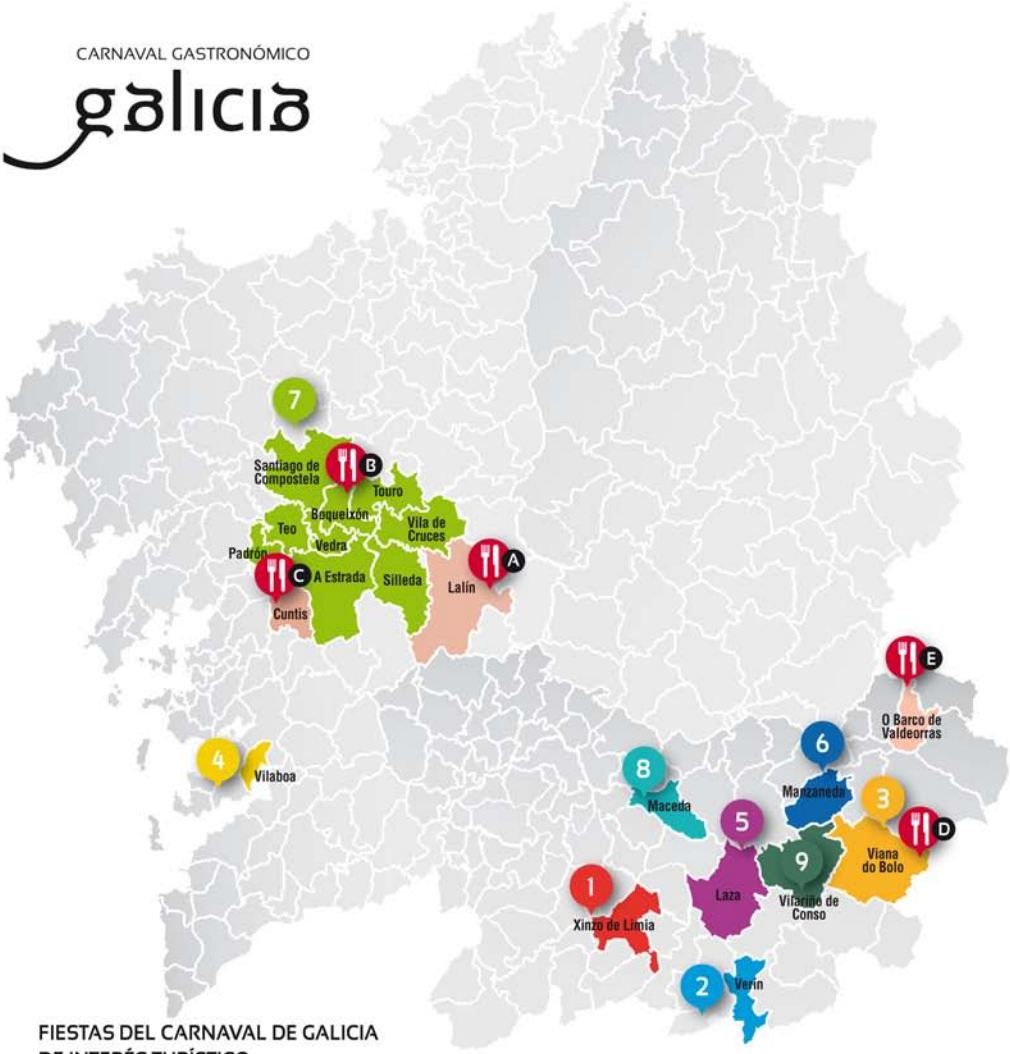
galicia carnaval gastronómico

XUNTA DE GALICIA

2018

CARNAVAL GASTRONÓMICO

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
5. Carnaval de Laza
   Ourense
6. Carnaval de Manzaneda
   Ourense
7. Carnaval dos Xenerais da Ulla
   A Coruña - Pontevedra
8. Carnaval de Maceda
   Maceda - Ourense
9. Carnaval de Vilariño de Conso
   Ourense

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 - Boqueixón, A Coruña
- C. Fiesta del Lacón con Grelos de Cuntis
  Cuntis, Pontevedra
- D. Fiesta de la Androlla de Viana do Bolo
  Viana do Bolo, Ourense
- E. Fiesta del Botelo
  O Barco de Valdeorras, Ourense

Edita: Turismo de Galicia. Estrada Santiago-Noia, km 3 - 15897 Santiago de Compostela • Tel.: 981 542 500 / Fax: 881 995 323
Textos: Manuela Soto - Programas facilitados por los ayuntamientos
Fotografía: Adolfo Enríquez, Miguel Souto, Alberto Trabada-Viú Foto, Archivo de Turismo de Galicia

ÍNDICE

4 FIESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERÉS TURÍSTICO RELACIONADAS CON EL CARNAVAL

9 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, grelos, garbanzos, gallina...

