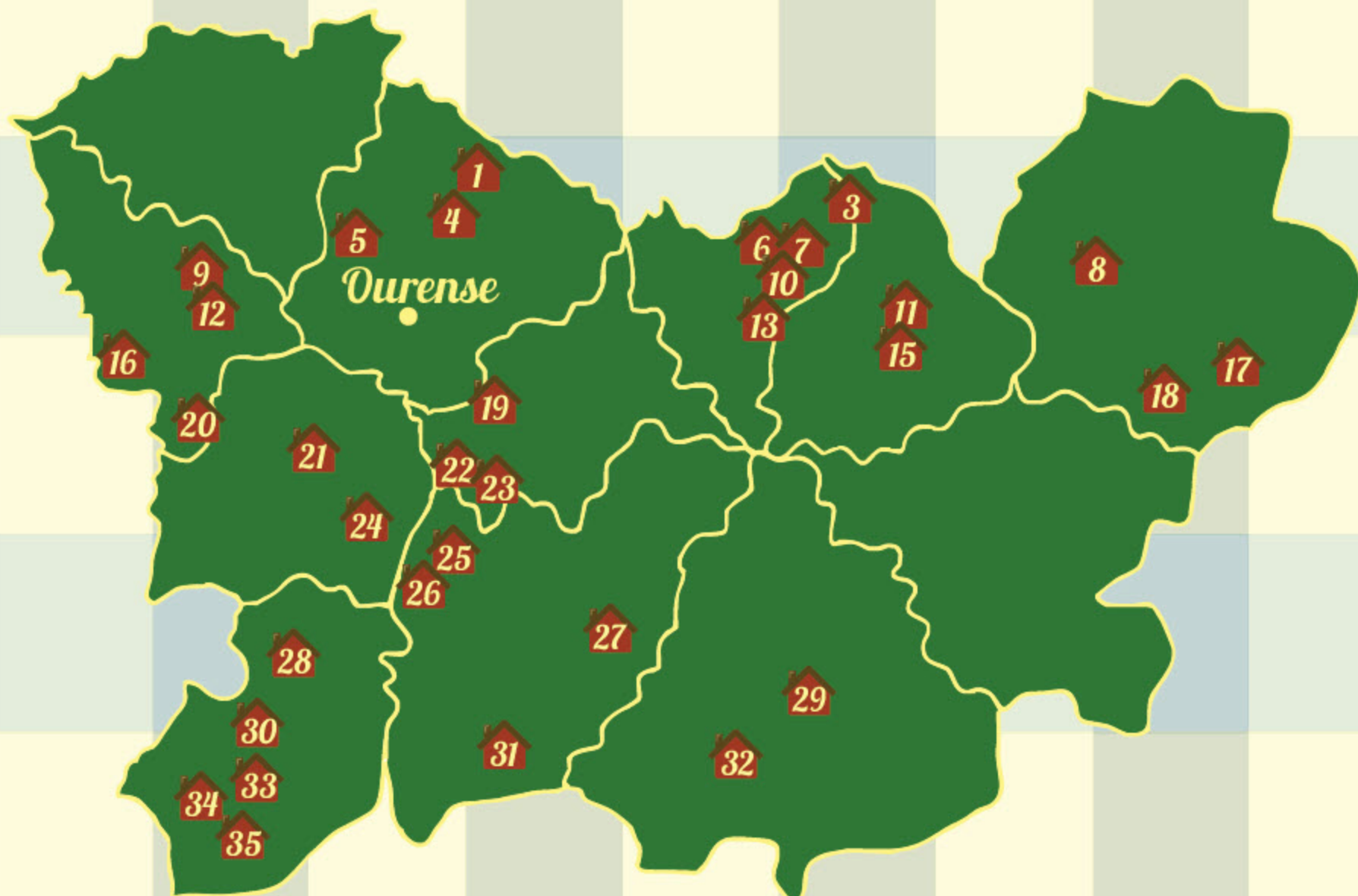


Ourense



- 1 Prádio
- 3 O Lugar do Souto
- 4 Pazo de San Damián
- 5 Vila Centellas
- 6 O Lar de Xavi
- 7 Reitoral de Chandrexa
- 8 Pacio do Sil
- 9 Pazos Hermos
- 10 O Lar de Xavi B&B
- 11 Pazo San Lorenzo de Trives
- 12 Casa Grande do Ribeiro

