

XXXVII

JORNADAS GASTRONÓMICAS

de El Bierzo

2021



del 22 de Octubre al 12 de Diciembre

TURISMO DE
EL BIERZO



CONSEJO COMARCAL
DE EL BIERZO

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León

PRESENTACIÓN

El Bierzo en otoño es un festival de sabores. Llegan las ganas de pucheros, de botillo,... Y, en nuestros pueblos y hogares, disfrutamos de esos aromas tan tradicionales de nuestra tierra en esta época del año.

La comarca huele a castañas y a pimientos asados, a manzana y a pera, a botillo, a repollo y a cachelos,... El campo nos regala sus mejores frutos y nuestras cocinas están más activas que nunca. Así, damos la bienvenida a las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo, un evento que traspasa nuestras fronteras y que es un reclamo más para quienes nos visitan.

Tras el intento frustrado del pasado año, las Jornadas regresan con fuerza. Las vacunas han permitido que, poco a poco, retomemos la actividad social, cultural y festiva. Por ello, la inauguración de las XXXVII Jornadas Gastronómicas de El Bierzo es, en esta ocasión, un homenaje a la comunidad científica, que ha conseguido que vivamos con cierta normalidad en muy poco tiempo.

Nuestro mantenedor, Saúl Ares, berciano de pro y científico titular del CSIC en el Centro Nacional de Biotecnología, fue uno de los expertos que, durante los meses más duros de la pandemia, arrojó luz entre tanta confusión e incertidumbre gracias a sus apariciones en diversos medios de comunicación y a la intensa divulgación que realizó en las redes sociales.

Saúl representa a la comunidad científica, que ahora recibe el agradecimiento de la sociedad berciana. Gracias a la investigación, hoy podemos disfrutar de la buena mesa en compañía.

¡Buen provecho!

Patronato de Turismo de la Comarca de El Bierzo

MANTENEDOR

SAÚL ARES GARCÍA

Saúl Ares es un científico berciano que aplica los métodos de la física teórica y la matemática al estudio de sistemas biológicos. Hijo de la emigración berciana, nació en 1977 en New Jersey (EE.UU). Dice que es “medio de Villadepalos, medio de Berlanga y ponferradino por los cuatro costados”, es decir, berciano de pura cepa. Se licenció en Física en la Universidad Complutense y obtuvo el doctorado en la Carlos III de Madrid.

Tras pasar seis felices años investigando en los institutos Max Planck de Dresde (Alemania) volvió a Madrid, donde en la actualidad es científico titular del CSIC en el Centro Nacional de Biotecnología. Entre 2014 y 2018, fue subdirector de la Revista Española de Física y ahora divulga desde su cuenta de Twitter @omeuxeito.

Además del cuidado de sus dos hijos o la práctica del piragüismo de aguas bravas, su afición es diseñar modelos teóricos y computacionales de procesos de desarrollo embrionario, crecimiento de plantas o interacciones entre bacterias.

Ante la emergencia de covid-19, se animó a echar una mano en intentar entender la dinámica de los contagios. A raíz de ello, ha hecho numerosas apariciones en todo tipo de medios de comunicación para intentar aportar algo de “sentidiño” entre tanta confusión y desinformación.



Saúl Ares García

CALENDARIO

DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

OCTUBRE

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVIEMBRE

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DICIEMBRE

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO	
			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

CABAÑAS RARAS

Cocodrilo Negro Café

CACABELOS

Apóstol

Restaurante El Refugio de Saúl

CANEDO

Palloza de Canedo

CONGOSTO

Restaurante Navío 74. Club Náutico

EL ESPINO

H.R. Fulguera

IGÜEÑA

Restaurante Anibal
Restaurante Sabugo
Restaurante La Playa

LOMBILLO

Restaurante Mesón El Peñón

MOLINASECA

Restaurante De Floriana
Restaurante María Cañas

NOCEDA

Hotel Rural El Verdenal

O BARCO DE VALDEORRAS

Restaurante Pazo do Castro

POBLADURA DE LAS REGUERAS

La Antigua Escuela del Bierzo

PONFERRADA

Restaurante Botánico

Casa Lola

Finca El Azul

Restaurante El Caibel

Finca Amaranta

Restaurante La Arrocería

La Casa del Botillo

Restaurante La Casona

Restaurante La Central

Restaurante La Violeta

Mesón del Tres Portiñas

Hotel Ponferrada Plaza

SAN ROMÁN DE BEMBIBRE

Mesón La Piedra

Restaurante Molino del Real

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Restaurante Casa Méndez

Parador de Villafranca del Bierzo



Los locales identificados con este símbolo permiten mascotas.



Los locales identificados con este símbolo disponen de alojamiento propio.



Los locales identificados con este símbolo cumplen con los principios de accesibilidad (datos facilitados por AMBI).