Para los más golosos, *O Entroido* sabe a gloria. Uno no sabe por donde empezar: *filloas* (parecidas a los *crepês* 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 Grelos*. 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, 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 Grelos 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 en ediciones anteriores 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

Las *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 (Pontevedra)

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 Enterro 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*, sobrenombre 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 *folións*, 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 *folións*. *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.

Fiesta de Galicia
de Interés Turístico

FECHA:
Finales de enero

LUGAR:
O Barco de Valdeorras
(Ourense)

PARA NO PERDERSE:
La gran comida colectiva

FESTA DO

Botelo

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

El *botelo* es un embutido de cerdo con una curación muy corta; esto lo convierte en un manjar perecedero y muy cotizado, ya que solo está en su punto durante unos días. En la comida colectiva que se celebra cada año en la fiesta, se come con repollo, chorizo, patatas y un buen tinto de la zona, cuna de la D.O. Valdeorras. Y de postre, la tarta de chicharrones.

En la elaboración del *botelo* se utiliza el estómago del animal como contenedor y es el más grande de todos los embutidos. Tiene otras denominaciones como *butelo* o *bitelo*. A pesar de existir una proximidad evidente, el *botelo* de O Barco no es exactamente lo mismo que su pariente berciano, que vendría siendo más bien lo que en esta comarca se conoce como *pigureiro*.

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

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 LICOR 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.

Xinzo de Limia

ENERO

20 - Sábado do Petardazo

Comienzo del Entroido 2018 en la plaza Carlos Casares

Desde las 00:00 h hasta las 03:00 h actuaciones de charangas

21 - Domingo Fareleiro

16:30 h Reparto de harina en la Praza Maior.

17:00 h Comienzo de la fiesta

27 - Colgamento do Meco

19:30 h El "Meco" recorrerá las calles del casco antiguo desde la Praza de Oriente acompañado de *corozas* y *fachóns*, para ser colgado en la Praza Maior.

22.30 h Concierto Pelepau

28 - Domingo Oleiro

12:30 h Salida desde el Museo Galego do Entroido del Carro das Olas.

13:00 h Oleiro Infantil en la Praza Maior

16:30 h Salida desde el Museo Galego do Entroido del Carro das Olas

17:00 h Oleiro Sénior por las calles y plazas del casco antiguo.

20:30 h Foliada popular amenizada por el colectivo "O Fiadeiro".

*Se agradece que todos los que participen este fin de semana de Oleiro vengan ataviados con *corozas* o trajes viejos y aperos de labranza de los años 20 y 30

FEBRERO

03 - Noche de Corredoiro

21:30 h Actuación de charangas hasta las 03:30 h.

04 - Domingo Corredoiro

12:30 h Xuntanza de Pantallas en la Praza Maior y calles.

12:00 h Actuación de charangas hasta las 15:00 h.

18:00 h Actuación de las charangas hasta las 22:00 h.

09 - Viernes Infantil

11:30 h Desfile infantil con charangas.

18:00 a 20:30 h Desembarco pirata de Troula Animación.

20:30 h Actuación de las charangas hasta las 03:00 h.

