

# Gastrovornia

*Do 11 ao 17 de xullo*

RUTA GASTRONÓMICA  
DO OVO E DO POLO  
DE GALICIA

gálicia  
calidade 

# A INICIATIVA GASTROVOMÍA

GL

Galicia Calidade certifica os produtos das empresas máis emblemáticas da nosa Comunidade. Na actualidade, 81 empresas están acollidas á marca, seis das cales pertencen ao sector avícola. Co fin de **promocionalo** para situalo na mente dos consumidores, poñemos en marcha **GastrOVOMía**, unha iniciativa gastronómica que contará coa mestría das propostas culinarias que achegarán os 10 establecementos de restauración e hostelería certificados por Galicia Calidade, que do 11 ao 17 de xullo presentarán os seus mellores tapas e pratos que teñan como base o base o ovo e o polo.

ES

Galicia Calidade certifica los productos de las empresas más emblemáticas de nuestra Comunidad. En la actualidad, 81 empresas están acogidas a la marca, de las cuales seis pertenecen al sector avícola. Con el fin de **promocionarlo** para situarlo en la mente de los consumidores, ponemos en marcha **GastrOVOMía**, una iniciativa gastronómica que contará con la maestría de las propuestas culinarias que van a aportar los 10 establecimientos de restauración y hostelería certificados por Galicia Calidade, que del 11 al 17 de Julio presentarán sus mejores tapas y platos que tengan como base el huevo y el pollo.

EN

Galicia Calidade certifies products of the most emblematic companies of our region. Currently, 81 companies are covered by this brand, six of them belong to the poultry sector. In order **to promote** this sector and place it in the minds of consumers we launch **GastrOVOMía**, a gastronomic initiative that will include the expertise of the culinary proposals provide the 10 hospitality establishments and restaurants that are members of Galicia Calidade, wich from 11 to 17 July will present their best tapas and dishes prepared with egg and chicken.

DIRECTORIO DE  
ESTABLECEMENTOS  
HOSTELEIROS  
PARTICIPANTES



P.10

## HOTEL AUGUSTA

Lugar de Padriñán, 25 **Sanxenxo** (Pontevedra)  
T. (+34) 986 727 878 | e-mail: reservas@augustasparesort.com | www.augustasparesort.com



P.11

## TALASO HOTEL LOUXO LA TOJA

Illa de A Toxa **O Grove** (Pontevedra)  
T. (+34) 986 730 200 | www.louxolatoja.com



P.12

## RESTAURANTE LA POSTREÍA

Rúa de Fernando Arenas Quintela, 3 **A Coruña**  
T. (+34) 981 916 067 | www.postreria.com



P.13

## RESTAURANTE A CARBALLEIRA

Estrada Ourense-Vigo, km 581 **Santa Cruz de Arrabaldo** (Ourense)  
T. (+34) 988 384 170 | e-mail: info@carballeirasantacruz.com | www.carballeirasantacruz.com



P.14

## RESTAURANTE A ESTACIÓN

Estrada da Estación, 51 **Cambre** (A Coruña)  
T. (+34) 981 676 911 - 981 674 473 | e-mail: estaciondecambre@gmail.com | www.nove.biz



P.15

## RESTAURANTE A TABERNA

Rúa Julio Prieto, 32 **Ourense**  
T. (+34) 988 243 332 | e-mail: ataberna@gmail.com | www.ataberna.com



P.16

## CANTINA RÍO COVÉS

Estrada Esteiro, 9 **Pontevedra** (A Coruña)  
T. (+34) 981 434 057 - 981 432 653 | e-mail: cantina@riocoves.com | www.riocoves.com



P.17

## RESTAURANTE CARMEN

Rúa Praia dos Barcos, 2 **Sanxenxo** (Pontevedra)  
T. (+34) 986 723 412 - 606 389 228 | e-mail: info@restaurantecarmen.es | www.restaurantecarmen.es



P.18

## RESTAURANTE MARISQUERÍA CORAL

Calexón de A Estacada, 9 (Avda. da Marina) **A Coruña**



P.19

## RESTAURANTE O EIRADO DA LEÑA

Praza da Leña, 3 **Pontevedra**  
T. (+34) 986 860 225 | e-mail: oeirado@hotmail.es | www.eiradoeventos.com

# DIRECTORIO DE EMPRESAS PRODUTORAS



## AVICOLA DE GALICIA

Barragáns, 34, Campañó | 36157 - Pontevedra  
T. (+34) 986 833 100 | [avigal@avigal.es](mailto:avigal@avigal.es) | [www.avigal.es](http://www.avigal.es)



