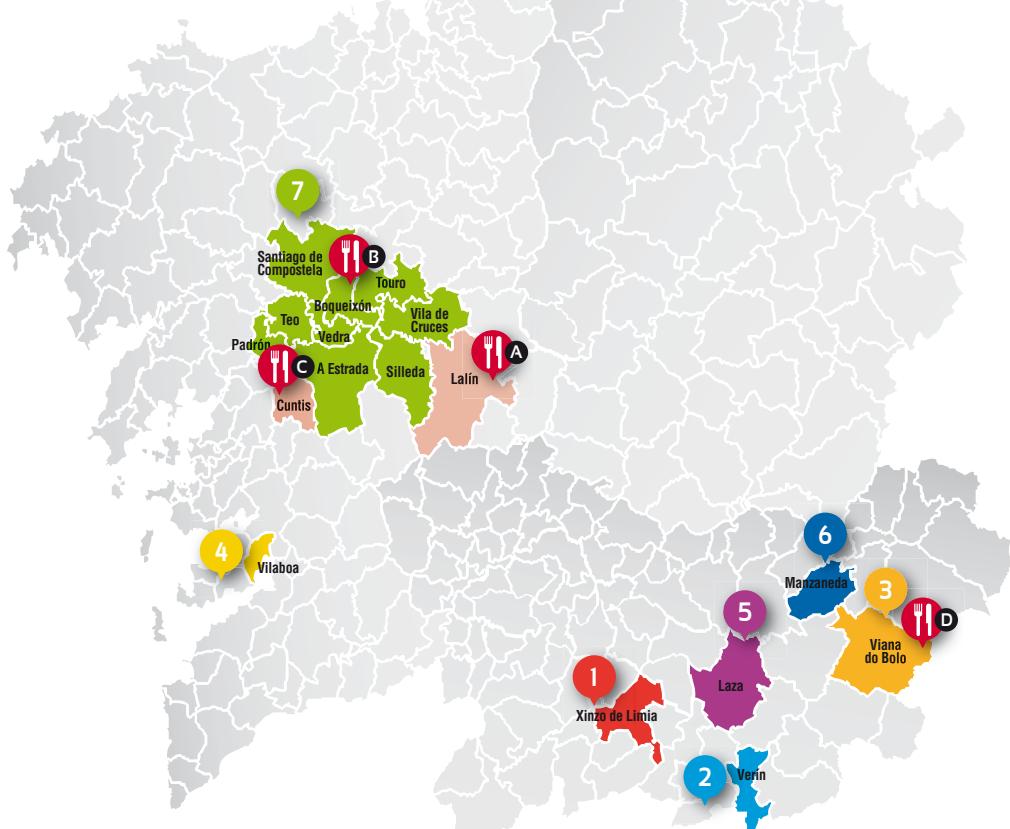


galicia carnaval gastronómico



XUNTA DE GALICIA



FIESTAS DEL CARNAVAL DE GALICIA DE INTERÉS TURÍSTICO

- 1** Carnaval de Xinzo de Limia
OURENSE
- 2** Carnaval de Verín
OURENSE
- 3** Carnaval de Viana do Bolo
OURENSE
- 4** Carnaval de Cobres
VILABOA, PONTEVEDRA

FIESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERÉS TURÍSTICO RELACIONADAS CON EL CARNAVAL

- A** Feria del Cocido de Lalín
LALÍN, PONTEVEDRA
- B** Fiesta de la Filloa de Lestedo
LESTEDO - BOQUEÍÓN, A CORUÑA
- C** Fiesta del Lacón con Grellos de Cuntis
CUNTIS, A CORUÑA
- D** Fiesta de la Androlla de Viana do Bolo
VIANA DO BOLO, OURENSE

- 4 FIESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERÉS TURÍSTICO RELACIONADAS CON EL CARNAVAL
- 8 OTRAS FIESTAS GASTRONÓMICAS RELACIONADAS CON EL CARNAVAL
- 10 PROGRAMACIÓN FIESTAS DEL CARNAVAL DE GALICIA DE INTERÉS TURÍSTICO
- 13 ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN EL CARNAVAL GASTRONÓMICO

Si la buena mesa es una de las señas de identidad de Galicia, el carnaval no lo es menos. Por eso cuando se unen, carnaval y gastronomía forman una pareja irresistible que da las mejores fiestas del año.

La cocina tradicional del carnaval gallego, *O Entroido*, gira en torno a los atractivos del cerdo. Después de la matanza en noviembre y de un par de meses de curación, las chacinas alcanzan su punto óptimo coincidiendo con el carnaval. Es el momento de llevar a la mesa lo mejor de la casa: lacón, *androlla*, chorizo, *orella*, *cacheira* (o *cachucha*), *botelo*... Todo bien acompañado de patatas, *grellos*, garbanzos, gallina...

Para los más golosos, *O Entroido* sabe a gloria. Uno no sabe por donde empezar: *filloas* (parecidas a los crepés pero más finas) dulces o saladas, solas o con un toque de miel, chocolate, castañas... También, *orellas*, flores, *bica*... E imprescindibles, unos buenos chupitos de *xastré* y de *licor café*. ¡Que no falte nada! En Galicia la abundancia es una norma de cortesía.

Si bien es verdad que del cerdo se aprovecha todo, en Galicia además se festeja todo: hay *Festa do Botelo*, *Festa da Androlla*, *Festa da Cachucha* o *Festa do Lacón con Grellos*. En muchos lugares, estas fiestas gastronómicas multitudinarias son la gran atracción del *Entroido*; celebraciones en las que no faltan degustaciones gratuitas, banquetes, *showcooking*, música, baile, comparsas y mucha diversión.



Galicia tiene cuatro grandes fiestas gastronómicas relacionadas con O Entroido y calificadas de "interés turístico": *Festa do Cocido de Lalín*, *Festa da Filloa de Lestedo*, *Festa do Lacón con Grellos de Cuntis* y *Festa da Androlla de Viana do Bolo*.



Fiesta de Interés Turístico Nacional

⌚ FECHA:
Domingo anterior al Domingo de Carnaval

⌚ LUGAR:
Lalín (Pontevedra)

⌚ PARA NO PERDERSE:
Desfile de carrozas y comparsas

FEIRA DO *cocido de Lalín*

El cocido gallego es el más variado y consistente de los cocidos que dan fama a la gastronomía española. Y en Lalín, en el corazón de Galicia, es además un plato tan sublime que se hace una fiesta en su honor, una fiesta en la que se saborea la llegada del carnaval.

Verdadero exponente de la cocina hecha con productos de proximidad, el cocido gallego es una exaltación de los atractivos del cerdo y se acompaña de ternera, gallina, verduras y garbanzos. Por eso el gran escritor y gourmet Álvaro Cunqueiro decía que para servir un buen cocido, siempre en compañía de unos buenos amigos, hacen falta tres fuentes "... que en una va la carne de cerdo, en otra la gallina con la carne fresca, y en la otra las patatas con chorizos y garbanzos". Y pan, pan de Lalín.

