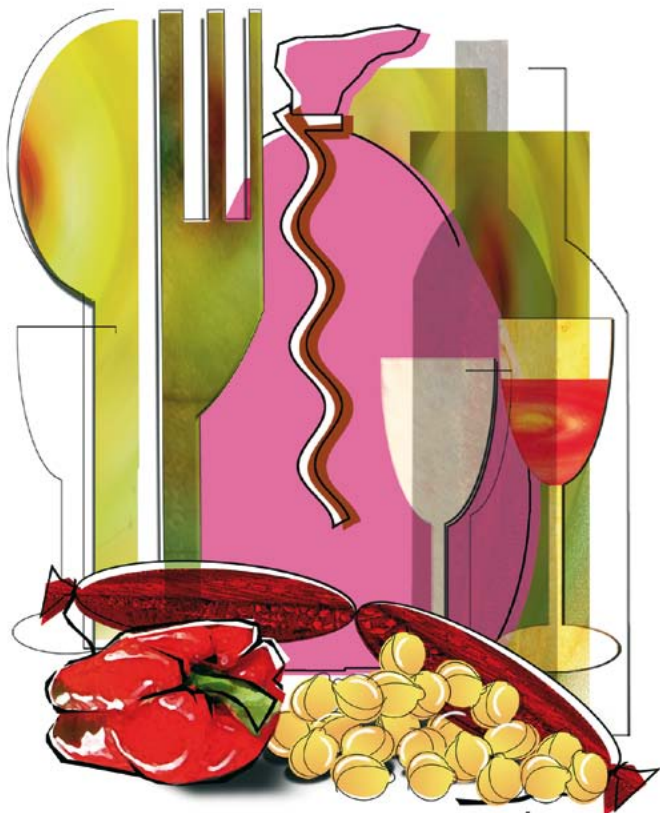




XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO

DEL 18 DE OCTUBRE AL 9 DE DICIEMBRE DE 2013



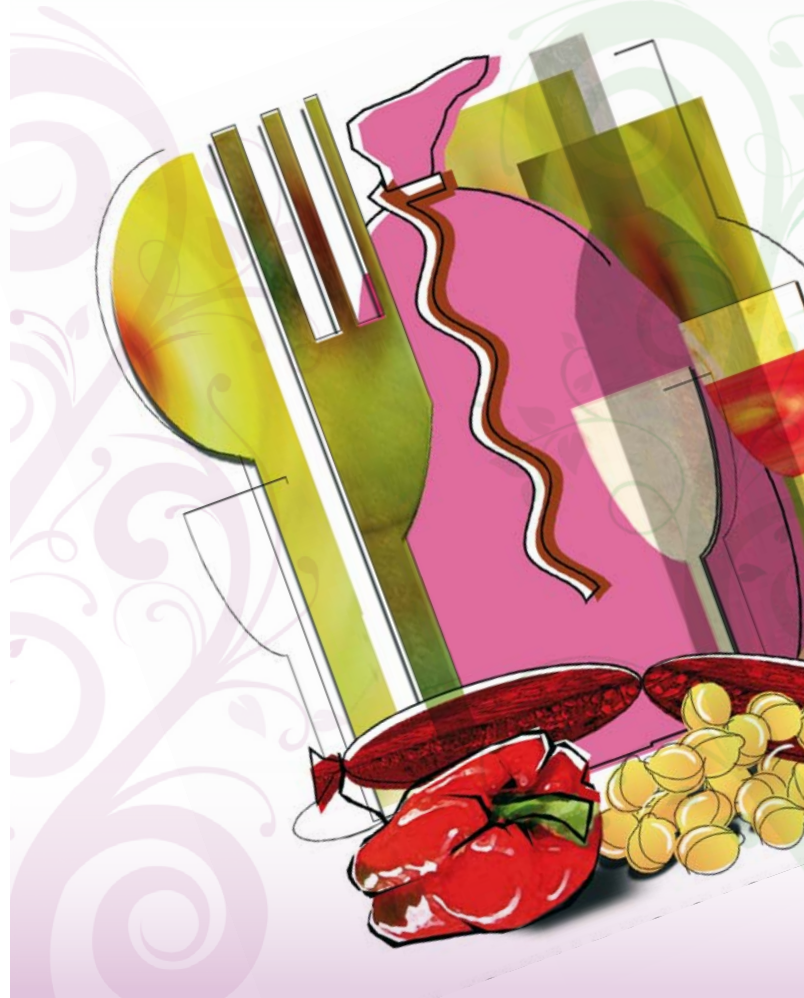
COLABORAN:

RESTAURANTES
DEL BIERZO



Academia Leonesa de
Gastronomía

XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO



XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO

Llega el otoño y con él una de las citas imprescindibles para los bercianos y para quienes nos visitan por estas fechas atraídos no sólo por tradiciones y paisajes, también por nuestra riqueza culinaria.

El olor a pimiento asado y a magosto, los colores ocres y amarillos de las hojas, los castaños más bellos que nunca... Esta estación convierta al Bierzo en un lugar único que irradia hermosura en cada rincón.

Los mejores restaurantes se unen para ofrecerle menús donde los máximos protagonistas son los productos de calidad de la comarca elaborados de forma tradicional o con un toque de innovación, pero siempre con un gusto exquisito.

Este año, la comisión organizadora ha sido muy escrupulosa en el cumplimiento de las normas. El objetivo es conseguir que tanto el producto como el servicio sean del más alto nivel. Ese que usted se merece.

¡Ponga sus cinco sentidos a disfrutar del placer que brinda la gastronomía berciana!

Comisión organizadora

Mantenedor



PEDRO MARIO PÉREZ ALONSO

Copropietario junto a su hermano Óscar de El Ermitaño, el restaurante benaventano abierto por sus padres y en la actualidad un referente de la cocina castellana, que ha llegado a contar con una estrella Michelin.

Lo de Pedro no fue precisamente un amor a primera vista, sino que se dejó seducir por ella lentamente. No es fácil, con tan sólo 22 años y sin tener previos conocimientos culinarios, dedicarse de lleno al mundo de los fogones.

Comenzó a descubrir la obra de aquellos que habían llevado la cocina española al reconocimiento internacional. Maestros como Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz y Manolo de la Osa le sirvieron de guía y convirtió las obras culinarias de cada uno de ellos en su lectura de cabecera.

El tiempo le recompensaría y llegó a compartir jornadas de trabajo con aquellos a los que profesaba una profunda devoción. Se dejaría influenciar también por otros maestros internacionales como es el caso de Antoine Carême, Michael Bras y Frédéric Bau, entre otros.

Varias son también sus incursiones en el mundo televisivo, participando en diferentes programas. Su última osadía fue la de aventurarse a dirigir y protagonizar el mismo "El cuaderno del chef", programa para la televisión de Castilla y León.