## AVÍCOLA TRATANTE

## AVÍCOLA TRATANTE

Rúa D, 9, 3º A-D | 36500 - Lalin (Pontevedra)  
T. (+34) 986 780 461 | [info@avicolatratante.es](mailto:info@avicolatratante.es) | [www.avicolatratante.es](http://www.avicolatratante.es)



## COREN

Santa Cruz de Arrabaldo s/n | 32990 - Ourense  
T. (+34) 988 369 402 | [atencionalcliente@coren.es](mailto:atencionalcliente@coren.es) | [www.coren.es](http://www.coren.es)



## GRANJA CAMPOMAYOR

Lg. Ximonde, N-547 (km 27) | 27217 - Palas de Rei (Lugo)  
T. (+34) 982 380 000 | [campomayor@campomayor.com](mailto:campomayor@campomayor.com) | [www.campomayor.com](http://www.campomayor.com)



## GRUPO SADA

Castro de Rei | Lugo  
T. (+34) 918 075 430 | 900 200 901 | [www.sadagrupo.com](http://www.sadagrupo.com)



## PAZO DE VILANE

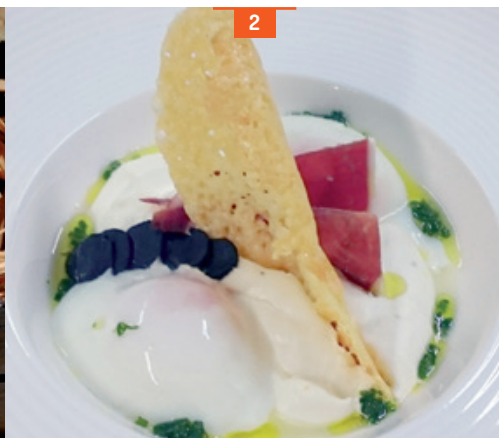
Vilane, 31 | 27570 - Antas de Ulla (Lugo)  
T. (+34) 982 379 268 | [www.pazodevilane.com](http://www.pazodevilane.com)

*Gastrovornia*

RECEITAS



1



2



3



4



5



6



**1 RAVIOLI DE OVO FRITIDO**  
Hotel Augusta

**2 OVOS CAMPEIROS A BAIXA TEMPERATURA  
CON ESCUMA DE PATACA TRUFADA,  
IBÉRICO E CROCANTE DE SAN SIMÓN**  
Talaso Hotel Louxo La Toja

**3 POLO TIKKA MASALA**  
Restaurante La Postrería

**4 NIÑO GALICIA CALIDADE**  
Restaurante A Carballreira

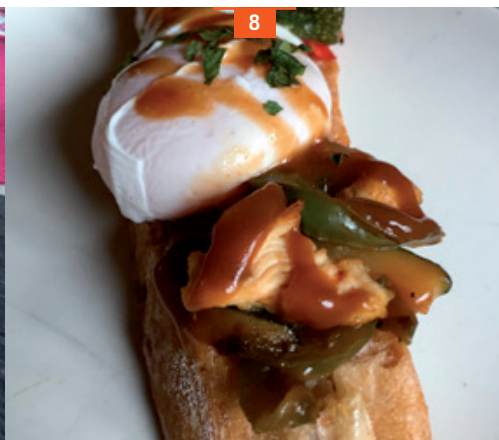
**5 XEMA DE OVO A BAIXA TEMPERATURA,  
COGOMELOS DE CORESMA, TRUFA E PATACA**  
Restaurante A Estación

**6 SOPA DE GALIÑA DE CURRAL,  
NAVALLAS, VERDURAS DA NOSA  
HORTA E OVO ESCALFADO**  
Restaurante A Taberna





7



8



9



10



11



12



**7 ENSALADILLA DE POLO DE CURRAL**

Cantina Río Covés

**8 OVO ESCALFADO CON POLO SALTEADO CON VERDURAS E SOIA**

Cantina Río Covés

**9 OVO SORPRESA**

Restaurante Carmen

**10 TARTAR DE SOLOMBO DE RAZA RUBIA GALEGA**

Restaurante Marisquería Coral

**11 TORTA DE QUEIXO AO FORNO**

Restaurante Marisquería Coral

**12 OVOS, PATACAS, PAN E CHOURIZO**

Talaso Hotel Louxo La Toja



GAL

## RAVIOLI DE OVO FRITIDO

### INGREDIENTES

- Pasta brick
- Touciño entrefebrado en filetes finos
- Xemas de ovo
- Patacas palla
- Aceite de fritir

