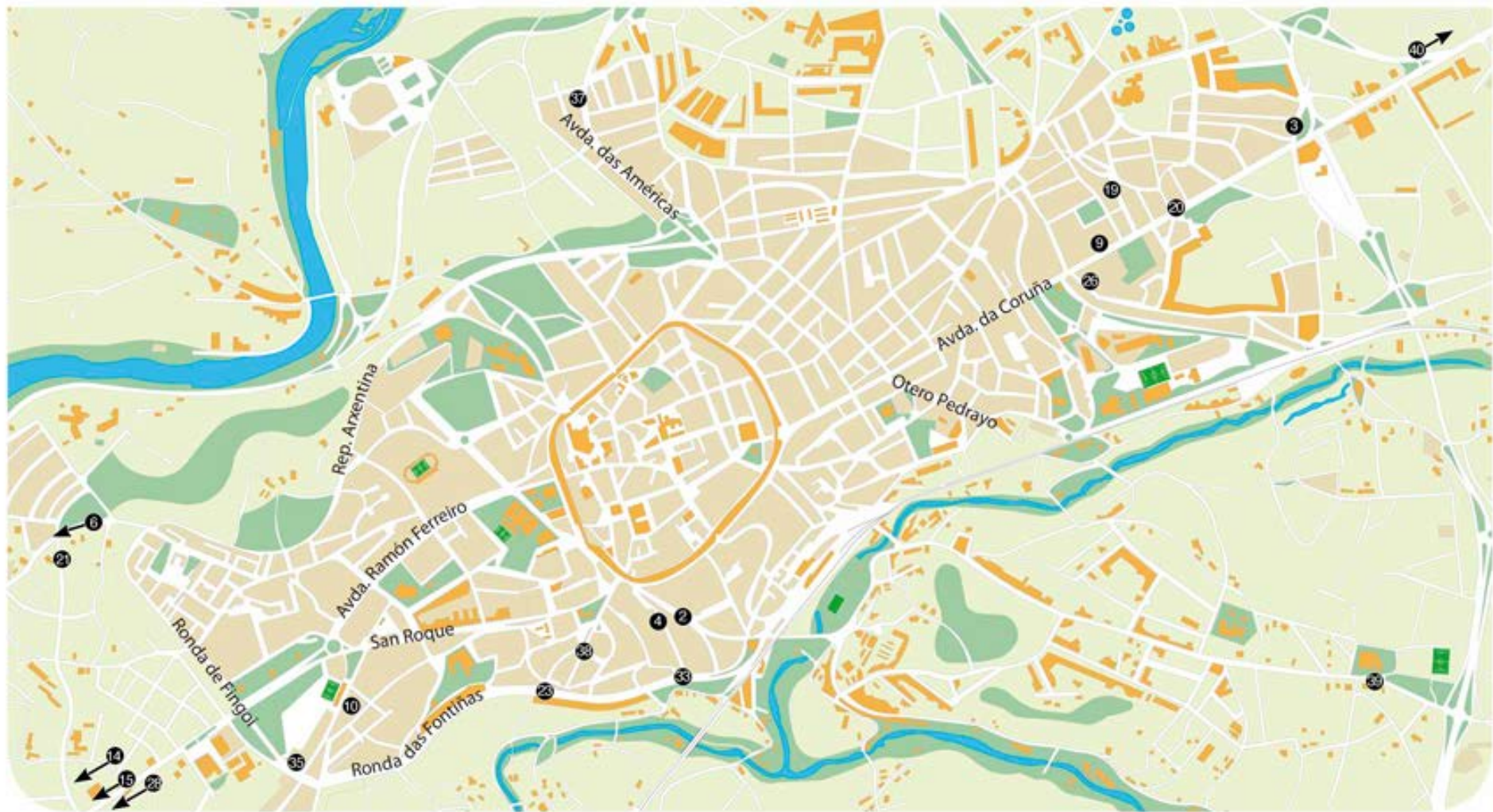


- 41. Porta Da Estación
- 42. Taberna Daniel
- 43. Tosar
- 44. Xoldra





- 1. A Adega
- 2. A Caseta Da Barra
- 3. A Rotonda
- 4. Abrente
- 5. Antas
- 6. Arrocería Os Cachivaches
- 7. As Tapiñas
- 8. Ave Cesar
- 9. Brisay
- 10. Bulló Xantar