10 - Sábado de Entroido

12:00 h Actuaciones de charangas hasta las 15:00 h

Actuaciones de charangas en las plazas Maior, Oriente y de Os Ovos

Desde las 19:00 a las 02:30 alternando las plazas

11 - Domingo Entroido

11:30 h Pasacalle de la Agrupación Musical da Limia

12:00 h Actuaciones de charangas hasta las 15:00

Actuaciones de charangas en las plazas Maior, Oriente y de Os Ovos

Desde las 18:00 a las 02:30 alternando las plazas

18:30 h Verbena

12 - Lunes Entroido

12:00 h Actuaciones de charangas hasta las 15:00 h

17:00 h Concierto Uxía Lambona y la Banda Molona

Actuaciones de charangas en las plazas Maior, Oriente y de Os Ovos

Desde las 19:00 a las 02:30 alternando las plazas

13 - Martes Entroido

11:30 h Pasacalles de la Banda de Gaitas Xinzo de Limia "B"

12:00 h Actuaciones de charangas hasta las 15:00
17:30 h Desfile de la Banda de Gaitas de Xinzo de Limia y comparsas
19:00 h Actuación de charangas hasta las 00.00 h
19:00 h Verbena
14 - Entierro de la Sardina
20:00 h Procesión de la Sardina
20:30 h Sermón
21:00 h Entierro de la Sardina
18 - Domingo de Piñata
12:00 h Actuaciones de charangas hasta las 15:00 h
17:00 h Juegos y animación en la Praza Maior con Hípica Celta
18:00 h Actuaciones de charangas hasta las 22:00
18:30 h Verbena
Cuando no se indica, las charangas saldrán de la Praza Maior

Verín

FEBRERO

Jueves, 1
Xoves de Compadres y la quema del meco en la Praza Maior.
Domingo, 4: Domingo de Corredoiro. Los *cigarróns* hacen aparición por las calles principales de Verín y desfile a partir de las 11.30 h.
Jueves, 8:
Por la mañana: El Desfile Infantil de Entroido
Por la noche: Xoves de Comadres, jornada en la que las mujeres disfrazadas se reúnen en cenas colectivas y se dirigen, pasada ya la media noche, al barrio de San Lázaro. Desde la Casa do Escudo, partirá la procesión "Da vela e das sábanas brancas", la Raíña y Don Carnal se dirigirán a la Praza Maior para escuchar el pregón, que pone punto seguido a las largas noches de fiesta en el Entroido de Verín.

Viernes, 9
Viernes de Compadreo, la celebración comenzará a las 19:00 h en el barrio de San Lázaro y se dirigirá hacia la calle Irmáns Moreno para degustar el vino y el cerdo al espeto.
Sábado, 10
A las 17:00 h el "Bautizo do Cigarrón". Fiesta y verbena como excusa para "correr o Entroido".
Domingo, 11
Domingo Gordo, día grande. Desfile matinal (a partir de las 12:00 h) en la Avda. de Castela de comparsas, carrozas y *cigarróns* de más de dos horas. Por la tarde, concentración de máscaras y bailes con charangas y orquestas hasta bien entrada la madrugada en la Praza Maior.
Lunes, 12
Día da Farelada
A partir de las 19:00 h Música de charangas y orquestas en la Praza Maior y degustación de empanada y bica.
Martes, 13
Martes de Entroido, último día da gran diversión popular, desfile por las calles de Verín a partir de las 16:30 h, *cigarróns*, máscaras, disfraces y grandes dosis de humor y por la noche, verbena en la Praza Maior.

Viana do Bolo

ENERO

Miércoles, 31

Colga do lardeiro a las 12:00 h. Folión

FEBRERO

Jueves, 1

Xoves de Compadres. Harina, disfraces, folión y cenas de Compadres.

Miércoles, 7: *Colga da lardeira* a las 24:00 h. Folión.

Jueves, 8

Xoves de Comadres. Desfile de las alumnas y alumnos del CEIP Bibei por las principales calles de la villa. Desde la tarde hasta la noche: harina, disfraces, folión y cena de comadres. Charangas.

Sábado, 10

Harina, disfraces y Folión.

Domingo, 11

Domingo Gordo. Desde las 12:00 h, desfile de Folións, Boteiros, carrozas y disfraces hasta la Praza Maior. A las 14:30 XLVIII FESTA DA ANDROLLA. Comida en el Pabellón Municipal y en la carpa. A la tarde-noche Folión. Actuación grupo musical.

Lunes, 12

Luns de Entroido, Día de los Niños. A las 16:00 h Folión Infantil, disfraces, juegos tradicionales, música y chocolatada. A las 20:00 h Folión *Trapalleiro*

Martes, 13

Martes de Entroido. Desde la mañana se recorren las calles de la villa con el Desfile de *Folións* hasta O Cabo da Vila. Sesión vermut y almuerzo para los *folións*.

