



GASTRO ESTACIONES



DEL 31 DE OCTUBRE AL 5 DE DICIEMBRE

Un recorrido gastronómico por las cuatro estaciones con lo mejor de la cocina berciana

CUATRO ESTACIONES. NUEVE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.



DON JAIME

...

MENÚ JAPOBERCIANO

CHUPACHUS CRUJIENTE DE
COSTILLA DE CERDO ADOBADA
CON MAYONESA
JAPONESA DE KIMCHIE

YING YANG DE CECINA Y CASTAÑA

SUSHI CRUJIENTE DE BOTILLO
REPOLLO EN TEXTURAS Y
EMULSIÓN DE PIMIENTO DEL
BIERZO Y CHILE ROJO.

TEMPURA DE BACALAO CON SALSAS
DE PERA CONFERENCIA CURRY
VERDE Y GODELLO

PANCETA ASADA A BAJA
TEMPERATURA CON MARINADO
JAPOBERCIANO.

POSTRE

MILHOJA CRUJIENTE CON CREMA
DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y
ARÁNDANOS.

PRECIO: 35€
(IVA INCLUIDO)

BODEGA NO INCLUIDA

RESTAURANTE LA VIOLETA

...

MENÚ DEGUSTACIÓN

RAMEN DE COCIDO BERCIANO

TARTAR DE ATÚN SOBRE
PAN DE ACEITUNAS NEGRAS,
MAYONESA DE MANGO Y CILANTRO

CANELÓN DE CARABINERO Y MARISCO
CON SALSA DE OREJA

CARRILLERA DE VACUNO EN SALSA DE
MENCÍA Y CHOCOLATE,
CREMOSO DE PATATA VIOLETA
Y MANZANA REINETA

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE
Y CASTAÑA CON

HELADO DE HOJALDRE CARAMELIZADO

INCLUYE

VINO D. O. BIERZO TINTO
O BLANCO GODELLO
(UNA BOTELLA CADA 2 PERSONAS)

AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 35€
(IVA INCLUIDO)

LUNES A VIERNES: CENA
FINES DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES: COMIDA Y CENA

LOS MENÚS DEGUSTACIÓN SE SERVIRÁN POR MESA COMPLETA
(EXCEPTO NIÑOS)





MESÓN LA TABERNA

MENÚ BOTILLO

ENTRANTE

TABLA DE CECINA CON ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

PRINCIPAL

BOTILLO CON CACHELOS, VERDURA,
GARBANZOS Y CHORIZO

POSTRE

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

INCLUYE

VINO D. O. BIERZO TINTO
O BLANCO GODELLO
(UNA BOTELLA CADA 2 PERSONAS)

AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 25€
(IVA INCLUIDO)

TODOS LOS DÍAS, COMIDA Y CENA
MÍNIMO 2 PERSONAS





LÚA

...

TAPAS

PIMENTOS DEL BIERZO CON
VENTRESCA, CHERRY MACERADO,
QUESO AZUL Y PERLAS DE
VINAGRE BALSÁMICO

17€

BOLETUS, PUNTAS DE PRESA
IBÉRICA, TIERRA DE MORCILLA Y
HUEVO POCHÉ

18€

ARROZ MELOSO DE BOTILLO,
NISCALOS Y SOLOMILLO

30€



RESTAURANTE EL LEÑADOR

...

MENÚ DEGUSTACIÓN

CROQUETAS DE CALLOS Y
DIP DE PIMIENTO ASADO

ROLLITO BIERNAMITA, BOTILLO
ESCABECHADO, REPOLLO
Y ALIÑO DE PERA

CEBOLLA RELLENA DE GUISO DE
CORDERO, SETAS Y CASTAÑAS

LUBINA A LA BRASA, EMULSIÓN
DE PIPARRAS Y MANZANAS

CARRILLERA DE TERNERA,
CREMOSO DE PATATA Y TRUFA

POSTRE
A ELEGIR

INCLUYE
AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 32€
(IVA INCLUIDO)

BODEGA NO INCLUIDA
DISPONIBLE: VIERNES CENA,
SÁBADO COMIDA Y CENA, DOMINGO COMIDA





ROSITA MILAGROS

...

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENSALADA DE BURRATA, JAMÓN,
RÚCULA Y VINAGRETA DE HIGOS

PIMIENTOS RELLENOS DE BECHAMEL

BRIOCHE DE COSTILLA DE CERDO
DESMIGADA, QUESO SAN SIMÓN,
CEBOLLA CARAMELIZADA Y BACON

GOFRE DE MANZANA, HELADO DE
CANELA Y NUECES

PRECIO: 28€
(IVA INCLUIDO)

BODEGA NO INCLUIDA

DISPONIBLE: VIERNES CENA,
SÁBADO COMIDA Y CENA, DOMINGO COMIDA



RESTAURANTE LAS CUADRAS

...

PRIMERO A ELEGIR

REVUELTO DE BOLETUS CON PATÉ Y CECINA FRITA, SOBRE PATATAS PAJA.

ENSALADA DE BACALAO CRUDO MARINADO CON ACEITE DE TRUFA Y MERMELADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO.

PANACHÉ DE ALUBIA PINTA CON HUEVO ESCALFADO.

SEGUNDO A ELEGIR

MUSLO DE PATO CONFITADO EN SALSA DE MOSATEL Y PASAS CON TRIGUEROS A LA PLANCHA Y CACHELOS.

SELLADO DE ATÚN CON SÉSAMO Y POMADA DE VEIGADARTE.

CODILLO DESHUESADO AL HORNO CON PATATAS PANADERA EN SU SALSA.

POSTRE A ELEGIR

CREMA DE QUESO CON NUECES Y MIEL.

CUCHARADA DE ARROZ CON LECHE ESPESO, SOBRE FONDO DE NATILLA.

FLAN DE CASTAÑA CON NATA DE CAFÉ.

PRECIO: 31,5€
(IVA INCLUIDO)

EL PRECIO INCLUYE PAN, VINO DE LA CASA Y AGUA O CERVEZA.
BOTELLA DE VINO PARA 4 PERSONAS.



RESTAURANTE BERNAÍN

...

APERITIVO

CROQUETA DE CECINA
Y QUESO DE CABRA

PRIMERO A ELEGIR

ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA

TOSTA DE CECINA CON TOMATE Y AOVE

SOPA DE TRUCHA

PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO
CON VENTRESCA

POTAJE DE BACALAO

SEGUNDO A ELEGIR

BACALAO DE VENDIMIA
CON PATATAS A LO POBRE

TACOS CON CARNE MECHADA,
OREJA Y CHILIMALLO

COSTILLA ASADA A BAJA TEMPERATURA

RISOTO DE SETAS DE
TEMPORADA Y AJETES

POSTRES CASEROS

VINO DE LA CASA D.O BIERZO, AGUA O CAÑA DE CERVEZA

PRECIO: 30€
(IVA INCLUIDO)





LA BODEGILLA

...

TAPAS DE OTOÑO

CARPACCIO DE BOLETUS CON
SALTEADO DE PIÑONES

PAN BAO CON DESMIGADO
DE RABO CON CREMA DE
CASTAÑAS Y REDUCCIÓN DE
PEDRO XIMENEZ

CANELÓN GIGANTE
DE TRUFA Y BOLETUS

REVUELTO DE SETAS DE
TEMPORADA

DISPONIBLE: VIERNES CENA,
SÁBADO COMIDA Y CENA, DOMINGO COMIDA