ESP

## RAVIOLI DE HUEVO FRITO

### INGREDIENTES

- Pasta brick
- Panceta en filetes finos
- Yemas de huevo
- Patatas paja
- Aceite de freír

## HOTEL AUGUSTA

Lugar de Padriñán, 25 Sanxenxo (Pontevedra)  
T. (+34) 986 727 878 | reservas@augustasparesort.com  
www.augustasparesort.com



## TALASO HOTEL LOUXO LA TOJA

\*\*\*  
*Isla de La Toja*

GAL

### OVOS CAMPEIROS A BAIXA TEMPERATURA CON ESCUMA DE PATACA TRUFADA, IBÉRICO E CROCANTE DE SAN SIMÓN

#### INGREDIENTES

- 2 ovos campeiros
- 200 gr de patacas
- 75 ml de nata
- 5 gr de trufa negra
- 10 gr de manteiga
- Un chisco de sal
- Pementa negra
- 30 gr de queixo San Simón
- Ceboliño
- Aceite de oliva virxe
- Un lisco de xamón ibérico

ESP

### HUEVOS CAMPEROS A BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE PATATA TRUFADA, IBÉRICO Y CRUJIENTE DE SAN SIMÓN

#### INGREDIENTES

- 2 huevos camperos
- 200 gr de patatas
- 75 ml de nata
- 5 gr de trufa negra
- 10 gr de mantequilla
- Una pizca de sal
- Pimienta negra
- 30 gr de queso San Simón
- Cebollino
- Aceite de oliva virgen
- Una loncha de jamón ibérico

## TALASO HOTEL LOUXO LA TOJA

Illa de A Toxa 0 Grove (Pontevedra)  
T. (+34) 986 730 200  
www.louxolatoja.com





GAL

## POLO TIKKA MASALA

### INGREDIENTES

- 15 gr Curry Vermello
- 100 gr Garam Masala
- 100 gr Curcuma
- 25 gr Comiño
- 10 gr Cilantro Triturado
- 7 gr Guindilla
- 10 gr Canela
- 4 uds Cebolas
- 3 uds Dentes de allo
- 200 gr Cognac
- 900 gr Leite de Coco
- 300 gr Caldo concentrado de polo
- 400 gr Nata
- 500 gr Auga
- Sal
- Pementa Branca
- 50 uds Zanco de Polo de Corral
- 50 uds Pan Naan Indio
- 2 kg Arroz Basmáti

ESP

## POLLO TIKKA MASALA

### INGREDIENTES

- 15 gr Curry Rojo
- 100 gr Garam Masala
- 100 gr Curcuma
- 25 gr Comino
- 10 gr Cilantro Triturado
- 7 gr Guindilla
- 10 gr Canela
- 4 uds Cebollas
- 3 uds Dientes de ajo
- 200 gr Cognac
- 900 gr Leche de Coco
- 300 gr Caldo concentrado de pollo
- 400 gr Nata
- 500 gr Auga
- Sal
- Pimienta Blanca
- 50 uds Muslo de Pollo de Corral
- 50 uds Pan Naan Indio
- 2 kg Arroz Basmáti



## RESTAURANTE LA POSTRERÍA

Rúa de Fernando Arenas Quintela, 3 A Coruña

T. (+34) 981 916 067

[www.postreria.com](http://www.postreria.com)



FOTO SIN CALIDAD



GAL

## NIÑO GALICIA CALIDADE

### INGREDIENTES

- 1 xema de ovo campeiro
- 10 gr de xamón selecta crocante
- 60 gr de fariña
- 30 gr de manteiga
- Un chisco de sal fino
- 20 ml de auga
- 1 flaneira
- 30 gr de *noodles* de arroz (fideos brancos chineses)

ESP

## NIDO GALICIA CALIDADE

### INGREDIENTES

- 1 yema de huevo campero
- 10 gr de jamón selecta crujiente
- 60 gr de harina
- 30 gr de mantequilla
- Una pizca de sal fina
- 20 ml de auga
- 1 flanera
- 30 gr de *noodles* de arroz (fideos blancos chinos)

## RESTAURANTE A CARBALLEIRA

Estrada Ourense-Vigo, km 581

Santa Cruz de Arrabaldo (Ourense)

T. (+34) 988 384 170 | info@carballeirasantacruz.com

www.carballeirasantacruz.com



GAL

## XEMA DE OVO A BAIXA TEMPERATURA, COGOMELOS DE CORESMA, TRUFA E PATACA

### INGREDIENTES

- Ovos
- Cogomelos de coresma
- Pataca
- Sal
- Nata
- Zume de carne
- Trufa
- Aceite de oliva virxe extra