- 11. Campos
- 12. Canela Bakery Coffe
- 13. Casa D'auga
- 14. Casa María
- 15. Casa Paco
- 16. Curruncho A Nosa Terra
- 17. Diveca
- 18. Eduri
- 19. El Dotmas Bar
- 20. El Ribó

- 21. Esencia
- 22. España
- 23. Kique Vinoteca
- 24. La Encina
- 25. La Imperial
- 26. Manuel Manuel
- 27. Medieval
- 28. Mesón Colón
- 29. Mesón De Alberto
- 30. Mesón El Castillo

- 31. Mesón Pulpería O Castelo
- 32. Millenivm
- 33. O Cincuenta e Seis
- 34. O Mercado Street Food
- 35. Océano-Bar Raxería
- 36. Paprica
- 37. Parrillada Antonio
- 38. Parrillada Fonsagrada
- 39. Parrillada Fonsagrada-As Gándaras
- 40. Parrillada Los Olmos



7 AS TAPIÑAS

MAR E MONTAÑA



Solombo recheo de lagostinos en salsa de lagostinos e piquillo.

Rúa da Cruz, 16
Peche: luns
3,00 €

8 AVE CESAR

POR TERRA MAR E AIRE



Socarrat negro de quinoa, trufas de peixe de tempada, polbo e bombas de ali-oli de citronella.

Rúa Nova, 10
Peche: non pecha
3,00 €

1 A ADEGA

POLBO SALPICONADO



Polbo sobre base de láminas de pataca cocida aderezado con salpicón de marisco e salsa ali-oli.

Praza do Campo, 4
Peche: non pecha
2,90 €

2 A CASETA DA BARRA

A LASAÑA DA CASETA



Lasaña galega de polbo con cachelos.

Rúa Montero Rios, 28
Peche: Luns
3,00 €

9 BRISAY

SOLOMBO DE CORES



Solombo á prancha a baixa temperatura ó punto, sobre cama de patacas novas con toque de pemento piquillo e cebola tostada con tres salsas sorpresa.

Avda. da Coruña, 257
Peche: domingo
3,00 €

10 BULLÓ XANTAR

LAGOSTINO, TRIGO E ALGAS



Lagostino marinado, risotto mariñeiro de trigo e mousse de marisco.

Rúa da Cruz, 8
Peche: domingo noite e luns
3,00 €

3 A ROTONDA

CREP DE PERDIZ Á CREMA DE TRUFAS



Filloa rechea de perdiz cociñada ó estilo tradicional acompañada cunha crema de trufas.

Avda. da Coruña, 435
Peche: domingo
3,00 €

4 ABRENTE

TOSTA DE FREBAS EN SALSAS TRES QUEIXOS



Tosta de raxo adobado á galega. O raxo frito e o pan tostado cunha salsa tres queixos.

Carril das Flores, 36
Peche: domingo mañá
2,50 €

11 CAMPOS

CANELÓN DE RABO DE TOURO, BISCOITO DE ALLO E BECHAMEL DE FOIE



Lixeiro biscoito de allo que soporta un fino canelón recheo de rabo de touro, acompañado con bechamel de foie, yuca frita, marmelo e manchego.

Rúa nova, 2 - 4
Peche: domingo noite e luns todo o día
3,00 €

12 CANELA BAKERY COFFE

MINI-FAJITAS: - SALMÓN, GUACAMOLE E TOMATE TENREIRA, CEBOLA ENCURTIDA E KIMCHI



Mini-fajitas:
- Salmón marinado, guacamole e tomate.
- Tenreira guisada, mahonesa picante de kimchi e cebola encurtida.