16:00 h Harina y Folión

22:00 h cena de los *folións* y comparsas

23:30 h entrada de los *folións* en la Praza Maior para proceder a la *Queima dos Lardeiros* a las 24:00 h. Al acabar, Concurso de disfraces, discomóvil y baile.

Miércoles, 18

Mércores de Cinza.

A la tarde-noche se celebra el Enterro da Sardiña, que consiste en un recorrido por las calles hasta O Cabo da Vila con la Sardiña para su quema. A continuación, sardinada popular y torrijas.

Cobres

FEBRERO

Sábado, 3

Presentación del Entroido y apertura de la Mostra Cultural en la Casa da Cultura de Riomaior (permanece abierta durante todo el período del Entroido).

Actuaciones de as *Madamas* y de los *Galáns*.

Actuaciones de los grupos de las distintas asociaciones culturales del municipio.

Del 5 al 13 de febrero, realización de distintas actividades relacionadas con el Entroido: talleres de disfraces, concurso de dulces de Carnaval, charlas, proyección de documentales...

Días 10, 11, 12 y 13

Durante el sábado, domingo, lunes y martes de Entroido, se realizarán actuaciones de *Madamas* y *Galáns* (Entroido de Cobres) por las calles durante todo el día.

Martes, 13

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 y Corrida do Galo
- Despedida de las comparsas del Entroido
- Queimada do Galo y fuegos de artificio.

Laza

ENERO

Viernes, 19
23:00 h Folión Pequeño.
Viernes, 26
23:00 h Folión Pequeño.

FEBRERO

Viernes, 2
23:00 h Folión Pequeño.
Jueves, 8
Xoves de Comadres
•14:30 h. : Folión de los niños y niñas del CEIP O Castiñeiro por las calles de Laza
•Por la Noche: Cea das Comadres y verbena
Viernes, 9
Venres de Entroido.
•Por la tarde: cantigas, *xastré* y licor café por los bares. Pasacalles
•Por la noche: 00:00 h. Gran Folión
Sábado, 10
Sábado das Cabritadas.
•Por la tarde: *Fariñada* de los niños en la plaza de A Picota
•Por la noche: Diversión y Cabritada dos Mozos. Verbena
Domingo, 11
Domingo da Estrea.
•Por la mañana: Estrea dos Peliqueiros (la primera vez que salen los trajes de *Peliqueiros*), a la salida de Misa saludo de los *Peliqueiros* y seguidamente, reparto de la Bica en la plaza de A Picota
•Por la tarde: desfile de carrozas típicas. Baile y verbena
Lunes, 12: Luns Borralleiro
•Por la mañana: Farrapada, Maragatos e Xitanada dos Burros
•Por la tarde: batucada en la plaza de A Picota mientras se espera la bajada de la Morena desde Cimadevila, acompañada de las hormigas, de los tojos y cobelleiros y después Reparto da Cachucha en la plaza de A Picota. Verbena

Martes, 13
Martes de Entroido
•Por la mañana: salida de los *Peliqueiros* Veteranos
•Por la tarde: salida de las Carrozas típicas, y al anochecer, Testamento do Burro, Enterro do Entroido y Loito dos Peliqueiros. Verbena

Manzaneda

El programa del Fulión de Manzaneda para 2018 va desde el 13 de enero al 13 de febrero

ENERO

Desde el 13 de enero se comienza a tocar el fulión en las distintas aldeas del municipio, dentro de las propias aldeas y por la noche para ir dándole la bienvenida a los días posteriores.

FEBRERO

Viernes, 2

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

Sábado, 3

Visita del fulión de Bidueira a Requeixo, en Bidueira a las 21:00 h.

Sábado, 10

Cea da lardeira (Xoves de Comadres día 8, 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 que las cenas se celebren en fecha diferente por razones de trabajo).

Durante el mes de febrero, en fechas próximas al domingo gordo (día 11 de febrero) se celebran varias *fuliadas* en distintas aldeas a modo de intercambio, una aldea visita otra y la visitada le devuelve la visita con posterioridad.

Domingo, 11

La Fuliada de San Martiño, en San Martiño de Manzaneda.

Martes, 13

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

Os Xenerais da Ulla

Los xenerais y correos, acompañados de coros y comparsas, recorren el día entero las parroquias hasta llegar al final del día a los campos de la fiesta donde se celebran los atranques.

