

Entroido

O Barco de Valdeorras
do 14 ao 17 febreiro 2010



XI Xornadas Gastronómicas

XI XORNADAS GASTRONÓMICAS DO

Restaurante Fernando III

Avda. Conde Fenosa, 61
Teléfono: 988 32 03 71

- PRIMEIRO:** Revolto de grelos e gambas ou entremeses ibéricos
SEGUNDO: PEIXE: Bacallau á Portuguesa ou Troitas de Río fritas con pementos
CARNES: Perna de porco celta con grelos e chourizo ou cocido completo
SOBREMESA: Típicos de Entroido
VIÑOS: Mencía e godello, café e licores
Prezo: 20,00 €

Restaurante San Mauro

Praza da Igrexa, 11
Teléfono: 988 32 01 45

- PRIMEIRO:** Sopa de cocido ou Pementos Recheos ou Revolto de cogomelos
SEGUNDO: Cocido (grelos, patacas, androlla, orella, lacón e touciño entrefebrado) ou bacallau á galega ou cabrito asado.
SOBREMESA: Filloas ou orellas ou torta de castañas
VIÑOS: Branco ou tinto
Prezo: 20,00 €

Restaurante Parra

Avda. Marcelino Suárez 19
Teléfono: 988 32 62 12

- ENTRANTE:** Entrantes de Entroido
Seguimos co Marisco
SEGUNDO: Carne ou Pescado a elixir
SOBREMESA: Típica da Casa
VIÑOS: Menciño e Mozafresca. Café e golo de licor
Prezo: 20,00 €
"Se comen todo, a casa convida a Champán".

Restaurante Santa Ángela

R/ Valle Inclán, 1
Teléfono: 988 32 73 97

- MENÚ DE CARNAVAL**
XOVES DE COMADRES: CONSULTAR MENÚ
MENÚ DE SAN VALENTÍN: Ceas do 13 ao 14 de febreiro
Prezo: 20,00 €

Pazo do Castro

R/ Lg. O Castro.
Teléfono: 988 34 74 23

- ENTRANTES:** Ensalada temperada de Entroido, Sopa de Cocido, Filloas recheas de lacón con grelos
SEGUNDO: Androlla, repolo e cachelos; grellada de Porco celta recheo de orellóns en salsa de trufa; Bacallau á Galega
SOBREMESA: Filloas de leite recheas de compota de mazá; Torradas de Entroido; Peras ó Mencía
VIÑOS: Branco e tinto de Valdeorras. Auga, café e licores da casa
Prezo: 20,00 €

ENTROIDO Do 12 ao 16 de Febreiro do 2010

Restaurante Conte D' Bell Lloc

Conde Fenosa 72 baixo
Teléfono: 988 32 67 51

- PRIMEIRO:** Entremeses ibéricos ou Lacón con pementos.
SEGUNDO: Costeleta de tenreira da zona con salsa Mencía ou Costeletas de año.
SOBREMESA: Laranxa con mel e Froitos secos ou Arroz con Leite.
VIÑOS: Viños zona Valdeorras: Brancos e Tintos.
Prezo: 20,00 €

Casa Galaica

R/ Eulogio Fernández, 27
Galerías Siglo XXI
Teléfono: 988 34 72 35

- ENTRANTE:** Espuma temperada de pataca con faragullas de botelo
PRIMEIRO: Filloas recheas gratinadas ou lacón trufado
SEGUNDO: Bacallau con guiso de androlla ou codillo glaseado con cachelos e grelos
SOBREMESA: Postres típicos
Viño da casa, auga, Café e licores.
COCIDO POR ENCARGO
Prezo: 20,00 €

Cervecería Guigurri

R/ Paseo del Malecón, 1
Teléfono: 988 34 76 13

CONSULTAR
MENÚ DE
ENTROIDO

Mesón Vila do Castro

R/ O Castro, 45
Teléfono: 988 34 71 17

- PRIMEIRO:** Ibéricos, Lagostinos
SEGUNDO: Grellada de Carne (costela de tenreira porco e "Criollo")
SOBREMESA: Orelas de Entroido
VIÑOS: Godello e Mencía
Prezo: 20,00 €

Nobuk Café

Avda. Conde Fenosa, 11
Teléfono: 988 68 42 03

- No xantar:** Cocido completo (sopa, garavanzos, verdura, pataca, androlla, chourizo, orella, rabo e morro).
Na cea: 1º Pementos recheos de carne ou revolto de gambas.
2º Bacallau á galega ou "entrecot"
Sobremesa: A elixir.
Mencía, godello e café.
Prezo: 20,00 €

Asador de Viloiira

Praza Otero Pedraio, 13
Teléfono: 988 32 21 52

- PRIMEIRO:** Sopa de cocido
SEGUNDO: Cocido galego; pataca, verdura, lacón, rabo, orella, pata, chourizo, androlla, etc
SOBREMESA: Postre da casa e café.
VIÑOS: Viño de Valdeorras.
Prezo: 15,00 €

Programa

Domingo 14

17.00 h. Festa dos Piropos e Festival Ambulante
Abracadabra. No Pavillón de Calabagueiros
e organizado por *O Barco Aberto*, centro comercial.
18.30 h. Baile na Praza Maior

Martes 16

17.30 h. Desfile de comparsas
percorrido habitual e premios aos participantes
18.30 h.
Baile na Praza Maior

Mércores 17

20.00 h. Enterro da Sardiña na Praza Maior

premios

Comparsas de 10 a 20 persoas (150 €), de 21 a 30 (200 €),
de 31 a 40 (250 €) e de 41 persoas en diante (295 €).

inscricións

No Servizo de Cultura (rúa da Estación, 2), chamando
ao teléfono 988 320 053, ou enviando un correo
electrónico a cultura@concellodobarco.org,
Antes do día 16 de febreiro.



CONCELLO
O BARCO DE VALDEORRAS
Concellaría de Cultura

coa colaboración de



obarcoaberto
centro comercial