Praza Maior, 6
Peche: ningún
3,00 €

5 ANTAS

HAMBURLUCUS



Galicia burger.

Rúa do Miño, 3
Peche: domingo
3,00 €

6 ARROCIERÍA OS CACHIVACHES

CARABINIERI



Carabiniro a 55° con sopa de tomate, escuma de allo e caviar de pláncton.

Rúa Campos Novos, 26
Peche: luns
3,00 €

13 CASA D'AUGA

Tapas ecolóxicas "NaturalLugo"

NIÑO MARIÑEIRO



Niño mariñeiro de polbo enfornado, ali-oli de pemento, queixo san simón da costa e esencia de cítricos.

Rúa do Miño, 30
Peche: domingo noite
2,90 €

14 CASA MARIA

MAR, TERRA E AIRE



Lura rechea de carne e verduras ecolóxicas sobre salsa de foie e milloja de boniato e cebola caramelizada.

Avda. de Madrid, 308
Peche: luns
3,00 €

15 CASA PACO

A MOSQUEIRA



Tartar de atún roxo sobre ali-oli de wasabi, terra de allo e aire citrico.

Avda. de Madrid, 312
Peche: domingo noite e luns
3,00 €

16 CURRUNCHO A NOSA TERRA

DELICIAS DO MAR



Cocochas con allada da nosa casa.

Rúa Nova, 8
Peche: mércores
2,80 €

23 KIQUE VINOTECA

CAPRICO DE PORCO IBÉRICO



Segredo de porco ibérico con bóla de puré de pataca rebozado e redución de salsa de uvas pasas.

Ronda das Fontiñas, 114
Peche: domingo
3,00 €

24 LA ENCINA

CAPRICO DE MAR



Crocante de leituga de mar con escuma de berberechos e lagostino crocante.

Rúa San Pedro, 42
Peche: domingo
3,00 €

17 DIVECA

POLO Ó CURRY



Filete de pechuga de polo acompañado de arroz, todo iso envolto no exótico sabor do curry.

Rúa Bolaño Rivadeneira, 2
Peche: domingo
3,00 €

18 EDURI

BLACK-BLACK EDURI



Espetada de angus, puré de cítricos, escuma de espárragos con redución de Mencia.

Rúa San Marcos, 23
Peche: domingo
3,00 €

25 LA IMPERIAL

AMBROSÍA IMPERIAL



Carpaccio de polbo con puré de pataca emulsionado na súa allada de pemento e grelos confeitados, servido sobre un tronco de milloas picante.

Rúa Nova, 3
Peche: non pecha
3,00 €

26 MANUEL MANUEL

TOSTA DE REPOLO E POLBO



Sobre unha tosta de pan repousado un berce de repolo recheo de polbo acompañado dunha suave crema de verduras e ourizos.

Rúa Montefaro, 19
Peche: mércores
2,50 €

19 EL DOTMAS BAR

SABORES DE GALICIA



Hamburguesa de grelos e zorza sobre unha base de queixo de Ulloa e pataca coroadada con ovo e touciño.

Rúa San Isidro Labrador, 33
Peche: martes
2,00 €

20 EL RIBA

CHAPATA DE PORCO Ó MENCIA CON BACON, GOUDA E VERDURINAS



Tiras de porco guisado ó viño tinto Mencia en pan de chapata acompañado con queixo gouda, touciño e verduras á grella.

Praza do Campo, 12
Peche: non pecha
3,00 €

27 MEDIEVO

NIÑO DE GULAS



Paté de mexillón en escabeche con gulas sobre niño de milloas.

Rúa Catedral, 14
Peche: domingo
2,00 €

28 MESÓN COLÓN

LA SOPA Y EL MAR



Sopa servida en dous tempos, constando dunha parte sólida e logo a sopa propiamente dita.

N.VI, Nadeia, 38
Peche: domingo todo o día e noites de luns, martes e mércores
3,00 €

21 ESENCIA

Tapa ecolóxica "Naturalugo"

CORDEIRO GALEGO ECOLÓXICO Ó ROMELI SOBRE ESCUMA DE PATACA E VERDURAS EN TEXTURAS



Cordeiro galego ecolóxico a baixa temperatura sobre unha juliana de verduras ecolóxicas e escuma de pataca ecolóxica con cebola crocante.

Avda. de Magoi, 51
Peche: martes noite e mércores todo o día
3,00 €

22 ESPAÑA

BOCADILLO DE CALAMARES



Pan chinés salteado de choquitos, escuma da súa tinta, crocante de ali-oli, tomate asado e aceite de tomate.

Rúa do Teatro, 10
Peche: domingo noite
3,00 €

29 MESÓN DE ALBERTO

MEXILLÓN



Mexillón ó vapor no seu mollo, unha maneira diferente de comer o mexillón ó vapor.

Rúa da Cruz, 4
Peche: noites de domingo e luns e martes todo o día
3,00 €

30 MESÓN EL CASTILLO

SEGREDO E CEBREIRO



Tosta de pan de sementes, cebola confeitada, boliñas de queixo do Cebreiro e segredo de porco, con nozes e marmelada de tomate.

Praza Campo Castillo, 14
Peche: domingo
3,00 €

31 MESÓN PULPERÍA O CASTELO

TOSTA DE CARRILLERA IBÉRICA



Tosta de carrillera ibérica sobre base de parmentier adornada con cebola caramelizada sobre salsa agri doce.

Rúa Nova, 23
Peche: non pecha
2,80 €

32 MILLENIVM

TOSTA MILLENIVM



Tosta de tomate confeitado con froitos do mar.

Rúa da Cruz, 18
Peche: luns
3,00 €

39 PARRILLADA FONSAGRADA-AS GÁNDARAS

FONSABURGUER



Hamburguesa de boi con tomate asado, cebola caramelizada e queixo do Cebreiro acompañada de patacas Puentenuevo.

Calzada das Gándaras, 382
Peche: luns
3,00 €

40 PARRILLADA LOS OLMOS

LAGARTO IBÉRICO



Lagarto de porco ibérico á brasa con pataca asada e salsa de pementos de piquillo.

Estrada da Coruña, 27
Peche: domingo noite
2,00 €

33 O CINCUENTA E SEIS

CAZOLA DE BACALLAU Ó ALLO ARRIEIRO



Noso bacallau de sempre ó allo con pemento.

Ronda das Fontiñas, 56
Peche: martes
3,00 €

34 O MERCADO STREET FOOD

TATAKI DE PICANHA DE VACA, BERENXENA, MISO, SALSA DE PEIXE, AROMÁTICOS E ANACARDOS



Picanha de vaca ó carbón, cunha maduración en cámara de 30 días e berenxena á brasa, salteada con miso e salsa de peixe e acompañada de ceboliña, herbas frescas, lima e anacardos.

Rúa Quiroga Ballesteros, 5-6
Peche: domingo
3,00 €

41 PORTA DA ESTACIÓN

TOSTA ROCA RIZA



Tosta de verza con carpaccio de polbo e queixo de Arzúa Ulloa.

Ronda da Muralla, 54
Peche: domingo noite
3,00 €

42 TABERNA DANIEL

SOLOMBO DE PORCO EN ZUME DE MAZÁ



Solombo de porco con zume de mazá e puré de mazá con pataca.

Rúa Bispo Basulto, 4
Peche: luns
2,50 €

35 OCÉANO RAXERÍA

SOLOMBO DE PORCO Ó PEDRO XIMÉNEZ



Solombo de porco en maridaxe con piñóns e uvas pasas, regado todo iso cunha redución de Pedro Ximénez.

Ronda das Mercedes, 43
Peche: non pecha
2,70 €

36 PAPRICA

Tapa ecolóxica "NaturalLugo"

AC-543



Tomate negro de Santiago en diferentes elaboracións con berberechos de Noia ó natural.

