# Menús locais participantes

| Nome do establecemento | 1º prato | 2º prato | Postre | Prezo |
|---|---|---|---|---|
| ABRENTE | Caldo de navizas autóctonas de Lugo con fabas de Lourenzá | Raxo de porco lucense con patacas fritidas e ensalada ecolóxica | Filloa rechea de chocolate e nata en honor á muralla de Lugo | 14,00 € |
| ANTAS DE ULLA | Zamburiñas á plancha con xamón | Solomillo de porco ibérico con salsa de cogumelos | queixo con membrillo e trufa caseira | 20,00 € |
| ARROCERÍA OS CACHIVACHES | Milhojas de verduras con emental gratinado | Arroz meloso de pulpo e setas silvestres | Brownie coa súa crema e xeado de cítricos | 23,00 € |
| CAFÉ-RESTAURANTE O PAZO | Pulpo con zamburiñas al ajillo | Rabo de toro guisado | Helado con castañas al vino de mencía | 15,00 € |
| CERVECERÍA A FÁBRICA | Pimentada con chanquete y huevo | Ternera al horno en salsa de cerveza | Tarta de la abuela | 15,00 € |
| CERVECERÍA BACO | Langostinos achampanados | Raxo Baco | Tarta de queixo caseira | 15,00 € |
| CERVECERIA LUGO | Ensalada morna de zamburiñas con vinagreta de mel de Galicia | Filetón de tenreira galega con grelos e patacas novas | Doce na "Mosquera" | 16,00 € |
| CURMÁNS | Espuma de erizo con panecillos de aceite de albahaca e tomate | Magret de pato con crema de castañas do Caurel | Crema de queixo de cabra bio con frutas vermellas ecolóxicas e galleta de nata | 25,00 € |
| CURRUNCHO A NOSA TERRA | Pulpo da Pedra de Burela á plancha | Entrecot de terneira galega ecolóxica | Tellas con queixo cremoso de O Cebreiro | 26,50 € |
| HUMIA 1303 | Lentejas Indues | Flor de pollo | Arroz con leche | 16,00 € |
| LA BARRA | Lasaña á galega | Paella de zorza | Fillos e tellas da Mosquera | 27,00 € |
| MESÓN A REBOLA | Empanada de Pulpo | Cocido | Queixo da Nabiza con membrillo casero | 18,00 € |
| MESÓN COLÓN | Sushi de polbo con panceta de porco celta | Merluza con espuma de wakame | Iogur ecolóxico con arándalos caramelizados | 25,00 € |
| MESÓN VIÑOTECA LUBRE | Crema de grelos con crocante de cachucha de porco celta | Uñas de porco celta recheas | Mirabeis con escuma de iogur ecolóxico | 20,00 € |
| MUXICAS | Salteado de verduritas con pulpo | Brocheta de pollo con salsa de cogumelos | Tarta de queso fría | 15,00 € |
| O LAR DE ADRIAN | Fabas de Lorenzá con pulpo de Ribadeo | Cochinillo de porco celta en salsa de soja y naranja | Flan de castaña do Caurel y queso do Cebreiro con caramelo de Mencía | 22,00 € |
| O RINCÓN DE SANTOS | Fardel crujiente de zamburiñas | Rabo de vaca relleno de foie | Tarta milhojas | 18,50 € |
| PARRILLADA ANTONIO | Ensalada de grelos con gambas | Entrecot de ternera gallega a la brasa con guarnición | Soufle casero de melocotón | 22,00 € |
| PULPERÍA O CASTELO | Polbo con cachelos | Bacalao O' Castelo | Tarta de queso casera | 18,00 € |
| RESTAURANTE CAMPOS | Mi-cuit de pato con membrillo, compota de kiwi y reducción de Módena | Rape en salsa de vino blanco de Amandi con gambas salteadas y timbal de grelos | Helado Peñasanta con crocanti de almendra y virutas de chocolate | 30,00 € |
| RESTAURANTE ESPAÑA | Timbal de verduras con queso ahumado | Rabo de ternera ecológica con vino de Amandi | Sopa de yogur ecológico con castañas y helado de frutos rojos | 30,00 € |
| RESTAURANTE MANUEL MANUEL | Vieira galega | Arroz con polo campeiro e lubrigante | Tronco de membrillo con mouse de queixo da Ulloa, sobre fondo de kiwi | 28,50 € |
| RESTAURANTE MESON DE ALBERTO | Grelos con marisco | Merluza del pincho a la gallega | Filloas recheas de crema e flameadas con augardente | 28,50 € |

| Nome do establecemento | 1º prato | 2º prato | Postre | Prezo |
|---|---|---|---|---|
| RESTAURANTE O CINCUENTA E SEIS | Freixó recheo de grelos de Gontán e salsa agridoce | Entrecosto de Rubia Galega con salsa de quiexo do Cebreiro | Pudin de castañas con mel do Courel | 22,00 € |
| RESTAURANTE PAPRICA | Pescada de Celeiro, con caldo de grelos escorrido e aceite de Quiroga texturizado | Lombo de tenreira galega con cazola de pataca e cebola asada con queixo de S.Simón grelado | 5 texturas de chocolates | 25,00 € |
| SAVOY | Fabes de Lorenzana con boletus y gambas | Lomo de bacalao a la gallega | Cubo da Mosquera recheo de fruta fresca rociada con chuvia xeada | 24,00 € |
| TABERNA DANIEL | Crema de boletus | Solombo de porco con salsa de queixo azul | Tarta de castañas | 20,00 € |
| TABERNA DO ESPAÑA | Guiso de mejillones con fabas de Lorenzá | Jabalí estofado con castañas | Tarta de turrón helada | 15,00 € |
| TOSAR | Pulpo con marisco | Entrecot "Tosar" | Muralla Nevada | 22,00 € |
| XOLDRA | Filloas Rellenas de grelos, jamón y gambas | Carrilleras de ternera con arroz cremoso | Macedonia con helado de cítricos y verduras | 15,00 € |