Pedro se desenvuelve en la sala de la misma manera que hace entre los fogones. Le gusta recibir a sus comensales, amigos para él, y disfrutar de las inevitables charlas que surgen en la siempre agradable sobremesa.

Gracias a él la cocina de El Ermitaño ha traspasado fronteras. Ciudades como Nueva York, Londres, París, Río de Janeiro y Lisboa han podido conocerla de primera mano.

Bierzo OESTE

AMBASMESTAS

C.T.R. Ambasmestas

CACABELOS

El Apóstol

CORULLÓN

C.T.R. Villa Mencía

HERRERÍAS DE VALCARCE

C.T.R. A Casa Do Ferreiro

VILLADEPALOS

Restaurante La Tronera

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Capricho

Restaurante El Casino

Restaurante Méndez "El Guardia"

Bierzo CENTRAL

LILLO DEL BIERZO

Casa Dolores

PONFERRADA

Restaurante Embajadores

Restaurante El Almendro

Restaurante El Plantío

Restaurante Casa Noval

Restaurante Menta Y Canela

Hotel Madrid

La Taberna Del Sil

Restaurante Los 80'S

Restaurante La Violeta

Restaurante La Perla

Casa Las Bombas

Restaurante Del Plaza

Restaurante Leñador

Restaurante La Casona

Mesón El Lagar De Montejos

Mesón El Peñón

SANCEDO

Restaurante Whilly's

Bierzo ESTE

IGÜEÑA

Restaurante La Playa

MOLINASECA

Restaurante Parrillada Cañas

Restaurante El Palacio

C.T.R. De Floriana

NOCEDA DEL BIERZO

Restaurante El Verdenal

CONGOSTO

Restaurante Azul Montearenas

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Restaurante La Piedra

Restaurante Molino Del Real



CALENDARIO 2013

Jornadas Gastronómicas del Bierzo

OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6							1	2	3						1
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
														30	31					

● INAUGURACIÓN

● CLAUSURA

SITUACIÓN EN EL BIERZO de los Restaurantes participantes



XXIX JORNADAS GASTRONOMICAS DEL BIERZO

Bierzo OESTE

- Ambasmestas
- Cacabelos
- Corullón
- Herrerías de Valcarlos
- Villadepalos
- Villafranca del Bierzo

C.T.R. AMBASMESTAS

Antigua N- VI, 29 - 24524 Ambasmestas (León)

Tel.: 987 54 32 47 - info@ctrambasmestas.com

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de salmón con castañas en almíbar y pimientos del Bierzo regado con Pedro Ximénez.

Variado de croquetas caseras (botillo, setas y bacalao).

Cecina con queso curado a las finas hierbas.

Tosta de foie con queso de cabra Veigadarte y cebolla caramelizada.

SEGUNDOS PLATOS

Carrilleras de ternera regadas con godello.

Quiché de bacalao y setas con crema de pimientos del Bierzo.

Solomillo de ternera con manzanas reineta.

Bacalao con fritada del Bierzo.

POSTRES

Peras conferencia e higos al mencia.

Helado de leche merengada con castañas en almíbar.

Tarta de queso Veigadarte con frutos rojos.

Filloas.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y orujos.

RESTAURANTE EL APÓSTOL

C/ Santa María, 29 - 24540 Cacabelos

Tel.: 987 54 91 89

info@restauranteapostol.com - www.restauranteapostol.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Albóndigas de botillo del Bierzo sobre costra de garbanzos.

Tarrina de setas con foie y reducción de mencia.

Queso Veigadarte a la plancha con crema de pimientos del Bierzo asados.

Brocheta de pulpo a la brasa con patatas.

Tosta de cecina con crema de manzana reineta y foie mi-cuit.

Trucha a la espalda con manzana reineta a la plancha.

Congrio a la plancha con setas del Bierzo.

Lomo de ciervo con castañas de pared.

Caldereta de cabrito con higos zoupeiros agricudulces.

POSTRE DEGUSTACIÓN

Mousse de queso de cabra Veigadarte con compota de higos zoupeiros.

Tarta de pera conferencia.

Helado de manzana reineta con crema de menta.

Pastel de castañas de pared.

BEBIDAS

Café de puchero, aguardiente, mencia D.O. Bierzo.

PRECIO: 24,00 €

PRECIO: 22,00 €

VILLA MENCÍA, C.T.R.

Carretera del Barco s/n - 24514 Corullón (León)

N-6 A Coruña, salida Villafranca del Bierzo dirección Corullón

Tel.: 987 54 00 51 - (Abierto viernes, sábado y domingo)

APERITIVO

Las Bravísimas de Mariano.

PRIMEROS PLATOS

Fajita de botillo sobre berza de Corullón.

Pisto berciano de pimientos con huevo escalfado.

Tosta de cecina: pan, cecina, queso de cabra
y cebolla caramelizada.

Delicias de merluza con salsa tártara.

SEGUNDOS PLATOS

Truchas de San Fiz escabechadas.

Solomillos de cerdo al horno con salsa de mención,
puré de reinetas y setas del bosque.

Pochas pintas del páramo con codornices.

Manitas de cerdo a la antigua y patatas paja.

POSTRES

Filloas rellenas de compota de pera conferencia.

La tarta de la abuela.

Flan de castañas confitadas.

Brocheta de frutas frescas con salsa de mango.

BEBIDAS

Vino tinto mención D.O. Bierzo, blanco godello D.O. Bierzo,
agua mineral, cerveza, café y orujos.

PRECIO: 25,00 €

C.T.R. A CASA DO FERREIRO

C/ Camino de Santiago, 41 - 24426 Herrerías de Valcarlos

Tels.: 987 68 49 03 - 679 47 81 50 - 680 74 45 82

casaferreiroherrerias@hotmail.com - www.casferreiro.es

(Abierto viernes y sábado: comida y cena. Domingo: comida)

PRIMEROS PLATOS

Estofado de habas blancas con manitas de cerdo,
lacón, chorizo y morcilla.

Carpaccio de cecina en plato caliente con aceite de oliva virgen.

Ensalada de bacalao con coulis de pimientos del Bierzo.

Cazuela de arroz con botillo.

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot o chuleta de ternera acompañado de patatas e higos agri-dulces.

Solomillo de cerdo con salsa de manzana reineta y patatas artesanas.

Estofado de ternera con guarnición.

Bacalao con fritada casera de tomate y pimientos.

POSTRES

Peras al vino mención con chocolate caliente

Tarta de castañas y queso de cabra.

*Feixós rellenos de nata chocolate.

Higos en almíbar sobre queso fresco de cabra.

BEBIDAS

Vino tinto mención D.O. Bierzo, café y degustación de orujos.

