

*hotel piornado

COCINA TRADICIONAL

PRIMEROS Y ENTRANTES

Caldo gallego <i>De la casa con verduras de la huerta</i>	9 €
Ensalada Nogueira <i>Lechuga, tomate, espárragos, atún, nueces, uvas pasas, remolacha encurtida, aceitunas y semillas</i>	14 €
Ensalada Montañesa <i>Lechuga, tomate, nueces, crujiente de jamón, queso de cabra y vinagreta de miel</i>	15 €
Empanada Ancares hecha en casa <i>Receta tradicional de nuestras abuelas</i>	9 €
Tabla de embutidos ahumados y quesos <i>Con tostaditas y tomate asado con ajo</i>	18 €
Cecina de vaca <i>Con almendras tostadas</i>	16 €
Tabla de quesos artesanos <i>Con frutos secos y mermelada casera (también opción postre)</i>	16 €

— * —

SEGUNDOS

El clásico - huevos camperos con chorizo y patatas fritas <i>Otras opciones:</i> * Con jamón serrano y patatas fritas * Con pisto casero y patatas fritas	14 €
Filete de ternera Rubia Gallega <i>Con patatas fritas</i>	15 €
Chuleta / Chuletón de ternera Rubia Gallega <i>Con patatas fritas y pimientos asados del Bierzo</i>	42 €/kg.
Ternera en salsa de ricas verduras <i>Con cachelos</i>	15 €
Carrillera de cerdo ibérico al mención <i>Con cachelos</i>	19 €
Lomo de bacalao Premium <i>Con pimientos y patatas panadera</i>	25 €

Ración Pan - 1,30€

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos. Si la necesita, solicítela al personal del hotel.



SOLETE
Guía Repsol

*hotel piornedo

COCINA TRADICIONAL

POSTRES CASEROS

Flan de café <i>Muy suave</i>	4 €
Natillas caseras <i>Con trocitos de galleta y toque de canela</i>	5 €
Crema de la casa <i>Postre digestivo con yogur y limón</i>	5 €
Crema de la casa <i>Con trocitos de castañas en almíbar</i>	6 €
Tarta de castañas <i>Acompañada con helado de vainilla</i>	6 €
Tarta de queso <i>Con mermelada de arándanos casera</i>	6 €
Queso con membrillo <i>casero y nueces</i>	5 €

— * —

Y ADEMÁS

Tarta Helada <i>De nata y chocolate</i>	3,50 €
Bolas de helado (2 unidades) <i>Vainilla, fresa o chocolate</i>	3,50 €



SOLETE
Guía Repsol

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos. Si la necesita, solicítela al personal del hotel.

*hotel piornedo

CARTA VINOS

Vinos Gallegos:

D.O. Ribera Sacra

- **Cepa Vella, Adegas Moure** 15 €
Mencía 100%
- **Régoa Copas** 22 €
Mencía 100%, 2 años en depósito
- **Régoa Esencial** 26 €
Mencía 90%, brancellao 10%, 1 año en fudre y 2 en botella
- **Don Bernardino** 20 €
*Mencía Vieja, de Amandi. El más joven tiene 22 años.
El vino tinto gallego por excelencia.*
- **Guímaro** 20 €
*Mencía 85%, Caiño, Sousón, Merenzaó,
Brancellao, Garnacha, Mouratón, Negreda 15%*
- **Finca Millara Barrica** 32 €
Mencía 100%

*

D.O. Ribeiro

- **Casal de Arman (Blanco)** 23 €
Treixadura 90%, Godello 5%, Albariño 5%

*

D.O. Monterrei

- **Lobarzán** 23 €
Mencía, arauxa, bastardo, producción 10000 botellas
- **Lobarzán (Blanco)** 23 €
Godello, Treixadura
- **Setembro** 15 €
Godello, Treixadura, Albariño

*hotel piornedo

CARTA VINOS

Otras D.O.

D.O. Bierzo

- **Banzao, Valle de Ancares** 26 €
Mencía 100%, crianza 5 meses en ánfora de terracota
- **Capricho (rosado)** 18 €
Mencía 100%

*

D.O. Ribera del Duero

- **Emilio Moro** 36 €
Tempranillo 100%, crianza en barrica de roble
- **Hito, Cepa 21** 22 €
Tempranillo 100%

*

D.O. Rioja

- **Martínez Palacios Crianza** 18 €
Tempranillo 100%
- **Luis Cañas Crianza** 22 €
Tempranillo 95%, Garnacha 5%
- **Remelluri Reserva** 45 €
Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Graciano 5%

*

D.O. Toro

- **Tres Lunas Crianza** 25 €
14 meses en barrica, 85% tinta de Toro y 15% garnacha y otras
- **San Román, Vino tinto ecológico** 45 €
Tinto de Toro 100%, 24 meses en barrica de roble