La celebración de Lalín, que se acerca a su 50 aniversario, incluye un variado programa cultural y gastronómico; y por supuesto desfile de carrozas, comparsas y verbena. Su atractivo es tal que a la edición del 2013 acudieron unas 60.000 personas.





Fiesta de Galicia de Interés Turístico

⌚ FECHA:
Domingo siguiente al Martes de Carnaval

⌚ LUGAR:
Lestedo, Boqueixón (A Coruña)

⌚ PARA NO PERDERSE:
El atranque dos Xenerais da Ulla



FESTA DA

Filloa de Lestedo

As filloas son el postre por excelencia de los carnavales gallegos. Así que en Lestedo, en la comarca del Ulla, despiden las celebraciones del Entroido dedicándole un día de fiesta.

Emparentadas con los crêpes franceses, pero mucho más finas, las filloas tradicionales suelen tomarse solas o con miel, aunque en algunas zonas de Galicia son también típicas las filloas saladas, elaboradas con caldo de cocido. Hoy las filloas dulces se acompañan de crema de chocolate, de castañas, de membrillo y, las saladas, de setas, lacón... Cuestión de gustos.

En la fiesta de Lestedo, entre música y comparsas, se pueden degustar filloas á pedra, hechas como manda la tradición sobre una piedra plana y caliente; y también las hechas en una máquina inventada por un pastelero local ¡a un ritmo de 1.500 por hora! Un invento que hace las delicias de niños y mayores.

La fiesta tiene otro plato fuerte: *O atranque dos Xenerais da Ulla*. Se trata de una divertida batalla dialéctica entre dos xenerais, personajes representativos del carnaval de esta zona, que a caballo y pomposamente vestidos, satirizan sin piedad la actualidad política y social.

Fiesta de Galicia de Interés Turístico

◎ FECHA:

Domingo siguiente al Domingo de Carnaval

◎ LUGAR:

Cuntis (A Coruña)

◎ PARA NO PERDERSE:

El entierro do Chapante

FESTA DO

Lacón con Grelos de Cuntis

Cuntis, una recoleta localidad famosa por sus aguas termales y sus camelias, celebra el fin del carnaval con una contundente fiesta gastronómica dedicada al lacón con grelos. Dos nobles ingredientes de la gastronomía gallega que en esta época del año se juntan para formar una exquisita pareja, a la que suelen acompañar *cachelos* (patatas cocidas) y chorizo; de postre, unas deliciosas *filloas*.

La fiesta está abierta a todo el mundo, con degustaciones gratuitas de tapas y talleres gastronómicos; y en las calles, la alegría de las comparsas del carnaval.

El broche final es un brillante entierro: *O Entierro do Chapante*. Una variante del entierro de la sardina que se ha recuperado después de años en el olvido y que hace referencia a los *chapantes*, sobrenombrado que reciben los habitantes de Cuntis, a las grandes comilonas.





Fiesta de Galicia de Interés Turístico

● FECHA:
Domingo de Carnaval

● LUGAR:
Viana do Bolo
(Ourense)

● PARA NO PERDERSE:
Desfile de foliões, acompañados por los boteiros, el Domingo Gordo (Domingo de Carnaval)



FESTA DA

Androlla de Viana do Bolo

Viana do Bolo lleva la gastronomía adherida a su nombre. Una seña de identidad que se muestra espléndida con la llegada de los carnavales, uno de los más antiguos y auténticos de toda Galicia. Gastronomía y carnaval se funden en la denominada *Festa da Androlla e do Entroido*.

A androlla es un embutido de cerdo típico de la zona de Viana. Se hace con tripa gorda (no con el estómago) y se rellena de costilla adobada. Luego se ahúma durante unos diez días y se deja curar durante un par de meses... hasta la llegada del carnaval. En ese momento a androlla es un manjar.

O Domingo Gordo es el día de la androlla, con degustaciones de pinchos gratuitas y un gran banquete en el que además hay caldo, grelos, lacón, cordero y bica. Es también el día grande del *Entroido de Viana*, con *boteiros* y *Foliões*. O *boteiro* es la máscara emblemática de este carnaval; personaje delirante y fascinante que recorre las calles en una procesión ritual acompañando al *folión*, una comparsa que toca con extraños instrumentos. La diversión está servida.

Pero la celebración de la buena mesa no se acaba aquí. Aquí está la prueba.



FESTA DO BOTELO

(O Barco de Valdeorras, Ourense)

Esta es una fiesta gastronómica que anticipa ya las delicias del *Entroido*.

O *botelo*, muy parecido al botillo de El Bierzo, es un embutido de cerdo con una curación muy corta; esto lo convierte en un manjar perecedero y muy cotizado, ya que sólo está en su punto durante unos días. Se come con repollo, chorizo, patatas y un buen tinto de la zona, cuna de la D.O. Valdeorras.

FESTA DA ANDROLLA

(Navia de Suarna, Lugo)

Tradición, fiesta y gastronomía en un entorno natural espléndido, en plena montaña lucense. Además de una auténtica *androlla* se pueden desgustar otros embutidos típicos como *o botelo*.

BAILE DA CACHUCHA

(Sober, Lugo)

Se celebra el sábado de carnaval, después del desfile de carrozas. Hay degustación gratuita de *cachucha* (cabeza de cerdo) y de los excelentes tintos de la zona, encuadrada en la D.O. Ribera Sacra. También, premios a los mejores disfraces y por supuesto, mucho baile.

FEIRA DO BUTELO

(A Fonsagrada, Lugo)

La tradición dice que *o butelo* (llamado botelo en otras zonas de Galicia) lleva lo más sabroso del cerdo, un animal del que nos gustan hasta los andares. El *butelo* de A Fonsagrada tiene además un sabor único, ahumado con madera de roble, y muchas veces proviene de *porco celta*, una raza autóctona que ahora se está recuperando.



FEIRA DO GRELO

(Monfero, A Coruña)

Los entendidos dicen que aquí se pueden tomar los grelos más tiernos de Galicia. Y en la mejor compañía: lacón, costilla, *orella*, chorizo y patatas. De postre, otra delicia local: requesón con miel o membrillo. Y animando la fiesta y la calle, charangas durante el día.



FESTA GASTRONÓMICA

DA CACHUCHA, A BICA BRANCA,
O XASTRÉ E O LÍCOR CAFÉ

(Laza, Ourense)

Laza celebra *O Entroido* por todo lo alto y el *Terceiro Venres de Folión* es uno de los días grandes. Desde la mañana hay charangas animando las calles y degustaciones gratuitas de las delicias locales. Por la noche, una multitudinaria fiesta gastronómica con a *cachucha* como plato estrella. Y a partir de medianoche, un espectacular *folión*.

CACHUCHADA

(Allariz, Ourense)

El *Luns de Entroido*, Allariz celebra una gran cena de carnaval que reúne a vecinos y visitantes. Todo el mundo es bienvenido. El plato estrella es la sabrosa *cachucha* y de acompañantes, lacón, tocino, chorizo, *bica*... Imprescindible, un buen disfraz y mucho humor.



