

***hotel piornedo**



Carta Primavera - Verano

❖ **Primeros y entrantes:** ❖

Empanada Ancares - casera (receta tradicional elaborada en nuestra cocina) - 8 €

Caldo Gallego de la casa - 8 €

Crema de verduras asadas con almendras - 7,5 €

Ensalada de tomates con bacalao (cebolla morada, aceitunas negras, alcaparras, queso de oveja) - 12 €

Tabla de embutidos y queso ahumados con tostaditas, tomate asado y ajo - 11 €

Cecina de vaca con almendras tostadas - 10 €

*Tabla de quesos artesanos con frutos secos y mermelada casera (*también opción postre) - 11'5 €*



❖ **Segundos:** ❖

El Clásico: huevos camperos con patatas fritas y chorizo frito, jamón o pisto casero - 9 €

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

Filete de ternera Rubia Gallega con patatas fritas - 11 €

Chuleta o Chuletón de ternera Rubia Gallega con pimientos asados del Bierzo y patatas rústicas aromatizadas - 38 €/kg

Ternera en salsa de verduras sobre puré de patata - 12 €

Magret de pato confitado con queso azul, berros y vinagreta de lima - 14 €

Lomo de bacalao premium con pisto casero y alcaparras - 21 €

***hotel piornedo**



Carta Primavera - Verano

Postres caseros:

Crema de la casa - 3,5 €

Crema de la casa con castañas en almíbar - 5 €

Natilla de chocolate con frambuesas - 4 €

Tarta de castañas con helado de vainilla - 5,5 €

Tarta de queso con mermelada de arándanos/moras - 4,5 €

Dulce de membrillo casero con queso Cebreiro curado y nueces - 4 €

Bolas de helado artesano "Bico de Xeadó" - 4 €



Y además:

Yogur natural - 1'5 €

Fruta natural - 1'5 €

Melocotón en almíbar - 2'5 €



Piña en almíbar - 2'5 €

*hotel piornedo








Vinos Gallegos:



D.O. Valdeorras

-  *Trebón 2018, Adegas da Pinguela* 19 €
(Vino de finca, Brancellao, Sauson, 9 meses de barrica)
-  *Hacienda Ucediños* 13 €
(Godello 100%)

D.O. Ribera Sacra

-  *Cepa Vella, Adegas Moure* 9 €
(Mencia 100%)
-  *Régoa Copas* 15 €
(Mencia 100%, 2 años en depósito)
-  *Régoa Esencial* 18 €
(Mencia 90%, brancellao 10%, 1 año en fudre y 2 en botella)
-  *Guímaro* 16 €
(Mencia 85%, Caiño, Sousón, Merenzaó, Brancellao, Garnacha, Mouratón, Negreda 15%)
-  *Finca Millara Barrica* 23 €
(Mencia 100%)

D.O. Ribeiro

-  *Casal de Arman (Blanco)* 16 €
(Treixadura 90%, Godello 5%, Albariño 5%)
-  *Eidos Ermos 2018 Barrica* 19 €
(Elaborado por Luis Anxo, Brancellao, Caiño tinto, Ferrol, Sousón y Garnacha tintorera)

D.O. Rías Baixas

-  *Laureatus Joven* 13 €
(100% Albariño)

D.O. Monterrei




-  *Lobarzán 2020* 15 €
 (Mencia, arauxa, bastardo, producción 10000 botellas)

*hotel piornedo



Otras D.O.:

D.O. Bierzo

- | | |
|---|--------|
|  <i>Metáfora 2019, Bodega Aurelio Feo</i>
(Mencía 100%, crianza 5 meses en ánfora de terracota) | 19,5 € |
|  <i>Banzao 2018, Valle de Ancares</i>
(Mencía 100%, vino de montaña) | 20 € |
|  <i>Prada "maceración carbónica" 2021</i> | 15 € |
|  <i>Peique Rosado 2019</i>
(Mencía 100%, en depósito sobre lías) | 12 € |


D.O. Ribera del Duero

- | | |
|--|------|
|  <i>Emilio Moro 2018</i>
(Tempranillo 100%, crianza en barrica de roble) | 24 € |
|  <i>Hito 2019, Cepa 21</i>
(Tempranillo 100%) | 15 € |



D.O. Rioja

- | | |
|--|------|
|  <i>Martinez Palacios Crianza 2017</i>
(100% Tempranillo) | 14 € |
|  <i>Luis Cañas Crianza</i>
(Tempranillo 95%, Garnacha 5%) | 20 € |
|  <i>Remelluri Reserva</i>
(Tempranillo 95%, Garnacha 10%, Graciano 5%) | 23 € |

D.O. Toro

- | | |
|---|------|
|  <i>Tres Lunas Crianza 2016</i>
(14 meses en barrica, 85% tinta de Toro y 15% garnacha y otras) | 18 € |
|---|------|

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

- | | |
|---|---------------|
|  <i>Colmo Ancares Rye IPA Lata 33 cl.</i> | 4,5 € |
|  <i>Colmo Ancares Rye IPA (caña / pinta)</i> | 3,5 € / 6,5 € |