- 13 Caserío da Castiñeira
- 15 A Casa das Cestas
- 16 Abadía Caldaria
- 17 Arbores de Lenda
- 18 Eido das Estrelas
- 19 Casa das Augas Santas
- 20 A Chairiña
- 21 Casa Ramirás
- 22 Pousada Torre Lombarda
- 23 Casa Rural Vilaboa
- 24 Rectoral de Ansemil

- 25 Casa Sabariz
- 26 Rectoral de Candás
- 27 Aldea Rural Couso Galán
- 28 A Casa da Tulla
- 29 A Cortiña
- 30 Casa Baralló
- 31 Casa A Rousía
- 32 O Retiro do Conde
- 33 Casa D'Asperelo Valdolimia
- 34 Casa da Feira Vella
- 35 Casa da Feira



Ayuntamiento: Peroxa

Lugar: A Peroxa - Telf: 988 206 898 | 616 799 077



Menú 1

Entrantes: Salteado de setas de otoño

Primer Plato: Crema de lentejas con chorizo

Segundo Plato: Pollo casero guisado al vino

Postre: Tarta de queso y castañas asadas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cervezas

Otros: Licores. Café de puchero, infusiones

Menú 2

Entrantes: Crema de verduras de temporada

Primer Plato: Pizza a los quesos gallegos

Segundo Plato: Solomillo de ternera con salsa de "boletus"

Postre: Filloas con crema de castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cervezas

Otros: Licores. Café de puchero, infusiones





Ayuntamiento: Castro Caldelas
Lugar: O Souto - Telf.: 988 207 545



Menú 1

Entrantes: Tostada de otoño
Primer Plato: Ensalada de uvas
Segundo Plato: Miñojas de solomillo de cerdo celta
Postre: Pastel de zanahoria
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, cerveza
Otros: Licores artesanos variados. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de otoño
Primer Plato: Sopa de "amatxu"
Segundo Plato: Cazuela de setas con almejas
Postre: Flan de huevo
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, cerveza
Otros: Licores artesanos variados. Café, infusiones



Ayuntamiento: Amoeiro
Lugar: Abrciños - Telf.: 988 281 041



Menú 1

Entrantes: Varitas de queso frito. Pulpo al olivo
Primer Plato: Berenjenas con lacón gratinadas al queso de O Cebreiro
Segundo Plato: Lemos de sargo con pasta al pesto
Postre: Cremoso de mango al chocolate amargo
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Rollito de seta y langostino. Presa ibérica al caramelo
Primer Plato: Lentejas con "Royale" de "foie"
Segundo Plato: Jamoncitos de conejo con "cantharellus" y reducción de moscatel
Postre: Helado casero de lavanda con crujiente de canela
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Licores. Café, infusiones





Ourense
Vila Centellas



Ourense
O Iar de Xavi



Ayuntamiento: Coles

Lugar: Albán - Telf: 988 205 696 / 647 962 749

Ayuntamiento: Parada de Sil

Lugar: Rabacallos - Telf: 988 207 529 / 607 923 870



Menú 1

Entrantes: Rollos de jamón York con queso y almejas

Primer Plato: Crema de marisco en hojaldre

Segundo Plato: Solomillo de cerdo celta en salsa de almendras y vino de Porto

Postre: Mousse de turrón

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Licores variados. Cafés

Menú 1

Entrantes: Croquetas de gulas con gambas

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Solomillo de cerdo asado

Postre: Variado de postres tradicionales

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos

Otros: Licor café o de hierbas

Menú 2

Entrantes: Dátiles con bacon

Primer Plato: Crema de verduras bicolor

Segundo Plato: Entrecot a la pimienta

Postre: Flan de café

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Licores variados. Cafés

Menú 2

Entrantes: Gambas al ajillo

Primer Plato: Chipirones en su tinta con arroz blanco

Segundo Plato: Bacalao al horno

Postre: Variado de postres tradicionales

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos

Otros: Licor café o de hierbas





Ayuntamiento: Parada de Sil
Lugar: A Casalla - Telf: 988 208 099



Menú 1

Entrantes: Ensalada de la huerta ecológica
Primer Plato: Croquetas de "botelus"
Segundo Plato: Ternera "caldelá" asada con patatas al romero y polenta de "millo corvo" (maíz)
Postre: Flan de castañas
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra
Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Ensalada de la huerta ecológica
Primer Plato: Revuelto de setas silvestres
Segundo Plato: Curry de calabaza, castañas y chorizos
Postre: Tarta de manzana y nueces
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra
Otros: Licores, Café, infusiones



