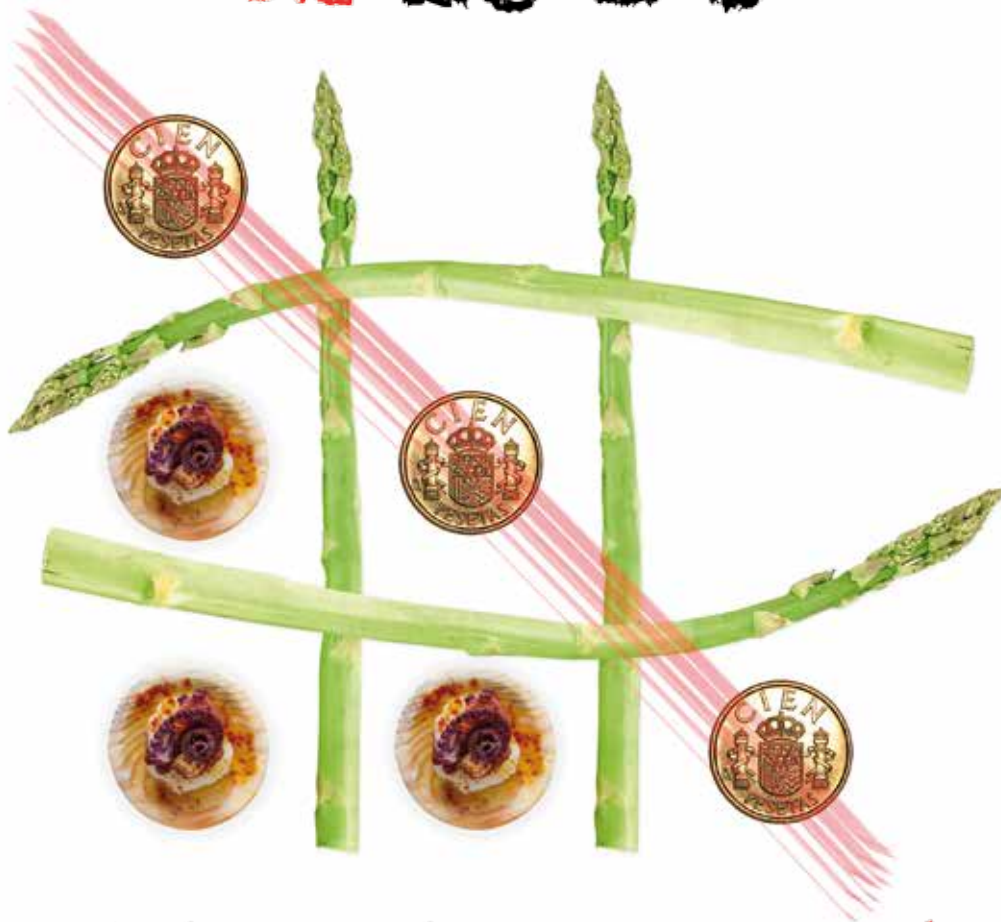


90

Concurso de TAPAS de LUGO



Do 13 ao 30 de setembro

Acéptanse pesetas

www.concursodetapasdelugo.com



A CANTOLA

1

ENTREPÁN DE CANTOLA

Tosta de ibérico, pemento de *piquillo* e ovo de paspallás.



Carril das Hortas, 18
Prezo: 2,50 € - Peche: mércores

A NOSA TERRA

2

ANTOLLO DE BACALLAU

Bacallau en base de puré de patacas e gornición de pemento de *piquillo* confeitado.



Rúa Nova, 8
Prezo: 2,50 € - Peche: mércores

Categoría ecolóxica

A ROTONDA

3

ESPETO DE PEIXE SAPO Á CREMA DE GAMBAS E PURÉ DE PATACA

Peixe sapo con gambas cociñado nunha salsa mariñeira con champiñóns e xamón.



Avda. da Coruña, 435
Prezo: 3 € - Peche: domingo

A TABERNA DO ESPAÑA

4

VIEIRA Á GALEGA, PAN DE BROA E XAMÓN CROCANTE

Vieira fileteada, marcada á prancha e cuberta de pinto, pan crocante e xamón.



Rúa Castelao, 4
Prezo: 2,50 € - Peche: domingo

A TU SALUD

5

SEGREDO DE MAR

Crêpe recheo de froitos do mar en salsa mariñeira acompañado dunha crema de *piquillo*.