FESTA DA CACHUCHA

(O Carballiño, Ourense)

Es la fiesta de despedida del carnaval y se celebra el primer domingo después del Martes de *Entroido*. Ese día, los restaurantes de O Carballiño compiten entre sí para ofrecer el mejor y más completo cocido de *cachucha*. Las comilonas transcurren en un ambiente caldeado por charangas y comensales disfrazados.

Fiestas del Carnaval de Galicia de Interés Turístico

CARNAVAL DE

Xinzo de Limia

FEBRERO

► 8, SÁBADO DO PETARDAZO

- 24:00 "PETARDAZO" de *O Entroido*. Cuenta atrás del reloj de la plaza de Carlos Casares e inauguración oficial de *O Entroido* 2014. Fiesta posterior amenizada por charangas y *batukas*.

► 9, DOMINGO FARELEIRO

- 16:30 Reparto da fariña en la Praza Maior.
- 17:00 GRAN FESTA DA FARELADA en la Praza Maior.

► 15, COLGAMENTO DO MECO

- 19:30 DESFILE Y COLGAMENTO DO MECO.



► 16, DOMINGO DO OLEIRO

- 13:00 "XOGO INFANTIL DAS OLAS" (menores de 12 años). *Pasacalles* por la villa y Praza Maior hasta las 14:15 h. y "XOGO DAS OLAS PARA A TERCEIRA IDADE" (Centro de Día)
- 16:40 Desfile de los carros con las ollas acompañados de charanga hasta la Praza Maior.
- 17:00 Tradicional "XOGO DAS OLAS" senior en la Praza Maior, amenizado por charanga hasta las 18:00 h.
- 18:00 Actuación de charanga en el Xogo das Olas, en la Praza Maior hasta las 19:00 h.
- 19:00 Traslado del *Xogo das Olas* al Barrio Vello, acompañado de la charanga hasta las 20:00 h.
- 20:00 Últimas actuaciones musicales del día, con las Charangas en el Barrio Vello y Praza Maior hasta las 22:00

► 22, NOITE DE MULLERES

- 21:00 Comienzo de la fiesta de mujeres, después de las cenas. Dos charangas alternarán la actuación cada hora hasta 3:00 de la madrugada.

► 23, DOMINGO CORREDOIRO

- 12:30 XUNTANZA DE PANTALLAS en la Praza Maior amenizada por la Charanga
- 13:30 *Pasacalles* y desfiles amenizados por la charanga hasta las 15:30 h.
- 16:30 Actuación de charanga en la Praza Maior y calles de la villa hasta las 22:00 h.

► 28, VIERNES DE ENTROIDO

- 12:00 DESFILE INFANTIL por calles de la villa hasta la Praza Maior y regreso a correspondientes C.E.I.P. para fin de fiesta.
- 17:00 FESTA INFANTIL DE ENTROIDO 2014 en la Praza Maior.
- 20:00 Actuación de charangas en la Praza Maior y Barrio Vello hasta las 02:00 horas de la madrugada.

M A R Z O

► 1, SÁBADO DE ENTROIDO

- 11:00 Actuaciones de Charangas 15:00 h.
- 15:00 Actuación de charangas ata las 3:00 de la madrugada
- 19:00 XXXII Festival da Canción Humorística de Entroido. En la plaza de Oriente.

► 2, DOMINGO DE ENTROIDO

- 11:00 Actuaciones de Charangas 15:00 h.
- 12:00 Act. BANDA DE GAITAS A del ayuntamiento de Xinzo de Limia en la Praza Maior.

- 13:00 Actuación de la AGRUPACIÓN MUSICAL DA LIMIA en la Praza Maior.
- 13:00 Concentración y BAILLE de "Mascaritas" en la Praza Maior
- 15:00 Actuación de charangas hasta las 2:00 de la madrugada
- 17:00 Actuación de la charanga en la RESIDENCIA SANTA MARÍÑA y en el CENTRO SOCIOCUMITARIO de Xinzo de Limia.

► 3, LUNES DE ENTROIDO

- 11:00 Actuación de las charangas hasta las 15:00h.
- 17:00 Actuación de las charangas y *batukas* toda la tarde y noche hasta las 3:00 horas.
- 17:00 Actuación de la charanga en el CENTRO DE DÍA

► 4, MARTES DE ENTROIDO

- 11:00 Actuación en la Praza Maior y Barrio Vello de las charangas hasta las 14:30 h.
- 17:00 GRAN DESFILE DO ENTROIDO 2014 con salida del Polígono, por la Avda. de Madrid y Avda. de Ourense hasta el Parque do Pombal.
- Con la participación de la BANDA DE GAITAS DO CONCELLO DE XINZO y charangas.
- 18:30 Actuación de la Orquesta en sesión continua con un pequeño descanso, hasta las 20:00 h.
- 20:00 Charangas hasta las 24:00 horas
- 21:00 Actuación de la Orquesta en sesión continua hasta la 22:30 h.

► 5, ENTERRO DA SARDÍNA

- 20:00 Procesión con luto oficial acompañada de charanga. SERMÓN DO ENTROIDO y QUEIMA DA SARDINA en la Praza Maior.

► 9, DOMINGO DE PIÑATA

- 12:30 Actuación de la charanga hasta las 14:00 h.
- 17:00 XOGO DA PIÑATA y juegos infantiles en la Praza Maior para niños hasta los 12 años.
- 18:00 Actuación de Orquesta en la plaza de Carlos Casares, hasta las 19:30 h.
- 19:30 Actuación de la charanga, hasta las 20:30 h.
- 20:30 Actuación de Orquesta en la plaza de Carlos Casares, hasta las 22:00 h.
- 21:30 Actuación de la charanga hasta las 22:30 h.

CARNAVAL DE

Verín

Enero

Tras la primera salida de los *cigarróns* el 17 de enero, San Antón, arranca *O Entroido 2014*

Febrero

► JUEVES, 20

- *Xoves de Compadres* y el juicio de la quema del “Maragato”.

► DOMINGO, 23

- *Domingo de Corredoirio*. Concentración de *cigarróns* en la Praza do Concello a partir de las 11:30 horas. Con posterioridad, saludo a los feligreses a la salida de las iglesias Parroquial e RR.PP. Mercedarios

► JUEVES, 27

- 11:15 h: Desfile Infantil de *Entroido*
- Por la noche: *Xoves de Comadres*, jornada en la que miles de mujeres disfrazadas se reúnen en cenas colectivas y se dirigen, a media noche, a San Lázaro en la procesión “Da vela e das sábanas brancas” para recibir a la Raíña y a Don Carnal y escuchar el pregón, que pone punto seguido a las largas noches de fiesta en el *Entroido* de Verín.

► VIERNES, 28

- *Venres de Compadreiro*, el *Capuchón* y la *Mascarita* serán los únicos uniformes que portarán los asistentes al recorrido por las distintas estaciones y posterior baile.

Marzo

► SÁBADO, 1

- Tras el “Bautizo do Cigarrón”, fiesta y verbena como excusa para “correr o Entroido”.

