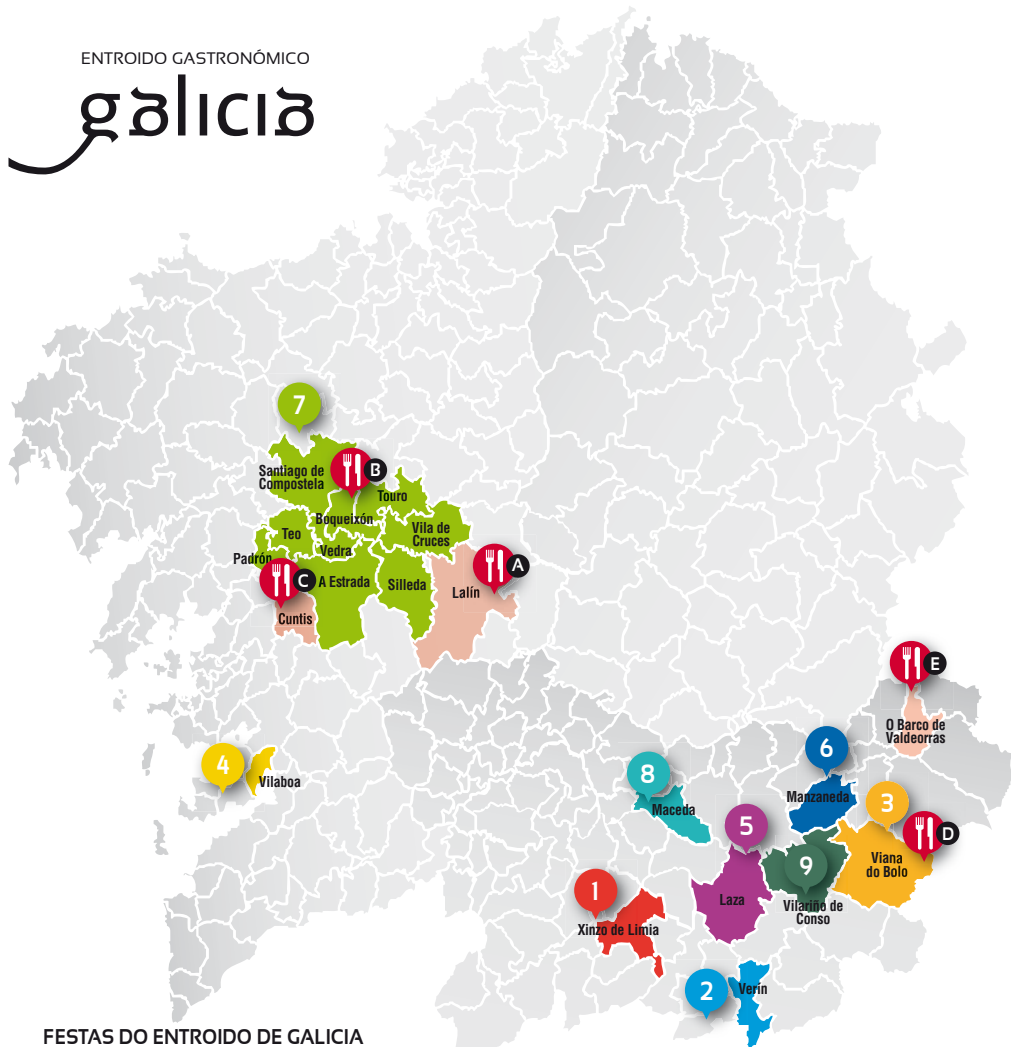






FESTAS DO ENTROIDO DE GALICIA DE INTERESE TURÍSTICO

- | | |
|---|--|
| 1 Entroido de Xinzo de Limia
OURENSE | 6 Entroido de Manzaneda
OURENSE |
| 2 Entroido de Verín
OURENSE | 7 Entroido dos
Xenerais da Ulla
A CORUÑA - PONTEVEDRA |
| 3 Entroido de Viana do Bolo
OURENSE | 8 Entroido de Maceda
MACEDA - OURENSE |
| 4 Entroido de Cobres
VILABOIA, PONTEVEDRA | 9 Entroido de
Vilariño de Conso
OURENSE |
| 5 Entroido de Laza
OURENSE | |

FESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERESE TURÍSTICO RELACIONADAS CO ENTROIDO

- | |
|---|
| A Feira do Cocido de Lalín
LALÍN, PONTEVEDRA |
| B Festa da Filloa de Lestedo
LESTEDO - BOQUEIXÓN, A CORUÑA |
| C Festa do Lacón con Grelos de Cuntis
CUNTIS, PONTEVEDRA |
| D Festa da Androlla de Viana do Bolo
VIANA DO BOLO, OURENSE |
| E Festa do Botelo
O BARCO DE VALDEORRAS, OURENSE |

ÍNDICE

- 4 FESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERESE TURÍSTICO RELACIONADAS CON ENTROIDO
- 9 OUTRAS FESTAS GASTRONÓMICAS RELACIONADAS CON ENTROIDO
- 10 PROGRAMACIÓN FESTAS DO ENTROIDO DE GALICIA DE INTERESE TURÍSTICO
- 13 ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES NO ENTROIDO GASTRONÓMICO

Se a boa mesa é un dos sinais de identidade de Galicia, o Entroido non o é menos. Por iso cando se unen, Entroido e gastronomía forman unha parella irresistible que dá os mellores festas do ano.

A cocina tradicional do Entroido galego xira en torno aos atractivos do porco. Despois da matanza en novembro e dun par de meses de curación, as chacinas alcanzan o seu punto óptimo coincidindo co Entroido. É o momento de levar á mesa o mellor da casa: lacón, androlla, chourizo, orella, cacheira (ou cachucha), botelo... Todo ben acompañado de patacas, grelos, garavanzos, galiña...

Para os máis larpeiros, o Entroido sabe a gloria. Un non sabe por onde comezar: filloas doces ou salgadas, soas ou cun toque de mel, chocolate, castañas... Tamén, orellas, flores, bica... E imprescindibles, uns bos grolíños de *xastré* e de *licor café*. Que non falte nada! En Galicia a abundancia é unha norma de cortesía.

Se ben é certo que do porco se aproveita todo, en Galicia ademais festéxase todo: hai Festa do Botelo, Festa da Androlla, Festa da Cachucha ou Festa do Lacón con Grelos. En moitos lugares, estas festas gastronómicas multitudinarias son a grande atracción do Entroido; celebracións nas que non faltan degustacións gratuítas, banquetes, *showcooking*, música, baile, comparsas e moita, moita diversión.



Galicia ten catro grandes festas gastronómicas relacionadas co Entroido e declaradas de “interese turístico”: Festa do Cocido de Lalín, Festa da Filloa de Lestedo, Festa do Lacón con Grelas de Cuntis e Festa da Androlla de Viana do Bolo.