Rúa Montero Ríos, 78-80
Prezo: 2,70 € - Non pecha

ABRENTE

6

ALBÓNDEGAS CON SORPRESA

Albóndegas con sorpresa en leite de salsa de gaspacho e pan centeo.



Carril das Flores, 36
Prezo: 2 € - Peche: domingo mediodía

ALMACÉN DE LA HAMBURGUESA

7

A VINGANZA DE JOSÉ TOMÁS

Minihamburguesa de ragú de touro co seu pan de *curry* cuberta coa súa crema de cabaza e laranxa e acompañada da súa pataca "bravioli".



Avda. de Magoi, 59
Prezo: 3 € - Non pecha

ANTAS

8

POLIÑO AGRIDOCE

Polo agridoce con base de pasta.



Rúa do Miño, 3
Prezo: 2,50 € - Peche: domingo

ARROCKERÍA OS CACHIVACHES

9

TOURO CON CASTAÑAS ENVOLTO EN RAVIOLI DE WON-TON CON CAMA DE CABAZA E LARANXA

Raviolis de *won-ton* recheos de ragú de touro acompañado de puré de castañas.



Estrada da Granxa, 118
Prezo: 3 € - Peche: domingo noite e luns mediodía

AVE CÉSAR

10

FLOCOS DE GRELOS, ESCUMA DE GARAVANZOS, CREMA DE PATACA, CUBO DE FOCIÑO E GELEÉ DE CHOURIZO CO SEU FUMET (COCIDO)

Outra interpretación do cocido cos mesmos ingredientes pero tratados doutra maneira.



Rúa Nova, 10
Prezo: 3 € - Non pecha

CAMPOS

11

TACO DE BACALLAU SOBRE SALSA LIXEIRA DE CEBOLA TOSTADA, PAN DE OLIVAS VERDES E ACEITE DE PEMENTO

Taco de bacallau sobre unha crema lixeira de cebola, pan de olivas verdes, uns lixeiros toques de aceite de pemento e po de olivas negras.



Rúa Nova, 2-4
Prezo: 3 € - Peche: domingo noite e luns

CANELA BAKERY COFFEE

12

ENSALADA RUSA?

Pataca confeitada, caviar de cenoria, salteado de chicharos, *tar-tar* de bonito e ovo relado, todo isto aliñado cunha escuma de maionesa.



Praza Maior, 6-7
Prezo: 2,50 € - Non pecha

Categoría ecolóxica

CASA D'AUGA

13

SORPRESA CASA DA AUGA

Doce de xamón con queixo do Cebreiro e espeto de mandarina.



Rúa do Miño, 30
Prezo: 2,40 € - Peche: domingo noite e luns

Categoría Marqués de Cernadas

CERVEZOTECA A TINERÍA

14

SUXI Á GALEGA

Adaptación do noso polbo á feira á cociña nipoa.



Rúa do Miño, 32
Prezo: 2,50 € - Peche: luns e martes ao mediodía

CURMÁNS

15

POLO EN SALSA DE PERDIZ

Polo en salsa de perdiz.



Rúa Bispo Basulto, 8
Prezo: 3 € - Peche: luns

DARÍO

16

MILFOLLAS MAR E MONTAÑA CON SABOR A SAN FROILÁN

Milfollas de pataca panadeira recheo de queixo, xamón crocante, gulas e polbo aderezado con vinagreta de aceite virxe e pemento.



Avda. da Coruña, 298
Prezo: 2,25 € - Non pecha

EL RIBA

17

POLO MEXICANO

Pulga de polo con aires mexicanos, con guacamole e varias texturas en boca: suave, picante, crocante e doce á vez.



Praza do Campo, 12
Prezo: 2,80 € - Non pecha

ESPAÑA

18

TATKY DE BONITO DE BURELA, PERLAS DE SOIA, PAN ESPECIADO E POMPAS DE CÍTRICOS

Bonito mariñado e marcado, aderezado con perlas de soia e pompas de cítricos feitos ao momento no mesmo prato.



Rúa do Teatro, 10
Prezo: 3 € - Peche: domingo noite e luns

LA BARRA

19

CONTRASTES DA BARRA

Risoto San Simón con torta salgada e salteado de lagostinos e parrulo.