ESP

## YEMA DE HUEVO A BAJA TEMPERATURA, COLMENILLAS, TRUFA Y PATATA

### INGREDIENTES

- Huevos
- Setas de cuaresma
- Patata
- Sal
- Nata
- Jugo de carne
- Trufa
- Aceite de virgen extra



## RESTAURANTE A ESTACIÓN

Estrada da Estación, 51 Cambre (A Coruña)

T. (+34) 981 676 911 - 981 674 473 | estaciondecambre@gmail.com  
www.nove.biz



GAL

### **SOPA DE GALIÑA DE CURRAL, NAVALLAS, VERDURAS DA NOSA HORTA E OVO ESCALFADO**

#### **INGREDIENTES**

- ½ litro de caldo de galiña
- Chicharos de tempada
- Cenoria
- Navallas
- Un ovo de corral

ESP

### **SOPA DE GALLINA DE CORRAL, NAVAJAS, VERDURAS DE NUESTRA HUERTA Y HUEVO ESCALFADO**

#### **INGREDIENTES**

- ½ litro de caldo de gallina
- Guisantes de temporada
- Zanahoria
- Navajas
- Un huevo de corral



## **RESTAURANTE A TABERNA**

Rúa Julio Prieto, 32 Ourense  
T. (+34) 988 243 332 | ataberna@gmail.com  
www.ataberna.com



*riocoves*  
Cantina) Río Covés

GAL

### ENSALADILLA DE POLO DE CURRAL

#### INGREDIENTES

- Polo
- 1 kg de patacas
- 500 gr de cenorias
- 100 gr de chicharos
- Sal e pementa ao gusto
- Aceite virxe extra
- 10 dl de vinagre

ESP

### ENSALADILLA DE POLLO DE CORRAL

#### INGREDIENTES

- Pollo
- 1 kg de patatas
- 500 gr de zanahorias
- 100 gr de guisantes
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite virgen extra
- 10 dl de vinagre

GAL

### OVO ESCALFADO CON POLO SALTEADO CON VERDURAS E SOIA

#### INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 peituga de polo
- 1 cebola
- 1 pemento vermello
- 1 pemento verde
- 1 allo
- 1 porro
- 1 cenoria
- 6 rebandas de pan
- Sal, pementa, aceite virxe extra
- 1 culleradiña de soia

ESP

### HUEVO ESCALFADO CON POLLO SALTEADO CON VERDURAS Y SOJA

#### INGREDIENTES

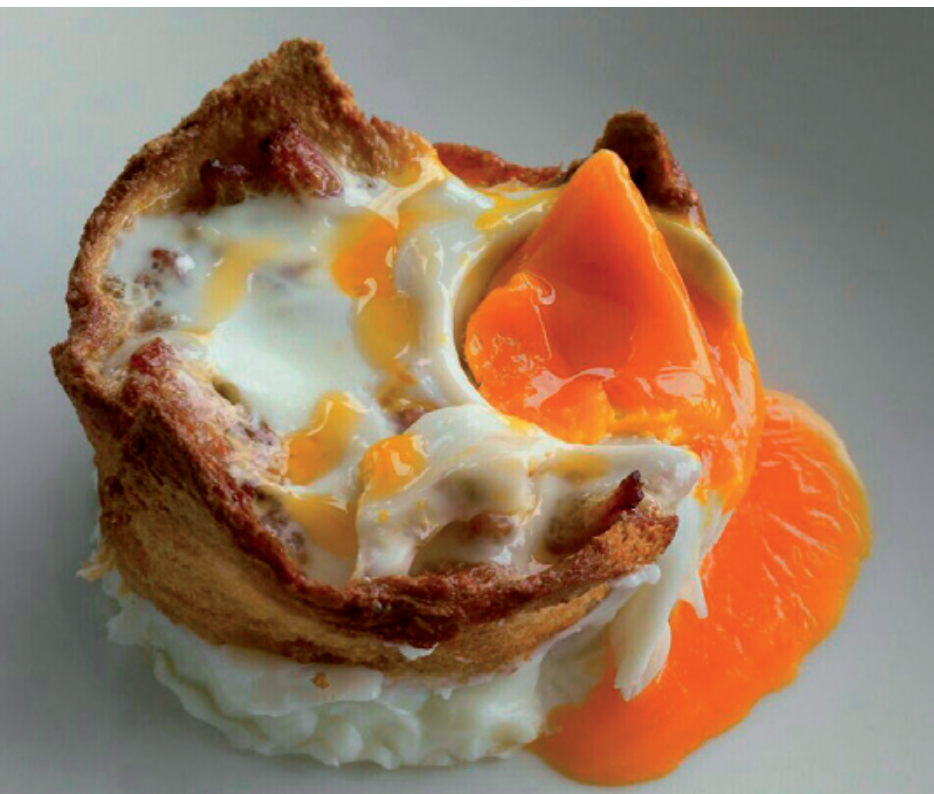
- 6 huevos
- 1 pechuga pollo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 ajo
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 6 rebanadas de pan
- Sal, pimienta, aceite virgen extra
- 1 cucharadita de soja