POR LAS CIRCUNSTANCIAS ACTUALES, SE ACONSEJA LLAMAR PARA PEDIR RESERVA



COCODRILO NEGRO CAFÉ

Parcela 54 (Polígono industrial)
24412 Cabañas Raras

Reservas: 987 45 34 03
cocodrilonegrocafe@gmail.com

 @cocodrilonegrocafe

MENÚ

PRIMEROS

- Caldoso de jabalí con alubias y almejas
- Patatas rellenas de Botillo, carne y setas con virutas de foie
- Hogacita fondue de tres quesos con sal de cecina
- Milhoja de Botillo, pera Conferencia y queso gorgonzola

SEGUNDOS

- Bacalao con virutas de cecina, cebolla dulce, almendra y arándanos
- Pirtuleta de pollo campero dos salsas (salsa de mango y salsa Cocodrilo Negro)
- Burger Bourdon 2.0: 180 gr de Ternabi con cebolla caramelizada, queso cheddar, jalapeños y salsa bourbon
- Huevos al pelotón con pimientos asados de El Bierzo

POSTRES

- Tarta ácida de manzana Reineta
- Tarta de castañas y chocolate
- Teja de almendra con crema helada de aguardiente y salsa de cerezas
- El abrazo de las 4 gitanas

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo Tinto Merayo Joven
- Vino D.O. Bierzo Blanco Valdarrodas
- Cerveza artesana IPA Old Skull Beer
- Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

24,50€

CACABELOS

RESTAURANTE APÓSTOL

C/ Santa María, 29
24540 Cacabelos

Reservas: 987 54 91 89
mesonapostol@gmail.com

 @restaurante.apostol

MENÚ DEGUSTACIÓN

(Eva & Johny versión)

PLATOS

Tacos: Cordero 65°C, chutney de pera Conferencia, pico de gallo

Rollitos tempurizados (botillo, berza y garbanzos)

Panceta a baja temperatura, humus "castaña de Parede", indian especias

Bacalao confitado, puré de manzana Reineta, pimiento asado de El Bierzo, cítricos

Ceviche: Gambones, vinagreta de manzana Reineta, Bloody Mary gelée

POSTRES

Profiteroles con natilla de castaña y caramelo de "Surcos" (vermú Bierzo)

Cerezas en Panna Cotta

Crema de queso dulce con castañas en almibar y piña asada especiada

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Mencía joven (Bodegas Puil)

Agua y café de puchero

Opción disponible para celiacos

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Otros: 1 noviembre mediodía y 6 diciembre mediodía

Días de descanso: Lunes (mediodía y noche), excepto festivos

28,00€

CACABELOS

EL REFUGIO DE SAÚL

C/ Calexa Sixtina nº 4
24540 Cacabelos

Reservas: 987 54 66 84 / 629 35 93 55
refugiosaul@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Ensalada con pera Conferencia, avellanas y reducción de Pedro Ximénez
Queso de cabra a la plancha y confitura de cereza
Canelón de botillo con crema de garbanzos
Timbal de patata, pimiento asado de El Bierzo y bacalao al pilpil
Solomillo de ternera, foie y cebolla caramelizada

POSTRES

Pastel de castañas en almíbar y café
Teja de almendra con manzana Reineta y helado de queso manchego

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo
Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

30,00€

CANEDO

PALLOZA DE CANEDO

Ctra. general S/N Canedo. (junto al Palacio)
24546 Canedo

Reservas: 987 69 16 54 / 676 48 30 54
pallozadecanedo@gmail.com

 @pallozadecanedo  @lapallozadecanedo

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Chips arcoíris

Uvas con queso

ENTRANTES

Ensalada delicias de El Bierzo con requesón y pimientos con vinagreta de ajo negro, castañas y cereza

Nuestras tostas variadas

Medallones de la huerta de El Bierzo

PESCADO

Bacalao con ali-oli al horno

CARNE

Carrilleras ibéricas al fuego de la palloza con pimientos asados de El Bierzo

Pastel de botillo

POSTRE

Tarta de queso al horno y pera Conferencia de El Bierzo

Strudel de manzana Reineta de El Bierzo

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

Opcional Maridaje 6€ por persona

Con reserva: menú de botillo completo 19€ por persona

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes, Martes y Miércoles

28,00€

CONGOSTO



RESTAURANTE NAVÍO 74. CLUB NÁUTICO

Ctra. Congosto s/n
24398 Congosto

Reservas: 616 49 61 70 / 722 11 62 96 / 640 56 12 70
consentidoculinario@gmail.com

 @chiringuito_club_nautico  @chiringuitoclubnautico

MENÚ

PRIMEROS

- Menestra de moluscos y pimientos
- Foie con manzana Reineta y jamón ibérico
- Croquetas de botillo y pimientos asados de El Bierzo
- Vinagreta de merluza, salmón, pera Conferencia y cecina

SEGUNDOS

- Cachopo de ternera con Pimientos
- Botillo con chorizo, berza o repollo y cachelos
- Merluza con cecina
- Solomillo con dulce de castañas

POSTRES

- Flan de naranja y manzana Reineta
- Tarta de zanahoria y castañas
- Áspic de té verde, manzana Reineta y piña
- Tarta de chocolate con dulce de cerezas

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo Pethiox tinto
- Vino D.O. Bierzo blanco
- Agua, café e infusiones
- Menús adaptados con reserva previa

Días de jornadas: Viernes y Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: De Lunes a Jueves (mediodía y noche) y Domingos (noche)

24,00€



H.R. FULGUERA

C/ La Rampla, 3
24439 El Espino

Reservas: 987 56 47 14
hlacuesta@hotmail.com

 @crtfulguera

MENÚ

APERITIVO

Croquetas de pulpo

PRIMEROS

Caldo berciano completo

Brocheta de pulpo y langostinos

Ensalada de pera Conferencia y beicon con aliño de mostaza

Sartén de huevos con chichos y patatas de la huerta

SEGUNDOS

Botillo tracional con cachelos y verdura

Entrecot de ajojo con compota de manzana Reineta

Secreto de cebón con pimientos de El Bierzo y patatinas

Lomo de bacalao al estilo Fulguera

POSTRES

Tarta de castañas con gelatina de toffe

Tarta de queso con mermelada de cereza de El Bierzo

Mousse de limón

Teja con helado de pera Conferencia

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Valmagaz

Agua, café, infusión y chupito de la casa

El día 1 y 15 de cada mes y fines de semana, menú de feria 20€

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediódía y noche) y Domingo (mediódía)