PRECIO: 25,00 €

MENÚ INFANTIL:

Sopa de cocido o pasta con tomate.

Filete de ternera o pollo con patatas.

Helado, yogur o fruta.

PRECIO: 8,00 €

*Todos nuestros platos son aptos para celíacos
excepto los marcados con asterisco.*

RESTAURANTE LA TRONERA

C/ El Caño, 1 - 24.565 Villadepalos

Tels.: 987 54 42 70 - 616 18 26 19

info@latronera.es - www.latronera.es

(Abierto viernes y sábados en servicio de comidas y cenas.

Domingos y festivos en servicio de comidas)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Reineta ali-oli.

Sopa fina de castañas y godello.

Huevo roto con setas y foie.

Pulpo lacado en jugo de carne, carbón y pera conferencia.

Niguiry de lomo marinado de trucha
con caviar de pimiento del Bierzo.

Botillo "La Tronera".

POSTRES (a elegir)

Marquesa de chocolate.

Sabores la tronera.

VINO

Joven D.O. Bierzo.

Café gourmet, pan, agua,
chupitos de aguardiente incluidos.

PRECIO: 30,00 €

RESTAURANTE CAPRICO

Nacional VI-km 406 - Urb. El Gindaledo

Villafranca del Bierzo - Tels.: 987 54 25 06 - 603 67 62 12

restaurantecapricho@hotmail.com - (Cerrado los lunes)

Vermut y aperitivo

PRIMEROS PLATOS

Cecina IPG de León con quesos salpicada de aceite de orégano.

Pimientos rellenos de crema de bacalado en salsa de capricho.

Nuestro pastel de setas de gambas en salsa de marisco.

Crepineta de botillo con crema de patata, repollo y garbanzos.

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de cerdo con salsa de foie y manzana reineta.

Rabo de novillo estofado al mencia con patatas
y pimientos del Bierzo.

Lomo de bacalao tostado con pisto de la huerta
berciana y aceite de pimentón.

Suprema de salmón al cava con virutas de jamón y verduras.

POSTRES

Helado casero de higo con salsa de frutos del bosque.

Mousse de yogur con pera y compota de conferencia.

Nueces caramelizadas con chocolate caliente y nata.

Tarta de castañas de pared acompañada de helado
de leche merengada.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, agua, refrescos y café.

Cerezas en aguardiente
Chupitos de licores caseros del Bierzo.

PRECIO: 26,00 €

RESTAURANTE EL CASINO

Plaza Mayor, 15 - Villafranca del Bierzo

Tel.: 987 54 03 49

www.casinorestaurant.com

PRIMEROS PLATOS

Terrina de queso Veigadarte y pimientos asados del Bierzo con ensalada del Bierzo y vinagreta balsámica.
Crema de patata con repollo salteado y botillo del Bierzo.
Cecina y foie con pan tostado y aceite de oliva virgen.
Empanadillas de manzana reineta con bacalao y croquetas de jamón con queso de oveja.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao empanado con cortezas de cerdo con pisto de verduras bercianas.
Jarrete de cordero estofado al godello con patatas a lo pobre.
Lomo de ternera berciana a la plancha con manzana caramelizada y salsa de mostaza.
Brocheta de rape y langostinos con calabacín y salsa suave de pimientos y pimienta.

POSTRES

Mousse de chocolate blanco relleno de miel de los Ancares y castañas del Bierzo.
Pera conferencia al mencia bañada en chocolate negro con helado de vainilla.
Puding de reineta a la canela con uvas pasas.
Flan de chocolate con sorbete de frambuesa y sirope de mencia.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y licores.

PRECIO: 25,00 €

RESTAURANTE MÉNDEZ “EL GUARDIA”

C/ Espíritu Santo, 1 - 24.500 Villafranca del Bierzo

Tel.: 987 54 00 55

info@restaurantemendez.com - www.restaurantemendez.com

ENTRANTES

Riñones de ternera encebollados al vino dulce con risotto.
Mollejas de ternera al ajillo “El Guardia”.
Sopa tradicional de truchas del Valcarce.
Prensado de lacón con pimientos del Bierzo.

SEGUNDOS PLATOS

Botillo del Bierzo receta tradicional.
Truchitas de la casa “El Guardia”.
Carrillera de ternera del Bierzo al Mencia.
Rabo de buey con crema de castañas del Bierzo.
Ossobuco al godello con compota de manzana reineta.
Bacalao con pimientos del Bierzo.

POSTRES

Arroz con leche casero.
Flan casero.
Tarta casera de pera conferencia.
Tarta casera de manzana reineta.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Joven, café y chupito de orujo blanco o de hierbas.

PRECIO: 24,00 €

XXIX JORNADAS GASTRONOMICAS DEL BIERZO

Bierzo CENTRAL

- Lillo del Bierzo
- Ponferrada
- Sanceda

RESTAURANTE CASA DOLORES

Plaza de España - 24428 Lillo del Bierzo

Tel.: 987 55 04 10 - Fax: 987 55 00 75

información@casadolores.com - www.casadolores.com

PRIMEROS PLATOS

Alubias con manitas de cerdo.

Pimientos del Bierzo rellenos "especialidad Casa Dolores".

Pastel de botillo con mus de patatas y puré de garbanzos.

Ensalada de chicharro en escabeche.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao al pisto.

Rabo de buey estofado con setas al godello.

Solomillo de cerdo a la pimienta .

Osobuco guisado acompañado de manzana reineta.

POSTRES

Tarta de queso al horno.

Tarta de castañas.

Flan de turrón.

Peras conferencia del Bierzo en almíbar con chocolate caliente.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Ribas del Cúa, agua, café e infusiones.

PRECIO: 22,00 €

RESTAURANTE EMBAJADORES

Ctra. Puebla de Sanabria (Puente Boeza) - Ponferrada
Tel.: 987 410074 - embajadores@restauranteembajadores.com
www.restauranteembajadores.com - (Cerramos los martes)

PRIMEROS PLATOS

Cecina de León macerada en aceite de oliva virgen
con almendras tostadas.
Pimientos del Bierzo con ventresca.
Revuelto de chichos con morcilla.
Puchero berciano.
Ensalada del Bierzo con frutos secos.

SEGUNDOS PLATOS

Completo berciano.
Chuleta Ternabi.
Manitas de cerdo con salsa de pimientos del Bierzo.
Solomillo de buey con setas.
Bacalao a la plancha con pisto berciano.

POSTRES

Teja de almendra con helado y chocolate.
Tarta embajadores.
Cañas de San Marcos.
Peras conferencia en almíbar cubiertas de chocolate.
Leche frita casera con helado de vainilla.
Crepes rellenas de manzana reineta.
Castañas en almíbar con nata.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo Tilenus joven mención, café y chupito de orujo.