Festa de Interese
Turístico Nacional

◉ **DATA:**
Domingo anterior ao
Domingo de Entroido

◉ **LUGAR:**
Lalín (Pontevedra)

◉ **PARA NON PERDER:**
Desfile de carrozas
e comparsas

FEIRA DO

Cocido de Lalín

O cocido galego é o máis variado e consistente dos cocidos que dan fama á gastronomía española. E en Lalín, no corazón de Galicia, é ademais un prato tan sublime que se fai unha festa na súa honra, unha festa na que se saborea a chegada do Entroido.

Verdadeiro expoñente da cociña feita con produtos de proximidade, o cocido galego é unha exaltación dos atractivos do porco e acompáñase de tenreira, galiña, verduras e garavanzos. Por iso o grande escritor e gastrónomo Álvaro Cunqueiro dicía que para servir un bo cocido, sempre en compañía duns bos amigos, fan falta tres fontes “... que nunha vai a carne de porco, noutra a galiña coa carne fresca, e na outra as patacas con chourizos e garavanzos”. E pan, pan de Lalín.

A celebración de Lalín, que se achega ao seu 50 aniversario, inclúe un variado programa cultural e gastronómico; e por suposto desfile de carrozas, comparsas e verbena. O seu atractivo é tal que á edición do 2013 acudiron unhas 60.000 persoas.





Festa de Galicia de
Interese Turístico

☉ **DATA:**
Domingo seguinte ao
Martes de Entroido

☉ **LUGAR:**
Lestedo, Boqueixón
(A Coruña)

☉ **PARA NON PERDER:**
O atranque dos
Xenerais da Ulla

FESTA DA

Filloa de Lestedo

As filloas son a sobremesa por excelencia dos carnavais galegos. Así que en Lestedo, na comarca do Ulla, despiden as celebracións do Entroido dedicándolle un día de festa.

As filloas tradicionais adoitan tomarse soas ou con mel, aínda que nalgúns zonas de Galicia son tamén típicas as filloas salgadas, elaboradas con caldo de cocido. Hoxe as filloas doces acompañanse de crema de chocolate, de castañas, de marmelo e, as salgadas, de setas, lacón... Cuestión de gustos.

Na festa de Lestedo, entre música e comparsas, pódense degustar filloas á pedra, feitas como manda a tradición sobre unha pedra plana e quente; e tamén as feitas nunha máquina inventada por un pasteiroiro local, a un ritmo de 1.500 por hora! Un invento que fai as delicias de nenos e maiores.

A festa ten outro prato forte: O atranque dos Xenerais do Ulla. Trátase dunha divertida batalla dialéctica entre dous xenerais, personaxes representativos do Carnaval desta zona, que a cabalo e pomposamente vestidos, satirizan sen piedade a actualidade política e social.

Festa de Galicia
de Interese Turístico

- DATA:
Domingo seguinte ao
Domingo de Entroido
- LUGAR:
Cuntis (Pontevedra)
- PARA NON PERDER:
O enterro do Chapante

FESTA DO

Lacón con Grelos de Cuntis

Cuntis, unha recolecta localidade famosa polas súas augas termais e as súas camelias, celebra a fin do Entroido cunha contundente festa gastronómica dedicada ao lacón con grelos. Dous nobres ingredientes da gastronomía galega que nesta época do ano se xuntan para formar unha exquisita parella, á que adoitas acompañar cachelos e chourizo; de sobremesa, unhas deliciosas filloas.

A festa está aberta a todo o mundo, con degustacións gratuítas de tapas e talleres gastronómicos; e nas rúas, a alegría das comparsas do Carnaval.

O broche final é un brillante enterro: O Enterro do Chapante. Unha variante do enterro da sardiña que se recuperou despois de anos no esquecemento e que fai referencia aos chapantes, alcume que reciben os habitantes de Cuntis, a grandes lupandas.





Festa de Galicia de
Interese Turístico

☉ DATA:

Domingo de Entroido

☉ LUGAR:

Viana do Bolo
(Ourense)

☉ PARA NON PERDER:

Desfile de foliões, acompañados polos *boteiros*, o *Domingo Gordo* (Domingo de Carnaval).



FESTA DA

Androlla de Viana do Bolo

Viana do Bolo leva a gastronomía adherida ao seu nome. Un sinal de identidade que se mostra espléndida coa chegada dos carnavais, un dos máis antigos e auténticos de toda Galicia. Gastronomía e Entroido fúndense na denominada Festa da Androlla e do Entroido.

A androlla é un embutido de porco típico da zona de Viana. Faise con tripa gorda (non co estómago) e reínchese de costela adubada. Logo, afúmase durante uns dez días e déixase curar durante un par de meses... ata a chegada do Entroido. Nese momento a androlla é un manxar.

O Domingo Gordo é o día da androlla, con degustacións de petiscos gratuítas e un gran banquete no que ademais hai caldo, grelos, lacón, cordeiro e bica. É tamén o día grande do *Entroido de Viana*, con *boteiros* e foliões. O *boteiro* é a máscara emblemática deste Carnaval; personaxe delirante e fascinante que recorre as rúas nunha procesión ritual acompañando o folián, unha comparsa que toca con estraños instrumentos. A diversión está servida.



Festa de Galicia
de Interese Turístico

📅 **DATA:**
Finais de xaneiro

📍 **LUGAR:**
O Barco de Valdeorras
(Ourense)

🎯 **PARA NON PERDERSE:**
O gran xantar colectivo

FESTA DO

Botelo

Esta é unha festa gastronómica que anticipa xa as delicias do Entroido.

O botelo é un embutido de porco cunha curación moi curta; isto convérteo nun manxar perecedoiro e moi cotizado, xa que só está no seu punto durante uns días. No xantar colectivo que se celebra cada ano na festa, cómesese con repolo, chourizo, patacas e un bo tinto da zona, berce da D.O. Valdeorras. E de sobremesa, a torta de roxóns

Na elaboración do botelo utilízase o estómago do animal como contedor e é o máis grande de todos os embutidos. Ten outras denominacións como *butelo* ou *bitelo*. Malia existir unha proximidade evidente, o botelo do Barco non é exactamente o mesmo co seu parente berciano, que viría sendo máis ben o que nesta bisbarra se coñece como *figureiro*.



Pero a celebración da boa mesa non acaba. Aquí está a proba.

FESTA DA ANDROLLA

(Navia de Suarna, Lugo)

Tradición, festa e gastronomía nunha contorna natural espléndida, en plena montaña lucense. Ademais dunha auténtica androlla pódense degustar outros embutidos típicos como o botelo.

BAILE DA CACHUCHA

(Sober, Lugo)

Celébrase o sábado de Entroido, despois do desfile de carrozas. Hai degustación gratuita de cachucha e dos excelentes tintos da zona, encadrada na D.O. Ribera Sacra. Tamén, premios aos mellores disfraces e por suposto, moito baile.

FEIRA DO BUTELO

(A Fonsagrada, Lugo)

A tradición di que o botelo leva o máis saboroso do porco, un animal do que nos gustan ata os andares. O botelo da Fonsagrada ten ademais un sabor único, afumado con madeira de carballo, e moitas veces provén de porco celta, unha raza autóctona que agora se está a recuperar.