► DOMINGO, 2

- *Domingo Gordo*, día grande. Desfile matinal de comparsas, carrozas y *cigarróns*, y por la tarde concentración de máscaras y bailes hasta bien entrada la madrugada.

► LUNES, 3

- 14:30 h Juegos infantiles en el pabellón *Día da Farelada*, amenizada por una Disco-Móvil en las plazas García Barbón y Maior, y a partir de las 19 horas, baile y verbena popular en las plazas García Barbón y Maior.

MARTES, 4

- *Martes de Entroido*, último día de la gran diversión popular, desfile vespertino, máscaras, disfraces y grandes dosis de humor acompañadas de acordes musicales hasta el nuevo día.

DOMINGO, 9

- El *Domingo de Piñata* cierra la semana grande con una comida popular.

CARNAVAL DE

Viana do Bolo

Febrero

► MIÉRCOLES, 19

- A las 12 de la noche tendrá lugar la “colga da lardeira” en la Praza Maior.

► JUEVES, 20

- *Xoves de Compadres*.

► MIÉRCOLES, 26

- A las 12 de la noche tendrá lugar la “colga do lardeira” en la Praza Maior.

► JUEVES, 27

- *Xoves de Compadres*.

Marzo

► DOMINGO, 2

- *Domingo Gordo o Domingo da Androlla*: a las 11:00 h pasacalles de la Banda de Gaitas del ayuntamiento, a las 12.30 h comienzo del desfile de *folións* y *boteiros*, a las 15:00 h comida en el pabellón y en la carpas (*Festa da Androlla*), a las 18:00 h desfile de *folións*.

► LUNES, 3

- *Día dos niños* con desfile de *folión* infantil y juegos tradicionales en la Praza Maior.

► MARTES, 4

- *Día do Intrido*, durante todo el día gran *fariñada* y desfile de *folións* por las calles y “queima do lardeiro” a las 12 de la noche.

► MIÉRCOLES, 5

- *Enterro da Sardiña* en O Cabo da Vila con degustación de sardinas y torrijas.

CARNAVAL DE

cobres

Febrero

► VIERNES, 21

- Presentación del *Entroido* y apertura de la *Mostra Cultural* en la Casa da Cultura de Riomaor (la *Mostra Cultural* permanece abierta durante todo el período del *Entroido*).
- Actuaciones de las *Madamas* y de los *Galáns*.
- Actuaciones de los grupos de las distintas asociaciones culturales.
- Realización de distintas actividades relacionadas con el *Entroido* (del 21 al 28 de febrero)

Marzo

► DÍAS 1, 2, 3 y 4

- Se realizarán actuaciones de *Madamas* y *Galáns* (*Entroido de Cobres*) por las calles durante todo el día.

► MARTES, 4

- *Día Grande do Entroido*
 - *Corrida do Galo*
 - *Galo no río y Galo na vara*
 - Entrada del *Entroido de Cobres*
 - Actuación de las comparsas
 - *Predicador* y *Corrida do Galo*
 - Despedida de comparsas del *Entroido*
 - *Queimada do Galo* y fuegos de artificio

CARNAVAL DE

Laza

Febrero

► JUEVES, 27

- *Xoves de Comadres*.

► VIERNES, 28

- *Venres de Entroido*.

Marzo

► SÁBADO, 1

- *Fariñada* y *Cabritadas* de los mozos.



► DOMINGO, 2

- Estreno de los *Peliqueiros*.

► LUNES, 3

- *Farrapada, Xitanada dos Burros, Baixaada da Morena e das Formigas*.

► MARTES, 4

- *Peliqueiros Veteranos, Testamento do Burro y Queima do Arangaño*.

CARNAVAL DE

Manzaneda

El programa del “*Fulión*” de Manzaneda para 2014 comienza el 4 de febreiro y acaba el 4 de marzo.

FEBRERO

Desde el 4 de febrero se comienza a tocar el *fulión* en las distintas aldeas del ayuntamiento. Durante el mes de febrero, en fechas próximas al *Domingo Gordo* (día 2 de marzo) se celebran varias *fuliadas* en distintas aldeas a modo de intercambio, una aldea visita otra y la visitada le devuelve la visita.

► VIERNES 21

- Cena del *Lardeiro* (*Xoves de Compadres*, que organiza la Asociación Cultural Porco Celta Manzaneda).

MARZO

► SÁBADO, 1

- Cena de la *Lardeira* (*Xoves de Comadres*, que organiza la Asociación de Mulleres Algueirada). (Las fechas tanto del *lardeiro* como de la *lardeira* corresponden con su respectivo jueves, el de compadres y el de comadres, aunque las cenas se celebren en fecha diferente por razones de trabajo).

► DOMINGO, 2

- La *Fuliada* de San Martiño, en San Martiño de Arriba.

► MARTES, 4

- Martes de *Entroido*. Se celebra una concentración de las distintas *fuliadas* de las aldeas del ayuntamiento por las calles de la villa de Manzaneda, y acaba con una comida popular.

CARNAVAL DE

os Xenerais da Ulla

► DEL 18/01 AL 09/03/2014

- Exposición “Xenerais da Ulla” Museo do Pobo Galego Santiago de Compostela

FEBRERO

(A tranches)

► SÁBADO, 22

- Illobre (19.00 h)
Campo da festa. Concello de Vedra
GPS: 42° 47' 38.4" / 8° 30' 14.3"
- Lamela (18.00 h)
Campo da festa. Concello de Silleda
GPS: 42° 44' 15" / 8° 19' 21"
- Marrozos (19.00 h)
Campo da festa.
Concello de Santiago de Compostela
GPS: 42° 50' 22" / 8° 29' 50"
- Reis (20.00 h)
Campo da festa. Concello de Teo
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"

► DOMINGO, 23

- Angris (19.00 h)
Campo da festa (Soutiño).
Concello de Santiago de Compostela
GPS: 42° 51' 35" / 8° 31' 41"
- Bama (16.00 h)
Campo da festa. Concello de Touro
GPS: 42° 52' 45" / 8° 21' 58"
- Merza (17.00 h)
Campo da festa. Concello de Vila de Cruces
GPS: 42° 46' 9" / 8° 15' 34"
- Reis (20.00 h)
Campo da festa. Concello de Teo
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"
- Trobe (19.00 h)
Campo da festa - Local Multiusos.
Concello de Vedra
GPS: 42° 45' 57.5" / 8° 30' 20.4"

MARZO

(A tranches)

► SÁBADO, 1

- A Bandeira (17.30 h)
Praza da Feira. Concello de Silleda
GPS: 42° 43' 49" / 8° 18' 10"
- Aríns (18.30 h)
Campo da Festa (R/ S. Martiño)
Concello de Santiago de Compostela
GPS: 42° 51' 50" / 8° 30' 14"

► Cacheiras (20.00 h)

- Campo da festa. Concello de Teo
GPS: 42° 49' 17.8" / 8° 32' 38.2"

► Entroido Municipal de Vedra (18.00 h)