PRECIO: 22,00 €

RESTAURANTE EL ALMENDRO

Avda. Valdés, 9 Bajo - Ponferrada
Tel.: 987 42 49 09

APERITIVO

Nido de escarola con huevos de codorniz y croqueta de botillo.

PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de cecina con viruta de foie y cebolla caramelizada.
Lasaña de lacón con calabacín y bechamel de castañas.
Verduras bercianas salteadas con pulpo y langostinos.
Potaje de alubias con codorniz estofada.

SEGUNDOS PLATOS

Codillo braseado con grelos del Bierzo y avellana.
Entrecot en salsa de setas con queso.
Jarrete de cordero estofado con castañas y flan
de pimiento del Bierzo.
Lenguado relleno sobre salsa de pimiento del Bierzo.
Rodaballo al horno con verduras asadas.

POSTRES

Crema de leche frita con helado de pera conferencia.
Cremoso de castañas.
Tarta de castañas con dulce de manzana reineta.
Cuajada con nueces y pera al mención.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Migarrón, agua, café y licores.

PRECIO: 23,00 €

RESTAURANTE EL PLANTÍO

Parque del Plantío s/n - 24401 Ponferrada

Tels.: 987 07 83 13 - 609 12 13 85

plantioenri1@hotmail.com - (Abierto todos los días)

PRIMEROS PLATOS

Judión de la granja con manitas de cerdo.

Ensalada templada de frutos del bosque.

Croquetas de jamón.

Caldo berciano.

Cecina con queso Veigadarte y pimientos del Bierzo.

Revuelto de botillo.

Ensalada de codorniz.

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de bacalao al horno con pisto y patatas panadera.

Carrilleras de ternera al vino tinto.

Churrasco de ternera con chorizo y pimientos del Bierzo.

Secreto de cerdo a la plancha con crema de pimientos.

Rabo de ajojo al estilo "Plantío".

Entrecot de ternera con salsa de manzana reineta.

Completo berciano (botillo, chorizo, repollo, garbanzos y patatas).

POSTRES

Crepes rellenos de nata y chocolate.

Tarta de queso con mermelada de frambuesa.

Pera conferencia en almíbar.

Helado de turrón con sirope de chocolate y teja.

Castañas del Bierzo con sorbete de limón.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo blanco y tinto, café, chupito orujo blanco o de hierbas, crema de café.

PRECIO: 22,00 €

RESTAURANTE CASA NOVAL

C/ Aceiterías, 9 - 24401 Ponferrada

Tel.: 987 40 60 00

restaurantenoval@gmail.com - www.casanoval.info

ENTRANTES

Arroz meloso de setas y rabo de pulpo a la plancha.

Dos terrinas: de trucha y gelee de pimientos verdes y de morcilla.

Calzone de berza rizada y botillo del Bierzo.

Pimientos del Bierzo con tomate concase y queso de cabra.

Nigiri de trucha y anguila ahumadas.

Ensalada de lombarda en crudo y manzana reineta con un cus-cus de berenjena y calabacín.

PRINCIPALES

Rabo de buey con una salsa bourgiñon del mencia.

Pintada rellena de setas sobre un fondo de pera conferencia.

Codillo crujiente al horno.

Milhojas de ternera con finas lonchas de cecina e higos agri dulces.

Bacalao al estilo taberna.

POSTRES

Pastel de pera conferencia y caña de harina de castañas con crema.

Mousse de yogur griego y chocolate con manzana reineta y kiwi.

Mantecado de vainilla con frutos rojos.

Pastel de castañas con hilos de miel de brezo.

Pastelillo de chocolate y salsa de menta agri dulce.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y orujos.

PRECIO: 27,00 €

RESTAURANTE MENTA Y CANELA

C/ Alonso Cano, 10 - 24402 Ponferrada

Tel.: 987 40 32 89 - 666 85 43 37 - (Cerrado lunes por descanso)

APERITIVO

Pate de mejillón, miel del Bierzo y escamas de pera conferencia.

PRIMEROS PLATOS

Croquetas caseras variadas (botillo, boletus de Sancedo, morcilla de León) con manzana reineta y miel.

Trufa de queso de cabra, manzana reineta asada, nueces y ensalada de escarola con una vinagreta alioli.

Hojaldre caramelizado con pimientos asados del Bierzo y chipirones salteados con verduritas al dente.

Salteado de mollejas de ternera y boletus de Sancedo al PX con un poco de micuit.

Nuestros clásicos:

Garbanzos pedrosillanos salteados con gambas y setas de Sancedo al ajillo.

Risotto de pulpo, parmesano y calabaza.

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de bacalao frito con una costra de maíz y castañas pardeado con una ensalada de pimientos asados del Bierzo.

Milhojas de truchas del Sil, bacon, jamón con patata panadera y napadas con una salsa bearnesa.

Lomo de conejo relleno de castañas, cebolla caramelizada y manzanas reineta, asado con zanahorias aliñadas.

Caldereta de cordero a la berciana con un arroz rojo y huevo.

Nuestra lasaña de botillo, patata y una bechamel de repollo.

Nuestros clásicos:

Rabo de novillo estofado al Mencía y setas silvestres

Solomillo de cerdo en costra de hojaldre, foie, cebolla confitada y salsa P.X.

Nuestra super hamburguesa de ternera del Bierzo, tomate asado, queso de oveja y patata paja.

POSTRES

Pastel de queso fresco y galleta, salsa de frutos del nuestro bosque.

Bizcocho borracho de castañas de Balboa (Ribada) y una ligera sopa de chocolate.

Manzana reineta asada al oporto y helado de vainilla.

Pera Conferencia al Godello bañado con chocolate blanco y coulis de frambuesa.

Tarta de higos de Corullón y nueces.

BEBIDAS

Vino Joven D.O. Bierzo, agua, café puchero y chupito de orujo.

PRECIO: 23,69 €

RESTAURANTE HOTEL MADRID

Avda. de la Puebla, 44 - 24402 Ponferrada

Tel.: 987 41 15 50

info@hotelmadridbierzo.com - www.hotelmadridbierzo.com

APERITIVO

Tosta berciana con pimientos del Bierzo.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada templada de frutas del Bierzo y medallones de veira con vinagreta al ibérico y reducción de módena.

Tabla de quesos Veigadarte sobre nido de grelos y nueces con miel.

Combinado del pastor (huevos fritos, torreznos, chichos bercianos, y croquetón de botillo).

Revuelto de boletus con langostinos.

Tostón mixto de embutidos al estilo del Hotel Madrid.

SEGUNDOS PLATOS

Chuletón de ternera a la parrilla con salteado de champiñones y cecina acompañado de patatas panadera (salsa a elegir).

Rabo de toro estofado con crujiente de verduras y patata asada.