Ayuntamiento: A Rúa
Lugar: Vilela - Telf: 988 311 346 / 609 567 823



Menú 1

Entrantes: Croquetas de la casa variadas
Primer Plato: Pote de castañas
Segundo Plato: Codillo
Postre: Mousse de limón
Bebidas: D.O. Valdeorras

Menú 2

Entrantes: Croquetas variadas
Primer Plato: Iacón con grelos
Segundo Plato: Merluza a la gallega
Postre: Crêpes rellenas
Bebidas: D.O. Valdeorras





Ayuntamiento: Cenlle
Lugar: Pazos Ermos - Telf.: 988 404 248 | 607 196 853

Ayuntamiento: Parada de Sil
Lugar: Rabacallos - Telf.: 988 207 529 | 607 923 870



Menú 1

Entrantes: Endivias al Roquefort
Primer Plato: Empanada de setas, jamón
Segundo Plato: Sotomillo de cerdo en salsa de almendras
Postre: Tarta de queso
Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Rías Baixas
Otros: Licores, Cafés

Menú 2

Entrantes: Croquetas caseras de jamón
Primer Plato: Crema de calabacín
Segundo Plato: Bacalao con ajos tiernos, setas y gambas
Postre: Mousse de limón
Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Rías Baixas
Otros: Licores, Cafés

Menú 1

Entrantes: Empanada de panceta y chorizo
Primer Plato: Lentejas caseras
Segundo Plato: Carne asada de ternera
Postre: Variado de postres tradicionales
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos
Otros: Licor café o de hierbas

Menú 2

Entrantes: Pimientos asados
Primer Plato: Habas con almejas
Segundo Plato: Cotitas de rape a la gallega
Postre: Variado de postres tradicionales
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos
Otros: Licor café o de hierbas





Ourense

Pazo San
Lorenzo de Trives



Ayuntamiento: A Pobra de Trives

Lugar: San Lourenzo de Trives - Telf: 988 332 039 / 988 330 132



Menú 1

Entrantes: Tostada con tomate y jamón ibérico

Primer Plato: Revuelto de setas con gambas

Segundo Plato: Cabrito al horno

Postre: Flan de castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Valdeorras

Otros: Chupito de licor de hierbas, crema de orujo y licor café

Menú 2

Entrantes: Entremeses ibéricos

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Chuletón de ternera gallega

Postre: Tarta de queso

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Valdeorras

Otros: Chupito de licor de hierbas, crema de orujo y licor café



Ourense

Casa Grande
do Ribeiro



Ayuntamiento: Cenlle

Lugar: Casar do Mato - Telf: 988 404 037 / 639 716 242



Menú 1

Entrantes: Tabla de embutidos

Primer Plato: Crema de verduras

Segundo Plato: Solomillo al "delicious"

Postre: Tarta de almendras o arroz con leche

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tabla de quesos variados

Primer Plato: Cóctel de marisco

Segundo Plato: Bacalao al pil-pil o a la bilbaina

Postre: Leche frita o postre casero

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones





Ayuntamiento: Montederramo

Lugar: As Castiñeiras - Telf: 609 314 235 / 988 292 124



Menú 1

Entrantes: Escalopines de berenjena rellenos de agridulce de verduras y mijo

Primer Plato: Milhojas de calabaza y seitán con bechamel de almendras y salsa de manzana

Segundo Plato: Marmitako de filetes de soja ahumada

Postre: Trufas de algarroba y chocolate con relleno de frutas secas, frutos secos y cobertura de chocolate blanco vegano

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café, infusiones artesanas eco. Pan de espelta y centeno. Licor café ecológico

Menú 2

Entrantes: Volantes crujientes rellenos de crema de setas y castañas

Primer Plato: Torre de setas Portobello, tomate seco en aceite y tofu ahumado sobre base de bulgur al "Ras el Hanout"

Segundo Plato: Pastel vegano de puerro, calabacín y brócoli con nata de nuez y repollo Thai a la cúrcuma

Postre: Tartaletas de boniato y anacardos con salsa de yacón y crujiente de quinoa

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café, infusiones artesanas eco. Pan de espelta y centeno. Licor café ecológico





Ayuntamiento: A Pobra de Trives
Lugar: A Anagaza - Telf: 619 419 831



Menú 1

Entrantes: Tostada con queso crema y salmón

Primer Plato: Truchas con jamón

Segundo Plato: Estofado de ternera gallega con champiñones

Postre: Crema de limón con castañas, tarta helada de castañas o requesón con miel y castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua de manantial

Otros: Licor de arándanos, de café, de hierbas. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de "foie"

Primer Plato: Revuelto de grelos y gambas

Segundo Plato: Entrecot de ternera gallega a la pimienta

Postre: Crema de limón con castañas, tarta helada de castañas o requesón con miel y castañas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra. Agua de manantial

Otros: Licor de arándanos, de café, de hierbas. Café, infusiones



Ayuntamiento: A Arnoia
Lugar: Outeiro Cruz - Telf: 902 492 400 | 988 492 428

Menú 1

Entrantes: Tostada de "foie" con crema de manzana y reducción de Pedro Ximénez

Primer Plato: Popurri de delicias del chef

Segundo Plato: Taco de rape sobre lecho de tallarines de calamar y salsa de percebes

Postre: Sopa de frutas de invierno con mousse de queso de Deza y teja de almendras

Bebidas: D.O. Ribeiro. Aguas

Otros: Café o infusiones. Un vale por persona de acceso a la zona termal Alvea en el Balneario de Arnoia

Menú 2

Entrantes: Chupito de crema de calabacín con brochetas de langostinos crujientes

Primer Plato: Ensalada templada de queso de cabra a la plancha, pulpo y vinagreta caliente de naranja

Segundo Plato: Carrillera prensada con cachucha ibérica y salsa de setas

Postre: Milhojas caseras con crema de Parchita y su helado

Bebidas: D.O. Ribeiro. Aguas

Otros: Café o infusiones. Un vale por persona de acceso a la zona termal Alvea en el Balneario de Arnoia





Ayuntamiento: A Veiga
Lugar: Xares - Telf: 988 350 136

Ayuntamiento: A Veiga
Lugar: Valdín - Telf: 988 343 554



Menú 1

Entrantes: Paté artesano de anchoas
Primer Plato: Hojaldre de verduras y queso
Segundo Plato: Arroz de aldea con cerdo ibérico de bellota
Postre: Helado casero de frambuesas
Bebidas: D.O. Valdeorras
Otros: Cafés, infusiones, chupitos. "Bicos de Lenda" (bombones caseros)

Menú 2

Entrantes: Champiñones rellenos
Primer Plato: Pimientos al horno con ventresca de bonito
Segundo Plato: Ossobuco de venado sobre crema de patata
Postre: Crema fría de limón con castañas
Bebidas: D.O. Valdeorras
Otros: Cafés, infusiones, chupitos. "Bicos de Lenda" (bombones caseros)

Menú 1

Entrantes: Mini soufflé de queso Parmesano y aceituna negra
Primer Plato: Espárragos en tempura con pimiento del Piquillo confitado
Segundo Plato: Ñoqui en salsa de hongos con "boletus" confitados
Postre: Saquito crujiente de manzana a la antigua con caramelo
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Semiesfera de centollo y Piquillo
Primer Plato: Pimiento relleno de setas y gambas en salsa de almendra
Segundo Plato: Solomillo a la plancha con salsa "amortigal" y guarnición
Postre: Helado cremoso de castañas en almibar
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones





Ayuntamiento: Allariz
Lugar: Santa Mariña de Augas Santas - Telf: 988 442 150



Menú 1

Entrantes: Tostada de ibérico
Primer Plato: Setas a la cazadora
Segundo Plato: Merluza con cebollitas glaseadas y patatitas de 1ª Limia
Postre: Buñuelos
Bebidas: D.O. Ribeiro. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de ibérico
Primer Plato: "Ragoût" de langostinos
Segundo Plato: Solomillo a la brasa con "risotto" de setas
Postre: Buñuelos
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores. Café, infusiones



Ayuntamiento: Arnoia
Lugar: Bacelo - Telf: 988 492 861

Menú 1

Entrantes: Tortilla de jamón, fiambres, queso
Primer Plato: Sopa, caldo o crema de calabaza
Segundo Plato: Cocido gallego
Postre: Arroz con leche o flan
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Licor café, de hierbas. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Empanada de bacalao o ensaladilla
Primer Plato: Ensaladas, judías con jamón
Segundo Plato: Lomo al Ribeiro con quarnición
Postre: Leche frita o tarta de queso
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Licor café, de hierbas. Café, infusiones





Ayuntamiento: Ramirás
Lugar: O Viso - Telf: 625 406 310



Menú 1

Entrantes: Mejillones en escabeche de naranja

Primer Plato: Prensada de pulpo con setas de temporada y virutas de jamón

Segundo Plato: Solomillo de ternera gallega al Mencia con ñoquis caseros

Postre: Cremoso de almendras con pera caramelizada y chocolate crujiente

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café o infusiones

Menú 2

Entrantes: Croqueta de pollo al curry

Primer Plato: Milhojas de verduras y queso de Arzáiza con miga de pan de maíz

Segundo Plato: Bacalao con patatas crema y salteado de verduras y setas

Postre: Bizcocho borracho de licor café con espuma de manzana y frutos rojos

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café o infusiones



Ayuntamiento: Allariz
Lugar: Allariz - Telf: 988 554 005



Menú 1

Entrantes: Croquetas caseras

Primer Plato: Revuelto de grelos con gambas

Segundo Plato: Jarrete estofado al Mencia

Postre: "Bica" de nueces con licor

Bebidas: D.O. Ribeiro. Agua, refrescos

Otros: Licor café y de hierbas. Café

Menú 2

Entrantes: Embutidos de la zona

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Costilla a la sidra

Postre: Tarta de crema casera

Bebidas: D.O. Ribeiro. Agua, refrescos

Otros: Licor café y de hierbas. Café





Ayuntamiento: Allariz
Lugar: Vilaboa - Telf: 988 442 424 | 659 164 588



Menú 1

Entrantes: Ensalada de perdiz escabechada
Primer Plato: Pimientos del Piquillo rellenos de setas
Segundo Plato: Corzo a la montañesa
Postre: Castañas con zumo de naranja
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Café y chupitos

Menú 2

Entrantes: Aceitunas
Primer Plato: Setas con gambas a la crema de nata
Segundo Plato: Solomillo de venado
Postre: Flan casero
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Café y chupitos



Ayuntamiento: Celanova
Lugar: Ansemil - Telf: 687 775 726 | 988 106 939

Menú 1

Entrantes: Oreja de cerdo con ajada antigua
Primer Plato: Ensalada de queso Mosteiro a la plancha con aliño de frutos secos
Segundo Plato: Arroz cremoso de champiñones, castañas y jugo de carne
Postre: Copa mousse de vainilla con arándanos y chocolate caliente
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Monterrei. Aguas
Otros: Cafés. Pan artesano

Menú 2

Entrantes: Cono crujiente de atún y mostaza
Primer Plato: Salteado de pollo con gambones, verduras y almendras
Segundo Plato: Lacón asado lentamente con crema de "foie" y patata gratén
Postre: Hojaldre casero con crema pastelera y frutas de temporada
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras. Aguas
Otros: Cafés. Pan artesano





Ayuntamiento: Rairiz de Veiga
Lugar: Sabariz - Telf: 699 776 693

Ayuntamiento: Rairiz de Veiga
Lugar: Candás - Telf: 988 465 497 | 629 401 164



Menú 1

Entrantes: Ensalada de "foie" con "coulis" de frutos del bosque
Primer Plato: "Moussaha" de setas
Segundo Plato: Jarrete de cordero en hojaldre con patatas rojas
Postre: Tarta de tres chocolates
Bebidas: D.O. Monterrei
Otros: Licores. Café, infusiones. Menú adaptable a vegetarianos previo aviso

Menú 2

Entrantes: Crema otoñal con crujiente de jamón
Primer Plato: Empanada de hojaldre de espinacas y queso fresco
Segundo Plato: Torre de ternera con pera al Porto
Postre: Filloas al limón con crema de higos
Bebidas: D.O. Monterrei
Otros: Licores. Café, infusiones. Menú adaptable a vegetarianos previo aviso

Menú 1

Entrantes: Empanada
Primer Plato: Caldo gallego
Segundo Plato: Guisado de aldea con productos de la huerta
Postre: Queso con membrillo y miel ecológica
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Monterrei, D.O. Ribeiro. Agua, refrescos
Otros: Orujos variados. Cafés, infusiones

Menú 2

Entrantes: Revuelto de setas
Primer Plato: Tabla de quesos y embutidos de A Limia
Segundo Plato: Costilla de cerdo con "cachelos"
Postre: Tarta de queso con mermelada de moras ecológica
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Monterrei, D.O. Ribeiro. Agua, refrescos
Otros: Orujos variados. Cafés, infusiones





Ayuntamiento: Sarreaus
Lugar: Couso - Telf: 988 302 845



Menú 1

- Entrantes:** Buñuelos de bacalao con salsa casera de tomate
- Primer Plato:** Zamburiñas gratinadas con espinacas y queso Parmesano
- Segundo Plato:** Solomillo de cerdo relleno con "micuít" y salsa de setas variadas
- Postre:** "Parfait" de miel con almendras salteadas
- Bebidas:** D.O. Monterrei
- Otros:** Cafés. Chupitos de licores gallegos

Menú 2

- Entrantes:** Consomé de rabo de toro al aroma de Jerez gratinado con emulsión de curry
- Primer Plato:** Ensalada templada de temporada con conchas de "magret" de pato con mango
- Segundo Plato:** Lomo de lubina con salsa de azafrán con su guarnición
- Postre:** "Bienenstich": tarta de almendras caramelizadas con masa quebrada y crema pastelera con nata
- Bebidas:** D.O. Monterrei
- Otros:** Cafés. Chupitos de licores gallegos



Ayuntamiento: Gomeende
Lugar: Gomeende - Telf: 650 308 490 | 616 887 944



Menú 1

- Entrantes:** Tostadas de "foie" con reducción de vino tinto y mora. Tabla de quesos del país
- Primer Plato:** Empanada de setas silvestres
- Segundo Plato:** Chuletón de ternera gallega a la piedra con guarnición de guisantes y pimiento rojo
- Postre:** Leche frita o tarta de castaña con chocolate
- Bebidas:** D.O. Valdeorras. Agua, refrescos
- Otros:** Chupitos. Café

Menú 2

- Entrantes:** Tostadas de queso con confitura de pimiento rojo. Embutidos del país
- Primer Plato:** Crema de verduras de la huerta
- Segundo Plato:** Tarta de almendra con salsa de mora
- Postre:** Leche frita o tarta de castaña con chocolate
- Bebidas:** D.O. Valdeorras. Agua, refrescos
- Otros:** Chupitos. Café





Ayuntamiento: *Castrelo do Val*
Lugar: *Pepín* - Telf: 988 419 215 | 645 263 522



Menú 1

Entrantes: Tostada de queso de cabra con frutos rojos
Primer Plato: Espárragos gratinados con queso de Arzúa y paleta ibérica
Segundo Plato: Cabrito relleno de tortilla de castañas, tocineta y piñones
Postre: "Bica" blanca en salsa de uvas
Bebidas: D.O. Monterrei. Agua, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de queso de cabra con frutos rojos
Primer Plato: Carpaccio de buey con aceite virgen extra, alcaparras y virutas de Parmesano
Segundo Plato: Carrilleras de cerdo ibérico con cóctel de setas y gratén de patata
Postre: Filloas de orujo rellenas de nata bañadas en chocolate blanco
Bebidas: D.O. Monterrei. Agua, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones



Ayuntamiento: *Lobios*
Lugar: *Casal do Souto* - Telf: 988 434 566 | 607 459 200



Menú 1

Entrantes: Croquetas caseras
Primer Plato: Pimientos rellenos de langostinos
Segundo Plato: Bacalao al horno con borona
Postre: Leche frita
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra
Otros: Licores caseros. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Buñuelos de bacalao
Primer Plato: Templada de vieiras y gambas
Segundo Plato: Arroz cremoso de corzo
Postre: Filloas rellenas con miel de O Xurés
Bebidas: D.O. Ribeiro
Otros: Licores caseros. Café, infusiones