- Campo da festa de Vedra. Concello de Vedra
GPS: 42° 46' 33.26" / 8° 28' 30.80"

► Teo (20.00 h)

- Campo da festa de Santa María de Teo. Concello de Teo

GPS: 42° 45' 52.5" / 8° 31' 14.3"

► DOMINGO, 2

- Cacheiras (20.00 h)
Campo da festa. Concello de Teo
GPS: 42° 49' 17.8" / 8° 32' 38.2"

► Couso (18.30 h)

- Campo da festa. Concello da Estrada
GPS: 42° 44' 56.71" / 8° 32' 52.49"

► O Eixo (19.00 h)

- Carballeira do Souto - Santa Lucía. Concello de Santiago de Compostela
GPS: 42° 50' 52.74" / 8° 31' 25.36"

► Piloño (16.30 h)

- Campo da festa. Concello de Vila de Cruces
GPS: 42° 47' 55" / 8° 15' 31"

► Sergude (19.30 h)

- Campo da festa. Concello de Boqueixón

GPS: 42° 49' 38" / 8° 27' 48"

► MARTES, 4

- Entroido Municipal da Estrada (18.00 h)
Campo da feira. Concello da Estrada
GPS: 42° 41' 25.43" / 8° 29' 11.83"

► Fao (16.00 h)

- Campo da festa. Concello de Touro
GPS: 42° 50' 53" / 8° 17' 58"

► MIÉRCOLES, 5

- Fonte Díaz - Feira do Entroido (12.30 h)
Campo da festa. Concello de Touro
GPS: 42° 51' 5" / 8° 18' 5"

► SÁBADO, 8

- San Xián de Sales (19.00 h)
Campo da festa. Concello de Vedra
GPS: 42° 48' 55.1" / 8° 30' 41.4"

► Bamonde (19.00 h)

- Campo da festa. Concello de Teo
GPS: 42° 78' 40.55" / 8° 51' 12.29"

► DOMINGO, 9

- Lestedo - Festa da Filloa (17.00 h)
Campo da festa. Concello de Boqueixón
GPS: 42° 47' 55" / 8° 28' 11"

► Salgueiros (16.00 h)

- Campo da festa. Concello de Vila de Cruces
GPS: 42° 49' 2" / 8° 15' 42"

en el Carnaval Gastronómico

O Nervioso

Camporrapido-Oural
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 514 071
Mail: onervioso@hotmail.com
Fechas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada casera de xoubas (sardinillas) y filloas a la piedra rellenas de panceta y chorizo asado
- **Primer plato:** Crema de caldo acompañado de picatostes artesanos
- **Segundo plato:** Combinación de pollo relleno de grelos y jamón, androlla y costilla de cerdo acompañados de patatas al vapor y filloas
- **Sobremesa:** Variado de Carnaval: leche frita, orejas y filloas rellenas de crema
- **Bebidas:** Barrantes, Mencía o Rioja
- **Otros:** Café y licores
- **Precio:** 25€

Vente Vindo

Gándara, 5 (Estda. Nac. 525, km 331)
Sergude - Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 947
Mail: restaurante.ventevindo@gmail.com
Fechas: del 02 de febrero al 02 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada de la casa y filloas rellenas
- **Primer plato:** Sopa de cocido
- **Segundo plato:** Cocido gallego
- **Sobremesa:** Filloas dulces / chuldas de leche / leche frita / orejas
- **Bebidas:** Vinos gallegos: Mencía, Ribeiro, Barrantes, Albariño, refrescos y agua
- **Otros:** Café
- **Precio:** 23€

Vía da Prata

Pazos, 17
Lestedo, Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 502 102
Mail: info@viadaprata.com
Web: www.viadaprata.com
Fechas: Todos los días del Carnaval

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada de grelos, lacón y chorizo / brocheta de piña y lacón
- **Primer plato:** Cocido gallego (lacón, caretta de cerdo, chorizos, costilla, jarrete de ternera, pollo, grelos, garbanzos y patatas del país)
- **Sobremesa:** Filloas rellenas de queso y membrillo
- **Bebidas:** Vino Albariño y Mencia de la casa
- **Otros:** Café de pota y licores gallegos
- **Precio:** 20€

Chef Rivera

Enlace Parque, 7
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 810 413
Mail: chefrivera@chefrivera.com
Web: www.chefrivera.com
Fechas: 1 al 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Aperitivo de la casa
- **Primer plato:** Lamprea ahumada rellena de lacón con grelos
- **Segundo plato:** Lamprea al tinto de Amandi
- **Sobremesa:** Filloas con miel y nata
- **Bebidas:** Vino blanco D.O. Ribeiro y vino tinto D.O. Ribeira Sacra
- **Otros:** Café
- **Precio:** 32€

Flavia

Travesía da Feira, 13
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 810 455
Mail: rodriguezsilvia@yahoo.es
Fechas: Del 2 de febrero al 5 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Degustación de embutidos gallegos: jamón de Vilalba, chorizo de Lalín y queso de Arzúa
- **Primer plato:** Caldo Gallego
- **Segundo plato:** Lacón con grelos
- **Sobremesa:** Filloas rellenas
- **Bebidas:** Ribeiro de la bodega Sampaio de Ribadavia (blanco y tinto)
- **Otros:** Café de pota
- **Precio:** 20€

Hotel Scala

Lugar da Pousa, s/n
Pazos, Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 811 312
Mail: eventos@hscala.com
Web: www.hscala.com
Fechas: 1 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanadas variadas de maíz
- **Primer plato:** Langostinos al vapor
- **Segundo plato:** Lacón con grelos o ternera asada con guarnición de menestra de verduras
- **Sobremesa:** Filloas rellenas / orejas
- **Bebidas:** Vino albariño "Pazo Arretén", Vino mencía "D'ell", Rioja "Urbión Cuvée", aguas y refrescos
- **Otros:** Café, *queimada* y barra libre
- **Precio:** 39€

Reina Lupa

A Escravitude, s/n

Padrón (A Coruña)

Tel.: 981 803 144

Mail: reinalupa@hotmail.com

Fechas: Todos los días desde enero hasta abril

Ξ M E N Ú

⦿ **Primer plato:** Cocido medieval:

Patacas, chorizos, habas, grelos, lacón, cabeza de cerdo ahumada, costilla, lengua, rabo, espinazo, panceta, gallina y ternera

⦿ **Sobremesa:** Filloas con nata y miel y orejas de carnaval

⦿ **Bebidas:** Ribeiro tinto, gaseosa, agua y refrescos

⦿ **Otros:** Licores (de hierbas, café y crema), queimada y cafés

⦿ **Precio:** 28€

A Quinta da Auga

Paseo da Amaña, 23 B

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 534 636

Mail: reservas@aquintadauga.com

Web: www.aquintadauga.com

Fechas: 25/02 al 09/03. Cerrado domingo por la noche y lunes todo el día

Ξ M E N Ú

⦿ **Entrantes:** Tarrina de chicharrones con manzana caramelizada y queso de O Cebreiro o sopa del cocido con chupito de patata rellena de cabeza de cerdo

