

# tapea e gaña

- **catro lotes de viño da D.O. Ribeira Sacra**, por cortesía da D.O. Ribeira Sacra.
- **catro fins de semana no Hotel Husa Puerta de San Pedro de Lugo** por cortesía de Husa Hoteles.
- **cinco entradas para o Club Termal do Gran Hotel de Lugo**, por cortesía do Gran Hotel de Lugo.

Para participar no **sorteo** dos agasallos soamente serán válidos os planos debidamente cubertos cun mínimo de 12 selos.

# tapea e gaña

Deposita este plano cos teus datos persoais en calquera das urnas dos establecementos participantes.

Nome \_\_\_\_\_  
 Apelidos \_\_\_\_\_  
 Enderezo \_\_\_\_\_  
 Localidade \_\_\_\_\_  
 Tfn. \_\_\_\_\_ DNI \_\_\_\_\_



Colaboran:



# tapea e gaña

## 5º Concurso de TAPAS de LUGO

Do 12 ó 27 setembro 2009

+info: [www.lugo.es](http://www.lugo.es)  
[www.lugoturismo.com](http://www.lugoturismo.com)

# tapea e gaña

Degusta a túa tapa e solicítalle ao camareiro que sele o recadro do seu establecemento

1/ A TABERNA DO ESPAÑA  
 TAPA TRADICIONAL:  
*Carrilleira de porco con pataca e viño da Ribeira Sacra*

2/ BODEGÓN ESPOLADA  
 TAPA CREATIVA:  
*Vieira ao gratin con montadiño de marisco ao aliño*

3/ CAFÉ BAR AVE CÉSAR  
 TAPA CREATIVA:  
*Dolce Vita*

4/ CAFÉ BAR BOLETUS  
 TAPA CREATIVA:  
*Lasaña de polbo con salsa de algas*

5/ CAFETERÍA COOK TAPA CREATIVA: <i>Pecado</i>	6/ CAFETERÍA LA IGUANA TAPA CREATIVA: <i>Tostas forestais</i>	7/ CAFETERÍA O POTE TAPA TRADICIONAL: <i>Brocheta de bacon rechea de grelos</i>	8/ CASA DE BAIXO TAPA TRADICIONAL: <i>San Simón con Mencía</i>	9/ CERVECERÍA BACO TAPA TRADICIONAL: <i>Empanadilla rexional</i>	10/ CURMÁNS TAPA CREATIVA: <i>Polbo curmáns</i>	11/ CURRUNCHO A NOSA TERRA TAPA TRADICIONAL: <i>Capricho da casa</i>	12/ EL EDÉN DE SARA TAPA CREATIVA: <i>Alma do mar</i>	13/ LA TAPERÍA DE BACO TAPA CREATIVA: <i>Capricho de zamburiñas</i>
14/ LAS CINCO VIGAS TAPA CREATIVA: <i>Brocheta de tenreira con salsa de porros</i>	15/ MESÓN DA PELUSIÑA TAPA CREATIVA: <i>Segredo de vieira</i>	16/ MESÓN O CASTELO TAPA TRADICIONAL: <i>Polbo con cachelos</i>	17/ MESÓN VIÑOTECA LUBRE TAPA CREATIVA: <i>Crocante de lagostino con algas</i>	18/ MINUETTO TAPA TRADICIONAL: <i>Empanada de polbo</i>	19/ OS TILOS TAPA TRADICIONAL: <i>Lacón asado macerado en viño de Amandi</i>	20/ PARRILLADA PORTA DE SANTIAGO TAPA TRADICIONAL: <i>Bacallau "Porta de Santiago"</i>	21/ PAZO DE ORBÁN TABERNA D1769 TAPA CREATIVA: <i>Ano D1769 Chacina rechea de queixo da Ulloa e amêndoas</i>	22/ PIZZERÍA TOSCANA TAPA TRADICIONAL: <i>Milfollas vexetal ao queixo de San Simón</i>
23/ RESTAURANTE ANTAS DE ULLA TAPA TRADICIONAL: <i>Pemento recheo de cocido galego</i>	24/ RESTAURANTE CAMPOS TAPA CREATIVA: <i>Milfollas de bacallau e verduras con tomate confeitado e xerminados</i>	25/ RESTAURANTE ESPAÑA TAPA CREATIVA: <i>Ovo, patacas, chourizo e xamón</i>	26/ RESTAURANTE MANUEL MANUEL TAPA TRADICIONAL: <i>Fardelo Mareiro</i>	27/ RESTAURANTE MARISQUERÍA LA BARRA TAPA TRADICIONAL: <i>Zamburiña "A Barra"</i>	28/ RESTAURANTE MESÓN DE ALBERTO TAPA TRADICIONAL: <i>Lagostino con queixo do Cebreiro</i>	29/ RESTAURANTE PAPRICA TAPA CREATIVA: <i>Solombo de porco, touciño real, San Simón e cervexa negra</i>	30/ RESTAURANTE PARRILLADA ANTONIO TAPA CREATIVA: <i>Brocheteña do mar</i>	31/ RESTAURANTE PARRILLADA O' VENTORRO TAPA CREATIVA: <i>Torrada de porco celta con crocante de viño da Ribeira Sacra</i>
32/ RESTAURANTE PARRILLADA SAVOY TAPA TRADICIONAL: <i>Pepiño pequeniño</i>	33/ RESTAURANTE TOSAR TAPA CREATIVA: <i>Enrólate con nós</i>	34/ RINCÓN DE SANTOS TAPA TRADICIONAL: <i>Tosta de bacallau con salsa de cogomelos e crema de cabaza</i>	35/ TABERNA DANIEL TAPA CREATIVA: <i>Ovos á raíña</i>	36/ TIRABEQUE TAPA TRADICIONAL: <i>Sabor de Galiza</i>	37/ VIÑOTECA CASA D'AUGA TAPA TRADICIONAL: <i>Roliño de filloa, queixo do Cebreiro con crocante de xamón ibérico deshidratado á menta</i>	38/ VIÑOTECA LA SUCURSAL TAPA TRADICIONAL: <i>Bocadiños noruegueses</i>	39/ VIÑOTECA O FIGÓN TAPA CREATIVA: <i>Leito de grelos, corpo de pataca e corazón de tenreira</i>	40/ 101 VINOS TAPA TRADICIONAL: <i>Lacón asado con castañas ao viño Mencía</i>



