



PALACIO DE CANEDO

Aquí, en el Palacio de Canedo, puedes disfrutar de la sencillez de la cocina tradicional de nuestra tierra.

*Todos son platos hechos con cariño y en el momento.
Seguro que te sorprenderán por su autenticidad...*

¡Ah! y un consejo:

*No dejes de probar aunque sea una copita de nuestros
vinos de agricultura ecológica del Palacio de Canedo.
Disfrutarás aún más de los sabores de nuestra cocina
y de paso... Te alegrarán el alma...*

* Todas las ensaladas las preparamos con nuestro **vinagre** de Prada a tope y aceite de oliva Virgen Extra.

* Si tienes alguna alergia ó intolerancia, coméntaselo a la persona que te atiende, para que puedas disfrutar a gusto de la comida. Tenemos a tu disposición la declaración de alérgenos de nuestros platos.





PALACIO DE CANEDO

UN ANTOJO

Capricho de Palacio

(Queso de cabra gratinado con nuestra mermelada de pimientos) 17.00 €

Foie micuit relleno de higos Zoupeiros maridado con “Pardoxín” 23.00 €

Selección de nuestras croquetas

(De castañas, de chorizo y de cecina con queso) 10.00 € Media 19.00 €

UN CLÁSICO

Empanada de Batallón de la madre de Prada

(Con patatas, cebolla y carne adobada) 12.00 €

Lacón prensado de casa con nuestros pimientos asados 20.00 €

Cecina con AOVE y virutas de queso y pimienta 20.00 €

Nuestros Pimientos asados

¡Únicos! de Agricultura Ecológica 12.00 €

Fuente de embutidos del Bierzo

Cecina, lacón, lomo, chorizo, salchichón y queso de oveja para 2 personas 18.00 €
para 3 personas 22.00 €
para 4 personas 26.00 €

Tabla de quesos de la zona con nuestras mermeladas y membrillo 19.00 €

DE CUCHARA

Gazpacho de cerezas con virutas de cecina 16.00 €

Guiso de callos de pata y morro con garbanzos Pico Pardal 18.00 €

Caldo de vendimia (con alubias, berza y patata, el de toda la vida) 16.00 €

Purrusalda con migas de bacalao 16.00 €



Servicio y pan por comensal 1,90 €

Todos los precios con I.V.A. incluido



PALACIO DE CANEDO

DE NUESTRAS GALLINAS

Tortilla de bacalao con pil pil de pimientos asados	22.00 €
Revuelto de boletus y foie	22.00 €
Cazuela de huevos fritos de corral sobre pisto de verduras	19.00 €
Revuelto de cecina y nuestros pimientos asados	20.00 €
Huevos fritos con picadillo y morcilla	21.00 €

DE LA HUERTA

Ensaladilla con ventresca y emulsión con pimientos	20.00 €
Ensalada A Tope (Lechuga, tomate, cebolla, pimientos, tronco de bonito en escabeche y aceitunas)	18.00 €
Ensalada Verano (Tomate de temporada, pimientos asados y ventresca)	20.00 €
Selección de verduras frescas a la plancha	19.00 €
Alcachofas confitadas con picado de almendras, virutas de cecina y romescu (4 uds.)	18.00 €

DE LA MATANZA

Cazuela de morcilla de León con cachelos	18.00 €
Cazuela de picadillo de matanza con cachelos	18.00 €
Costillas adobadas de matanza con patatas fritas	22.00 €



Servicio y pan por comensal 1,90 €
Todos los precios con I.V.A. incluido



PALACIO DE CANEDO

PESCADOS

Lomo de bacalao con guiso de manitas y langostinos	28.00 €
Lomo de bacalao sobre crema de puerros y nuestros pimientos asados.....	28.00 €
Lomo de corvina con parmentier y juliana de judias verdes con sésamo y teriyaki.....	26.00 €
Vieiras a la plancha y pulpo con garbanzo Pico Pardal salteado	28.00 €

CARNES

En El Bierzo, en su cocina ancestral, estaba y sigue estando El Botillo como plato referencial ... Lo tenemos siempre, tanto en invierno como en verano. Comerlo aquí, en el Palacio, es impregnarse del espíritu del Bierzo... ¡a Tope!

Botillo con garbanzos, repollo y cachelos	20.00 €
Solomillo de vacuno con salsa de foie, patata baya e higo zoupeiro	29.00 €
Solomillo de cerdo ibérico con chutney de membrillo y crema de queso	23.00 €
Entrecot de vacuno con patatas fritas y nuestros pimientos asados	28.00 €
Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas	25.00 €
Paletilla de lechazo asada al Godello	34.00 €
Carrilleras de ibérico al Mencía con verduritas	23.00 €



Servicio y pan *por comensal* 1,90 €

Todos los precios con I.V.A. incluido



PALACIO DE CANEDO

MENÚ DEGUSTABIERZO

Menú a mesa completa (todos los comensales)

APERITIVO

Lámina crujiente con crema de queso y mermelada de pimienta

ENTRANTES

Gazpacho de cereza con virutas de cecina

El tomate de temporada, nuestros pimientos asados y ventresca

Huevo frito sobre patata revolcona y picadillo de matanza

PLATO PRINCIPAL

- A elegir -

Botillo A Tope con garbanzos, repollo y patatas

Solomillo de ibérico, chutney de membrillo y crema de queso

Carrilleras de ibérico al Mencía

Lomo de corvina con parmentier y juliana de judías verdes con sésamo y terikayi

POSTRE

- A elegir -

Crema de limón con castañas en almíbar

Copa Capricho

(Helado de queso con nuestro membrillo y crocanti)

--

Café y licores

***45 €** (persona) I.V.A. incluido



*Precio no incluye bebidas.

Prada
A TOPE