FEIRA DO GRELO

(Monfero, A Coruña)

Os entendidos din que aquí se poden tomar os grelos máis tenros de Galicia. E na mellor compañía: lacón, costela, orella, chourizo e patacas. De sobremesa, outra delicia local: requeixo con mel ou marmelo. E animando a festa e a rúa, charangas durante o día.

FESTA GASTRONÓMICA

DA CACHUCHA, A BICA BRANCA,

O XASTRÉ E O LICOR CAFÉ

(Laza, Ourense)

Laza celebra o Entroido por todo o alto e o Terceiro Venres de Folión é un dos días grandes. Desde a mañá hai charangas animando as rúas e degustacións gratuítas das delicias locais. Pola noite, unha multitudinaria festa gastronómica coa cachucha como prato estrela. E a partir de medianoite, un espectacular folión.

CACHUCHADA

(Allariz, Ourense)

O Luns de Entroido, Allariz celebra unha gran cea de Entroido que reúne a veciños e visitantes. Todo o mundo é benvido. O prato estrela é a saborosa cachucha e de acompañantes, lacón, touciño, chourizo, bica... Imprescindible, un bo disfrace e moito humor.

FESTA DA CACHUCHA

(O Carballiño, Ourense)

É a festa de despedida do Entroido e celébrase o primeiro domingo despois do Martes de Entroido. Ese día, os restaurantes do Carballiño compiten entre si para ofrecer o mellor e máis completo cocido de cachucha. As lupandas transcorren nun ambiente caldeado por charangas e comensais disfrazados.



Festas do Entroido de Galicia de Interese Turístico

ENTROIDO DE

Xinzo de Limia

FEBREIRO

► 4, SÁBADO DO PETARDAZO

- Comezo do Entroido 2017 na praza Carlos Casares. Desde as 00:00 h ata as 03:00 h actuacións de charangas.

► 5, DOMINGO FARELEIRO

- 16:30 h. Reparto da fariña na Praza Maior.
- 17:00 h. Comezo da festa.

► 11 COLGAMENTO DO MECO

- 19:30 h. O "Meco" percorrerá as rúas do casco antigo desde a Praza de Oriente acompañado de corozas e fachóns, para ser colgado na Praza Maior, ao son das gaitas.
- 22:30 h. Concerto Pelepau.

► 12, DOMINGO OLEIRO

- 12:30 h. Desfile do Carro das Olas polo casco antigo amenizado por grupos tradicionais.
- 13:00 h. Oleiro Infantil na Praza Maior
- 16:30 h. Desfile do Carro das Olas
- 17:00 h. Oleiro Sénior polas rúas e prazas do casco antigo.
(Agradecemos a todos os participantes nesta fin de semana de Oleiro que vistan con corozas ou traxes vellos e apeiros de labranza dos anos 20 e 30).

► 18, NOITE DE CORREDOIRO

- 21:30 h. Actuación de charangas ata as 03:30 h.

► 19, DOMINGO CORREDOIRO

- As pantallas percorrerán as rúas e prazas da vila por primeira vez.
- 12:00 h. Actuación de charangas ata as 15:00 h.
- 18:00 h. Actuación das charangas ata as 22:00 h.

► 24, VENRES INFANTIL

- 11:30 h. Desfile infantil con charangas
- 18:30 h. Espectáculo "Hakuna Matata" de Troula Animación ata as 20:00 h.
- 21:30 h. Actuación das charangas ata as 02:30 h.

► 25, SÁBADO DE ENTROIDO

- 12:00 h. Actuacións de charangas ata as 15:00 h.
- Actuación de charangas:
18:00 h Percorrido A ata as 02:00 h
20:30 h Percorrido B ata as 02:30 h

► 26, DOMINGO DE ENTROIDO

- 11:30 h. Alborada a cargo da Agrupación Musical da Limia.
- 12:00 h. Actuacións de charangas ata as 15:00 h.
- Actuacións de charangas:
18:00 h Percorrido A ata as 02:00 h
20:30 h Percorrido B ata as 02:30 h
- 18:30 h Verbena na Praza do Toural ata as 22:00 h

► 27, LUNS DE ENTROIDO

- 17:00 h Actuación musical "Mama Cabra".
- Actuacións de charangas:
18:30 h Percorrido A ata as 02:30 h
21:00 h Percorrido B ata as 02:30 h

► 28, MARTES DE ENTROIDO

- 11:30 h. Alborada a cargo da Banda de Gaitas B do Concello de Xinzo de Limia.
- 12:00 h Actuacións de charangas ata as 15:00
- 17:30 h Desfile da Banda de Gaitas Titular do Concello de Xinzo de Limia
- 19:00 h Despedida das charangas do Entroido 2017 ata as 00.30 h
- 18:30 h Verbena na Praza do Toural ata as 22:00 h

M A R Z O

► 01, MÉRCORES DE CINZA ENTERRO DA SARDIÑA

- 20:00 h Desfile da Sardiña
- 20:30 h Sermón
- 21:00 h Queima da Sardiña

► 05, DOMINGO DE PIÑATA

- 12:00 h Actuacións de charangas ata as 15:00 h
- 17:00 h Xogos populares e ao remate xogo da piñata
- 18:00 h Actuacións de charangas ata as 22:00
- 18:30 h Verbena ata as 22:00 h

As charangas saíran da Praza Maior e da Praza Xoán XXIII

ENTROIDO DE

Verín

XANEIRO

► XOVES, 16

- Xoves de Compadres e o xuízo e a queima do Maragato.

► DOMINGO, 19

- Domingo de Corredoiro. A partir das 11:30 h concentración dos cigarróns na Praza do Concello. A continuación ten lugar o saúdo dos cigarróns á saída das misas. A partir das 18:30 h charangas na Praza Maior.

► XOVES, 23

- Pola mañá: O Desfile Infantil de Entroido.
- Pola noite: Xoves de Comadres, xornada na que as mulleres disfrazadas se reúnen en ceas colectivas e diríxense, pasada xa a media noite, ao barrio de San Lázaro. Desde a Casa do Escudo, partirá a procesión "Da vela e das sábanas brancas", a Raíña e Don Carnal dirixiranse á Praza Maior para escoitar o pregón, que pon punto seguido ás longas noites de festa no Entroido de Verín.

► VENRES, 24

- Venres de Compadreo, a celebración comezará ás 19:00 h no barrio de San Lázaro e dirixirase cara á rúa Irmáns Moreno para degustar o viño e o porco ao espeto.

▶ SÁBADO, 25

- Ás 17:00 h o “Bautizo do Cigarrón”. Festa e verbena como escusa para “correr o Entroido”.

▶ DOMINGO, 26

- Domingo Gordo, día grande. Desfile matinal (a partir das 12:00 h) na Avda. de Castela de comparsas, carrozas e *cigarróns* de máis de dúas horas. Pola tarde, concentración de máscaras e bailes con charangas e orquestras ata ben entrada a madrugada na Praza Maior.

▶ LUNS, 27

- Ás 16:30 h Entroido Infantil no pavillón de deportes. A partir das 19:00 h Música de charangas e orquestras na Praza Maior e degustación de empanada e bica.