Rúa das Nónreas, 10
Peche: domingo todo o día e luns noite
3,00 €

43 TOSAR

SEGREDO IBÉRICO



Segredo de porco ibérico acompañado de patacas panadeiras e salsa de champiñóns.

Rúa do Miño, 8
Peche: non pecha
3,00 €

44 XOLDRA

VIEIRA, SALTEADO DE VERDURIÑAS, ALGAS E CROCANTE DE XAMÓN



Vieira asada, verduras salteadas con alga e lima, xamón crocante e tomate caramelizado.

Rúa Arxel López Pérez, 10-12
Peche: domingo
3,00 €

37 PARRILLADA ANTONIO

Tapa ecolóxica "NaturalLugo"

LAGOSTINO ECOLÓXICO VIAXEIRO



Mestura de diferentes culturas culinarias na mesa.

Avda. das Américas, 87
Peche: non pecha
2,50 €

38 PARRILLADA FONSAGRADA

ABANO DE CÍTRICOS



Tenreira confeitada con salsa de cítricos.

Rúa Río Chamoso, 2
Peche: luns
2,50 €



ELPROGRESO



GRUPO Leche Rio s.a.

TRANSPORTES VALIN E HIJOS
www.transportesvalin.com

Este concurso ten unha vertente solidaria, xa que recadará fondos para o Banco de Alimentos a través das huchas donadas polo C.R.D.O. Ribeira Sacra.

PARTICIPA E CONSIGUE OS TEUS PREMIOS

Cubre o folleto cos selos dos locais e entra no sorteo de:

- 1 viaxe dunha semana para dúas persoas (44 selos)
- 1 fin de semana nunha cidade europea para dúas persoas (mínimo 22 selos)

Valorando as tapas poderás participar no sorteo de ceas, estancias, rutas e moitas sorpresas máis.

Sigue o noso concurso de tapas en www.xantardetapas.com

DATOS DO PARTICIPANTE

NOME E APELIDOS:

LOCALIDADE:

TELÉFONO DE CONTACTO:

En cumprimento do establecido na Lei Orgánica 15/1999, de protección de datos de carácter persoal, informámolo de que os datos que nos facilite ao cubrir a presente ficha pasarán a formar parte dun fichero propiedade da Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería e Turismo de Lugo e utilizaranse para a selección e administración da Apeht. Así mesmo, informámolo de que pode exercer os seus dereitos de acceso, rectificación, cancelación e oposición en Rúa Ramón Montenegro, 15 entre, Lugo.

ORGANIZA



PATROCINA



COLABORAN



DESEÑO DO CONCURSO

O concurso desenrolarase do 9 ó 25 de setembro do 2016.

As tapas estarán dispoñibles para o público como mínimo de 13:00 a 15:30 horas e de 20:00 a 22:30 horas.

Os consumidores votarán as tapas do concurso mediante o cupón de votación individual, que terá que ir selado polo establecemento correspondente e cuberto cos seus datos. A valoración é do 1 ó 5, sendo 1 a nota máis baixa e 5 a máis alta.

Todos estes cupóns entrarán no sorteo de distintos premios.

Os consumidores que o desexen poderán pedir ó establecemento, no que consuman a tapa, o folleto-pasaporte para o seu selado.

Se o folleto-pasaporte está selado como mínimo por 22 establecementos optarase a unha viaxe dun fin de semana nunha cidade europea para dúas persoas.

Se o folleto-pasaporte está selado polos 44 establecementos participantes, optarase a unha viaxe dunha semana para dúas persoas

CATEGORÍAS DE VALORACIÓN

XURADO POPULAR (Consumidores das tapas)

Gañador do Concurso

Tapa Ecolóxica , "NaturaLugo"

XURADO TÉCNICO

Primeiro premio

Segundo premio

Terceiro premio

Maridaxe "Estrella Galicia"

Maridaxe "Ribeira Sacra"