DOMINGO 28 ENERO

- 20.00 h. Rarís (Teo)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 46' 51.28'' / 8º 33' 48''

SÁBADO 3 FEBRERO

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

DOMINGO 4 FEBRERO

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

LUNES 5 FEBRERO

- 12:00 h. Fonte Díaz (Touro).
  Feira do Entroido
  Calles principales
  GPS: 42º 51' 5'' / 8º 18' 55''

SÁBADO 10 FEBRERO
- 17.30 h. A Bandeira (Silleda)
  Praza da Feira
  GPS: 42º 43' 49" /8º 18' 1"
- 18:30 h. Aríns (Santiago de Compostela)
  Campo da Festa – Rúa San Martiño
  GPS: 42º 51' 50" / 8º 30' 14"
- 19:00 h. Santeles (A Estrada)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 44' 24.8" / 8º 29' 27.8"
- 19:30 h. Santa María de Teo (Teo)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 45´ 52.5" / 8º 31´ 14.3"
- Ata 20:00 h. Cacheiras (Teo)*

DOMINGO 11 FEBRERO
- 19:00 h. Santeles (A Estrada)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 44' 24.8" / 8º 29' 27.8"
- 19:00 h. O Eixo (Santiago de Compostela)
  Carballeira do Souto, Santa Lucía
  GPS: 42º 50' 52.74" / 8º 31' 25.36"
- 19.00 h. Sergude (Boqueixón)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 49' 38" / 8º 27' 48"
- 20.00 h. Cacheiras (Teo)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 49' 17.8" / 8º 32' 38.2"

MARTES 13 FEBRERO
- 16.00 h. Fao (Touro)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 50' 53" / 8º 17' 58"
- 19.30 h. Carnaval Municipal de A Estrada
  Campo da Feira
  GPS: 42º 41' 25.43" / 8º 29' 11.83"

SÁBADO 17 FEBRERO
- 19:00 h. San Xián de Sales (Vedra)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 48' 55.1" / 8º 30' 41.4"
- 19:00 h. Bamonde (Teo)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 78' 40.55" / 8º 51' 12.29"

DOMINGO 18 FEBRERO
- 16:00 h. Salgueiros (Vila de Cruces)
  Campo da Festa
  GPS: 42º 49' 2" / 8º 15' 42"
- 17:00 h. Lestedo (Boqueixón)
  XXXV Festa da Filloa
  GPS: 42º 47' 55" / 8º 28' 11"
- 19.00 h. Trobe (Vedra)
  Campo da Festa - Local multiusos
  GPS: 42º 45' 57.5" / 8º 30' 20.4"

SÁBADO 24 FEBRERO
- 19:30 h. O Castiñeiriño
  (Santiago de Compostela)
  Campo da Festa (detrás de la iglesia)

SÁBADO 3 MARZO
- 19:00 h. Vilanova (Vedra)
  Campo da Festa de Picón
  GPS: 42º 47' 17.28" / 8º 26' 34.98"

Información sujeta a cambios, especialmente debido a la meteorología.

Maceda

FEBRERO

Viernes, 2
Festa dos Compadres
A las 20:00 h en la plaza de As Toldas
Sábado, 3
Bolourada en Tioira
A partir de las 17:30 h en A Aira dos Patos
Viernes, 9
Festa das Comadres
A las 20:00 h en la plaza de As Toldas.
Sábado 10
Recorrido de los Felos
Salida a las 09:30 de la plaza de As Toldas. La figura más importante del Entroido de Maceda es el "Felo", y recorre todas las parroquias del municipio para que todos los vecinos disfruten de su compañía y, quizás, de alguna travesura.
A las 20:00 h. Salida de la Morena. Parque de O Toural
Domingo 11
Recorrido de los Felos
Salida a las 09:30 del antiguo matadero.
Lunes, 12
Fiesta infantil.
A las 17:00 h en la plaza de As Toldas.
A las 19:00 cine infantil en el Ayuntamiento
Martes, 13
Desfile de felos, carrozas y comparsas
A las 17:30 h desde la plaza de As Canteiras. Día grande del Entroido con un gran desfile para todos los que quieran participar, tanto a nivel individual, como grupos o carrozas.
Plaza de As Canteiras

