

MENÚ: PROVINCIA DE BADAJOZ

MENÚ XANTAR

Surtido de pates ibéricos (Potería de Souca)
Ensalada de perdiz de tiro escabechada
coas súas verduras
Migas Estremeñas con proba de matanza
Asado de cordeiro estremeño ao Romeiro
Cubo de tres chocolates con salsa de
fritos vermellos
Pan e viño da D.O. Ribera del Guadiana
"Lar de Barros"
Prezo: 32 Euros

MENÚ CEA

Torta da Seena
Salsa de cogumelos con espeto de xamón e
tortilla de boletus
Milfolias de foie de ganso ibérico con
mazás caramelizadas, piñóns e
crocante de xamón
Lombo de bacallao confitado con pil pil de
fungos e crocante de verdura
Mousse de arroz con leite con salsa de
framboesas e mango
Pan e viño da D.O. Ribera del Guadiana
"Lar de Barros"
Prezo: 30 Euros

NOTA: Fóra da Carta haberá permanentemente Xamón D.O. Dehesa
de Estremadura. Prezo: 18 Euros / 100 Grs.

MENÚ: VIANA DO CASTELO

MENÚ 1

Acelunas, queixo, chourizo do fumeiro e
rojoezinhos do cortello
Sopa à lavrador
Bacallao a Augusto ou Bacallao a Gil
Eanes ou Polbo asado no forno ou
Tenreira á grella
Leite creme ou Doce da casa ou Pudim
Abade de Priscos ou Pão-de-ló con
Doce de Abobura
Pan e viño verde, branco ou tinto da Rexión
Prezo: 24.50 Euros

MENÚ 2

Acelunas, queixo, chourizo do fumeiro e
rojoezinhos do cortello
Sopa à lavrador
Arroz de marisco especial
Leite creme ou Doce da casa ou Pudim
Abade de Priscos ou Pão-de-ló con
Doce de Abobura
Pan e viño verde, branco ou tinto da Rexión
Prezo: 36.50 Euros

MENÚ: LUGO

Surtido de marisco no seu mollo con fondo de porros
Polbo á prancha con crema de coliflor e salsa á galega
Grelas con mariscos

Rolliño de pavo recheo con pastel de castañas, cogumelos salteados e puré de pataca
Torta de queixo do Cebreiro con chopiño de redución de moeto e queixo de Ulloa
Pan, viños das D.O. Ribeiro e Ribeira Sacra
Aguardentes galegas
Prezo: 30 Euros

MENÚ: DEGUSTACIÓN "DE ORIXE GALEGA" - INORDE

Dados de patacas en suave crema de alho, en prebo brava e en prebo vinagreta
Chopiños de suaves cremas de gazpacho de patacas con anaquiños da horta galega
e crema de caldo galego
Delicias de sinfonía de espetos de polbo con patacas e de vitela galega con patacas
gratinadas en prebo de queixo D.O. O Cebreiro
Xarrete de vitela galega estufado con verduras de tempada e pataquiñas estofada
Torta de pataca con chocolate quente de elaboración caseira
Copas de castañas en xarope con nata ou zume de laranxa
Pan e viño D.O. de Galicia
Prezo: 15 Euros

MENÚ: XACOBEO - IES VILAMARÍN

Cóctel de Benvida

Os Aperitivos dos Camiños: Tosta de fígado de peixe sapo
afumado (Camiño Inglés), Espetito de queixos do
cantábrico (Camiño Francés), Chopiño de gazpacho con
lascas de ibéricos (Camiño Mozárabe), Culleriña de fusión
de confituras con bacallao (Camiño Portugués), Empanada
de polbo e masa da Ruta Xacobeá, Pementos do Bierzo con
chacina castelá sobre pan artesán

Vieira das Rutas do Mar

Rodaballo do Camiño do Norte sobre leite de grelos de
Galicia, mollo de froitos do Atlántico e Fabas de Lourenzá
Sorbete

Carnes do Peregrino: Ternera Gallega con segredos da horta
Biscoito de Torta de Santiago con Xeado e sopa de aromas
Pan e viños da D.O. Galicia

Licores

Prezo: 28 Euros

Consultar Actualizacións en:

www.xantaf.org

Resto de Patrocinadores:



Xantaf

11º Salón Galego de Gastronomía e Turismo



Ourense

do 3 ó 7 de Marzo de 2010

MENÚS

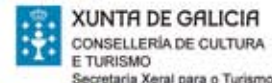
www.xantaf.org

Tel. 988 366 030

Organiza:



Patrocina:



MENÚ: RÍA DE VIGO

MENÚ 1

Paté finas herbas
Canapés tronco de espárragos
Meditóns á vapor
Ameixas á marifeira
Arroz con bogavante ou Pescada á galega
Tortas variadas
Pan e viño branco Ribeiro ou Albariño ou tinto Mencia
Prezo: 27 Euros

