & López

Ponferrada

Camino Escaril, 35

Es un placer saludarle y agradecer su interés en Heredad Morán & López, una bodega familiar donde la pasión por el vino, el respeto por nuestra tierra y la tradición se encuentran para crear experiencias que permanecen en la memoria. Enclavados en el corazón del Bierzo, en un entorno de extraordinaria belleza, queremos invitarle a descubrir nuestra forma de entender el vino: desde el viñedo hasta la copa, con autenticidad, cercanía y atención a cada detalle. Porque para nosotros, el vino es mucho más que una bebida: es tierra, paisaje, familia, esfuerzo y momentos compartidos.

Le invitamos a entrar, descubrir nuestra historia y brindar con nosotros. Bienvenido a Heredad Morán & López.

PLAN BIERZO | Precio: 15 € por persona.

Una introducción completa al universo Heredad Morán & López:

- Paseo guiado por el viñedo.
- Visita a la bodega y explicación del proceso de elaboración.
- Cata comentada de 3 vinos seleccionados.

PLAN HEREDAD | Precio: 20 € por persona.

Una propuesta más exclusiva para una inmersión más profunda:

- Recorrido por viñedos y bodega
- Explicación detallada del proyecto y filosofía
- Cata comentada ampliada de 5 vinos
- Experiencia más pausada y personalizada

RESERVAR EXPERIENCIA

Trabajamos exclusivamente bajo reserva previa, lo que nos permite garantizar una experiencia de calidad adaptada a cada visitante.

www.heredadmoranolopez.com
heredad.moran.lopez@gmail.com



heredad morán & lópez
 BODEGA Y VIÑEDOS

RECOMENDACIONES

Para disfrutar plenamente de la experiencia: Calzado cómodo (especialmente para el viñedo). Ropa adecuada según la climatología. Protección solar en épocas de calor. Actitud relajada para disfrutar del entorno y del vino.

676 509 621
 646 610 838



CONSULTAR
 OPCIONES

Arganza
C / Iglesia, 11

Pittacum



DURACIÓN
VISITA Y CATA
75 min

PITTACUM ÚNICO

En Viñedos y Bodegas Pittacum te proponemos vivir una experiencia única.

¡Descubre la esencia de Pittacum! Comienza en nuestro viñedo octogenario, un verdadero tesoro del paisaje vitivinícola berciano. Explora nuestra histórica casona de piedra y sumérgete en el fascinante proceso de elaboración de nuestros vinos. Termina con una exquisita degustación de Petit Pittacum y Pittacum Barrica y un delicioso aperitivo.

¡Una experiencia única!



987 548 054
683 510 732

RESERVAR EXPERIENCIA

Disponibilidad a través de la web.

www.enoturismo.terrasgauda.com/pittacum/
enoturismo@pittacum.com

GRUPO
Mínimo 2 personas.

INGLÉS | CASTELLANO

PITTACUM



18 €



Vinos Lof

**Valtuille
de Abajo**
C/Promadelo, 15

PROYECTO FAMILIAR

Hemos creado vinos LOF como proyecto familiar que se inicia cuando, en nuestra generación, la generación López Folgueral (apellidos que dan origen a las siglas del nombre del proyecto), decidimos apostar por elaborar vinos de calidad a parte 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 con las viñas de 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 el Mencía como variedad reina del Bierzo.

RESERVAR EXPERIENCIA

www.vinoslof.com
info@vinoslof.com



DURACIÓN

VISITA Y CATA

2-3 h

636 07 68 18



20 €

BIERZO

PATROCINA



COLABORA



ORGANIZA



CONSEJO COMARCAL
DEL BIERZO

NOS
IMPULSA