MARZO

Miércoles, 14
Entierro del Entroido
A las 20:00 h en la plaza de As Toldas

Vilariño de Conso

FEBRERO

Viernes, 2
Xoves de Compadres. A las 20:00 h, ronda de Fulión por la localidad de Vilariño de Conso y colga do lardeiro. Seguidamente cena de los hombres en un restaurante de la localidad. (Los Xoves de Compadres y Comadres se celebran el viernes siguiente para facilitar la asistencia de los jóvenes que están fuera)
Viernes, 9
Xoves de Comadres. Por la mañana los niños y niñas del C.E.I.P. San Martiño, subirán a la plaza de Vilariño para mostrar sus disfraces. A las 20:00 h habrá una ronda de fulión por la villa de Vilariño, colga da lardeira y a continuación, la cena de mujeres en otro restaurante de la localidad.
Sábado, 10
A partir de las 18:00 h, ronda de fulións por las calles de Vilariño de Conso. Al acabar, en la plaza del pueblo, se podrá degustar el tradicional "porco ao espeto". A partir de las 20:00 h tendrá lugar el Concurso de Disfraces y habrá fiesta a cargo de un grupo musical. También estará el photocall de Entroido para hacer unas fotos, que se podrán presentar para el Concurso de Photocall.
Domingo, 11
Domingo Gordo. A las 11:30 h, en la plaza de Vilariño, tendrá lugar la lectura del pregón, a continuación, comenzará el desfile de fulións. Las carrozas participantes en este desfile, se sumarán al Concurso de Carrozas. Al acabar el desfile, alrededor de las 14:30 h se celebrará la XXIX Festa do Cabrito, en el pabellón polideportivo. Las entradas de esta fiesta, son limitadas, con un precio de 15 € por entrada, si se compra antes del día 8 de febrero, y en los días posteriores será a 20 € por entrada.

Martes, 13
Martes de Entroido. Queima dos lardeiros, a las 19:00 h, en la plaza de Vilariño de Conso y última ronda de fulión.

Miércoles, 14
Miércoles de Ceniza. Los días de alegría del Entroido acaban este miércoles con el Entierro de la Sardina, en torno a las 20:00 h la sardina recorrerá las calles de Vilariño para ser incinerada en O Toural y a continuación celebrar la tradicional sardinada, poniendo así fin al Entroido hasta el próximo año.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

en el Carnaval Gastronómico

Hotel Xinzo

R/ Dous de Maio, 31
Xinzo de Limia (Ourense)
Tel.: 988 461 202
Mail: reservas@hotelxinzo.es
Web: www.hotelxinzo.es
Fechas: 21, 27 y 28 de enero, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 18 de febrero

MENÚ

Primer plato: Cocido completo
Postre: Orejas de Entroido, filloas, cañas fritas
Bebidas: Vino tinto, blanco, agua o refrescos
Otros: Cafés, licor café, licor de hierbas, aguardiente
Precio: 20 €

Cre-Cottê Santiago

Praza da Quintana, 1 - entreplanta
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 577 643
Mail: administracion@crecotte.com
Web: www.crecotte.com
Fechas: Consultar

MENÚ

Primer plato: Piruleta de langostino, queso de cabra y pollo
Primer plato: *Risotto* de caldo gallego
Segundo plato: *Crêpe* de Entroido (grelos, lacón, chorizo, queso tetilla, pimentón)
Postre: *Crêpe* dulce a elegir entre: chocolate, manzana, crema de castaña o miel o torrijas con natillas
Bebidas: Vino, cerveza, refresco o agua
Precio: 20 €

Mi Rinconcito

Estrada N-532, km 3,300 (Queizás)
Verín (Ourense)
Tel.: 988 410 035
Mail: ivanpasi1983@hotmail.com
Fechas: Del 10 hasta el 14 de febrero (ambos incluidos)

MENÚ

Primer plato: Caldo o empanada de carne y bonito (a elegir)
Segundo plato: Merluza a la gallega o cocido completo (a elegir)
Postre: Bica de Entroido, *lambonadas*
Bebidas: Vino D.O. Monterrei, agua y refrescos
Precio: 20 €

A Casa da Viña

Rúa San Lázaro, 54
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 586 459
Mail: acasadavina@gmail.com
Web: www.acasadavina.gal
Fechas: Del 15 de enero al 15 de marzo