Rúa San Marcos, 27
Prezo: 3 € - Peche: domingo

LA ENCINA

20

PEREGRÍN

Saquiño de pasta filo recheo de grelos e lagostinos con corpo de polbo e cabeza de zamburiña.



Rúa San Pedro, 42
Prezo: 2,60 € - Peche: domingo

LAS CINCO VIGAS

21

Á MIÑA MANEIRA

Filete de lombo de porco en salsa agri doce con arroz salvaxe.



Rúa da Cruz, 5
Prezo: 2 € - Peche: martes

MANUEL MANUEL

SEN
GLUTE

22

MARUXÍA

Paupiette de escarapote e lagostino con gornición de croquetas de risoto.



Rúa Montefaro, 19
Prezo: 2,50 € - Peche: mércores

MEDIEVO

23

TENREIRA GALEGA SAMURAI

Tataki de tenreira galega con *chimichurri* de cabaza e ourego servido con maionesa de soia picante e sésamo tostado.



Rúa da Catedral, 14
Prezo: 2 € - Peche: domingo

MESÓN COLÓN

24

MENÚ

Consta de 3 petiscos que confeccionan o menú: unha espuma de choco xaponés, un atún vermello envolto en filo e un bombón de queixo do Cebreiro con allo negro.



N-VI, Nadela, 38
Prezo: 3 € - Peche: domingo

Categoría Marqués de Cernadas

MESÓN DE ALBERTO

25

TARTARE DE TOMATE CON CREMA DE QUEIXO DO CEBREIRO

Tartare de tomate con crema de queixo do Cebreiro.



Rúa da Cruz, 4
Prezo: 1,50 € - Peche: domingo todo o día e martes noite

Categoría Marqués de Cernadas

MINUETTO

26

DELICIA DE MINUETTO

Dous sabores de mar mesturados en concha de vieira.



Ronda Xosé Castiñeira, 2
Prezo: 2,50 € - Non pecha

O CANTIÑO

27

MONTADIÑO DE GAMBA AO XENXIBRE

Montadiño de gamba ao xenxibre con esterificacións de rosa e ouro.



Praza do Cantinho, 5
Prezo: 3 € - Peche: domingo noite

O CINCUENTA E SEIS

28

DELICIAS MAR E TERRA

Delicias de arroz e gambas sobre salsa de luriñas e cabaciña.



Ronda das Fontiñas, 56
Prezo: 3 € - Peche: martes

O LAR DE ADRIÁN

29

COULANT DE GRELOS CON LAGOSTINOS E XEADO DE SAN SIMÓN

Un biscoito líquido de grelos con lagostinos acompañado de xeado de queixo San Simón.



Carril das Flores, 30
Prezo: 3 € - Peche: domingo

Categoría ecolóxica

O MERCADO ROTOS E CAÑAS

30

ARÁBICA O MERCADO

Bóla con carne de tenreira e de cordeiro mesturada no medio do bolo de pan con salsa de iogur e eiruga por enriba.



Rúa Quiroga Ballesteros, 6
Prezo: 3 € - Peche: domingo

PAPRICA

31

ECO-CAPRESSE

Xeado San Simón con tomate mariñado, consomé de tomate, alfábega e pan de San Simón.



Rúa das Nóreas, 10
Prezo: 3 € - Peche: domingo

Categoría ecolóxica

PARRILLADA ANTONIO

32

CONTRASTES DE MAR E TERRA

Taco de bacallau confeitado ao pil-pil de allo branco con crocante de touciño entrefebrado ibérico.



Avda. das Américas, 87
Prezo: 2,50 € - Non pecha

PARRILLADA FONSAGRADA

33

SABORES DA FONSAGRADA

Boliños recheos de tenreira e verduras aderezados con salsa de queixo e redución de laranxa.



Rúa Río Chamoso, 2
Prezo: 1,50 € - Non pecha

PARRILLADA FONSAGRADA-AS GÁNDARAS

34

LAGOSTINO FONSAGRADINO

Espeto de lagostino, piña, tomate cereixa, tenreira e touciño entrefebrado acompañado de crocante de pataca e porro con salsa.



Calzada das Gándaras, 382
Prezo: 2 € - Peche: luns

PASARELA

35

MANGOSTINO

Lagostino con manga e unha redución de Módena.