▶ MARTES, 28

- Martes de Entroido, último día da gran troula popular, desfile polas rúas de Verín a partir das 16:30 h, *cigarróns*, máscaras, disfraces e grandes doses de humor e pola noite, verbena na Praza Maior.

ENTROIDO DE

Viana do Bolo

FEBREIRO

▶ MÉRCORES, 15

- Colga do lardeiro a las 12:00 h. *Fulión*.

▶ XOVES, 16

- Xoves de Compadres. Fariña, *fulián* e ceas de Compadres.

▶ MÉRCORES, 22

- Colga da lardeira ás 12:00 h da noite. *Fulión*.

▶ XOVES, 23

- Xoves de Comadres. Desfile das alumnas e alumnos do CEIP Bibei polas principais rúas da vila. Desde a tarde ata a noite: Fariña, disfraces, *fulián* e cea de comadres. Charangas.

▶ SÁBADO, 25

- Fariña, disfraces e *Fulión*.

▶ DOMINGO, 26

- Domingo Gordo. Desde as 12:00 h, desfile de *Fuliós*, Boteiros, carrozas e disfraces ata a Praza Maior. Ás 14:30 XLVII FESTA DA ANDROLLA. Comida no Pavillón Municipal e na carpa. Á tarde-noite *Fulián*. Actuación grupo musical.

▶ LUNS, 27

- Luns de Entroido, Día dos Nenos. Ás 16:00 h *Fulián* Infantil, disfraces, xogos tradicionais, música e chocolatada. Ás 20:00 h *Fulián* Trapalleiro.

▶ MARTES, 28

- Martes de Entroido. Desde a mañá percórrense as rúas da vila co Desfile de *Fuliós* ata o Cabo da Vila. Sesión vermuth e almorzo para os *fuliós*.
- 16:00 h Fariña e *Fuliós*
- 22:00 h Cea dos *fuliós* e comparsas
- 23:30 h entrada dos *fuliós* na Praza Maior para proceder á Queima dos Lardeiros ás 24:00 h. Ao remate, Concurso de disfraces, discomóbil e baile.

MARZO

▶ MÉRCORES, 1

- Mércores de cinza. Á tarde-noite, celébrase o Entero da Sardiña, que consiste nun percorrido polas rúas ata o Cabo da Vila coa Sardiña para a súa queima. A continuación, sardiñada popular e torrexas.

ENTROIDO DE

Cobres

FEBREIRO

▶ SÁBADO, 18

- Presentación do Entroido e apertura da Mostra Cultural na Casa da Cultura de Riomaior (permanece aberta durante todo o período do Entroido).
- Actuacións das Madamas e dos Galáns.
- Actuacións dos grupos das distintas asociacións culturais do concello.
- Do 19 ao 28 de febreiro, realización de distintas actividades relacionadas co Entroido: obradoiros de disfraces,

concurso de doces do Entroido, charlas, proxección de documentais... Cabe destacar a presentación do Documental sobre o Entroido de Cobres que fixo a SAGA (Sociedade Antropolóxica Galega).

▶ DÍAS 25, 26, 27 e 28

- Durante o sábado, domingo, luns e martes de Entroido, realizaranse actuacións de Madamas e Galáns (Entroido de Cobres) polas rúas durante todo o día.

▶ MARTES, 9

- Martes de Entroido. Día Grande do Entroido (en Riomaior)
 - Corrida do Galo
 - Galo no río
 - Galo na vara
 - Entrada do Entroido de Cobres
 - Actuación das comparsas.
 - Predicador e Corrida do Galo
 - Despedida das comparsas do Entroido
 - Queimada do Galo e fogos de artifício

ENTROIDO DE

Laza

FEBREIRO

▶ VENRES, 3

- 23:00 h. Folián Pequeno.

▶ VENRES, 10

- 23:00 h. Folián Pequeno.

▶ VENRES, 17

- 23:00 h. Folián Pequeno.

▶ XOVES, 23

- Xoves de Comadres. 14:30 h.: Folián dos nenos e nenas do CEIP O Castiñeiro polas rúas de Laza. Pola noite: Comadres, coas tradicionais Ceas das Mulleres

▶ VENRES, 24

- Venres de Entroido. Pola noite: 23:30 h. Gran Folián.

▶ SÁBADO, 25

- Sábado das Cabritadas. Pola tarde: Fariñada na Praza da Picota. Pola noite: Cabritadas dos mozos.

► DOMINGO, 26

- Domingo da Estrea.
Pola mañá: Estrea dos Peliqueiros (a primeira vez que saen os traxes de Peliqueiros), á saída da Misa Saúdo dos Peliqueiros e seguidamente, reparto da Bica na Praza da Picota
Pola tarde: desfile de carrozas típicas

► LUNS, 27

- Luns Borralleiro.
Pola mañá: Farrapada, Maragatos e Xitanada dos Burros.
Pola tarde: batucada na Praza da Picota mentres se espera a baixada da Morena desde Cimadevila, acompañada das formigas, dos toxos e *cobelleiros* e despois Reparto da Cachucha na Praza da Picota.

► MARTES, 28

- Martes de Entroido.
Pola mañá: saída dos Peliqueiros Veteranos.
Pola tarde: saída das Carrozas típicas, e ao anoitecer, Testamento do Burro, Enterro do Entroido e Loito dos Peliqueiros.

ENTROIDO DE

Manzaneda

O programa do Fulión de Manzaneda para 2017 vai desde o 28 de xaneiro ao 28 de febreiro.

XANEIRO

Desde o 28 de xaneiro comezase a tocar o *fulián* nas distintas aldeas do concello, dentro das propias aldeas e pola noite para ir dándolle a benvinda aos días posteriores.

FEBREIRO

► VENRES, 17

- Cea do lardeiro (Xoves de Compadres que organiza a Asociación Cultural Porco Celta Manzaneda).

► SÁBADO, 18

- *Fuliada* da Mourela para acá en Palleirós a partir das 11:30 h
- Visita do *fulián* de Requeixo a Bidueira, en Requeixo ás 21:00 h.

► SÁBADO, 25

- Cea da lardeira (Xoves de Comadres día 23, que organiza a Asociación de Mulleres Algueirada).

(As datas tanto do Lardeiro como da Lardeira corresponden co seu respectivo xoves, o de compadres e o de comadres, aínda que as ceas se celebren en data diferente por razóns de traballo).

Durante o mes de febreiro, en datas próximas ao domingo gordo (día 26 de febreiro) celébranse varias fuliadas en distintas aldeas a modo de intercambio, unha aldea visita outra e a visitada devólvelle a visita con posterioridade.

► DOMINGO, 26

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

► MARTES, 28

- *Martes de Entroido*. Celébrase unha concentración das distintas fuliadas das aldeas do concello polas rúas da vila de Manzaneda e remata cun xantar popular.

ENTROIDO DOS

Xenerais da Ulla

Os xenerais e correos, acompañados de coros e comparsas, percorren o día inteiro as parroquias ata chegar ao final do día aos campos da festa onde se celebran os atranques.