Días de descanso: De Lunes a Jueves (mediódía y noche) y Viernes (mediódía)

24,00€

RESTAURANTE ANIBAL

Paseo del Catoute nº23
24312 Igüeña

Reservas: 987 51 96 86 / 634 58 97 09

pablocolinas@hotmail.com

 @baranibaltapas

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Crema de marisco y polvo de cecina

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra, castañas y mostaza y miel

Brocheta de ternera de El Bierzo, pulpo, cebolla caramelizada
y alioli de pimiento asado de El Bierzo

Canelón de botillo y salsa de foie con maíz crujiente

PESCADO

Corvina, manzana Reineta y caldo de marisco

CARNE

Brioche de carrillera de ibérico con coulés de cereza

POSTRES

Struddel de pera Conferencia y manzana Reineta

Helado casero de yogurt

BEBIDAS

Vino D.O.Bierzo Anibal 6 meses

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: De Lunes a Miércoles (mediodía y noche) de
Viernes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Jueves

30,00€



RESTAURANTE SABUGO

Paseo del Catoute nº9
24312 Igüeña

Reservas: 987 51 96 56
mariajesusiguena@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS PLATOS A DEGUSTAR

Caldo de berza y botillo con castañas

Croquetas de botillo

Nido de hojaldre con gambón y repollo de asa de cántaro

SEGUNDOS PLATOS A DEGUSTAR

Blanco y negro (chiripón relleno de morcilla)

Costillas a la miel de castaño con mermelada de pimientos de El Bierzo

Oreja de cerdo (plato tradicional de la casa)

POSTRES

Tarta de manzana Reineta

Mousse de pera Conferencia con sirope de cereza

BEBIDAS

Vino D.O.Bierzo (el precio incluye una botella para dos personas)

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Martes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Lunes

26,00€



RESTAURANTE LA PLAYA

C/ El Fontanón, 5
24312 Igüeña

Reservas: 987 51 95 17 / 629 25 11 82 / 636 96 80 47
restaurante-laplaya@hotmail.com

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de queso de cabra , manzana Reineta y tomates cherry

Crema de castañas y setas

Ventresca de atún con pimientos de El Bierzo

Arroz caldoso de botillo

SEGUNDOS

Entrecot de vaca vieja

Confit de pato con mermelada de cerezas

Carrilleras al vino Mencía

Salmón en papillote con gambones y almejas

POSTRES

Tarta de la abuela

Peras Conferencia al vino Mencía

Tarta de café

Tarta de castañas de Parede

BEBIDAS

Vino D.O.Bierzo Tilenus

Agua, café e infusiones

Completo berciano por encargo

Días de jornadas: Lunes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Ninguno

20,00€



RESTAURANTE MESÓN EL PEÑÓN

C/ Las Bodegas 7
24414 Lombligo de los Barrios

Reservas: 987 69 53 78 / 659 72 03 78
www.turismolombligo.com

 @mesonelpenon

MENÚ

PRIMEROS

- Caldo de alubias y berza
- Lacón con pimientos asados de El Bierzo
- Empanada receta de nuestra madre
- Cazuelita de langostinos

Pulpo con cachelos

SEGUNDOS

- Bacalao al horno
- Lubina a la plancha
- Chuletillas de lechazo
- Chuleta de ternera
- Botillo de El Bierzo a nuestro estilo
- Lechazo asado al horno (por encargo)

POSTRES

- Almendraos del Peñón
- Castañas en almibar con helado
- Tarta de pera Conferencia
- Manzana Reineta asada con mermelada de cereza

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo
- Agua, café e infusiones

Menú infantil disponible. Menú de botillo (precio 21€)

Menú Jornadas disponible resto de días por encargo

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado y Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Martes (noche)

27,00€



DE FLORIANA EVENTOS

Ctra. de Astorga s/n
24413 Molinaseca

Reservas: 987 45 31 46 / 679 84 56 73
info@defloriana.com
www.defloriana.com

 @deflorianaeventos  @eventosdefloriana

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMER PASO

California Roll de lacón con pimientos / mayonesa de pimentón / perlas de AOVE
Sopita de trucha con sombrerete de hojaldre
Corte de foie con membrillo y pera Conferencia
Esfera de botillo sobre cremoso de cachelo y asa de cántaro

SEGUNDO PASO

Crema de boletus / cebolleta rellena de paté de campaña / torrecitos

TERCER PASO

Quiche de verduras y gambas sobre pisto de chipirones en su tinta /
Bacalao gratinado con holandesa de algas

CUARTO PASO

Cocktail molinita by Alba Vázquez
(tequila de agave, cointreau, lima y mermelada de pimientos)

QUINTO PASO

Donut de rabo de novillo con salsa de foie y chocolate /
Garrapiñado de mollejas / compota de manzana Reineta y jengibre

SEXTO PASO

Brownie de nueces y castañas / sopita de chocolate blanco / helado de cereza

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto Mencía crianza "PARA MUESTRA UN BOTÓN"
Vino D.O. Bierzo blanco Godello "PARA MUESTRA UN BOTÓN CIGÜEÑA"
Agua, café e infusiones

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 16€ botella

Días de jornadas: De Miércoles a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes y Martes


38,00€

MOLINASECA

RESTAURANTE MARÍA CAÑAS

Plaza García Rey, 13
24413 Molinaseca

Reservas: 987 45 30 16 / 680 41 22 53 / 640 58 04 61
restauranteparrilladacanas@gmail.com
www.restaurantecanas.es

 @restaurantecanas.molinaseca

MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMEROS PLATOS A DEGUSTAR

Zamburiñas rellenas de crema de marisco al gratén

Rulos de cecina rellenos de crema de pimiento de El Bierzo,
foie, virutas de chocolate, queso y lágrimas de A.O.V.E.