MENÚ 2

Paté finas herbas
Canapés tronco de espárragos
Ameixas á marifeira
Cigalas
Peixe sapo á galega ou Pescada á galega
Tortas variadas
Pan e viño branco Ribeiro ou Albariño ou tinto Mencia
Prezo: 30 Euros

MENÚ: GASTRONOMÍA DE VISEU - OSPEA

MENÚ 1

Queixo da Serra con Broa de Vildemoinhos;
Moreilla con espigas de couve nabo
Sopa á estilo de Viseu
Arroz con carnes en viña de allos
Rancho de Viseu
Leite creme, Mousse de chocolate e
Doce da Casa
Pan e viño da Rexión
Prezo: 23 Euros
Nenos (ata 10 anos): 10 Euros

MENÚ 2

Queixo da Serra con Broa de Vildemoinhos;
Moreilla con espigas de couve nabo; Arroz
con carnes en viña de allos e
Rancho de Viseu
Sopa á estilo de Viseu
Naco de viteliña terra ou Polbo suave frito
ou Pataniscas de Bacallao ou Rojões á
estilo de Beira. Guarnicións: Pataca á
murro con aceite de alho; Migas; Arroz da
felção malandrinho e puré de mazá.
Leite creme, Mousse de chocolate e
Doce da Casa
Pan e viño da Rexión
Prezo: 30 Euros
Nenos (ata 10 anos): 13 Euros

MENÚ: O BARCO

MENÚ 1

Chacina de cervo con lascas de queixo de
Tetilla e arberquina
Botelo con cachelos e grelos
Torta de roxois con salsa de vainilla
Pan e viño Págoe do Galiz Mencia
Prezo: 19 Euros

MENÚ 2

Chacina de cervo con lascas de queixo de
Tetilla e arberquina
Porros recheos de lación con grelos en
prebe de ceboleros
Arroz do pobo
Perdiz ao viño de mencia con puré de
patacas e uvas pasas
Entrecosto de cervo albardado con curtido
de cogumelos e mazá caramelizada
Flan de arroz con leite e compota de pera
en prebe de canela
Pasteliños de campurrianas con
chocolate quente
Pan e viño Págoe do Galiz Mencia
Prezo: 30 Euros

MENÚ: CANARIAS

Aceitunas de Aguitne con Mojo Rojo; 7 Ilias - 7 queixos por descubrir e Almagrote
Gomero Pan Galego
Garbanzas compostas Don Zolito ou Crema de berro con gaffio de Tenerife
Tollos de cazán en mollo fervido Don Julián ou Coello en salmorejo La Guancha Pedro
Pérez ou Porco negro canario ou Carne Fiesta de Guachincha
Guarnicións: Patacas Antiga de Canarias enrugadas ou Goffio amasado con moles de
Tenerife e améndoas de La Palma
Quesadilla de El Hierro, Mol de Palma de La Gomera e Queixo de Flor de Gran
Canaria Guía, Bienmesabe de La Palma con Xeado de Vainilla, Bombón de vinagre
macho
Viño branco, tinto e doce con D.O. de Canarias
Prezo: 27 Euros

MENÚ: TURISMO DOURO

Bolitas rexionais de bacallao e sardiña, Embutido á grolla, Encaladas variadas,
Morcilla con piña, Pastas de grão-de-bico e castañas,
Cogumelos saltados con bacon, Follados de alheira de caça
Bacallao con Broa o Polbo á Lagareiro ou Dourada escalada en carne de Leguminos ou
Cabrito asado con pataquiña e arroz de forno ou Lombo de porco negro recheo de
castañas e froitos secos ou Medallón de tenreira á grolla
con redución de viño de Porto e pataca á murro
Leite-Creme Tostado; Hoxaldre de mazá; Mazá asada con viño de Porto e canela;
Pudim de Pão e viño de Porto; Queixo da serra con mel; Pera bébeda con viño tinto
Pan e viño tinto ou branco da Rexión, Espumante "Murganheira" e Viño de Porto
Prezo: 27.50 Euros

MENÚ: PORTO DE A GUARDA

MENÚ 1

Paté de camaróns
Delicias da centola da avoa
Bocadinhos de caviar de ourizos
Empanada de A Guarda de peixe espada rosado
Vieira xacobeá gratinada á forno á recendo
de viño albariño
Peixe espada rosado á plancha con salsa
verde e cachelos ou Xarrete de tenreira
galega estufada con arroz e pasas de Corinto
Torta de queixo fresco bafiada en caramelo
con mousse de framboesas
Pan e viño branco albariño "Quinta do
Cuña" ou tinto mencia
Prezo: 25 Euros

MENÚ 2

Paté de camaróns
Delicias da centola da avoa
Bocadinhos de caviar de ourizos
Empanada de A Guarda de peixe espada rosado
Vieira xacobeá gratinada á forno á recendo
de viño albariño
Arroz de lagosta de A Guarda
Torta de queixo fresco bafiada en caramelo
con mousse de framboesas
Pan e viño branco albariño "Quinta do
Cuña" ou tinto mencia
Prezo: 30 Euros