Ourense

Casa A Rousía



Ourense
O Retiro
do Conde



Ayuntamiento: Baltar

Lugar: Baltar - Telf: 988 466 905 / 609 859 509

Ayuntamiento: Monterrei

Lugar: Vilaza - Telf: 988 418 123 / 608 342 666



Menú 1

Entrantes: Ibéricos "Sierra do Igarouco"

Primer Plato: Croquetas caseras de setas y queso

Segundo Plato: Arroz de otoño

Postre: Filloas rellenas de espuma de castaña

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores de arándanos y de café

Menú 1

Entrantes: Tostadas de pan de leña con paté de pimiento de Dombra

Primer Plato: Empanada de hojaldre con vieiras

Segundo Plato: Ternera ecológica con verduras y patatitas de nuestra huerta

Postre: Mousse de queso con frambuesa

Bebidas: D.O. Monterrei

Otros: Licores caseros, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de jamón crujiente con queso Brise y reducción de arándanos

Primer Plato: Pastel de lacón con grelos sobre crema de patata de A Limia

Segundo Plato: Secretos de cerdo ibérico con puré de setas y castañas

Postre: Arroz con leche "da Maruxa"

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores de arándanos y de café

Menú 2

Entrantes: Tostadas de pan de leña con crema de queso

Primer Plato: Revuelto de grelos de nuestra huerta con jamón

Segundo Plato: Bacalao al estilo de la casa

Postre: Mousse de chocolate y queso

Bebidas: D.O. Monterrei

Otros: Licores caseros, Café, infusiones





Ayuntamiento: Entrimo
Lugar: Asperelo e Olín - Telf.: 988 434 910 / 988 434 908



Menú 1

Entrantes: Tabla de jamón y chorizo caseros (embutido de Entrimo)

Primer Plato: Empanada de maíz de Entrimo

Segundo Plato: Pollo o gallo de nuestro corral con patatas

Postre: Arroz con leche

Bebidas: D.O. Valdeorras

Otros: Cafés y chupitos

Menú 2

Entrantes: Queso de Entrimo (vaca) o queso de O Xurés (cabra)

Primer Plato: "Arroz de netos": arroz con habas, cogollos de berzas de nuestra huerta y tropezones de pollo, conejo, ternera...

Segundo Plato: Chuletón de ternera gallega hecho en la brasa con "cachelos"

Postre: Cañas fritas con crema

Bebidas: D.O. Valdeorras

Otros: Cafés y chupitos



Ayuntamiento: Entrimo
Lugar: A Feira Vella - Telf.: 988 439 882 / 659 470 905



Menú 1

Entrantes: Queso de cabra de O Xurés con mermelada de castañas

Primer Plato: Revuelto de grelos y gambas con pimiento asado, espárrago y aceitunas

Segundo Plato: Bacalao al horno con patata, cebolla y mayonesa

Postre: Filloas con miel de O Xurés

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra. Refrescos

Otros: Chupitos de licor café, orujo de naranja. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de mermelada de tomate con anchoas

Primer Plato: Gambas al ajillo flambeadas con brandy viejo

Segundo Plato: Jabalí estofado con salsa de chocolate acompañado de castañas y manzana

Postre: Queso de Entrimo con membrillo casero

Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra. Refrescos

Otros: Chupitos de licor café, orujo de naranja. Café, infusiones





Ayuntamiento: Igbios

Lugar: A Portaxe - Telf: 988 448 138 | 697 689 635



Menú 1

Entrantes: Crema de berza

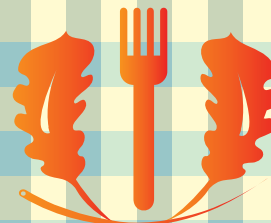
Primer Plato: Pastel de lacón con grelos

Segundo Plato: Bacalao con algas sobre patata panadera

Postre: Flan de chocolate blanco con frutos del bosque

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Cafés y chupitos



Menú 2

Entrantes: Crema de calabaza con tropezones de queso de cabra

Primer Plato: Empanada de bacalao con algas

Segundo Plato: Ossobuco al Méncia con setas

Postre: Mousse de chocolate y castaña

Bebidas: D.O. Monterrei

Otros: Cafés y chupitos