MENÚ

Entrantes: Bollitos de pan de queso con chicharrones
Primer plato: Caldo
Segundo plato: Cocido completo
Postre: Flores
Bebidas: Vino, agua
Otros: Licores
Precio: 28 €

Casa Don Din

Rúa Manuel Iglesias, 19
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 592 608
Mail: info@casadondin.com
Web: www.casadondin.com
Fechas: Por encargo

MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido
Primer plato: Cocido completo (patatas, grelos, repollo, lacón, cacheira, oreja, carne de ternera, chorizo, garbanzos, tocino…)
Postre: Filloas, cañas rellenas de crema, orejas, rosquillas y queso con menbrillo
Bebidas: Vino tinto y blanco Ribeiro, agua, refrescos
Otros: Café o infusiones y chupito
Precio: 25 €

El Olivo

Rúa da Raxeira, 50. As Fontiñas
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 881 977 409
Mail: elolivocaferestaurante@hotmail.com
Fechas: Del 1 al 28 de febreiro (Reserva: mínimo 6 persoas 24 h antes)

MENÚ

Entrantes: Caldo gallego (sopa del cocido)
Primer plato: Grelos, patatas, garbanzos.
Segundo plato: Cocido con filloas (cacheira, chorizo, costilla, panceta, lacón, oreja, ternera y pollo)
Postre: Filloas dulces con miel o nata
Bebidas: Vino mencía o rioja, agua, refresco o caña de cerveza
Otros: Café o infusión y chupito de hierbas o licor café
Precio: 24,50 €

Rst. Paz Nogueira

Castiñeiriño, 14
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 591 436 / 981 592 016
Mail: info@restaurantepaznogueira.com
Web: www.restaurantepaznogueira.com
Fechas: 11,13 y 18 de febrero

MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido
Primer plato: Cocido completo
Postre: Filloas y orejas
Bebidas: Mencía o Rioja
Otros: Café y licor
Precio: 27 €

Vía da Prata

Lugar de Pazos, 16 - Lestedo
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 502 102 / 630 941 372
Mail: info@viadaprata.com
Web: www.viadaprata.com
Fechas: Todo el mes de enero y febrero hasta el 4 de marzo

MENÚ

Entrantes: Brocheta de piña y lacón / empanada de lacón, grelos y chorizo
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido completo: cachucha, lacón, morcillo de ternera, costilla, rabo, barriga “da boa”, oreja, chorizo, pollo, uñas, hueso rabelo con grelos, garbanzos y cachelos
Postre: Filloas rellenas de queso y membrillo con miel de Boqueixón / orejas dulces de Entroido
Bebidas: Vino mencía, agua y refrescos
Otros: Cafés e infusiones / chupitos
Precio: 20 €

A Táboa de Picar

Rúa do Pombal, 17
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 364
Mail: ataboadepicar@gmail.com
Web: ataboadepicar.weebly.com
Fechas: Febrero (excepto lunes)

MENÚ

Entrantes: Entrantes variados
Primer plato: Sopa de cocido o caldo gallego
Segundo plato: Cocido
Postre: Filloas rellenas
Bebidas: Vino tinto y blanco D.O. Ribeiro y/o mencía/godello
Otros: Café de puchero. Chupitos de licor café, hierbas y aguardiente
Precio: 22 €

Porta do Sol

Barravaite, 26 - Lamela
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 682 115 822
Mail: portadosolrestaurante@gmail.es
Fechas: Todos los sábados y cualquier día por reserva, excepto lunes

MENÚ

Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido
Postre: Filloa con miel, leche frita, queso con membrillo y requesón
Bebidas: Aguas, refrescos, cervezas o tinto D.O. Monterrei
Otros: Café, infusión y chupito de aguardiente o licores
Precio: 25 €

Armando Blanco (A Casa das Tortillas)

Travesía de Cacheiras, 56
Cacheiras - Teo (A Coruña)
Tel.: 981 807 128
Mail: evabr9@gmail.com
Fechas: Sábados y domingos de febrero. Previo encargo cualquier día, excepto martes (cerrado)

MENÚ

Primer plato: Sopa / caldo o pincho de tortilla
Segundo plato: *Cocido*
Postre: Orejas y filloas
Bebidas: Vino de la casa / refresco / agua mineral
Otros: Café y chupito
Precio: 25 €