► SÁBADO, 11 DE FEBREIRO

- Vilanova (Vedra) - 18:00 h
Campo da Festa de Picón
GPS: 42° 47' 17.28" / 8° 26' 34.98"
- Bamonde (Teo) - 19:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 78' 40.55" / 8° 51' 12.29"

► DOMINGO, 12 DE FEBREIRO

- Lucí (Teo) - 19:30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 47' 18.74" / 8° 32' 26.93"

► SÁBADO, 18 DE FEBREIRO

- Lamela (Silleda) - 18.00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 44' 15" / 8° 19' 21"
- Marrozos (Santiago de Compostela) 19.00 h. Campo da Festa
GPS: 42° 50' 22" / 8° 29' 50"
- Reis (Teo) - 19.30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"

► DOMINGO, 19 DE FEBREIRO

- Bama (Touro) - 16:30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 52' 45" / 8° 21' 58"
- Merza (Vila de Cruces) - 16:30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 9" / 8° 15' 34"
- Angrois (Santiago de Compostela) 19:00 h. Campo da Festa de Soutiño
GPS: 42° 51' 35" / 8° 31' 41"
- Reis (Teo) - 19.30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"

► SÁBADO, 25 DE FEBREIRO

- A Bandeira (Silleda) - 17.30 h.
Praza da Feira
GPS: 42° 43' 49" / 8° 18' 1"

- Aríns (Santiago de Compostela) - 18:30 h.
Campo da Festa - Rúa San Martiño
GPS: 42° 51' 50" / 8° 30' 14"
- Vedra (Vedra) - 17:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 33.26" / 8° 28' 30.80"
- Cora (A Estrada) - 19:00 h.
Campo da Festa
GPS: - / -
- Santa María de Teo (Teo) - 19:30 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 45' 52.5" / 8° 31' 14.3"
- Cacheiras (Teo)* - Ata 20:00 h.
- **DOMINGO, 26 DE FEBREIRO**
- O Eixo (Santiago de Compostela) - 19:00 h.
Carballeira do Souto, Santa Lucía
GPS: 42° 50' 52.74" / 8° 31' 25.36"
- Sergude (Boqueixón) - 19:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 49' 38" / 8° 27' 48"
- Cacheiras (Teo) - 20:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 49' 17.8" / 8° 32' 38.2"
- **MARTES, 28 DE FEBREIRO**
- Fao (Touro) - 16:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 50' 53" / 8° 17' 58"
- Carnaval Municipal de A Estrada
19:30 h. Campo da Feira
GPS: 42° 41' 25.43" / 8° 29' 11.83"
- **SÁBADO, 4 DE MARZO**
- San Xán de Sales (Vedra) - 19:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 48' 55.1" / 8° 30' 41.4"
- **DOMINGO, 5 DE MARZO**
- Fonte Díaz (Touro). Feira do Entroido
12:00 h. Campo da Festa
GPS: 42° 51' 5" / 8° 18' 55"
- Salgueiros (Vila de Cruces) - 16:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 49' 2" / 8° 15' 42"
- Lestedo (Boqueixón)
XXXIV Festa da Filloa - 17:00 h.
GPS: 42° 47' 55" / 8° 28' 11"
- Trobe (Vedra) - 19:00 h.
Campo da Festa - Local multiusos
GPS: 42° 45' 57.5" / 8° 30' 20.4"
- Vilariño (Teo) - 19:00 h.
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 23" / 8° 31' 40"

Información suxeita a cambios,
especialmente por mor da meteoroloxía.

ENTROIDO DE

Maceda

FEBREIRO

► VENRES, 17

- FESTA DOS BOLOUROS. Ás 19:00 h en Tioura.

► SÁBADO, 18

- COMPADRES. Ás 20:00 h na praza das Toldas.

► VENRES, 24

- COMADRES. Ás 20:00 h na praza das Toldas.

► SÁBADO, 25 e DOMINGO, 26

- PERCORRIDO DOS FELOS. A figura máis importante do Entroido de Maceda é o "Felo", e percorre todas as parroquias do concello para que todos os veciños disfruten da súa compañía e, talvez, dalgunha falcatuada.
- Ás 20:00 h. Saída da Morena. Parque do Toural

Percorridos (Sábado, 25): Castro, Pías, Santirso, Xinzo da Costa, Celeirón, Barxela, Vilar, Carguizoi, Sarreaus, Tioura e Maceda.

Percorridos (Domingo, 26): Castro, Pías, Escuadro, Santirso, Xinzo da Costa, Barxela, Vilar, Carguizoi, Sarreaus, Tioura e Maceda.

► LUNS, 27

- FESTA INFANTIL. Na praza das Toldas ás 17:00 h.

► MARTES, 28

- DESFILE DE FELOS, CARROZAS E COMPARSAS. Ás 17:30 h. Día grande do Entroido cun gran desfile para todos os que queiran participar, tanto a nivel individual, como grupos ou carrozas. Estará animado por unha orquestra. Praza das Canteiras.

MARZO

► MÉRCORES, 10

- ENTERRO DO ENTROIDO. Ás 20:00 h na praza das Toldas.

ENTROIDO DE

Vilariño de Conso

FEBREIRO

► XOVES, 16

- XOVES DE COMPADRES. Ás 20:00 h, ronda de *Fulión* pola localidade de Vilariño de Conso e colga do lardeiro. Deseguido cea dos homes nun dos restaurantes da localidade.

► XOVES, 23

- XOVES DE COMADRES. A partir das 18:00 h, ronda de *Fuliós* polas rúas de Vilariño en representación das tradicionais "visitas" rondando as bodegas da localidade, para rematar na carpa que estará habilitada na praza da vila poderase degustar o tradicional "Porco ao espeto". A partir das 20:00 h terá lugar o Concurso de Disfraces e posteriormente festa a cargo da Disco móbil A Gramola.

► DOMINGO, 26

- DOMINGO GORDO. O día grande do Entroido. En torno ás 11:30 h, lectura do pregón na praza da vila, deseguido *fuliós* de todas as parroquias do concello coas súas carrozas percorreren as rúas de Vilariño nun desfile que se prolongará ate a hora de xantar. As carrozas participantes sumaranse ao Concurso de Carrozas, nado co fin de promocionar unha tradición que se está a perder co paso dos anos. En torno ás 14:30 h no pavillón polideportivo celébrase a XXVIII Festa do Cabrito, verdadeiro referente da gastronomía de Vilariño de Conso onde máis de 1.000 persoas degustarán este manxar.