Cremoso de Calaspar de botillo de El Bierzo, boletus y alioli berciano

Mollejas de cordero en tempura de alga nori, caldo doshi,
juliana de jengibre y caviar negro

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Lingote de novillo 2.0, acompañado de frutos del bosque

Rodaballo a la brasa, ajo blanco de mango

Rabo de pulpo a la brasa, crema de manzana Reineta,
falso caviar negro y lágrimas de A.O.V.E.

Codillo costado en cerveza negra IBERUMBEER

POSTRES A ELEGIR

Mousse de tiramisú con perlas crujientes de chocolate

Helado de Gin-Tonic con perlas de lima al aroma de menta

Trampantojo de huevo frito, con espuma de coco y sorbete de yema

Peras Conferencia Bella Helena

Semiesfera de chocolate con helado de turrón,
virutas de castañas de El Bierzo y flambeado de licor de cerezas

BEBIDAS

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

Menús adaptados a celíacos, menú infantil 18,50 €. COMPLETO BERCIANO CON RESERVA

Días de jornadas: De Miércoles a Lunes (mediodía y noche)

Días de descanso: Martes

28,80€




HOTEL RURAL EL VERDENAL

C/ Isidro arias Nº 51
24319 Noceda del Bierzo

Reservas: 987 51 73 20 / 669 43 90 57

info@elverdenal.es

www.elverdenal.es

 @elverdenal

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTE

Teja rellena de queso y confitura de higos

COMENZAMOS CON

Caldo de judías de la abuela con chorizo y costilla

Crep relleno de Botillo de El Bierzo y verduras de la tierra

Carrillera al vino Mencía regada con salsa de boletus y acompañado
con timbal de morcilla y pera Conferencia

Canutillo de ternera relleno de jamón ibérico, setas y
manzana Reineta sobre espuma de patata

Bacalao con fritada al estilo "EL VERDENAL" con pimientos asados de El Bierzo

Pimientos de El Bierzo rellenos de rape, gamba y vieira

POSTRES

Leche frita con hilitos de miel

Strudel de membrillo, uvas pasas, ciruelas y nueces

Brazo gitano relleno de crema de castaña Parede de Noceda

Tartaleta rellena de mousse de cereza de El Bierzo y virutas de chocolate

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusión, chupitos de crema de orujo, licor de café y licor de hierbas

Menú adaptado a celiacos bajo petición

Descuento del 10% en hospedaje para reservas directas de alojamiento
más menú jornadas gastronómicas

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Ninguno

24,00€



RESTAURANTE PAZO DO CASTRO

Vila do Castro - O Castro
32318 O Barco de Valdeorras

Reservas: 988 34 74 23 / 650 49 26 54

info@pazodocastro.com

www.pazodocastro.com

[@restaurantepazodocastro](https://www.facebook.com/restaurantepazodocastro)

MENÚ APERITIVO

Croqueta de morcilla y manzana Reineta con ali-oli de kimchee

PRIMEROS

Timbal de pimientos asados de El Bierzo con
bacalao marinado y crujiente de cebolla

Acelga rellena de botillo con bogavante,
napada con salsa "berciano-americana"

Tatín de tomates asados con perdiz roja en escabeche
y queso veigadarte a la plancha

Vieiras gratinadas con bechamel de boletus pinícola y cecina de cebón

SEGUNDOS

Lomo de bacalao de Islandia al horno sobre fritada berciana

Brisket de ternabi asada 36 horas, puré de mantequilla
y trufa con setas de temporada

Flamenquín de solomillo duroc con patatitas asadas y caramelo de Mencía

Pasta fresca casera rellena de pera Conferencia
y queso Valdeón en tomate agridulce

POSTRES

Milhojas de filloa, crema y nata con castaña Parede

Puding de pera Conferencia con jalea y helado de cereza picota

Tarta de hojaldre e higos con helado de castañas

Sorbete de manzana Reineta a la sidra

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusión

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: De Lunes a Jueves (mediodía y noche), Viernes (mediodía)
y domingo (noche)

32,00€

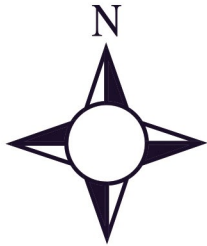
MAPA DE SITUACIÓN DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES

ASTURIAS

LUGO



OURENSE





LA ANTIGUA ESCUELA DEL BIERZO

C/ Valdelespino s/n
24375 Pobladura de las Regueras

Reservas: 987 19 21 00
hola@antiguaescueladelbierzo.com
www.antiguaescueladelbierzo.com
f @antiguaescueladelbierzo

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Vino caliente con naranja y canela

PLATOS

COMO EN CASA: Empanada de botillo con cremoso
de garbanzo y manzana Reineta

CON LAS MANOS FRÍAS: Sopa de berza con cristal de jamón

POR EL RÍO: Escalibada con trucha y crujiente de alga nori y wakame

ALEGORÍA AL MINERO: Tempura de bacalao con crema de pimientos,
mayonesa de albahaca y sriracha

EN LA MONTAÑA: Cordero asado a baja temperatura
con timbal de patata y huerta berciana

POSTRES

Pera Conferencia al vino Mencía con culis de mango y cereza

Tarta de castañas y nueces con miel de El Bierzo alto

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusión

Menú degustación + Alojamiento 1 noche: 49€ persona (hab. doble o triple)

Disponible reservando: menú infantil, celiacos, botillo completo berciano, vegano...