Solomillo de cerdo al mencía con virutas de Padano y montadito de patata y morcilla.

Bacalao al estilo Hotel Madrid.

Merluza al godollo con gambones y manzana reineta.

POSTRES

Tarta de castañas al estilo Hotel Madrid.

Tarta de manzana reineta al chocolate.

Alma del Bierzo (manzana reineta, pera conferencia y crema de queso dulce).

Arroz con leche.

Plum cake de frutas bercianas al chocolate blanco.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, agua mineral, café y licores variados.

PRECIO: 26,00 €

*Diferentes menús al gusto de los más peques: 12,00 €
De lunes a sábado almuerzo y cena. Domingos almuerzo*

RESTAURANTE LA TABERNA DEL SIL

C/ Joaquín Blume, 2 - 24403 Ponferrada

Tels.: 987 09 72 96 - 629 86 67 32

www.latabernadelsil.com - (Cerrado los martes por descanso)

APERITIVO

Carpaccio de solomillo de buey con virutas de parmesano.

PRIMEROS PLATOS

Chanfaina de manitas de cordero receta tradicional.

Chipirones rellenos en su tinta acompañados de risotto de setas.

Ensalada de otoño templada de bacalao, pico pardal
y dados de reineta.

Revuelto de morcilla, piñones y pimientos asados del Bierzo.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao en salsa de pasas y piñones.

Botillo de Molina acompañado de sus vecinos de cuerda y tierra.

Lomo de corzo sobre cama de patata y reducción de mencia.

Osobuco de ternera estofado al godollo y salsa de castañas.

POSTRES

Crepes de compota de reineta regado con chocolate.

Hojaldre de manzana reineta y pasas.

Flan de otoño con castañas de Balboa.

Pera conferencia al mencia rellenas de crema de queso.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café, chupitos de licores artesanos
y cerezas en aguardiente.

PRECIO: 26,00 €

RESTAURANTE LOS 80'S

C/ Alcón, 4 - 24402 Ponferrada

Tel.: 987 60 00 80 - restaurantelos80s@gmail.com

(Se cierra los domingos tarde-noche)

APERITIVO

Rulo de cecina y membrillo.

PRIMEROS PLATOS

Revuelto de espinacas, uvas pasas y botillo del Bierzo.

Caldo berciano.

Puerros a la plancha con compota de manzana reineta.

Ensalada de perdiz escabechada a la frambuesa.

SEGUNDOS PLATOS

Redondo de ternera al horno con castañas del Bierzo.

Pollo de corral con boletus.

Bacalao con pisto de la huerta berciana.

Truchas del Seo con salsa de pimientos asados
y crujiente de jamón.

POSTRES

Tarta de chocolate con nueces.

Pudín de almendras y miel.

Crepe relleno de higos con queso Veigadarte.

Mousse de pera conferencia.

BEBIDAS

Vino mencia D.O. Bierzo, café y aguardiente.

PRECIO: 23,00 €

RESTAURANTE LA VIOLETA

Pza. del Ayuntamiento, 4 - Ponferrada

Tel.: 987 40 90 01 - www.aroihoteles.com

(Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 00:00 h.)

PRIMEROS PLATOS

Sopa de trucha con mini rellenos de cecina y pan de especias.

Ensalada de codorniz con escabeche de nectarina y reineta.

Raviolis de calabacín crujiente relleno de botillo con
crema de pimiento verde.

Crepe relleno de morcilla y puerro con reducción
de miel y hierbabuena.

Hojaldre con huevo escalfado y chichos, cachelos rotos y pimientos.

SEGUNDOS PLATOS

Calamar relleno de ajos tiernos y almendra con salsa verde al Godello.

Merluza estofada con níscales y garbanzos de Pedrosillano.

Solomillo de cerdo ibérico lacado en mencia y
puré de patatinas al cardamomo.

Carrilleras ibéricas al aroma de cacao y juliana de la
huerta berciana en escabeche.

Brochetón de ternera con cebollas de Villafranca, reineta
y salsa de castañas ahumadas.

POSTRES

Tarta de castañas y cobertura de chocolate al caramelo.

Flan de higos picoles con chantilly de caramelo.

Pera conferencia al godello y a la menta en la tierra.

Natillas de queso Veigadarte con nenúfares de frutos rojos.

BEBIDAS

Vino Tinto D.O. Bierzo Viña Onelia, Gotín del Risc Godello,
café y chupitos.

PRECIO: 26,00 €

RESTAURANTE LA PERLA

C/ Ave María, 25 - 24402 Ponferrada

Tel.: 987 42 58 14 - 987 42 77 55

(Cerrado los domingos excepto víspera de fiesta)

PRIMEROS PLATOS

Tartar de cecina con tostas calientes.

Pastelitos de patata con rebanada de queso de cabra.

Pimientos del Bierzo con anchoas y ventresca.

Ensalada Templada de pulpo y garbanzos.

Croquetas caseras de bacalao con escarola y granada.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao con salsa de tomate y almendra.

Merluza al vapor con ajo, aceite y pimentón.

Carrillera al vino de mencia con puré de patata.

Rabo de ternera estofado con verduras.

Botillo al estilo berciano con verdura y patatas.

POSTRES

Puding de castaña.

Compota de manzana con mousse de yogur.

Pera conferencia al vino mencia.

Brazo de gitano con crema pastelera.

BEBIDAS

Vino Joven D.O. Bierzo, cafés y orujos.

PRECIO: 25,00 €

RESTAURANTE CASA LAS BOMBAS

C/ Gil y Carrasco, 25 - Ponferrada

Tel.: 987 42 71 27

casalashbombas@gmail.com - www.casalashbombas.com

PRIMEROS PLATOS

Crujientes de cecina con quesos Veigadarte.

Voltó de pimientos del Bierzo (revuelto de boletus con pimientos).

Templarines de manzana reineta y pera conferencia (calabacines rellenos).

Tempura de andarines (verduras en tempura con croquetas de jamón ibérico).

SEGUNDOS PLATOS

Parrilla Templaria (de carnes variadas).

Cazuela marina de pescado.

Bombines de botillo del Bierzo (volovanes de botillo con crema de repollo y puré de patata).

Tamaras al punto (brocheta de verduras y dátiles).

POSTRES

Delicias de Veigadarte.

Tarta Mora.

Copa de helado sabores persas.

Tostas de catalina con castañas.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café, chupitos Iriabella.

PRECIO: 25,00 €

RESTAURANTE DEL PLAZA

Avenida de los Escritores, 6 - 24404 Ponferrada

Tels: 987 40 61 71 - 609 08 53 77

reservas@hotelponferradaplaza.es - www.hotelponferradaplaza.es

(Cerrado domingos noche)

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pulpo y castañas con lechugas variadas de nuestra huerta y vinagreta de guindillas agridulces.