⦿ **Primer plato:** Timbal de lacón con grelos y cachelos rotos

⦿ **Segundo plato:** Prensado de carne del cocido y chorizo envuelto en su repollo

⦿ **Sobremesa:** Filloas especial de A Quinta, orejas de carnaval, melindres y crema frita en kataifi

⦿ **Bebidas:** Agua, refrescos, vino blanco D.O. Rías Baixas y vino tinto D.O. Monterrei "Crego e Monaguillo"

⦿ **Otros:** Café

⦿ **Precio:** 38€

Balsa's Bar

Polígono do Tambre, Vía Marconi, 27

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 616 087 250

Mail: jlbalsa@hotmail.com

Fechas: del 28 de febrero al 8 de marzo

Ξ M E N Ú

⦿ **Entrantes:** Filloas con chicharrones

⦿ **Primer plato:** Empanada de carne

⦿ **Segundo plato:** Cocido gallego

⦿ **Sobremesa:** Orejas de Carnaval o Tarta de Santiago

⦿ **Bebidas:** Vino Ribeiro o Mencía

⦿ **Otros:** Café y licores

⦿ **Precio:** 15€

Bodeguilla de Santa Marta

Avda da Liberdade, 11

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 813 520

Mail: info@bodeguilladesantamarta.com

Web: www.bodeguilladesantamarta.com

Fechas: del 25 de febrero al 7 de marzo

Ξ M E N Ú

⦿ **Entrantes:** Croquetas de lacón, empanada de torreznos

⦿ **Primer plato:** Sopa de cocido

⦿ **Segundo plato:** Cocido gallego con filloas

⦿ **Sobremesa:** Tarta de filloas

⦿ **Bebidas:** Vino D.O Ribeira Sacra Finca Cuarta (Mencía)

⦿ **Otros:** Café y licores

⦿ **Precio:** 25€

Bodeguilla de San Lázaro

San Lázaro, 104

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 566 607

Mail: info@bodeguilladesanlazaro.com

Web: www.bodeguilladesanlazaro.com

Fechas: del 25 de febrero al 7 marzo

Ξ M E N Ú

⦿ **Entrantes:** Chicharrones

⦿ **Primer plato:** Empanada de pulpo con algas

⦿ **Segundo plato:** Cocido gallego con filloas

⦿ **Sobremesa:** Filloas rellenas, orejas de carnaval

⦿ **Bebidas:** Vino D.O Ribeira Sacra Finca Cuarta (Mencía)

⦿ **Otros:** Café y licores

⦿ **Precio:** 20€



Bodeguilla de San Roque

San Roque, 13

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 564 379

Mail: info@bodeguilladesanroque.com

Web: www.bodeguilladesanroque.com

Fechas: del 25 de febrero al 7 de marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Entrantes: Tosta de chicharones con queso de Arzúa-Ulloa
- ⦿ Primer plato: Caldo gallego
- ⦿ Segundo plato: Lacón con grelos, filloas
- ⦿ Sobremesa: Queso de Arzúa-Ulloa con membrillo
- ⦿ Bebidas: Vino D.O Ribeira Sacra Finca Cuarta (Mencía)
- ⦿ Otros: Café y licores
- ⦿ Precio: 20€

Calderón

Carreira do Conde, 8

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 554 356

Mail: administracion@calderoncatering.com

Web: www.calderoncatering.com

Fechas: 28 de febrero, 1, 3 y 4 marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Entrantes: Rollitos de lacón con grelos
- ⦿ Primer plato: Bocadillo de chicharrones trufado
- ⦿ Segundo plato: Entretete con grelos y chorizo
- ⦿ Sobremesa: Filloas y curasao rojo
- ⦿ Bebidas: Copa de Mencía
- ⦿ Precio: 20€

Casa Camilo

Rúa da Raíña, 24

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 584 593

Fechas: del 1 al 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Entrantes: Empanada de la casa
- ⦿ Primer plato: Caldo o sopa de cocido gallego
- ⦿ Segundo plato: Cocido gallego
- ⦿ Sobremesa: Filloas y orejas de carnaval
- ⦿ Bebidas: Mencía Cepa Vella
- ⦿ Otros: Café Infusiones y licores gallegos de la casa
- ⦿ Precio: 28€

Casa Lorenzo

A Lavacolla, s/n

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 888 326

Mail: casalorenzo@rjacobeia.com

Web: www.rjacobeia.com

Fechas: del 24 de febrero al 9 marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Entrantes: Empanada gallega
- ⦿ Primer plato: Caldo gallego
- ⦿ Segundo plato: Lacón con grelos
- ⦿ Sobremesa: Filloas y orejas
- ⦿ Bebidas: Vino Pazo San Damián, D.O Ribeiro, agua mineral
- ⦿ Otros: Café y Gin tonic de Beefeater
- ⦿ Precio: 19€

Castro

Formarís, 22.

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 582 591

Mail: info@castrohotel.com

Web: www.castrohotel.com

Fechas: del 1 al 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Entrantes: Empanada de xoubas (sardinillas)
- ⦿ Primer plato: Sopa de cocido / caldo gallego
- ⦿ Segundo plato: Lacón con grelos
- ⦿ Sobremesa: Filloas y orejas
- ⦿ Bebidas: Vino D.O. Ribeira Sacra / D.O. Monterrei
- ⦿ Otros: Café y chupito de orujo
- ⦿ Precio: 20€

Cre-Cottê

Praza da Quintana, 1

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 577 643

Mail: santiago@crecotte.com

Web: www.crecotte.com

Fechas: del 27 de febrero al 2 de marzo

Ξ M E N Ú

- ⦿ Primer plato: Ensalada especial de Carnaval (canónigos, paté, nueces, queso de cabra, tomates cherri y salsa de frambuesa)
- ⦿ Segundo plato: Crepe del país (Lacón, grelos, chorizo, bechamel y pimentón)
- ⦿ Sobremesa: Crepe de castaña con nata
- ⦿ Bebidas: Cerveza, agua, refresco o copa de vino
- ⦿ Precio: 12€



Curtidoria

Rúa da Conga, 2-3 baixo
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 554 342
Mail: info@acurtidoria.com
Web: www.acurtidoria.com
Fechas: del 20 de febrero al 5 de marzo

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Careta de cerdo á feira
- ◎ Primer plato: Crema de "caldo pisado"
- ◎ Segundo plato: Cocido
- ◎ Sobremesa: Bica, orejas, filloas y flores
- ◎ Bebidas: Vino tinto y blanco
- ◎ Otros: Café y licores
- ◎ Precio: 27€

El Bocalino

República Argentina, 11
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 566 482
Mail: elbocalino@mundo-r.com
Fechas: todo el mes de febrero

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Jamón y queso
- ◎ Primer plato: Caldo gallego
- ◎ Segundo plato: Lacón, careta de cerdo, panceta, chorizo, patatas y grelos
- ◎ Sobremesa: Filloas con miel
- ◎ Bebidas: Vino Mencía o Ribeiro
- ◎ Otros: Café y chupito de licor
- ◎ Precio: 20€