Días de jornadas: De Jueves a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: De Lunes a Miércoles

30,00€

RESTAURANTE BOTÁNICO

C/ Aceiterías, 9
24401 Ponferrada

Reservas: 661 78 84 21

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE BIENVENIDA

Coca de empanada a la brasa de batallón

ENTRANTES A ELEGIR

Guisote de garbanzos, morro, langostinos y zamburriñas con crema de nécoras

Timbal de verduras a la brasa gratinadas con queso de ancares, alioli de pimientos y pan de cristal

Tempura de alcachofas braseadas, cremoso de pimientos, tallarín de sepia y alioli de su tinta

Ensalada de mejillones escabechados, burrata, picatostes especiados y vinagreta de erizo de mar

PESCADO

Pastel de bacalao gratinado con pasas, cebolla caramelizada y tierra de botillo

Sorbete: manzana Reineta y Jack Daniels

CARNE

Carrillera de ternera con pastel de repollo, pera Conferencia y morcilla sobre cremoso de castaña

POSTRE

Torrija braseada peach melba con coulis de cereza y helado

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto Mencía "Gancedo" y blanco Godello "Balorio"

Agua

El precio incluye botella de vino cada dos personas. El resto se cobrará a 16 € botella

Días de jornadas: Miércoles a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes y Martes

35,00€

PONFERRADA

CASA LOLA

Calle 2, 22 Poblado de Compostilla
24404 Ponferrada

Reservas: 636 75 37 43
abrahamponfe17@gmail.com
www.casalola.delbierzo.es

 @casalolaponferrada  @casalolaponferrada

MENÚ

APERITIVO

Croquetas Casa Lola

PRIMEROS

Milhojas de Botillo con cachelos

Alubias con manitas

Ensalada Casa Lola con crujiente de cecina y queso de cabra

Huevo poché con alcachofas, trigueros y gulas

SEGUNDOS

Bacalao gratinado con crema de pimiento asado de El Bierzo

Cabrito Casa Lola

Carrillera de ternera al Mencía con pure de patatas y castañas

Feixos de setas y manzana Reineta

POSTRES

Peras Conferencia al vino con chocolate caliente

Tarta de la abuela

Crema de limón

Flan de café con cereza

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Joven (1/2 botella persona)

Vino D.O. Bierzo Crianza (Suplemento de 3 €)

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Martes a Jueves (mediodía)

Viernes y Sábados (mediodía y noche), Domingos (mediodía)

Días de descanso: Lunes

30,00€



FINCA EL AZUL

Ctra. N-VI, KM. 380
24398 Ponferrada

Reservas: 987 41 70 12 / 630 06 44 42

www.proponeventos.com
proponeventos@gmail.com

 @fincaelazul  @fincaelazul

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Requesón de pimientos de El Bierzo con virutas de pera Conferencia

ENTRANTES

Ensalada de cecina, virutas de foie y frutos secos
con vinagreta de cerezas de El Bierzo

Timbal de botillo sobre cremoso de patata y torreznos crujientes

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de bacalao confitado con patata panadera,
alioli de manzana Reineta y miel de brezo

Milhojas de merluza y langostino con verduritas de temporada
sobre crema de boletus

Costilla de angus con patatita baby y hummus de pimiento asado de El Bierzo

Solomillo ibérico a la reducción de Mencía
con salteado de manzana Reineta y castañas

POSTRES

Teja de almendra con helado casero de avellana y chocolate caliente

Torrija casera con helado de crema de orujo y confitura de cerezas de El Bierzo

Pera Conferencia sobre chocolate negro y natillas caseras

Helado de requesón con crumble de manzana Reineta y nueces caramelizadas

BEBIDAS

Vino D. O. Bierzo Godello y Mencía

Agua, café e infusiones

Menú infantil

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: De Lunes a Jueves (mediodía y noche) y Viernes (mediodía)

30,00€



RESTAURANTE EL CAIBEL

C/ Camino del Gato s/n
Ctra. Puebla de Sanabria (Antigua Oxi)
24401 Ponferrada

Reservas: 987 05 78 87
info@elcaibel.com - www.elcaibel.com

 @el_caibel  @elcaibel

MENÚ DEGUSTACIÓN

PLATOS A DEGUSTAR

Buñuelo de bacalao y boniato

Tosta de cecina con cebolla caramelizada y jalapeños

Crujiente de langostinos con agridulce de cerezas

Taco deshuesado de botillo y verdura

Granizado de pera Conferencia y Godello

Tataki de atún rojo con sésamo y manzana Reineta

Canelón crujiente de carne roja al Mencía y
puré de pimientos asados de El Bierzo

POSTRES

Dulce de chocolate y castañas con toffe de naranja y ron

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo (el precio incluye una botella para dos personas)

Agua, café e infusiones

Menú disponible para celiacos, vegano o infantil bajo reserva

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: De Lunes a Jueves (mediodía y noche)

28,00€

PONFERRADA

FINCA AMARANTA

Ctra. Puebla de Sanabria 86
24401 Ponferrada

Reservas: 987 42 33 66 / 677 01 44 31

fincaamaranta@gmail.com

 [@fincaamaranta](https://www.instagram.com/fincaamaranta)  [@fincaamaranta](https://www.facebook.com/fincaamaranta)

MENÚ

APERITIVO

Croquetas caseras de queso azul y nueces

PRIMEROS

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada

Croquetas cremosas de botillo

Tosta de verduras braseadas con alioli de pimientos asados de El Bierzo

Tentáculo de pulpo con patatas y aceite de pimentón

Crepes rellenos de verduritas y setas con crema fina de queso

Sorbete de mojito

SEGUNDOS

Cachopo de black angus con patatas a las finas hierbas
y mermelada de pera Conferencia

Rodaballo a la plancha con patatas asadas

Bacalao Amaranta con hortalizas de temporada

Láminas de solomillo de vaca a la piedra con patatitas al aroma de romero

Carrilleras de ibérico al Mencía

POSTRES

Pannacotta con coulis de cerezas

Hojaldre de manzana Reineta y helado

Flan de castañas con nata

Arroz con leche

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo blanco y tinto (el precio incluye una botella para dos personas)

Agua, café e infusiones.

