

***hotel piornedo**



Carta Otoño - Invierno

❖ **Primeros y entrantes:** ❖

Empanada Ancares- casera (receta tradicional de nuestras abuelas) - 8 €

Caldo Gallego de la casa - 8 €

Ensalada Nogueira (lechuga, tomate, espárragos, atún, maíces, nueces, remolacha, uvas pasas, aceitunas y semillas) - 11 €

Tabla de Embutidos y queso ahumados con tostaditas y tomate asado con ajo - 13 €

Cecina de Vaca con almendras tostadas - 12 €

Tabla de quesos artesanos con frutos secos y mermelada casera (también opción postre) - 13 €



❖ **Segundos:** ❖

El Clásico - huevos camperos con chorizo y patatas fritas (también opción con jamón ó pisto casero) - 10 €

Huevos camperos con lomo y chorizo de olla y patatas rústicas aromatizadas - 11,50€

Filete de Ternera Rubia Gallega con patatas fritas - 12 €

Chuleta ó Chuletón de ternera Rubia Gallega con pimientos asados del Bierzo y patatas rústicas aromatizadas - 40 €/kg

Carrillera de cerdo ibérico al mención con cachelos - 16 €

Lomo de Bacalao Premium con cachos quentes, grelos, pimentón de la Vera y AOVE - 23 €

Lomo de Bacalao Premium con pisto casero y alcaparras - 22 €

***hotel piornedo**



Carta Otoño - Invierno

Postres caseros:

Flan de café - 3,50 €

Natillas caseras - 4 €

Crema de la casa - 4 €

Crema de la casa con castañas en almíbar - 5 €

Tarta de castañas - 5 €

Tarta de queso con mermelada de arándanos / moras - 5 €

Dulce de membrillo casero con queso - 4 €



Y además:

Tarta helada - 3,50 €

Piña en almíbar - 2,50 €

***hotel piornedo**

Carta vinos y cervezas



Vinos Gallegos:

D.O. Valdeorras

 *Trebón, Adega da Pinguela* 22 €
(Vino de finca, Brancellao, Sauson, 9 meses de barrica)

 *Hacienda Ucediños* 16 €
(Godello 100%)


D.O. Ribeira Sacra

 *Cepa Vella, Adegas Moure* 12 €
(Mencia 100%)

 *Régoa Copas* 17 €
(Mencia 100%, 2 años en depósito)


 *Régoa Esencial* 20 €
(Mencia 90%, brancellao 10%, 1 año en fudre y 2 en botella)

 *Don Bernardino* 18 €
(Mencia Vieja, de Amandi. El más joven tiene 22 años. El vino tinto gallego por excelencia)

 *Guímaro* 18 €
(Mencia 85%, Caiño, Sousón, Merenzaó, Brancellao, Garnacha, Mouratón, Negreda 15%)

 *Finca Millara Barrica* 26 €
(Mencia 100%)

D.O. Ribeiro

 *Casal de Arman (Blanco)* 19 €
(Treixadura 90%, Godello 5%, Albariño 5%)


 *Eidos Ermos Barrica* 22 €
(Elaborado por Luis Anxo, Brancellao, Caiño tinto, Ferrol, Sousón y Garnacha tintorera)

D.O. Rías Baixas

 *Laureatus Joven* 16 €
(100% Albariño)

D.O. Monterrei

 *Lobarzán* 19 €
(Mencia, arauxa, bastardo, producción 10000 botellas)

 *Setembro (Godello, Treixadura, Albariño)* 12 €




***hotel piornedo**

Carta vinos y cervezas




Otras D.O.:




D.O. Bierzo

-  *Metáfora, Bodega Aurelio Feo* 22 €
(Mencía 100%, crianza 5 meses en ánfora de terracota)
-  *Banzao, Valle de Ancares* 23 €
(Mencía 100%, vino de montaña)
-  *Peique Rosado* 15 €
(Mencía 100%, en depósito sobre lías)



D.O. Ribera del Duero

-  *Emilio Moro* 29 €
(Tempranillo 100%, crianza en barrica de roble)
-  *Hito, Cepa 21* 18 €
(Tempranillo 100%)





D.O. Rioja

-  *Martinez Palacios Crianza* 18 €
(100% Tempranillo)
-  *Luis Cañas Crianza* 22 €
(Tempranillo 95%, Garnacha 5%)
-  *Remelluri Reserva* 28 €
(Tempranillo 95%, Garnacha 10%, Graciano 5%)

D.O. Toro

-  *Tres Lunas Crianza* 21 €
(14 meses en barrica, 85% tinta de Toro y 15% garnacha y otras)
-  *San Román, Vino tinto ecológico* 43 €
(Tinto de Toro 100%, 24 meses en barrica de Roble)

Cervezas Artesanas Colmo: *Nuestra artesana elaborada con malta de centeno cultivado en Ancares y un ligero toque de miel de nuestras montañas.*

-  *Colmo Ancares Rye IPA, botella 33 cl.* 3,90 €
-  *Colmo Mallega Session Rye IPA, botella 33 cl.* 3,70 €
-  *Colmo Teita Rye Lager, botella 33 cl.* 2,90 €
-  *Botellón Edición especial Colmo Ancares Rye IPA, 75 cl.* 14 €