### CANTINA RÍO COVÉS

Estrada Esteiro, 9 Pontedeume (A Coruña)

T. (+34) 981434057 - 981432653 | cantina@riocoves.com | www.riocoves.com





## Restaurante Carmen

GAL

### OVO SORPRESA

#### INGREDIENTES

- Pan de molde
- Ovo
- Chourizo
- Touciño entrefebrado
- Tomate
- Cebola
- Sal
- Pementa
- AOVE (aceite de oliva virxe extra)
- Chourizo

ESP

### HUEVO SORPRESA

#### INGREDIENTES

- Pan de molde
- Huevo
- Chorizo
- Bacon
- Tomate
- Cebolla
- Sal
- Pimienta
- AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- Chorizo

### RESTAURANTE CARMEN

Rúa Praia dos Barcos, 2 **Sanxenxo** (Pontevedra)  
T. (+34) 986 723 412 - 606 389 228 | [info@restaurantecarmen.es](mailto:info@restaurantecarmen.es)  
[www.restaurantecarmen.es](http://www.restaurantecarmen.es)



GAL

## TARTAR DE SOLOMBO DE RAZA RUBIA GALEGA

### INGREDIENTES

- 200 gr de carne
- 1 xema de ovo
- Tabasco
- Aceite
- Mostaza
- Salsa perrins
- Sal
- Pementa
- Vodka

ESP

## TARTAR DE SOLOMILLO DE RAZA RUBIA GALLEGA

### INGREDIENTES

- 200 gr de carne
- 1 yema de huevo
- Tabasco
- Aceite
- Mostaza
- Salsa perrins
- Sal
- Pimienta
- Vodka

GAL

## TORTA DE QUEIXO AO FORNO

### INGREDIENTES

- 9 ovos
- 1/2 l de nata
- 300 gr de queixo tipo cremoso
- 200 gr de azúcre

ESP

## TARTA DE QUESO AL HORNO

### INGREDIENTES

- 9 huevos
- 1/2 l de nata
- 300 gr de queso tipo cremoso
- 200 gr de azúcar

## RESTAURANTE MARISQUERÍA CORAL

Calexón de A Estacada, 9 (Avda. da Marina) A Coruña  
T. (+34) 981 200 569 | [www.restaurantemarisquericoral.com](http://www.restaurantemarisquericoral.com)



EIRADO  
RESTAURANTE

GAL

## OVOS, PATACAS, PAN E CHOURIZO

### INGREDIENTES

- Ovos
- 2,5 l de pataca fervida e escoada
- 1 l de auga de cocción
- 1,25 l de nata
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal
- Miga de pan do día anterior
- 250 gr de chourizo seco caseiro
- 1 l de aceite de oliva

ESP

## HUEVOS, PATATAS, PAN Y CHORIZO

### INGREDIENTES

- Huevos
- 2,5 l de patata hervida y escurrida
- 1 l de agua de cocción
- 1,25 l de nata
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal
- Miga de pan del día anterior
- 250 gr de chorizo seco casero
- 1 l de aceite de oliva



## RESTAURANTE O EIRADO DA LEÑA

Praza da Leña, 3 Pontevedra  
T. (+34) 986 860 225 | [oeirado@hotmail.es](mailto:oeirado@hotmail.es)  
[www.eiradoeventos.com](http://www.eiradoeventos.com)



Complexo administrativo San Lazaro, S/N  
Edificio IGAPE, 3º andar  
15703 Santiago de Compostela

[www.galiciacalidade.gal](http://www.galiciacalidade.gal)

 [info@galiciacalidade.es](mailto:info@galiciacalidade.es)

 [facebook.com/GaliciaCalidade](https://facebook.com/GaliciaCalidade)

 [@GaliciaCalidade](https://twitter.com/GaliciaCalidade)

 [instagram.com/GaliciaCalidade](https://instagram.com/GaliciaCalidade)