María Castaña

Rúa da Raíña, 19
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 560 137
Mail: mariacastanharainha@gmail.com
Fechas: Del 4 al 18 de febrero

MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido
Primer plato: Verduras del cocido
Segundo plato: Carne del cocido
Postre: Filloas
Bebidas: Vino tinto
Otros: Cafés y licores
Precio: 20 €

La Codorniz

Rúa Alfredo Brañas, 15
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 594 173
Mail: codornizla@gmail.com
Fechas: Consultar

MENÚ

Entrantes: Jamón de Lugo
Primer plato: Caldo
Segundo plato: Lacón con grelos
Postre: Queso con membrillo
Bebidas: Ribeiro
Precio: 18 €

La Terraza de Neira

Lugar de Solláns, 75
Calo - Teo (A Coruña)
Tel.: 981 807 033
Mail: laterrazadeneira@gmail.com
Fechas: Del 1 de febrero al 15 de marzo

MENÚ

Entrantes: Empanada de *zorza*
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cacheira, chorizo, costilla de cerdo, panceta, lacón, morcillo de ternera, oreja, pollo, filloas, grelos, patatas, garbanzos
Postre: Filloas dulces rellenas y orejas
Bebidas: Mencía, ribeiro tinto, caña, agua o refresco
Otros: Cafés o infusiones y chupito de licor de hierbas o café
Precio: 25 €

Rosende

Gándara, s/n - Sergude
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 803
Mail: carmen-rosende@hotmail.com
Fechas: Del 3 al 17 de febrero
(reserva con antelación de 3 días)

MENÚ

Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido (cacheira, lacón, costilla, ternera, chorizo, panceta, pollo, patatas, grelos y filloas)
Postre: Queso y membrillo o tarta de almendra
Bebidas: Vino mencía
Otros: Café y chupito
Precio: 25 €

Don Gaiferos

Rúa Nova, 23
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 894
Mail: restaurante@dongaiferos.com
Web: www.dongaiferos.com
Fechas: Del 9 al 13 de febrero

MENÚ

Entrantes: Empanada de grelos con chorizo
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido
Postre: Filloas
Bebidas: Mencía
Precio: 27 €

Hotel Scala

Pazos, s/n
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 811 312
Mail: hotel@hscala.com
Web: www.hscala.com
Fechas: Del 10 al 18 de febrero

MENÚ

Primer plato: Croquetas de cocido / Carpaccio de lacón y chorizo / Brick de cocido (a elegir)
Segundo plato: Cocido (cacheira, rabo, morro, oreja, pollo, ternera, costilla, chorizo)
Postre: A elegir
Bebidas: Vinos de la casa, aguas o refrescos
Otros: Café y licores de la casa
Precio: 25 €

Triacastela II

Monte da Vila, 2. A Peregrina
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 577 528
Mail: restaurantetriacastela2@gmail.es
Fechas: Todo el Carnaval. Por encargo. Grupos mín. 10 pax

MENÚ

Primer plato: Cocido (cachucha, lacón, costilla, panceta, botillo, ternera, pollo, chorizo, grelos, patatas, garbanzos)
Postre: Filloas con miel o nata. Queso con membrillo
Bebidas: Ribeiro, agua, refrescos
Precio: 25 €

Vente Vindo

Gándara, 5 - Sergude
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 947
Mail: restaurante.ventevindo@gmail.com
Fechas: Del 8 al 13 de febrero (previo encargo)

MENÚ

Entrante: Filloas de lacón con grelos, croquetas de cocido
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido gallego
Postre: Crema de queso con membrillo, cañas de crema pastelera
Bebidas: Agua, refrescos, vino, cerveza
Otros: Café
Precio: 25 €

Mesón de Lázaro

Av. San Lázaro, 73
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 576 525
Mail: meson@mesondelazaro.es
Web: www.mesondelazaro.es
Fechas: Consultar

MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido
Primer plato: Cocido
Postre: Filloa caramelizada / oreja
Bebidas: Ribeiro tinto
Otros: Chupito de licores gallegos
Precio: 28 €

Cubiertas: Stéphane Aller

galicia
el buen camino

XUNTA
DE GALICIA