► MARTES, 28

- MÉRCORES, 1. Os días de alegría do Entroido rematan este mércores co Enterro da Sardiña, en torno ás 20:00 h a sardiña percorrerá as rúas de Vilariño para ser incinerada no Toural e deseguido celebrar a tradicional sardiñada, pondo así fin ao Entroido ata o vindeiro ano.

no Entroido Gastronómico

Hotel Xinzo

Rúa Dous de Maio, 31
Xinzo de Limia (Ourense)
Tel.: 988 461 202
Mail: reservas@hotelxinzo.es
Web: www.hotelxinzo.es
Datas: 4, 5, 11, 12, 18 e 19 e do 24 ao 28 de febreiro e 2 de marzo

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Primeiro prato:** Cocido completo
- ☉ **Sobremesa:** Orellas de Entroido, filloas, cañas fritas
- ☉ **Bebidas:** Viño branco e tinto da casa, auga ou refrescos
- ☉ **Outros:** Cafés, licor café, licor de herbas, augardente
- ☉ **Prezo:** 19€

O Meu Lar

Avenida de Laza, 57
Verín (Ourense)
Tel.: 676 806 093 / 988 412 662
Mail: omeularverin@hotmail.com
Datas: do 23 ao 28 de febreiro

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Entrantes:** Empanada, croquetas, mexillóns, sopa de cocido
- ☉ **Primeiro prato:** Entrecosto ou rodaballo
- ☉ **Sobremesa:** Filloas, bica
- ☉ **Bebidas:** Viños brancos e tintos D.O. Monterrei, auga
- ☉ **Outros:** Licor café
- ☉ **Prezo:** 15€

A Botica

Rua da Igrexa, 7
Xinzo de Limia (Ourense)
Tel.: 609 236 301
Mail: abotica2016@gmail.com
Web: www.asadorjose.es
Datas: Todas as fins de semana do Entroido e os días concretos de Entroido

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Entrantes:** Entremeses / orella á galega / luras rebozadas
- ☉ **Primeiro prato:** Carne asado con gornición
- ☉ **Sobremesa:** Orellas de Entroido
- ☉ **Bebidas:** Viño da casa branco e tinto, auga e refrescos
- ☉ **Outros:** Cafés, grolíños
- ☉ **Prezo:** 15€

Mi rincón

Acceso autovía-Estrada Portugal
Verín (Ourense)
Tel.: 988 410 035
Mail: robertobouses@gmail.com
Datas: 16 e 19 e do 23 ao 28 de febreiro

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Primeiro prato:** Fritos variados / empanada
- ☉ **Segundo prato:** Cocido / xamón asado / pescada á cazola
- ☉ **Sobremesa:** Bica do Cigarrón, leite frito, filloas
- ☉ **Bebidas:** Viño mencia da zona
- ☉ **Outros:** Café
- ☉ **Prezo:** 20€

San Roque

Avenida de Castela, 67
Verín (Ourense)
Tel.: 606 986 065
Mail: roque-racing@hotmail.com
Datas: do 26 ao 28 de febreiro

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Primeiro prato:** Empanada
- ☉ **Segundo prato:** Cocido
- ☉ **Sobremesa:** Bica, rosquillas, orellas
- ☉ **Bebidas:** Viño (branco e tinto), auga
- ☉ **Outros:** Licores, café
- ☉ **Prezo:** 18€

Asador José

Rúa Irmáns Moreno, 14
Verín (Ourense)
Tel.: 988 413 972 / 647 933 173
Web: www.asadorjose.es
Datas: do 25 ao 28 de febreiro e 1 de marzo

☞ ☞ M E N Ú

- ☉ **Entrantes:** Empanada caseira de dúas alturas
- ☉ **Primeiro prato:** Cocido galego de Entroido completo
- ☉ **Sobremesa:** Bica de Laza
- ☉ **Bebidas:** Viños de D.O. Monterrei e augas, refrescos, cervexas, gasosa
- ☉ **Outros:** Café, grolíños
- ☉ **Prezo:** 20€

Regueiro da Cova

Rúa da Alameda, 21

Verín (Ourense)

Tels.: 988 683 599

Mail: osoutodascandeas@yahoo.es

Datas: do 24 ao 28 de febreiro

✂️ MENÚ

- **Primeiro prato:** Cocido: cachucha, chourizo, chourizo gordo, orella, pé, rabo, costela, gregos, repolo, garavanzos, patacas
- **Sobremesa:** Sobremesas variadas de Entroido
- **Bebidas:** Viño da casa, augas de Monterrei
- **Outros:** Pan, cafés, infusións, licor café, licor de herbas, licor de crema de augardente
- **Prezo:** 20€

Bodeguilla de Santa Marta

Avda da Liberdade, 11

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 813 520

Mail: bodeguilladesantamarta@gmail.com

Web: www.bodeguilladesantamarta.com

Datas: Do 24 de febreiro ao 5 de marzo

✂️ MENÚ

- **Entrantes:** Croquetas de lacón con gregos e panko
- **Primeiro prato:** Empanada de raxo con queixo de Arzúa-Ulloa
- **Segundo prato:** Lacón con gregos
- **Sobremesa:** Torta de filloas
- **Bebidas:** Vino D.O. Ribeira Sacra Vía Romana
- **Outros:** Café e licores
- **Prezo:** 23€

Restaurante Camilo

Rúa da Raíña, 24

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 584 593

Datas: do 20 ao 28 de febreiro

✂️ MENÚ

- **Primeiro prato:** Caldo galego ou sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido galego
- **Sobremesa:** Filloas e orellas de Entroido
- **Bebidas:** Mencía
- **Prezo:** 25€

Vía da Prata

Lugar de Pazos, 16. Lestedo

Boqueixón (A Coruña)

Tel.: 981 502 102 - 630 941 372

Mail: info@viadaprata.com /

carlaperezvazquez@gmail.com

Web: www.viadaprata.com

Datas: do 1 de febreiro ao 5 de marzo

✂️ MENÚ

- **Entrantes:** Espetadas de piña e lacón / empanada de lacón, gregos e chourizo
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido completo: cachucha, lacón, xarrete de tenreira, costela, rabo, barriga da boa, orella, chourizo, polo, unllas, óso rabelo, con gregos, garavanzos e cachelos
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas de queixo e marmelo con mel de Boqueixón / orellas doces de Entroido
- **Bebidas:** Viño mencía, auga e refrescos
- **Outros:** Café, infusións e grolíños
- **Prezo:** 20€

Bodeguilla de San Lázaro

San Lázaro, 104

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 566 607

Mail: bodeguilladesanlazaroz@gmail.com

Web: www.bodeguilladesanlazaroz.com

Datas: do 24 de febreiro ao 5 de marzo

✂️ MENÚ

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primeiro prato:** Empanadilla de polbo
- **Segundo prato:** Lacón de porco ibérico con gregos
- **Sobremesa:** Filloas con tona e chocolate
- **Bebidas:** Vino D.O. Ribeira Sacra Vía Romana
- **Outros:** Café e licores
- **Prezo:** 23€

El Olivo

Rúa Raxeira, 50

Polígono das Fontiñas

Santiago de Compostela (A Coruña)