Lasaña de verduras con pasas y nueces con salsa de pimientos asados del Bierzo y gratinada emmental.

Lacón casero con croquetas de embutidos bercianos y aceite de pimentón y miel de retama.

Pastel de botillo y setas con acompañamiento de rúcula y vinagreta de tomate y reineta.

Alubias de La Granja estofadas con ragut de jabalí.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao al horno gratinado sobre cremoso de patata y cebolla caramelizada al mencia.

Albóndigas de congrio con crema de pimientos asados del Bierzo y crujiente de puerro.

Confit de pato con pera conferencia a la canela y salsa de godollo.

Brocheta de cebón albardado con bacon acompañado de champiñones con compota de manzana reineta y patatas paja.

Entrecot de ternera a la plancha con salsa de queso azul y patatas panadera.

POSTRES

Crema de yogur de cabra con mermelada de pera conferencia a la vainilla y granizado de cava.

Tarta de queso y gelatina de higos con virutas de chocolate negro.

Panacota de castañas en almíbar con mermelada de moras.

Fillos rellenas de arroz con leche y almendras con coulis de naranja.

Delicias de chocolate y frutos secos con quindas de orujo.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, agua minela, cafés y orujos.

PRECIO: 26,00 €

RESTAURANTE LEÑADOR

Camino del Cato s/n - Puente Boeza (Ponferrada)

Tels.: 987 42 69 24 - 987 42 90 83

restaurantelenador@lenador.e.telefonica.net

ENTRANTES

Ensalada de pechuga de pollo escabechado con manzana, piña y dados de queso.

Jamón asado al horno con pimientos del Bierzo.

Salteado de setas de temporada con jamón y huevo a baja temperatura.

Calabacín relleno de carne y champiñón con verduras y gratén de queso Veigadarte.

Manitas de cordero y chorizo con alubias blancas.

Sopa de trucha al estilo del chef.

SEGUNDOS PLATOS

Congrio al ajo arriero con pimentón de la Vera.

Bacalao al horno con patatas panadera, pimientos y salsa de tomate.

Perdiz estofada con espuma de castañas.

Botillo y sus acompañantes: verdura y patata cocida en su jugo.

Lomo de venado al vino mencia y manzana reineta confitada.

Presa ibérica con base de pera conferencia y coulis de cereza.

POSTRES

Flan de castañas en almíbar al caramelo con base de vainilla.

Filloas de mousse de chocolate y flambeado de naranja.

Pastel de queso cremoso con arándanos.

Sorbete granizado de manzana y lima aromatizado con cava.

Bavarois de pera conferencia con chocolate y nueces.

Tarta de moka y crema pastelera con nata y cubitos de almendra.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto Valdarrodas (Bodegas Merayo),
agua, café de puchero y licor de la casa

PRECIO: 24,00 €

RESTAURANTE LA CASONA

C/ Real, 72 - Fuentesnuevas

Tel.: 987 45 53 58 - info@restaurantelacasona.com

PRIMEROS PLATOS

Asadillo de pimientos con cecina, lacón, y aceite de orégano.

Ensalada templada de pulpo, gambas y mermelada de tomate.

Setas a la plancha con salsa de queso de Ambasmestas.

Arroz cremoso de botillo, bacalao y setas.

Crepe relleno de bacón, pistachos, hongos y mozzarella.

Alcachofas y langostinos en tempura con romesco.

Salmón ahumado, gazpacho de cerezas, guacamole y uvas.

SEGUNDOS PLATOS

Escalopines de ternera al queso de cabra.

Hamburguesa de ternera, cebolla balsámica y tosta de queso.

Lechazo a la parrilla con patatas a lo pobre.

Carrillera ibérica lacada con salsa de Oporto.

Rape con costra de romesco y tártara de manzana reineta.

Lubina rellena de marisco con gazpachuelo al azafrán.

Lomos de bacalao con parmentier de espinacas y piñones.

POSTRES

Tarta de galleta con chocolate

Peras conferencia caramelizadas con salsa de vainilla y helado.

Tarta de limón con gominolas de té verde.

Biscuit de avellanas con chocolate caliente.

Tarta de castañas y caramelo.

Membrillo con arena de nueces y queso.

Tatin de manzana reineta con nueces garrapiñadas.

BEBIDAS

Vino joven D.O. Bierzo, café y chupito.

PRECIO: 25,00 €

MESÓN EL LAGAR DE MONTEJOS

C/ La Cabrita nº 3 - 24491 San Andrés de Montesjos

Tel.: 987 40 20 29 - lagardemontejos87@hotmail.es

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croquetas de morcilla, manzana reineta y piñones.

Rollito de cecina y bloc de foie de pato con dulce de membrillo.

Ensalada de pera conferencia y jamón de pato
con vinagreta de miel y mostaza.

Bacalao a la plancha con mantequilla de
pimiento del Bierzo sobre lecho de pisto.

Carrillera de cerdo guisada en salsa de naranja
y mención con puré de reineta.

POSTRES (a elegir)

Crema de limón con castañas.

Tarta de orujo.

BEBIDAS

Godello D.O. Bierzo Viña de Moya, mención joven

Viña de Moya, café, chupito de la casa.

PRECIO: 26,00 €

MESÓN EL PEÑÓN

C/ El Mirador - Lombillo de los Barrios

Tels.: 987 69 53 78 - 659 72 03 78

mesonlombillo@hotmail.com - www.turismolombillo.com

PRIMEROS PLATOS

Cecina de León con pimientos asados del Bierzo.

Caldo de berzas.

Revuelto de setas.

Empanada recién hecha.

Pulpo con cachelos.

Cazuelita de langostinos al ajillo.

SEGUNDOS PLATOS

Botillada al estilo El Peñón.

Bacalao al horno.

Huevos con jamón.

Lomo en adobo con pimientos.

Chuleta de ternera a la plancha.

Chuletillas de lechazo.

Lechazo asado al horno.

POSTRES

Almendras El Peñón.

Tarta de queso al caramelo.

Tarta de pera conferencia.

Tarta helada.

Castañas en almíbar con helado.

Manzana reineta asada.

BEBIDAS

Vino joven D.O. Bierzo, agua mineral, café puchero, carajillo,
infusiones y chupitos de orujos.

PRECIO: 21,90 €

RESTAURANTE WHILLY'S

Carretera de los Ancares, Km. 12- 24439 Sancedo

Tels.: 987 56 53 56 - 649 12 60 99

restaurantewhillys@hotmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tabla de embutidos de caza: jabalí, ciervo, corzo.

Paté de cecina con mermelada de pimiento del Bierzo.

Risotto de setas del bosque.

Croquetas de boletus pinícola.