MENÚ: TURISMO RURAL

Entrantes de chourizo de porco landral e xamón de castaña
Troitas do Éo fritadas á golpe de calor e ansalada mixta
Cabrito da Serra de Meira ou xabalí con patacas da Terra Cha con cebola
Torta de nozes con chocolate ou torta de queixo A Muralla de Lugo
Pan e viño tinto Mencia ou Branco Godello, Joaquín Rebollado
Licores da casa
Prezo: 22 Euros

MENÚ: GASTRONOMÍA DE ASTURIAS - OSPEA

MENÚ ALMORZO

Táboa de queixos asturianos con D.O.P.
Paté de Moreilla
Fabada asturiana con compango caseiro
Tenreira de Allande con pataquiñas
Arroz con leite
Pan, viño e sidra asturiana
Prezo: 30 Euros

MENÚ CEA

Táboa de queixos asturianos con D.O.P.
Crema de Potaxe Xacobeo do Carniño
Primitivo ou Arbeyos con xamón
Escalopins de tenreira con salsa de Cibrales
Arroz con leite
Pan, viño ou sidra asturiana
Prezo: 20 Euros

Nenos ata 10 anos cumpridos (segundo dispoñibilidade, acompañados polos seus pais e
en número máximo de dous por grupo) - Gratis

MENÚ: TERRA SACRA

MENÚ CARNES

Lascas de xamón de adega
Polbiños con cachelos
Cazolifia de zorza de porco celta
Salpicón de marisco
Chuletón "Terra Sacra" ou Solombo
"Terra Sacra" vestido de touciño
entrefebrado con patacas paneiras
Leite fritaída ou Enigma de chocolate
Pan e viño Albariño, Godello ou Mencia
Chopos enxebres
Prezo: 28 Euros

MENÚ PEIXES

Lascas de xamón de adega
Polbiños con cachelos
Cazolifia de zorza de porco celta
Salpicón de marisco
Rodaballo en salsa de gulas con
patacas paneiras
Leite fritaída ou Enigma de chocolate
Pan e viño Albariño, Godello ou Mencia
Chopos enxebres
Prezo: 25 Euros

MENÚ: PARQUE NATURAL BAIXA LIMIA – SERRA DO XURÉS

(Bande, Calvos de Randín, Entrimo, Lobeira, Lobios, Muíños)
Timbal de Peixes do Río, Salsa Cóctel e Ovas de troita (Bande)
Moussa de ombreiro de Porco Larengs con vinagreta de granada e
galleta de empanada de forquellas (Muíños - Entrimo)
Callos Limiaos (Lobios)
Roliños de vitela Cachena de Olelas rechea de dátils e queixo de cabra da Serra do Xurés
ó recendo do viño tostado do Ribeiro (Entrimo - Calvos de Randín - Lobeira)
Estufado de Galo Pica no Chan en prebe de améndoas (Muíños)
Arroz caldoso de corzo (Lobios)
Filloas recheas de arroz con leite e coulis de froitas de tempada con xeado de
Sopas de Burro Canso (Lobeira - Calvos de Randín - Muíños)
Leite fritaída modernizada con sopa de toffee e Quenellas de requieixo ao mel
do Xurés (Lobeira-Bande)
Pan e viño branco Ribeiro Gran Nairoa ou tinto Valdeorras Joaquín Rebollado
Prezo: 30 Euros

MENÚ: ANDALUCÍA

Paté de perdiz de La Real Carolina con confituras de tomate e cebola
Lasaña de morcilla e fabiñas tenras
Taco de atún con lentollas afumadas e aceite de oliva virxe extra
Carrilleira de tenreira con especias aromatizadas e col ou Solombo de bol con salsa de
morillas e atado de trigueiros ou Presa ibérica con emulsión de pataca ou
Costelar de venado asado á pimenta rosa
Sopa de chocolate con biscoito de laranxa e xeado de chocolate negro
Pan e viño mozo andaluz blanco e Duque de Bailén tinto
Prezo: 35 Euros

MENÚ: ALDEA COUSO - SARREAUS

Callada de foie con mango e millos crocantes
Ravioli de centola das Rías Galegas
Zamburrias gratinadas con Marron Glacé e lagostinos
Bacallao con salsa de chouriceiros e meloncón ao recendo de Herba Luisa
Canelóns recheos de carrilleiras de tenreira con salsa lixeira de pataca
Filloas recheas de nata á framboesa
Pan e viño tinto e branco Pazo de Marifón
Prezo: 32 Euros

MENÚ: COMARCAS FERROL – ORTEGAL – EUME

Entrantes con conservas de Cariño; Migas de bacallao con pisto e piquillo
con ventresca e compota de tomate
Sardiña lafiada
Berberechos estilo Ortegal
Peixe Sapo á Cedeira
Tenreira da Capelada á caldeira con coliflor e queixo de Moeche
Tarta de Pontindume e Requeixo da Capela con mel
Pan de Neda e viño da D.O. Monterrei "Terra do Gargalo"
Licores "Moigas Féra"
Prezo: 25 Euros