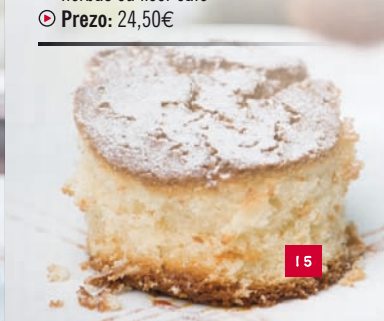
Tels.: 881 977 409 - 660 327 669

Mail: elolivocafestaurante@hotmail.com

Datas: Do 10 de febreiro ao 15 de marzo

✂️ MENÚ

- **Entrantes:** Caldo galego (sopa do cocido)
- **Primeiro prato:** Gregos, patacas, garavanzos.
- **Segundo prato:** Cocido con filloas saígadas (cacheira, chourizo, costela, panceta, lacón, orella, tenreira e polo)
- **Sobremesa:** Filloas doces con mel ou nata
- **Bebidas:** Viño mencía ou rioxa, auga, refresco ou caña de cervexa
- **Outros:** Café ou infusión e grolíño de herbas ou licor café
- **Prezo:** 24,50€



Cre-Cotté Santiago

Praza da Quintana, 1-entreplanta
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 577 643

Mail: santiago@crecotte.com
administracion@crecotte.com

Web: www.crecotte.com

Datas: do 23 ao 28 de febreiro

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Piruleta de lagostino, queixo de cabra e polo
- **Primeiro prato:** Risotto de caldo galego
- **Segundo prato:** Crêpe de Entroido (grellos, lacón, chourizo, queixo tetilla)
- **Sobremesa:** Crêpe doce a escoller entre: chocolate, mazá, crema de castaña ou mel
- **Bebidas:** Viño, cervexa, refresco ou auga
- **Outros:** Café e un licor galego
- **Prezo:** 20€

A Casa da Viña

Rúa San Lázaro, 54
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 586 459

Mail: acasadavina@gmail.com

Web: www.acasadaviña.es

Datas: do 1 de febreiro ao 5 de marzo

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Primeiro prato:** Caldo
- **Segundo prato:** Cocido completo
- **Sobremesa:** Filloas, flan de queixo e flores de Entroido
- **Bebidas:** Vино, auga
- **Outros:** Licores
- **Prezo:** 28€

A Táboa de Picar

Rúa do Pombal, 17
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 364

Mail: ataboadepicar@gmail.com

Web: www.ataboadepicar.weebly.com

Datas: Febreiro (luns pechado)

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Entrantes variados
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido ou caldo galego
- **Segundo prato:** Cocido
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas
- **Bebidas:** Viño tinto e branco D.O. Ribeiro e/ou mención/godello
- **Outros:** Café de pota. Grolloños de licor café, caña e herbas
- **Prezo:** 22€

Casa Don Din

Rúa Manuel Iglesias, 19
Vila de Cruces (Pontevedra)

Tel.: 986 592 608

Mail: info@casadondin.com

Web: www.casadondin.com

Datas: do 6 de febreiro ao 5 de marzo
(por encargo)

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido completo (patatas, grelos, repollo, lacón, cacheira, oreja, carne de ternera, chorizo, garbanzos, tocino...)
- **Sobremesa:** Filloas, cañas reenchidas de crema, orellas, rosquillas e queixo con marmelo
- **Bebidas:** Viño tinto e branco Ribeiro, auga, refrescos
- **Outros:** Café ou infusións e grolloño
- **Prezo:** 25€

Carballeira do Chousiño

Rúa Barrio do Campo, 19
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 986 180 350 / 663 854 433

Mail: joselutdb@yahoo.com

Datas: Todos os domingos de febreiro

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada de polbo con grelos
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido completo: repolo, grelos, patacas, chourizos, costela de porco, uñas, cacheiras, panceta, orellas, morro, polo e faldra tenreira
- **Sobremesa:** Filloas e queixo con marmelo
- **Bebidas:** Viño ribeiro, cervexas e refrescos
- **Outros:** Queimada y licores (hierbas y café)
- **Prezo:** 20€

Mesón a Roda

Rodríguez de Viguri, 7-9
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 561 637 / 666 626 775

Mail: meson.a.roda@hotmail.com

Datas: 26 de febreiro

✂️ 🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Tosta de roxóns e queixo de Arzúa
- **Primeiro prato:** Caldo galego
- **Segundo prato:** Cocido galego
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas de mel
- **Bebidas:** Viño da casa ou refrescos
- **Outros:** Pan e café de pota
- **Prezo:** 23€



Armando Blanco (A Casa das Tortillas)

Travesía de Cacheiras, 56

Cacheiras - Teo (A Coruña)

Tel.: 981 807 128

Mail: evabr9@gmail.com

Datas: Sábados e domingos de febreiro.

Previo encargo calquera día, agás martes (pechado)

✂️🍷 MENÚ

- **Primeiro prato:** Sopa / caldo ou pincho de tortilla
- **Segundo prato:** Cocido
- **Sobremesa:** Orellas e filloas
- **Bebidas:** Viño da casa / refresco / auga mineral
- **Outros:** Café e grolíño
- **Prezo:** 25€

La Tita

Rúa Nova, 46 baixo

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 583 981

Mail: info@latitacompostela.com

Web: www.latitacompostela.com

Datas: Venres e sábado de Entroido

✂️🍷 MENÚ

- **Primeiro prato:** Sopa de fideos
- **Segundo prato:** Cocido con botelo
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas
- **Bebidas:** Auga, copa de viño, refresco
- **Outros:** Café, infusión, grolíño
- **Prezo:** 20€

Casa Castro

A Igrexa, 14. Sergude

Boqueixón (A Coruña)

Tel.: 981 511 823

Datas: 17, 18, 24 e 25 de febreiro e 3 e 4 de marzo

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Croquetóns caseiros de roxóns / Tosta de pan artesán con paleta ibérica sobre cebola acaramelada
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Lacón con grelos, chourizos, patacas e filloas
- **Sobremesa:** Crema de queixo de Boqueixón con mel de Galicia
- **Bebidas:** Godello e mención
- **Outros:** Café e licores
- **Prezo:** 28€

Triacastela II

Monte da Vila, 2. A Peregrina

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 577 528

Mail: restaurantetriacastela2@gmail.com

Datas: Todo o Entroido. Por encargo.

Grupos mín. 10 pax

✂️🍷 MENÚ

- **Primeiro prato:** Cocido (cachucha, lacón, costela, panceta, botelo, tenreira, polo, ósos de lombelo, chourizos, grelos, patacas, garavanzos)
- **Sobremesa:** Filloas con mel e nata. Queixo con marmelo
- **Bebidas:** Ribeiro, auga, refrescos
- **Prezo:** 25€

Enxebre

Parador Hostal dos Reis Católicos.