Galeón Raíña

Rúa da Raíña, 17 B, baixo
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 650 725 754
Web: www.galeonraina.com
Fechas: 1, 2 y 4 de febrero

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Entremeses con queso de tetilla
- ◎ Primer plato: Chicharrones con pimientos
- ◎ Segundo plato: Lacón con grelos y chorizo
- ◎ Sobremesa: Filloas con miel, orejas de carnaval
- ◎ Bebidas: Vino blanco y tinto de la casa, refrescos y agua
- ◎ Otros: Cafés y licores
- ◎ Precio: 16€

La Tita

Rúa Nova, 46
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 981
Mail: latitacompostela@gmail.com
Web: www.latitacompostela.com
Fechas: del 28 de febrero al 7 de marzo

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Tortilla, croquetas
- ◎ Primer plato: Cocido completo
- ◎ Sobremesa: Queso con membrillo o flan casero
- ◎ Bebidas: Mencía o Ribeiro
- ◎ Otros: Café, chupitos
- ◎ Precio: 20€

Mesón La Codorniz

Alfredo Brañas, 15
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 594 173
Mail: anxonandez@gmail.com
Fechas: del 28 de febrero al 8 de marzo

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Jamón
- ◎ Primer plato: Caldo Gallego
- ◎ Segundo plato: Lacón con grelos
- ◎ Sobremesa: Queso con membrillo
- ◎ Bebidas: Vino Mencía, refrescos, cervezas y agua
- ◎ Otros: Licor de hierbas
- ◎ Precio: 15€

Galeón Toural

Cantón do Toural, 4
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 586 140
Mail: galeontoural@gmail.com
Web: www.galeontoural.com
Fechas: 1, 2 y 4 de marzo

Ξ ☎ M E N Ú

- ◎ Entrantes: Entremeses con queso de tetilla
- ◎ Primer plato: Chicharrones con pimientos
- ◎ Segundo plato: Lacón con grelos y chorizo
- ◎ Sobremesa: Filloas con miel /orejas de Carnaval
- ◎ Bebidas: Vino blanco y tinto de la casa, refrescos y agua
- ◎ Otros: Cafés y chupitos
- ◎ Precio: 16€

0 Ferro

Siempre en Galiza, 1
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 592 399
Mail: info@restauranteferro.com
Web: www.restauranteferro.com
Fechas: del 15 febrero al 15 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Crema de grelos con buñuelos de pote
- **Primer plato:** Rollito de repollo con morro, oreja y papada con puré de garbanzos
- **Segundo plato:** Lacón, costilla y chorizo con patatas
- **Sobremesa:** Cañas rellenas de crema y queso con membrillo
- **Bebidas:** 3 copas de Mencía y agua
- **Otros:** Licores, cafés, infusiones
- **Precio:** 25€

Ruta Jacobea

A Lavacolla, 41
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 888 211
Mail: restaurante@rjacobeia.com
Web: www.rjacobeia.com
Fechas: del 24 de febrero al 9 marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Zamburiñas a la gallega
- **Primer plato:** Tosta de anchoa con queso roncal y cebolla caramelizada
- **Segundo plato:** Lacón con grelos
- **Sobremesa:** Filloas con sirope de miel
- **Bebidas:** Pazo San Damián, D.O. Ribeiro, agua mineral
- **Otros:** Café y Gin tonic de Beefeater
- **Precio:** 30€

San Francisco

Campiño de San Francisco, 3
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 581 634
Mail: recepción@sanfranciscohcm.com
Web: www.sanfranciscohcm.com
Fechas: del 28 de febrero al 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Croquetas de nuestro obrador
- **Primer plato:** Sopa de cocido
- **Segundo plato:** Cocido (cabeza de cerdo, jarrete de ternera, chorizo, costilla de cerdo) y filloas saladas
- **Sobremesa:** Filloas rellenas de crema del Cebreiro y miel y orejas de carnava
- **Bebidas:** Aguas, refrescos, cervezas, D.O Valdeorras Joaquín Rebollo Godello y D.O. Valdeorras Joaquín Rebollo Barrica
- **Otros:** cafés e infusiones, licores gallegos
- **Precio:** 23€

San Paio

San Paio. A Lavacolla
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 888 205
Mail: hostalsanpaio@gmail.com
Fechas: del 23 de febrero al 9 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primer plato:** Cocido completo (lacón, costilla, morro, oreja, ternera, chorizo, patatas, grelos, garbanzos)
- **Sobremesa:** Filloas, orejas
- **Bebidas:** Ribeiro o Mencía, agua, refrescos
- **Precio:** 20€

Área de Servicio

Compostela "Medas"

Autoestrada AP9, km 81
Teo (A Coruña)
Tel.: 981 805 514
Mail: compostela@es.areasmail.com
Web: www.areas.es
Fechas: del 20 de febrero al 5 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Primer plato:** Oreja de cerdo "ao caldeiro" con aceite y pimentón
- **Segundo plato:** Lacón con grelos, acompañado de filloa salada con chorizo de O Salnés
- **Sobremesa:** Orejas de Carnaval con copita de vino dulce
- **Bebidas:** Vino de la casa, refrescos, agua y cerveza
- **Otros:** Café o infusión
- **Precio:** 16,95€

Bariloche

Cabovila, 23
Calo, Teo (A Coruña)
Tel.: 981 531 344
Mail: barilochecafetera@gmail.com
Fechas: fines de semana de enero y febrero y Martes de Carnaval

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primer plato:** Sopa de cocido
- **Segundo plato:** Carne (cartera de cerdo, lacón, huesos de lombelo, carne de ternera, rabo, oreja, costilla, pollo de corral). Chorizos, patatas, grelos y filloas
- **Sobremesa:** Filloas a la piedra (rellenas de chocolate y miel), queso del país, membrillo y orejas
- **Bebidas:** Vino de la casa
- **Otros:** Café de pota, aguardiente, licor de café, de hierbas y de chocolate
- **Precio:** 22€



Pazo de Adrán

Lugar de Adrán, 4
Calo, Teo (A Coruña)
Tel.: 981 570 000
Mail: pazo@pazodeadran.com
Web: www.pazodeadran.com
Fechas: del 24 de febrero al 09 marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Tosta de chicharones con queso de Arzúa
- **Primer plato:** Habas con tocino entreverado
- **Segundo plato:** Lacón con grelos
- **Sobremesa:** Leche frita 2,0
- **Bebidas:** Pazo San Damián, D.O. Ribeiro, agua mineral
- **Otros:** Café y Gin tonic de Beefeater
- **Precio:** 30€

Pazo de Andeade

Casa Grande, 1
Touro (A Coruña)
Tel.: 981 517 359
Mail: reservas@pazodeandeade.com
Web: www.pazodeandeade.com
Fechas: del 1 al 31 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Tostas de queso con nueces
- **Primer plato:** Cocido, cabeza de cerdo, lacón, uñas, costilla, lombelo, rabo, ternera, gallina, chorizo, patatas, grelos, repollo, garbanzos y filloas
- **Segundo plato:** Caldo limpio de cocido
- **Sobremesa:** Filloas rellenas de crema y de nata y orejas
- **Bebidas:** Viño D.O Ribeira Sacra o Valdeorras, agua o cerveza
- **Otros:** Café, licores de la casa
- **Precio:** 25€