Rúa Frei Plácido Lemos, 1
Prezo: 3 € - Non pecha

PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769

36

MINITOSTA "FONTE DA PINGUELA"

Minitosta "Fonte da Pinguela" con chacina e queixo da Ulloa ao aceite de alfábega.



Travesía do Miño, 6
Prezo: 2,40 € - Peche: domingo e luns

PORTA SANTIAGO

37

TOSTA DE POLBO Á FEIRA

Tosta de polbo, cebola, cacabiña e alioli de piquillo.



Ronda da Muralla, 176
Prezo: 1 € - Non pecha

Categoría Marqués de Cernadas

PULPERÍA O CASTELO

38

ESPETO DE POLBO CON CHAMPIÑONS

Espeto de polbo con champiñons en salsa de viño Albariño.



Rúa Nova, 23
Prezo: 2,80 € - Non pecha

ROYAL BOUNDARY

39

BONITO DE BURELA, MAIONESA "NITRO" E SANDÍA

Tartare de bonito do norte (Burela) con maki-roll de cacabiña e sandía servido cunha cápsula xeadada de maionesa.



Rúa Bolaño Ribadeneira, 5
Prezo: 3 € - Peche: luns e martes

SAVOY

SEN
GLUTE

40

VENTRECHA DE BACALLAU

Ventrecha de bacallau en base de pisto.



Rúa Río Ulla, 41
Prezo: 2,50 € - Non pecha

TABERNA DANIEL

41

TORRADA DO DANIEL

Torrada con chourizo, ovo e raspas de xamón.



Rúa Bispo Basulto, 4
Prezo: 2 € - Peche: luns

TOSAR

SEN
GLUTE

42

SOLOMBO DE CERVO CON REDUCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

Solombo de cervo con redución de Pedro Ximénez acompañado dunha bóla de puré de castaña con uva pasa sultá.



Rúa do Miño, 8
Prezo: 2,50 € - Non pecha

VERRUGA

43

SOLOMBO DE PORCO AO QUEIXO CON COGOMELOS, BEICON E PATAQUIÑAS

Solombo de porco cociñado en salsa de queixo e acompañado con cogomelos, beicon e pataquiñas palla.



Rúa da Cruz, 12
Prezo: 3 € - Peche: domingo noite e luns

XOLDRA

44

O PEITIÑO DO GALO CAMPEIRO CON PATAQUIÑAS EN MOLLO DE TONA E PEMENTOS

Peituga de galo campeiro con pementos asados, queixo Marqués de Cernadas, champiñons e tona en cama de patacas e cebola.