# ruta do tapeo 2009

**1/ A TABERNA DO ESPAÑA**  
TAPA TRADICIONAL: *Carrilleira de porco con pataca e viño da Ribeira Sacra*  
Rúa Castelao, 4  
Peche: domingo

**2/ BODEGÓN ESPOLADA**  
TAPA CREATIVA: *Vieira ao gratin con montado de marisco ao aliño*  
Rúa Rafael de Vega, 16  
non pecha

**3/ CAFÉ BAR AVE CÉSAR**  
TAPA CREATIVA: *Dolce Vita*  
Rúa Nova, 10  
non pecha

**4/ CAFÉ BAR BOLETUS**  
TAPA CREATIVA: *Lasaña de polbo con salsa de algas*  
Avenida da Coruña, 439  
Peche: domingo

**5/ CAFETERÍA COOK**  
TAPA CREATIVA: *Pecado*  
Praza Augas Férreas, 7  
non pecha

**6/ CAFETERÍA LA IGUANA**  
TAPA CREATIVA: *Tostas forestais*  
Estrada da Granxa, 25  
Peche: domingo

**7/ CAFETERÍA O POTE**  
TAPA TRADICIONAL: *Brocheta de bacon rechea de grelos*  
Rúa do Miño, 11  
Peche: domingo e sábado 19 setembro

**8/ CASA DE BAIXO**  
TAPA TRADICIONAL: *San Simón con Mencía*  
Lugar de Castro Alfonsín - Santiago de Saa  
Peche: luns

**9/ CERVECERÍA BACO**  
TAPA TRADICIONAL: *Empanadilla rexional*  
Rúa Marina Española, 17  
non pecha

**10/ CURMÁNS**  
TAPA CREATIVA: *Polbo curmáns*  
Rúa Bispo Basulto, 8  
Peche: domingo tardes e luns

**11/ CURRUNCHO A NOSA TERRA**  
TAPA TRADICIONAL: *Capricho da casa*  
Rúa Nova, 8  
Peche: mércores

**12/ EL EDÉN DE SARA**  
TAPA CREATIVA: *Alma do mar*  
Rúa Dr. Xermán Alonso Hortas, 8  
Peche: luns

**13/ LA TAPERÍA DE BACO**  
TAPA CREATIVA: *Capricho de zamburiñas*  
Rúa Xosé Castiñeira, 17  
Peche: domingo

**14/ LAS CINCO VIGAS**  
TAPA CREATIVA: *Brocheta de tenreira con salsa de porros*  
Rúa da Cruz, 5  
Peche: martes

**15/ MESÓN DA PELUSIÑA**  
TAPA CREATIVA: *Segredo de vieira*  
Cruceiro, 6 (San Vicente de Pias)  
Peche: domingo noite e luns