Menús adaptados con reserva previa

Días de jornadas: De Lunes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Martes

28,00€



RESTAURANTE LA ARROCIERÍA

C/ Paseo los nogales, 4
24401 Ponferrada

Reservas: 987 09 70 44
enrodom@hotmail.com - www.larroceria.com

MENÚ

APERITIVO

Patata hojaldrada con salsa de pimiento asado de El 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 cremoso de patata y chutney de pera Conferencia

Bacalao a la berciana con cebolla caramelizada

Acelgas rellenas de merluza y gambas

Solomillo de cerdo con puré de boniato y escarola

POSTRES

Magnum casero

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate

Eclair de castaña glaseada con picadillo de avellanas

Tarta de arroz con leche con mermelada de cerezas

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

24,00€



LA CASA DEL BOTILLO

C/ Matadero s/n
24401 Ponferrada

Reservas: 987 41 15 37

MENÚ

PRIMEROS

Cus cus con verduras salteadas, castañas y pasas

Tabla de embutidos y lacón con pimientos

Truchas escabechadas, brotes y cebolletas frescas

Croquetas de botillo y de cecina

Ensalada de queso de cabra con nueces, membrillo y pera Conferencia

Saquete de huevo y pasta brik con boletus y manzana Reineta

SEGUNDOS

Gallo a la menier con fondo de pomelo y godello

Bacalao al ajo arriero con huevo de corral

Rabo de vaca guisado con vino Mencía

Carne roja a la piedra con patatas y pimientos asados

Entrecot con guarnición de pera caramelizada y patatas

Botillo completo con repollo y cachelos

POSTRES

Tarta de pera Conferencia

Carne de manzana Reineta asada, hojaldre y crema pastelera

Crema de queso y melocotón asado

Yema tostada y cerezas

Macedonia de frutas de El Bierzo con zumo de cítricos y vodka

Higos, membrillo y helado

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusiones y chupito

Días de jornadas: Domingo a Miércoles (mediodía)
y Jueves a Sábado (mediodía y noche)

Días de descanso: Domingo a Miércoles (noche).

28,50€



LA CASONA

C/ Real,72
24411 Fuentesnuevas

Reservas: 987 45 53 58 / 609 84 43 53

info@restaurantelacasona.com

www.restaurantelacasona.com

 @lacasonafuentesnuevas  @lacasonarestaurantefuentesnuevas

MENÚ

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico y cecina

PRIMEROS

Cecina de León, esferas de membrillo y lascas de parmesano

Garbanzos salteados con pulpo y gambas

Chipirones a la plancha con ali-oli de su tinta

Wrap de ternera salteada con pimiento y setas

Huevos rotos con jamón ibérico, chorizo de El Bierzo y foie

Arroz negro con bacalao y botillo

SEGUNDOS

Lomo bajo de carne roja al queso de Ambasmestas

Rabo de buey estofado con champiñones al Mencía

Hamburguesa de vaca con bacon, queso y vegetales

Bacalao en cazuela con patatas cocidas y pisto

Rape en salsa de anchoas, pimiento asado y aceituna negra

Lubina a la espalda con brocheta de langostinos

POSTRES

Tarta de galleta con helado de chocolate

Natillas con castañas rotas

Tatín de pera Conferencia y sirope de cerezas

Crepe relleno de chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso y confitura de manzana Reineta

Arroz con leche en nido de hojaldre

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusiones y licores

Días de jornadas: Lunes (mediodía) Martes a Sábado (mediodía y noche)
y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes y Domingo (noche)

29,50€

PONFERRADA

RESTAURANTE LA CENTRAL

Avenida de La Libertad, 46
24401 Ponferrada

Reservas: 987 03 93 55 / 630 58 24 77

lacentral.ponferrada@gmail.com

 @lacentralponfe  @lacentralponferrada

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES DEGUSTACIÓN

Croquetas caseras de jamón ibérico

Empanada de mejillones y chorizo

Coca de queso azul y pera Conferencia

Aguacate, langostinos, tomate, gazpacho de jalapeños

Cocido mar y montaña (pulpo, Botillo, androlla, garbanzos pico pardo y berza)

Crema de puerros y aceite de ajo negro

Ensalada de bacalao y dátiles medjool

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de vaca al oporto con pimientos asados de El Bierzo

Rape negro sobre guiso de calamares y yema curada

Menestra de tirabeques, trigueros y setas

POSTRES

San Marcos de fresa y Santiago de castañas borracha de especias

Manzana Reineta asada a baja temperatura

Arroz con leche con...(café cacao, fresa pistacho, cerezas de El Bierzo, piñones, miel y piel de naranja)

Chocolate chocolate, café café

Teja de almendra con helado de turrón y chocolate caliente

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Godello La sonrisa de Tares y Mencía Tinto Baltos

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche)
y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Lunes

44,00€



RESTAURANTE LA VIOLETA

Plaza del Ayuntamiento, 4
24401 Ponferrada

Reservas: 987 40 90 01 / 628 71 86 91
bierzoplaza@aroihoteles.com - www.aroihoteles.com

@restaurantelavioleta @restaurantelavioleta

MENÚ

APERITIVO

Croqueta de jamón

PRIMEROS

Cecina con lascas de foie y crema de membrillo

Timbal de trucha en escabeche hecho en casa,
cogollo a la brasa y vinagreta de manzana reineta

Raviolis de pasta fresca de perdiz con salsa de trufa

Huevo a baja temperatura, botillo de El Bierzo,
espuma de patata y migas de pastor

Garbanzos a la marinera con pulpo y gambas

SEGUNDOS

Risotto de setas con gorgonzola y castañas de El Bierzo

Atún balfegó, teriyaki de higos y verduritas a la parrilla

Lubina aquanaria, patata panadera a la mantequilla negra
y americana de cangrejo de río

Carrillera de cerdo glaseada, compota de pera Conferencia especiada
y mini puerros confitados

Entrecot con pastel de patata, pimientos asados de El Bierzo y panceta ibérica

POSTRES

Tarta de queso de veigadarte con coulis de frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de cerezas

Tarta de castañas casera, con dulce de leche

Pastel de manzana con helado de canela

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo tinto Las Tres Filas. Bodegas Merayo

Vino D.O. Bierzo blanco Godello Capricho. Bodegas Gancedo

Vino D.O. Bierzo rosado L'Aphrodisiaque. Bodegas Almázcara Majara
Agua, café e infusiones

El precio incluye una botella de vino cada dos personas

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

35,00€

PONFERRADA

MESÓN DEL TRES PORTIÑAS

C/ Lago de Carucedo, 13
24402 Ponferrada

Reservas: 987 42 55 72 / 616 49 61 70
consentidoculinario@gmail.com

 @mesóntresportañas

MENÚ

PRIMEROS

- Salpicón de sepia, manzana Reineta, gambas y pera Conferencia
- Patatas con botillo y jamón ibérico
- Fabitas con boletus
- Lacón al corte con Pimientos asados

SEGUNDOS

- Pulpo a la parrilla con alioli de manzana Reineta
- Botillo con chorizo, berza o repollo y cachelos
- Solomillo, salsa de pimientos y patatas a lo pobre
- Escalopes de rape con salsa de ajo limón y manzana Reineta

POSTRES

- Castañas a la canela con helado de turrón
- Manzana Reineta confitada con sorbete de lima y gel de cerezas
- Tarta de manzana Reineta y limón
- Brownie de manzana Reineta, chocolate y castañas

BEBIDAS

- Vino D.O. Bierzo Pethiox tinto (bodega Don Pedrones)
- Vino D.O. Bierzo blanco
- Agua, café e infusiones

Menú con alguna intolerancia, reserva previa

Días de jornadas: Lunes a Sábado (mediodía y noche)
y Jueves y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingo (noche)

25,00€



HOTEL PONFERRADA PLAZA

Avda. de los Escritores, 6
24404 Ponferrada

Reservas: 987 40 61 71 / 609 08 53 77
ponferradaplaza@hotelponferradaplaza.es
www.hotelponferradaplaza.es

 @hotelponferradaplaza  @hotelponferradaplaza

MENÚ

APERITIVO

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS

Croquetas de cecina sobre crema de setas

Crep de repollo relleno de botillo con sus acompañantes

Milhojas de tomate, queso de cabra y trucha con huevas de módena

Guiso de pedrosillanos con castañas y pulpo

Endivias con escabeche de lacón, cebolla morada y brotes tiernos

SEGUNDOS

Bacalao con boniato y pera Conferencia

Corvina al horno sobre conchas de colores y cerezas

Entrecot de ternera con panadera y pimientos asados de El Bierzo

Wellington de solomillo ibérico sobre crema de manzana Reineta

Galantina de pollo de corral con pasas al godello

POSTRES

Crema de cerezas con bombón rallado

Falso tocinillo de manzana Reineta

Flan de chocolate amargo con mermelada de higos

Tarta de castañas con queso fresco y tofe

Pastel espumoso de zanahoria y gelatina de pera Conferencia

Sorbete de manzana Reineta

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café, infusiones y licores

Menú infantil, menú para celiacos, completo berciano con reserva

Días de jornadas: De Lunes a Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Domingos (noche)


30,00€



MESÓN LA PIEDRA

C/ La Iglesia, 23
24318 San Román de Bembibre

Reservas: 987 51 34 44 / 687 74 32 28
rhinojosa_1@hotmail.com

 @mesonlapiedrarestaurante

MENÚ

APERITIVO

Minitostas con crema de anchoas y pimientos de El Bierzo

PRIMEROS

Lasaña de botillo

Callos con garbanzos

Crepes rellenos de setas y cecina

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de pistachos

Setas al queso de La Chata

SEGUNDOS

Merluza a la marinera

Bacalao al estilo de la piedra

Carrilleras al vino Mencía

Picaña a la plancha con pimientos de El Bierzo

Lechazo al horno

POSTRES

Manzana Reineta asada al Pedro Ximénez con helado

Tiramisú de castañas

Tartaleta de pera Conferencia y crema pastelera

Mus de chocolate

Flan de queso y nueces

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo bodega de Arturo García

Agua, café, infusión y chupito de licor de cereza

Almendras garrapiñada de Bembibre

Completo Berciano por encargo. Platos aptos para celiacos

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)


Días de descanso: Lunes, Martes a Jueves (noche) y Domingo (noche)

25,00€

RESTAURANTE MOLINO DEL REAL

C/ El Molino s/n
24318 San Román de Bembibre

Reservas: 987 69 32 24 / 625 18 91 07
info@elmolinodealreal.com - www.elmolinodealreal.com

 @restaurante-molino-del-real

MENÚ

APERITIVO

Cono de crema de queso y pera Conferencia confitada

PRIMEROS

Carpaccio de cecina, queso azul "chatin" y perlas de AOVE

"Francesinha" de botillo

Ensalada de queso de cabra, jamon de pato y manzana Reineta asada

Salteado de garbanzos con mollejititas

Pastel de trucha, piperrada y mahonesa de ajo asado

SEGUNDOS

22 en boca y su barbacoa

Pluma ibérica y jugo de boletus

Bacalao "as natas"

Lubina en crema de txangurro y cebollitas glaseadas

Solomillo de ternera con pimientos asados de El Bierzo confitados

POSTRES

Tiramisú de crema de orujo

Espuma de yogur, castañas y cereza

Doriyaki de chocolate y natilla blanca

Tarrito de crema de galleta y helado de mantecado

Pastel cremoso de chocolate

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café y chupito de la casa

Menu infantil 12€

Adaptamos menús para intolerancias alimentarias

Días de jornadas: Lunes, Miércoles y Jueves (mediodía), Viernes y Sábado
(mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Martes

25,00€



RESTAURANTE CASA MÉNDEZ

C/ Espíritu Santo 1
24500 Villafranca del Bierzo

Reservas: 987 54 00 55

info@casamendez.es - www.restaurantemendez.com

 @HostalRestauranteMendezAntiguoElGuardia

MENÚ

APERITIVO

Mousse de queso de veigadarte con mermelada de pimiento de El Bierzo

PRIMEROS

Mollejas de ternera al ajillo

Ensalada de brotes con perdiz escabechada y vinagreta de pera Conferencia

Variado de croquetas caseras

Huevo poché con crujiente de cecina y aceite de trufa

Caldo cremoso de berza

SEGUNDOS

Botillo receta tradicional

Lomitos de trucha de San Fiz con salsa de ajo negro de Campelo

Carrileras de ibérico al Mencía

Entrecot de ternera con guarnición

Bacalao en tempura con hortalizas y salsa Teriyaki

POSTRES

Tarta casera de manzana Reineta

Tarta casera de pera Conferencia

Tarta casera de cereza de El Bierzo y frutos rojos

Poste casero de arroz con leche

Tarta de queso con castaña de El Bierzo

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusión

Menú de Jornadas disponible previa reserva. Menú infantil disponible

Días de jornadas: Viernes (noche), Sábado (mediodía y noche) y Domingo (mediodía)

Días de descanso: Miércoles

25,00€




PARADOR DE VILLAFRANCA DEL BIERZO

Avda. Calvo Sotelo, 28
24500 Villafranca del Bierzo

Reservas: 987 54 01 75

www.parador.es

villafranca@parador.es

 [@paradordevillafrancadelbierzo](https://www.facebook.com/paradordevillafrancadelbierzo)

MENÚ

APERITIVOS

Blini de cecina de León I.G.P. queso de cabra, y pera Conferencia M.G

PRIMEROS

Crema de puerros, lacón y almendra tostada

Crujiente de androlla y manzana Reineta de El Bierzo D.O.P.

Alcachofas confitadas con romescu de pimiento asado de El Bierzo I.G.P.

Ensalada de trucha del Burbia escabechada, con apionabo y perlas de aceite

SEGUNDOS

Botillo de El Bierzo I.G.P. al estilo del Parador

Revuelto de huevo campero, setas y castañas de El Bierzo M.G.

Presa Ibérica, trigo tierno y salsa de cerezas de El Bierzo M.G

Chipirones a la plancha con guiso de morcilla de León, piñones y trigueros

POSTRES

Las Médulas: oro, higos zoupeiros y castañas de El Bierzo M.G.

Manzana Reineta D.O.P.: tarta de hojaldre y su sorbete

Pera Conferencia M.G.: compota, helado y crujiente

Panaccota de coco, azafrán y miel de El Bierzo

BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

Días de jornadas: Viernes a Domingo (mediodía y noche)

Días de descanso: Ninguno

40,00€

NORMATIVA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

1. Todos los establecimientos disponen de licencia de turismo y registro sanitario.
2. La mantelería debe ser de tela o tela no tejida y la cubertería, loza y cristalería deben estar en perfecto estado.
3. Personal uniformado.
4. En los menús estarán presentes todos los productos de calidad de El Bierzo con sello de garantía.
5. Los restaurantes ofrecerán menú de Jornadas obligatoriamente los fines de semana. Los viernes por la noche, los sábados al mediodía y noche y los domingos al mediodía.
6. Los menús deberán estar expuestos al público en lugar visible y no se deben compartir.
7. Los establecimientos que incumplan las normas no podrán participar en la siguiente edición.

Para cualquier reclamación enviar un correo electrónico a turismo@ccbierzo.com

Turismo Bierzo

www.turismodelbierzo.es



@turismobierzo



@turismobierzo

Consejo Comarcal de El Bierzo

www.ccbierzo.com



@consejocomarcal.bierzo

Consejo Regulador de la D.O. Bierzo

www.crdobierzo.es

Consejo Regulador IGP Pimiento Asado del Bierzo

www.pimientoasadodelbierzo.es

Consejo Regulador IGP Botillo del Bierzo

www.botillodelbierzo.es

Consejo Regulador D.O. Manzana Reineta del Bierzo

www.manzanareinetadelbierzo.es

Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo

www.peraconferenciadelbierzo.es

Marca de Garantía Castaña del Bierzo

www.castanadelbierzo.es

Marca de Garantía Cereza del Bierzo

www.cerezadelbierzo.org