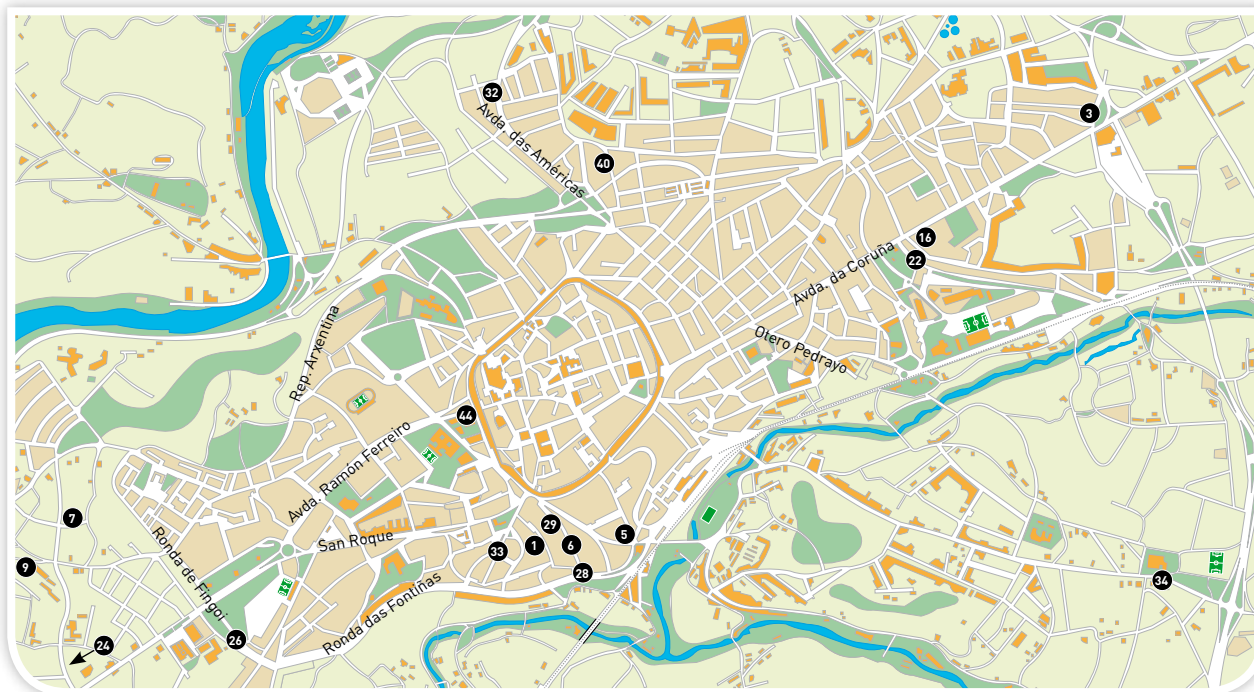


Rúa Ánxel López Pérez, 10-12
Prezo: 2,80 € - Peche: domingo

Categoría Marqués de Cernadas



- | | |
|------------------------------|---|
| 1. A CANTOLA | 24. MESÓN COLÓN |
| 2. A NOSA TERRA | 25. MESÓN DE ALBERTO |
| 3. A ROTONDA | 26. MINUETTO |
| 4. A TABERNA DO ESPAÑA | 27. O CANTIÑO |
| 5. A TU SALUD | 28. O CINCUENTA E SEIS |
| 6. ABRENTE | 29. O LAR DE ADRIÁN |
| 7. ALMACÉN DE LA HAMBURGUESA | 30. O MERCADO ROTOS E CAÑAS |
| 8. ANTAS | 31. PAPRICA |
| 9. ARROCEERÍA OS CACHIVACHES | 32. PARRILLADA ANTONIO |
| 10. AVE CÉSAR | 33. PARRILLADA FONSAGRADA |
| 11. CAMPOS | 34. PARRILLADA FONSAGRADA (AS GÁNDARAS) |
| 12. CANELA BAKERY COFFEE | 35. PASARELA |
| 13. CASA D' AUGA | 36. PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769 |
| 14. CERVEZOTECA A TINERÍA | 37. PORTA SANTIAGO |
| 15. CURMÁNS | 38. PULPERÍA O CASTELO |
| 16. DARÍO | 39. ROYAL BOUNDARY |
| 17. EL RIBA | 40. SAVOY |
| 18. ESPAÑA | 41. TABERNA DANIEL |
| 19. LA BARRA | 42. TOSAR |
| 20. LA ENCINA | 43. VERRUGA |
| 21. LAS CINCO VIGAS | 44. XOLDRA |
| 22. MANUEL MANUEL | |
| 23. MEDIEVO | |



Horario de degustación: de 13.00 a 15.30 e de 20.00 a 22.30 horas. Este horario mínimo é obrigatorio para todos os locais participantes, aínda que poderán ampliarlo.

PARTICIPA E CONSIGUE OS TEUS PREMIOS

Viaxe dunha semana para dúas persoas

Viaxe de fin de semana para dúas persoas a unha cidade europea

Rutas en catamarán

Catas en bodegas da Ribeira Sacra

Circuitos termais

Noites en hoteis

Ceas en restaurantes

E moitas sorpresas máis

Establecementos colaboradores:

Hotel Balneario de Lugo, Oca Augas Santas, Spa Attica 21, Jorge I, Las Sirenas Complejo Hostelero, Leyton, Puerta de San Pedro, Méndez Núñez, A Parada das Bestas, A Casa de Carmen, Lugar de Pascuais, Casa Cazoleiro, A Nosa Terra, A Taberna do España, Antas, España, Canela Bakery Coffee, Casa Grande da Fervenza, Campos, España, Koki García, Mesón Colón, Mesón de Alberto, Louzao, Paprica, Parrillada Antonio, Parrillada Los Olmos, Porta Santiago, Yenka e Marcelle Natureza.

ORGANIZA:



PATROCINA:



Concello de Lugo

COLABORADORES:

