

DO 14 Ó 30 DE NOVEMBRO

Xornadas de exaltación de **MERLUZA DO PINCHO** de Burela

DO 14 O 30
DE NOVEMBRO

Trinta e dous restaurantes
ofrecen as súas receitas
máis saborosas
coa Merluza do Pincho
de Burela

GUÍA DE RESTAURANTES:

RESTAURANTE CANTÁBRICO. A FONSAGRADA

Merluza do pincho con chantarelus * Merluza en salsa verde

CATRO VENTOS. A FONSAGRADA

Merluza con salsa de boletus * Merluza a la cazuela

O ASADOR DEL ALBA. BARREIROS

Merluza en salsa de caviar de erizo con almejas * Merluza "Asador"

RESTAURANTE A LONXA. BURELA

Merluza en salsa de nécora * Merluza a la gallega

MESÓN DA PEDRA. BURELA

Merluza rellena * Pincho de merluza y langostinos

RESTAURANTE SUSO. CASTRO RIBEIRAS DE LEA

Merluza ao Manuel María * Merluza á grella en dúas salsas

RESTAURANTE A LENDA. CASTROVERDE

Filloa rellena de merluza * Merluza Castroverde

RESTAURANTE PEREIRA 3. CASTROVERDE

Merluza estilo Pereira * Merluza a la gallega

HOTEL LEYTON. FOZ

Merluza en salsa con gulas o gambas * Merluza a la gallega

LA UNIÓN. LOURENZÁ

Merluza "La Unión" * Merluza a la gallega

MESÓN PIPOTE. LOURENZÁ

Merluza con ameixas en salsa verde * Merluza "Mesón O Pipote"

MANUEL MANUEL. LUGO

Salteado de merluza con ajetes y langostinos * Merluza con cogumelos y alamejas

MESÓN DE ALBERTO. LUGO

Merluza al vapor con crema de cachelo ajada y brotes * Merluza a la gallega

MESÓN A LAXA. LUGO

Suprema de merluza a la romana con mahonesa de lima * Merluza a la gallega

PORTA DE SANTIAGO. LUGO

Merluza con gambas y almejas * Merluza con grelos

RESTAURANTE CAMPOS. LUGO

Merluza en salsa de hongos sobre lecho de chalotas, ibérico y navaja en su concha

RESTAURANTE ESPAÑA. LUGO

Merluza, crema suave de nécoras y patata escarcha

O CINCUENTA E SEIS. LUGO

Merluza en salsa verde con almejas * Merluza a la sidra

PARRILLADA DE ANTONIO. LUGO

Merluza confitada a baja temperatura con vieiras

EDULIS. MONFORTE

Merluza do pincho de Burela ao vapor con setas e algas

RESTAURANTE O GRELO. MONFORTE

Lomos de merluza al horno sobre patata panadera con godello Ribeira Sacra

Canelones de pasta fresca rellenos de merluza y grelos con crema de mejillones

RESTAURANTE MONEDA. O CÁDAVO

Merluza a la gallega * Merluza con almejas en salsa verde

MESÓN SANTA MARINA. O CORGO

Merluza a la cazuela con salsa marinera, almejas y gambas

Merluza a la gallega con ajada de pimentón de la vera

VILA DO VAL. O VALADOURO

Merluza en salsa de almendras * Merluza rellena

A PARADA DAS BESTAS. PALAS DE REI

Pescada rechea de grelos e boletos * Pincho de pescada en salsa verde limón

CASA GRANDE DA FERREIRA DE RUGANDO. QUIROGA

Merluza oa tomillo

PARRILLADA TORRES. QUIROGA

Suprema de merluza á grella con verduras de tempada * Merluza a la cazuela

O LAR DE MANOLO. RIBADEO

Cachopo de merluza relleno de caviar de erizos * Suprema de merluza al albariño

PARADOR DE RIBADEO

Merluza a la gallega * Merluza con potaje de garbanzos y espinacas

O CASTELO. SAN CIBRAO

Lomo de merluza a la espalda con sus patatinas al vapor * Merluza "O Castelo"

HOTEL ALFONSO IX. SARRIA

Lomo de merluza del pincho con salteado de boletus y almeja

RESORT LAS SIRENAS. VIVEIRO

Merluza a la gallega con cachelo y su ajada

Lomos de merluza rellenos de marisco y salsa de puerros con patata panadera



Concello de Burela



FUNDACIÓN
EXPOMAR



PARA
CÓMER.
LUGO



ASOCIACIÓN
PROVINCIAL
EMPRESARIOS
HOSTELERÍA E TURISMO
LUGO



ELPROGRESO