



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 y peras al vino	22.00 €
Selección de nuestras croquetas	Media
(De castañas, de chorizo y de cecina con queso)	10.00 € 18.00 €

UN CLÁSICO

Empanada de Batallón de la madre de Prada (Con patatas, cebolla y carne adobada)	10.00 €
Lacón prensado de casa con nuestros pimientos asados	19.00 €
Cecina con AOVE y virutas de queso y pimienta	18.00 €
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 16.00 € para 3 personas 20.00 € para 4 personas 24.00 €
Tabla de quesos de la zona con nuestras mermeladas y membrillo	19.00 €

DE CUCHARA

Gazpacho de cerezas con virutas de cecina	16.00 €
Callos de la casa con garbanzos Pico Pardal	18.00 €
Caldo de vendimia (tradicional con alubias, berza y patata)	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	20.00 €
Cazuela de huevos fritos de corral sobre pisto de verduras	18.00 €
Revuelto de cecina y nuestros pimientos asados	19.00 €
Huevos fritos con picadillo y morcilla	19.00 €

DE LA HUERTA

Ensaladilla con ventresca y emulsión con pimientos	19.00 €
Ensalada A Tope (Lechuga, tomate, cebolla, pimientos, tronco de bonito en escabeche y aceitunas)	16.00 €
Ensalada Verano (Tomate de temporada, pimientos asados y ventresca)	19.00 €
Selección de verduras frescas a la plancha	18.00 €
Alcachofas confitadas con picado de almendras, virutas de cecina y romescu (4 uds.)	18.00 €
Hamburguesa vegana de legumbres con chutney de higos, brotes tiernos y crujiente de yuca	15.00 €

DE LA MATANZA

Cazuela de morcilla de León con cachelos	16.00 €
Cazuela de picadillo de matanza con cachelos	16.00 €
Costillas adobadas de matanza con patatas fritas	19.00 €



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	26.00 €
Lomo de bacalao sobre crema de puerros y nuestros pimientos asados.....	26.00 €
Lomo de corvina con parmentier y juliana de judias verdes con sesamo y teriyaki.....	24.00 €
Vieiras a la plancha y pulpo con garbanzo pedrosillano salteado	26.00 €

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	19.00 €
Solomillo de vacuno con salsa de foie, patata baya e higo zoupeiro	28.00 €
Solomillo de cerdo ibérico con chutney de membrillo y crema de queso	22.00 €
Entrecot de vacuno con patatas fritas y nuestros pimientos asados	27.00 €
Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas	24.00 €
Paletilla de lechazo asada al Godello	32.00 €
Carrilleras de ibérico al Mencía con verduritas	22.00 €



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 pimiento

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 mebrillo y crema de queso

Carrilleras de ibérico al Mencía

Lomo de corvina con parmentier y juliana de judias 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

***42 € (persona) I.V.A. incluido**



*Precio no incluye bebidas.

Prada
A TOPE