Degustación de setas de temporada que haya en el Bierzo como pueden ser:

- Níscalos guisados.
- Boletus pinícola.
- Tricolomas al pil pil.
- Trompetas de los muertos de las ánimas al ajillo.

Cebollas de Villafranca rellenas de picadillo con boletus y reducción de vino Godello.

Botillo con repollo, cachelos y chorizo.

POSTRES (a elegir)

Tarta de manzana reineta del Bierzo.

Peras al vino.

Flan de castaña.

Tarta de chocolate.

Crepes rellenos.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y chupitos.

PRECIO: 24,00 €

XXIX JORNADAS GASTRONOMICAS DEL BIERZO

Bierzo ESTE

- Igüeña
- Molinaseca
- Noceda del Bierzo
- San Miguel de las Dueñas
- San Román de Bembibre

RESTAURANTE LA PLAYA

C/ El Fontanón - 24312 Igüeña

Tels.: 659 92 05 85 - 987 51 07 67 - benjamin_gg@hotmail.com

(Abrimos todos los días)

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de queso de cabra caramelizado
y reineta macerada en aceite de sésamo y nueces.

Endivias a la plancha con ventresca
de atún y pimientos del Bierzo.

Risotto de setas y boletus.

Crema de castañas con pesto de almendras y setas.

Carpaccio de cecina con trigueros salteados y frutas.

Raviolis de reineta y botillo.

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot con salsa de queso azul y conferencia
salteada en reducción de módena.

Rabo de vaca a la mención.

Bacalao a la plancha con verduras al eneldo
y pil pil de conferencia.

Carrilleras de cerdo estofadas.

Confit de pato con mermelada de frutos rojos.

POSTRES

Tiramisú.

Tarta de castañas.

Conferencia al vino mención.

Plátano salteado en miel de brezo con helado de turrón.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y chupito.

PRECIO: 22,50 €

RESTAURANTE PARRILLADA CAÑAS

Plaza García Rey, 3 (Plaza Ayto.) - Molinaseca

Tels.: 987 45 30 60 - 680 41 22 53

info@restaurantecanas.com - www.restaurantecanas.com

(Todos los días comidas y cenas, excepto el martes por descanso del personal)

Aperitivo individual de bienvenida Cañas

PRIMEROS PLATOS

Capuchino de setas.

Judiones estofados en salsa de niscalos y caza mayor.

Crepes rellenos de boletus y gambas en salsa de carabineros.

Revuelto de algas Wakame, pulpo a la piedra, gambas y huevo campero.

Ensalada templada de otoño, acompañada de mar y tierra,
manzana reineta, crujientes y reducción de higo.

Cazuelita de mollejas de cordero al ajillo.

Ensalada Templada de codorniz en escabeche casero
con vinagreta y frutos secos.

SEGUNDOS PLATOS

Pollo capón campero estofado al estilo de la abuela.

Lingote de buey a la parrilla con guarnición.

Degustación de carnes bercianas (cerdo, ternera y pollo) a la parrilla,
con guarnición de setas de temporada.

Chuleta de ternera del Bierzo a la parrilla con pimiento asado del Bierzo.

Botillo tradicional con repollo asa de cántaro y garbanzos Pedrosillano y patata.

Cazuela berciana con huevo roto y patatas fritas.

Pulpo a la parrilla con crema de patatas del país, mermelada
de pimiento del Bierzo y Lágrimas de la Vera.

Lomo de Bacalao a la parrilla con cama de verdurita, mermelada
de pimiento y aceite de pimentón.

Rape a la parrilla con suave alioli casero, patatas de la huerta confitadas
y aceite de cebollino.

POSTRES

Tarta de queso Cañas.

Tiramisú de la casa.

Leche frita de turrón, bañada de chocolate amargo y helado de vainilla.

Mousse de chocolate negro con virutas de chocolate blanco.

Perras conferencia al mención con miel sobre gelatina de godollo.

Crepes rellenos de castañas con salsa de miel y nueces.

Tulipa de helado casero.

BEBIDAS

Aguas, Vinos D.O. Bierzo, cerveza,
infusiones, café, aguardientes y chupitos de orujos caseros.

PRECIO: 21,50 €

Diferentes menús al gusto de los más peques de la casa: 10,00 €

RESTAURANTE EL PALACIO

C/ del Palacio 24413 - Molinaseca

Tel.: 987 45 31 40 - info@casaelpalacio.com

APERITIVO

Sopa caliente de trucha del río Meruelo.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada fresca de escarola con pera conferencia y frutos secos. regada con lágrimas de aceite de higos bercianos.

Micuit de foie de pato con mermelada de tomate y gotas de Ximénez.

Pimientos asados del Bierzo rellenos de bacalao con gambas.

Rulos de queso de cabra con miel de azahar.

Crepes de puerros con langostinos y castañas.

Pastel de cabracho con crujiente de cecina.

SEGUNDOS PLATOS

Botillo con patatas y verdura.

Medallones de solomillo de cerdo con foie.

Rabo de buey estofado.

Entrecot de carne roja a la plancha o salsa roquefort.

Codillo asado con verdura.

Jarrete de ternera al horno con castañas.

Bacalao al horno con refrito y verdura frescas del Bierzo.

Rollitos de lenguado relleno de marisco.

POSTRES

Tarta de castañas.

Manzanas reinetas al horno.

Flan casero de café.

BEBIDAS

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

RESTAURANTE “DE FLORIANA”

Ctra. Astorga, km. 5 - 24413 Molinaseca

Tel.: 987 45 31 46 - Fax: 987 45 31 87

info@deflorina.com - www.defloriana.com

APERITIVOS (a elegir)

Nuestra cecina de vacuno con crema de foie y dulce de membrillo.

Raviolis de magro de pato con chutney de manzana y aire de aguardiente de abruños.

Ensalada de brotes tiernos, frutos rojos, queso a la plancha y espuma de higos pikoles.

Puerros confitados al caramelo y vinagreta de frutos rojos sobre carpaccio de lengua curada.

Arroz cremoso de botillo con nube de queso ahumado.

PLATOS PRINCIPALES

Tronco de merluza sobre timbal de pisto berciano y pétalos de remolacha.

Lomo de bacalao con tempura de olivas negras y tomate deshidratado sobre crema de pimientos.

Carrillera de ternera albardada en pancetina sobre cremoso de patata especiada y quiche de verduras.

Magret de pato sobre kaipiroska de pera conferencia y milhojas de cecina y plátano.

Carré de cordero asado en su propio jugo con piñones y patatas al aroma de nuestros montes.

POSTRES

Torrija de centeno especiada y helado de manzana asada.

Helado de crema de orujo con garrapiñado de castañas.

Brownie casero con helado de mantecado y grosellas con crema de chocolate.

