




PONFERRADA

# FINCA EL AZUL

Ctra. N-VI, Km. 380  
24398 Ponferrada

Reservas: 987 41 70 12  
proponeventos@gmail.com

 @fincaelazul

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES

Sardina marinada sobre tartar de pera Conferencia, tomate y algas infusionadas al Godello  
Crema de corvina con castañas de El Bierzo  
Nido de botillo con verduras, garbanzos, cremoso de patata y torreznos

### SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de rape infusionado al Godello con vinagreta de frutos D.O. Bierzo y mermelada de pimientos asados  
Bacalao al horno sobre crema de Boletus y champiñones, con manzana Reineta  
Costilla ibérica a la parrilla con pimientos asados de El Bierzo, alcachofas salteadas y patatitas asadas  
Solomillo de vaca con salsa de Mencía acompañado de taquitos de calabaza  
Jarrete de cordero lechal lacado con salsa barbacoa de castañas, patatas asadas y helado de pimientos de El Bierzo

### POSTRE A ELEGIR

Teja de almendra con helado casero de avellana y chocolate caliente  
Helado casero de crema de orujo  
Tarta de queso con helado de castaña y sirope de cerezas de El Bierzo  
Peras al Mencía con chocolate negro  
Torrija con helado casero de queso y salsa de cerezas

### BEBIDAS

Vino D.O. Bierzo Godello y Mencía  
Agua, café, infusiones Y Licores

Menú degustación los días de jornadas. El resto de los días por encargo.

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

Días de descanso:

30,00 €