**16/ MESÓN O CASTELO**  
TAPA TRADICIONAL: *Polbo con cachelos*  
Rúa Nova, 23  
Peche: luns

**17/ MESÓN VIÑOTECA LUBRE**  
TAPA CREATIVA: *Crocante de lagostino con algas*  
Carril das Flores, 34  
Peche: domingo

**18/ MINUETTO**  
TAPA TRADICIONAL: *Empanada de polbo*  
Rúa Xosé Castiñeiras, 2  
non pecha

**19/ OS TILOS**  
TAPA TRADICIONAL: *Lacón asado macerado en viño de Amandi*  
Rúa Bispo Aguirre, 15  
Peche: domingo

**20/ PARRILLADA PORTA DE SANTIAGO**  
TAPA TRADICIONAL: *Bacallau "Porta de Santiago"*  
Ronda da Muralla, 176  
non pecha

**21/ PAZO DE ORBÁN. TABERNA D1769**  
TAPA CREATIVA: *Ano D1769. Chacina rechea de queixo da Ulloa e amendoas*  
Travesía do Miño, 6  
Peche: domingo

**22/ PIZZERÍA TOSCANA**  
TAPA TRADICIONAL: *Milfollas vexetal ao queixo de San Simón*  
Praza da Liberdade, 10-12  
Peche: domingo

**23/ RESTAURANTE ANTAS DE ULLA**  
TAPA TRADICIONAL: *Pemento recheo de cocido galego*  
Rúa do Miño, 3  
Peche: domingo

**24/ RESTAURANTE CAMPOS**  
TAPA CREATIVA: *Milfollas de bacallau e verduñas con tomate confeitado e xerminados*  
Rúa Nova, 4  
Peche: domingo noite e luns

**25/ RESTAURANTE ESPAÑA**  
TAPA CREATIVA: *Ovo, patacas, chourizo e xamón*  
Rúa do Teatro, 10  
Peche: domingo noite e luns

**26/ RESTAURANTE MANUEL MANUEL**  
TAPA TRADICIONAL:  
*Fardelo Mareiro*  
Rúa Montefaro, 19  
Peche: mércores

**27/ RESTAURANTE MARISQUERÍA LA BARRA**  
TAPA TRADICIONAL:  
*Zamburiña "A Barra"*  
San Marcos, 27  
Peche: domingo

**28/ RESTAURANTE MESÓN DE ALBERTO**  
TAPA TRADICIONAL:  
*Lagostino con queixo do Cebreiro*  
Rúa da Cruz, 4  
Peche: domingo e martes noite

**29/ RESTAURANTE PÁPRICA**  
TAPA CREATIVA: *Solombo de porco, touciño real, San Simón e cervexa negra*  
Rúa Nórreas, 10  
Peche: domingo

**30/ RESTAURANTE PARRILLADA ANTONIO**  
TAPA CREATIVA: *Brocheta do mar*  
Avenida das Américas, 37  
non pecha

**31/ RESTAURANTE PARRILLADA O'VENTORRO**  
TAPA CREATIVA: *Torrada de porco celta con crocante de viño da Ribeira Sacra*  
Calzada das Gándaras, 382  
Peche: domingo

**32/ RESTAURANTE PARRILLADA SAVOY**  
TAPA TRADICIONAL: *Pepiño pequeniño*  
Rúa Río Ulla, 41  
Peche: sábado

**33/ RESTAURANTE TOSAR**  
TAPA CREATIVA: *Enrólate con nós*  
Rúa Miño, 8  
non pecha

**34/ RINCÓN DE SANTOS**  
TAPA TRADICIONAL: *Tosta de bacallau con salsa de cogomelos e crema de cabaza*  
Praza Augas Férreas, 1  
Peche: domingo

**35/ TABERNA DANIEL**  
TAPA CREATIVA:  
*Ovos á raíña*  
Rúa Bispo Basulto, 4  
Peche: luns

**36/ TIRABEQUE**  
TAPA TRADICIONAL: *Sabor de Galiza*  
Rúa do Miño, 1  
Peche: domingo

**37/ VIÑOTECA CASA D'AUGA**  
TAPA TRADICIONAL: *Roliño de filloa, queixo do Cebreiro con crocante de xamón ibérico deshidratado á menta*  
Rúa do Miño, 30  
Peche: domingo tarde e luns

**38/ VIÑOTECA LA SUCURSAL**  
TAPA TRADICIONAL:  
*Bocadinhos noruegueses*  
Rúa San Pedro, 42  
Peche: domingo

**39/ VIÑOTECA O FIGÓN**  
TAPA CREATIVA: *Leito de grelos, corpo de pataca e corazón de tenreira*  
Praza do Campo Castelo, 47  
Peche: domingo

**40/ 101 VINOS**  
TAPA TRADICIONAL: *Lacón asado con castañas ao viño Mencía*  
Rúa do Miño, 6  
Peche: domingo