Praza do Obradoiro, 2

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 582 200

Mail: santiago@parador.es

Web: www.parador.es

Datas: do 18 ao 28 de febreiro

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Torresmos de panceta
- **Primeiro prato:** Caldo de androlla con patacas, garavanzos e grelos
- **Segundo prato:** Codillo de porco cocido e asado. Verza e chícharos con lacón
- **Sobremesa:** Orellas de Entroido / Flores de Entroido / Leite frito
- **Bebidas:** Augas minerais e viño tinto mención
- **Prezo:** 30€

Pazo Vista Alegre

A Ponte Ulla, s/n - Vedra (A Coruña)

Tel.: 610 529 590 / 610 529 599

Mail: info@pazovistaalegre.com

Web: www.pazovistaalegre.com

Datas: Do 1 de febreiro ao 31 de marzo

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Croquetas e empanada
- **Primeiro prato:** Caldo ou sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido: carnes de porco, polo e tenreira, porco e polo (costela, cacheira, lacón, carne fresca), grelos, patacas, garavanzos e filloas
- **Sobremesa:** Filloas doces, orellas de Entroido, queixo con marmelo
- **Bebidas:** Mención, augas minerais, cervexas, refrescos, zumos...
- **Outros:** Café e augardente
- **Prezo:** 27,5€



Vente Vindo

Gándara, 5. Sergude
Boqueixón (A Coruña)

Tel.: 981 511 947

Mail: restaurante.ventevindo@gmail.com

Datas: do 24 de febreiro ao 5 de marzo

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Croquetas de cocido, filloas reenchidas de lacón con grelos
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Cocido galego
- **Sobremesa:** Leite frito, crema de queixo con marmelo
- **Bebidas:** Auga, viño e refrescos
- **Outros:** Café
- **Prezo:** 25€

Paz Nogueira

Castiñeiríño, 14

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 591 436 / 981 592 016

620 224 892

Mail: info@restaurantepaznogueira.com

Web: www.restauratpaznogueira.com

Datas: 19, 26 e 28 de febreiro

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primeiro prato:** Cocido completo
- **Sobremesa:** Filloas e orellas
- **Bebidas:** Cervexa, auga e refrescos. Viño ríoxa e albariño
- **Outros:** Café
- **Prezo:** 25€

Porta do Viño

Cardeal Payá, 18 - baixo

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 074 004

Mail: portadovino@gmail.com

Datas: do 25 ao 28 de febreiro

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Orella de porco á prancha
- **Primeiro prato:** Sopa de fideos chineses en caldo de cocido
- **Segundo prato:** Cocido “limpo” deconstruído
- **Sobremesa:** Filloa reenchida de crema de queixo e marmelo con xead de mel da Ribeira Sacra
- **Bebidas:** Media botella de viño mencia
- **Outros:** Queimada
- **Prezo:** 30€

Hotel Scala

Pazos, s/n. Padrón (A Coruña)

Tel.: 981 811 312

Mail: eventos@hscala.com

Web: www.hscala.com

Datas: do 25 de febreiro ao 5 de marzo

✂️🍷 MENÚ

- **Primeiro prato:** Pastel de cocido con salsa de grelos / Tostas de roxóns con queixo de Arzúa / Croquetas de cocido / Carpaccio de lacón con chourizo (a escoller)
- **Segundo prato:** Cocido galego / brick de cocido con crema de chourizo
- **Sobremesa:** Filloas de crema e nata
- **Bebidas:** Viño, augas,
- **Outros:** Café e licores da casa
- **Prezo:** 25€

Porta do Sol de Lamela

Barravaite, 26

Lamela - Silleda (Pontevedra)

Tel.: 986 585 650 / 618 516 652

Mail: info@portadosoldelamela.com

Web: www.portadosoldelamela.es

Datas: Todos os xoves de febreiro. Resto por encargo

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Sopa de cocido
- **Primeiro prato:** Cocido
- **Sobremesa:** Filloas, requieixo con mel
- **Bebidas:** Ribeiro, Mencia
- **Outros:** Cafés e groliños
- **Prezo:** 25€

Los Caracoles

Rúa da Raíña, 14

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 561 498

Mail: loscaracolesrestaurante@yahoo.com

Web: www.loscaracolesrestaurante.com

Datas: do 23 de febreiro ao 5 de marzo

✂️🍷 MENÚ

- **Entrantes:** Crema de caldo de grelos con crocante de panceta
- **Primeiro prato:** Empanada de berberechos e grelos
- **Segundo prato:** Porco de Entroido
- **Sobremesa:** Torta de augardente
- **Bebidas:** Copa de Ribeiro o copa de Ribeira Sacra
- **Outros:** Viño doce
- **Prezo:** 28€

Pedra Santa

Costa de San Marcos, 18
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 557 415
Mail: rstpedrasanta@hotmail.com
Web: www.pedrasanta.es
Datas: 23, 24, 25, 27 e 28 de febreiro
e 1 e 2 de marzo

✂️🍷 M E N Ú

- **Primeiro prato:** Cocido completo: sopa, grelos, patacas, garavanzos, chourizos, lacón, costela, panceta, xarrete de tenreira, cacheira)
- **Sobremesa:** Filloas, orellas, queixo, marmelo, mel
- **Bebidas:** Mencía Ribeira Sacra, cervexa ou auga
- **Outros:** Café e licor galego
- **Prezo:** 30€

Camelio- AC Palacio del Carmen

Rúa das Oblatas, s/n
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 552 444
Mail: pcarmen@ac-hotels.com
Web: www.hotelacpalaciodelcarmen.com
Datas: do 25 ao 28 de febreiro
(ambos incluídos)

✂️🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** *Carpaccio* de lacón de Lalín á feira
- **Primeiro prato:** Cremoso de pataca de Xinzo de Limia con ovo a baixa temperatura, roxóns e chourizo
- **Segundo prato:** Cochinillo prensado con millojas de pBacoriño prensado con milfolas de patata, cogomelos de temporada e redución de grosellas
- **Sobremesa:** Cañitas do Carballiño reenchidas de praliné caseiro, bica "das irmás oblatas" reenchida de requieixo e noces
- **Bebidas:** Augas minerais, viño branco e viño tinto
- **Outros:** Café, infusións
- **Prezo:** 34€

La Bodega de "El Estradense"

Rúa dos Pitelos, 26 - baixo
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 629 706 935
Mail: asergoyanes@hotmail.com
Datas: 24, 25, 27 e 28 de febreiro

✂️🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Orella con pementón
- **Primeiro prato:** Caldo galego
- **Segundo prato:** Lacón con grelos
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas
- **Bebidas:** 2 copas de mencía Monterrei
- **Outros:** Café de pota
- **Prezo:** 22€

Bariloché

Cabovila, 33
Calo - Teo (A Coruña)
Tel.: 981 531 544
Mail: barilochecaferestaurante@gmail.com
Datas: Mércores, sábados e domingos

✂️🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Empanada da casa
- **Primeiro prato:** Sopa de Cocido
- **Segundo prato:** Cocido
- **Sobremesa:** Queixo con marmelo, filloas con nata e chocolate, torta de Santiago caseira
- **Bebidas:** Viño da casa, refrescos e auga
- **Outros:** Café e licores (licor de herbas, licor café e crema de augardente)
- **Prezo:** 23€

Pepe Payá Vinotapeta

Rúa do Cardela Payá, 8 - baixo
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 074 355
Datas: 23, 24, 25, 27 e 28 de febreiro

✂️🍷 M E N Ú

- **Entrantes:** Pezuños de porco á prancha
- **Primeiro prato:** Sopa de cocido
- **Segundo prato:** Lacón con grelos
- **Sobremesa:** Filloas reenchidas de crema pasteleira
- **Bebidas:** Unha consumición por persoa
- **Outros:** Café
- **Prezo:** 25€