O Cruceiro

Vista Alegre, s/n
A Ponte Ulla, Vedra (A Coruña)
Tel.: 981 512 099
Mail: info@ocruceiro.es
Fechas: todo el año

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Entrantes "O cruceiro"
- **Primer plato:** Navajas a la plancha
- **Segundo plato:** Croca estilo "O Cruceiro"
- **Sobremesa:** Larpeira de Nata "Forno da Ulla"
- **Bebidas:** Vino del país y refrescos
- **Otros:** cafés y chupito de licores de la tierra
- **Precio:** 15€

Pazo Vista Alegre

Ponte Ulla, s/n. Vedra (A Coruña)
Tel.: 610 529 590
Mail: info@pazovistaalegre.com
Web: www.pazovistaalegre.com
Fechas: Hasta el 20 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada casera de trigo
- **Primer plato:** Caldo gallego o sopa de cocido
- **Segundo plato:** Cocido tradicional gallego con sus distintas carnes (ternera, cerdo y pollo)
- **Sobremesa:** Filloas, orejas y queso con membrillo
- **Bebidas:** Mencías, aguas minerales, cervezas y refrescos
- **Otros:** Café, infusiones, licor café, aguardiente de hierbas y blanca
- **Precio:** 25€

Mesón O Candil

Estrada N-525, 31. Pazos, Verín (Ourense)
Tel.: 988 411 120
Mail: mesonocandil@gmail.com
Web: www.mesonocandil.es
Fechas: 2, 3 y 4 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Primer plato:** Empanada
- **Segundo plato:** Cocido gallego
- **Sobremesa:** Bica de Carnaval
- **Bebidas:** Vino de la casa
- **Otros:** Licores
- **Precio:** 19€

O Augueiro

Avda de Sousas, 117. Verín (Ourense)
Tel.: 988 410 471
Mail: augueiroverin@yahoo.es
Fechas: 2 y 3 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primer plato:** Empanada de carne
- **Segundo plato:** Cocido gallego
- **Sobremesa:** Bica del carnaval
- **Bebidas:** Vinos D.O Monterrei y aguas de Verín
- **Otros:** Café y licor café
- **Precio:** 19€

O meu Lar

Avda Laza, 57 baixo C. Verín (Ourense)
Tel.: 988 412 662
Mail: omeularverin@hotmail.com
Fechas: 28 febrero, 1, 2, 3 y 4 de marzo

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada / croquetas / langostinos cocidos / morro y oreja de cerdo
- **Segundo plato:** Jamón asado / estofado de ternera y merluza. Domingo de Carnaval: cocido.
- **Sobremesa:** Filloas / leche frita / bica
- **Bebidas:** Vino blanco, tinto, refrescos o agua
- **Otros:** Café y chupitos
- **Precio:** 16€

Andalucía

Calvo Sotelo, 40
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 570 578
Mail: barrestauranteandalucia@gmail.com
Web: www.barrestauranteandalucia.com
Fechas: Domingo de Carnaval

Ξ M E N Ú

- **Entrantes:** Pan de trigo frito con chicharrones y maqui de cocido y pulpo
- **Primer plato:** Filloas rellenas de lacón y chorizo en sopa de grelos
- **Segundo plato:** Brocheta de cocido con sus verduras
- **Sobremesa:** Bolitas de leche frita y orejas
- **Bebidas:** Vino, refrescos y agua
- **Precio:** 20€

Asador Parrillada Río Liñares

Ponte Liñares, 7
Calobre, A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 571 520
Mail: contacto@rioliniates.com
Web: www.rioliniates.com
Fechas: 1, 2, 3, y 4 de marzo

Ξ M E N Ú

- Entrantes: Empanadillas / tortilla
- Primer plato: Consomé
- Segundo plato: Cocido con filloas
- Sobremesa: Orejas y buñuelos
- Bebidas: Vino, refrescos, agua y cerveza
- Otros: Licor de guindas
- Precio: 20€

El Emigrante

Loimil, 15
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 587 437
Mail: elemigrante@outlook.com
Web: www.facebook.com/RestauranteElEmigrante
Fechas: 15, 16, 22, 23 de febrero y 1 y 2 de marzo

Ξ M E N Ú

- Entrantes: Empanada de carne y bollos preñados
- Primer plato: Oreja á feira
- Segundo plato: Lacón con chorizo, garbanzos, verdura y *cachelos* (patatas)
- Sobremesa: Orejas de Carnaval o Tarta de Santiago
- Bebidas: Vino de la casa, refrescos y agua
- Precio: 15€

Samana

Rúa Gradín, 47
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 180 346
Mail: info@samanarestaurante.com
Web: www.samanarestaurante.com
Fechas: febrero y marzo

Ξ M E N Ú

- Entrantes: Crema de patatas con grelos y caldo de centollo o sopa de cocido
- Primer plato: Saquitos fritos rellenos de lacón, setas y queso
- Segundo plato: Cocido completo (lacón, oreja, costilla, chorizo, patatas, grelos y garbanzos)
- Sobremesa: Tarta de filloa rellena de crema con salsa templada de chocolate
- Bebidas: Vino blanco: Godello; Vino tinto: Mencía, Rioja; aguas, refrescos
- Otros: Café y licores
- Precio: 25€

Parrillada Coteliño

Mera, 26
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 629 311 448
Mail: restaurantecotelino@gmail.com
Web: www.restaurantecotelino.com
Fechas: 2, 9 y 16 de febrero

Ξ M E N Ú

- Entrantes: Sopa de cocido
- Primer plato: Cocido gallego
- Sobremesa: Helado
- Bebidas: Vino, refrescos y agua
- Otros: Cafés
- Precio: 13€

O que dirán

San Fiz, s/n
Margaride, Silleda (Pontevedra)
Tel.: 679 849 404
Mail: restauranteoquediran@hotmail.com
Fechas: todos los fines de semana de enero, febrero y marzo. Lunes y martes de Carnaval

Ξ M E N Ú

- Primer plato: Pulpo / callos / sopa / almejas
- Segundo plato: Churrasco / carne “ao caldeiro” / cocido / richada
- Sobremesa: Tartas variadas, filloas y orejas
- Bebidas: Agua, refrescos o vino casero
- Otros: Café
- Precio: 15€

Restaurante Ricardo

San Isidro, 15
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 986 580 877
Fechas: 1, 8, 15 y 22 de febrero (reserva anticipada 3 días)

Ξ M E N Ú

- Primer plato: Cocido gallego completo
- Sobremesa: Filloas y buñuelos caseros
- Bebidas: Mencía casero, aguas y refrescos
- Otros: Cafés y licores
- Precio: 25€



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVIMENTO REGIONAL
"Una manita de hacer Europa"



XUNTA
DE GALICIA