Tatin de reineta sobre natillas con helado de vainilla de otros mundos.

Cremoso de castañas con coulis de arándanos y helado.

BEBIDAS

Blanco godollo D.O. Bierzo, tinto mencia D.O. Bierzo, agua, café y licores artesanos.

PRECIO: 20,00 €

PRECIO: 28,00 €

RESTAURANTE EL VERDENAL

C/ Isidro Arias, 51 - Noceda del Bierzo (León)

Tels.: 987 51 73 20 - 669 43 90 57

APERITIVO

Croquetas caseras de botillo.

PRIMEROS PLATOS

Troncos de calabacín rellenos de botillo.

Endivias con cecina al alioli de castañas.

Callos con habas.

Setas salteadas con juliana de verduras y jamón.

Flan de crema de garbanzos con pimientos del Bierzo.

SEGUNDOS PLATOS

Pollo de corral casero.

Chuletillas de cordero con compota de manzana reineta.

Brocheta de ternera con piña y verduras.

Lomos de trucha a la almendra.

Bacalao con fritada del Bierzo.

POSTRES

Tarta de la casa.

Tarta de queso con arándanos.

Tarta de nueces de la abuela.

Peras conferencia al vino.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café y chupito.

RESTAURANTE AZUL MONTEARENAS

Carretera Nacional VI, km 380 - 24398 Congosto (León)

Tels.: 987 41 70 12 - 600 50 35 91 - Fax: 987 40 45 75

www.azulmontearenas.com

PRIMEROS PLATOS

Endivias asadas con jamón y queso de cabra tostado.

Alubias de riñón con gambón.

Ensalada de tomate, queso azul y albahaca.

Musaka (calabacín, berenjena, pimiento asado del Bierzo).

Sopa de marisco y setas.

Chanfaina berciana.

SEGUNDOS PLATOS

Codillo asado con berza y patatas.

Acelgas rellenas de rape y gambas.

Bacalao al horno y ensalada de panceta y escarola.

Lomo de cerdo ibérico con puré de manzana reineta.

Sepia a la plancha con ensalada de aguacate.

Botillo, chorizo, patata, verdura.

Salteado de pollo, castañas y gambas al curry.

POSTRES

Peras con chocolate y salsa de vainilla.

Helado casero de tarta de manzana reineta.

Dos helados de yogur (con salsa de moras y con miel de acacia).

Teja de almendra con helado casero de turrón
y chocolate caliente.

Manzana reineta asada con hojaldre de mantequilla.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, café y orujos.

PRECIO: 20,00 €

PRECIO: 19,90 €

RESTAURANTE LA PIEDRA

C/ La Iglesia - 24.318 San Román de Bembibre

Tels.: 987 51 34 44 - 687 74 32 28

rhinojosa_1@hotmail.com

APERITIVO

Canapé de crema de queso con anchoas y pimientos del Bierzo.

PRIMEROS PLATOS

Crepes rellenos de cecina y setas con crema de boletus edulis.

Gratinado de cecina con foie de pato.

Pastel de botillo.

Garbanzos con jamón y gambas.

Pulpo á feira.

SEGUNDOS PLATOS

Picaña a la plancha con champiñones y pimientos del Bierzo.

Merluza en tempura con salsa de mejillones.

Bacalao al estilo La Piedra.

Codillo al horno.

Estofado de venado con setas.

POSTRES

Cañas de hojaldre rellenas de crema.

Tarta tres chocolates.

Pastel de castañas.

Manzana reineta asada al Pedro Ximénez.

Peras conferencia en almíbar con chocolate.

BEBIDAS

Vinos D.O. Bierzo, agua, café, chupito
y almendras garrapiñadas.

PRECIO: 22,00 €

RESTAURANTE MOLINO DEL REAL

C/ El Molino, s/n - 24138 San Román de Bembibre

Tel.: 625 18 91 07

info@elmolinodelreal.com - www.casatecomodiosmanda.es

PRIMEROS PLATOS

Hojaldre de botillo.

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos
y pipas garrapiñadas.

Garbanzos con ajillo de mollejas.

Cazuela de morcilla y huevo poché.

Canelones de setas y queso gratinados.

Cecina de virutas de foie y mermelada de pimiento.

SEGUNDOS PLATOS

Corzo estofado con setas.

Entrecot con pimientos asados del Bierzo.

Carrilleras de ternera con setas.

Nuestra "hamburguesa" de cebón.

Bacalao con fritada y chips de ajo.

Solomillo en hojaldre con foie, cecina y salsa de pimientos.

Pimientos rellenos de pulpo en salsa de tinta.

POSTRES

Tarta de cuajada con miel de brezo.

Crujiente de almendra con helado de queso.

Crema de limón.

Tarta de queso al horno.

Caramelizado de arroz con leche y pera conferencia.

Reineta asada rellena de castañas.

Flan de chocolate blanco.

Pan con chocolate.

Espuma de queimada.

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo, café, chupito de orujos variados.

PRECIO: 22,00 €

MENÚ INFANTIL:

Pasta del día, filete y patatas fritas, postre y bebida. PVP 10 €

NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

- Ámbito territorial: el Bierzo.
- Los establecimientos deben disponer de licencia de turismo, registro sanitario, etc.
- Mantelería de tela, cubertería, loza y cristalería en perfecto estado.
- Locales limpios y en perfecto estado.
- Personal uniformado.
- Obligación de utilizar en la elaboración de los platos que componen el menú y no solamente como acompañamiento, los productos del Bierzo con registro de calidad. Se recomienda el uso de los que también lo son y no la tienen (cecina, queso de cabra, cerezas, setas, verduras, etc.).
- Los menús estarán elaborados con platos relacionados con la gastronomía tradicional berciana.
- Los establecimientos ofrecerán el menú de jornadas todos los días que estén abiertos y durante el período de las mismas. Del 18 de octubre al 9 de diciembre (ambos inclusive).
- Todos los menús de los establecimientos incluido el de Jornadas estarán expuestos al público en lugar bien visible.
- Las normas estarán publicadas en los soportes de las jornadas para conocimiento del público, excepto las de funcionamiento interno (www.ccbierzo.com y www.restaurantesdelbierzo.es).
- Los establecimientos serán inspeccionados antes y durante las jornadas.
- Los establecimientos que incumplan la normativa no podrán participar en la siguiente edición.

RECLAMACIONES y SUGERENCIAS:

turismo@ccbierzo.com

SORTEO DE MENÚS SEMANALES PARA 2 PERSONAS

www.facebook.com/turismobierzo



La esencia del Noroeste

www.ccbierzo.com

www.facebook.com/consejocomarcal.bierzo



XXIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BIERZO



COLABORAN:

RESTAURANTES
DEL BIERZO



Academia Leonesa de
Gastronomía