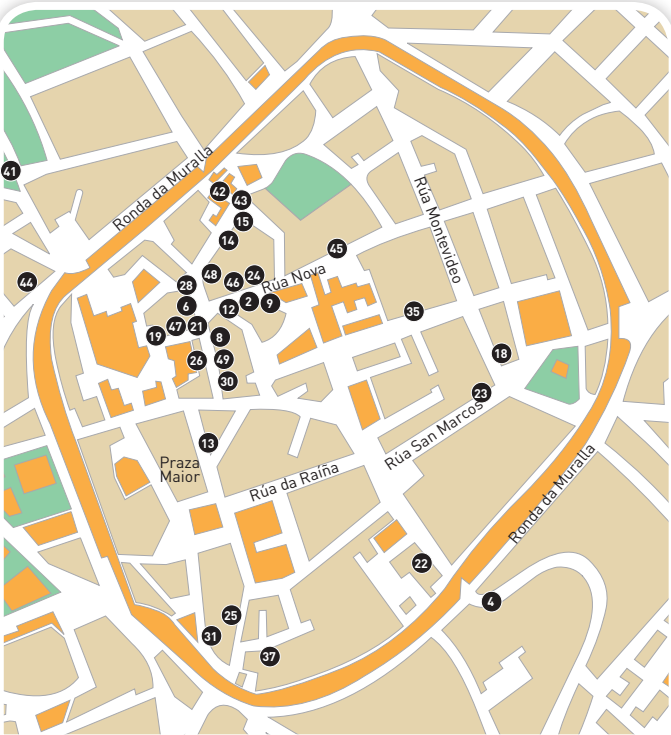
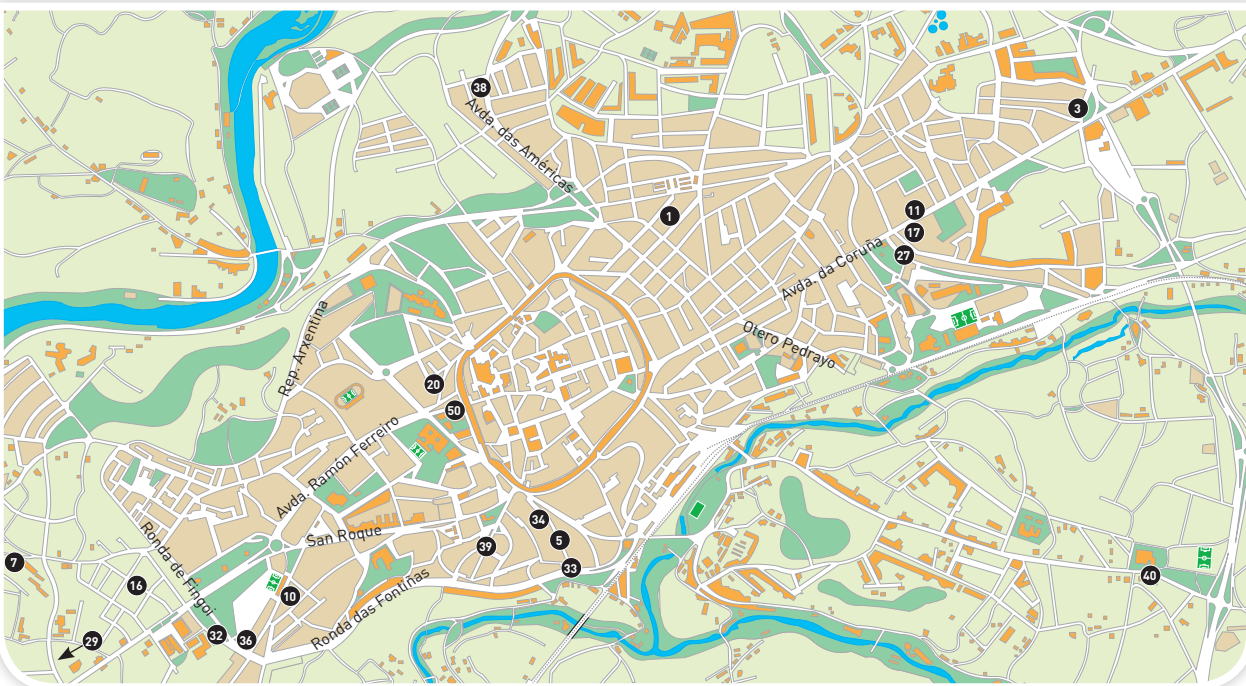




- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. A LAXA | 26. LAS CINCO VIGAS |
| 2. A NOSA TERRA | 27. MANUEL MANUEL |
| 3. A ROTONDA | 28. MEDIEVO |
| 4. A TABERNA DO ESPAÑA | 29. MESÓN COLÓN |
| 5. ABRENTE | 30. MESÓN DE ALBERTO |
| 6. ANTAS | 31. MESÓN EL CASTILLO |
| 7. ARROCEIRA OS CACHIVACHES | 32. MINUETTO |
| 8. AS TAPIÑAS | 33. O CINCUENTA E SEIS |
| 9. AVE CÉSAR | 34. O LAR DE ADRIÁN |
| 10. BRÍOS | 35. O MERCADO ROTOS E CAÑAS |
| 11. BRISAY | 36. OCÉANO RAXERÍA |
| 12. CAMPOS | 37. PAPRICA |
| 13. CANELA BAKERY COFFEE | 38. PARRILLADA ANTONIO |
| 14. CASA D'AUGA | 39. PARRILLADA FONSAGRADA |
| 15. CERVEZOTECA A TINERÍA | 40. PARRILLADA FONSAGRADA - AS GÁNDARAS |
| 16. COOK | 41. PASARELA |
| 17. DARÍO | 42. PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769 |
| 18. DIVECA | 43. PORTA MIÑÁ |
| 19. D'CASUAL | 44. PORTA SANTIAGO |
| 20. EL DESTINO | 45. PULPERÍA O CASTELO |
| 21. EL RIBA | 46. SEGREDO |
| 22. ESPAÑA | 47. TABERNA DANIEL |
| 23. LA BARRA | 48. TOSAR |
| 24. LA CITY | 49. VERRUGA |
| 25. LA ENCINA | 50. XOLDRA |



Establecimientos colaboradores:

Restaurante A NOSA TERRA
A CASA DE MAÑAS (Turismo Rural)
Restaurante ANTAS
ARROCEIRA OS CACHIVACHES
Café Bar AVE CÉSAR
BALNEARIO DE LUGO
Pensión BUENAVISTA
Restaurante CAMPOS
CERVEZOTECA A TINERÍA
Hotel CIUDAD DE LUGO
Pensión-Cafetería DON MANUEL
Restaurante ESPAÑA
FINCA O BIZARRO (Turismo Rural)
Restaurante LA BARRA
Restaurante LOUZA0- Hotel AUGADOCE
Hotel LOS OLMOS
Hotel MÉNDEZ NÚÑEZ
Restaurante MESÓN COLÓN
Restaurante MESÓN DE ALBERTO
Restaurante O LAR DE ADRIÁN
Restaurante PAPRICA
PARADOR DE VILALBA
PARRILLADA ANTONIO
PAZO MOLINOS DE ANTERO (Apartamentos)
PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769
Restaurante PORTA SANTIAGO
Pensión-Restaurante YENKA

ORGANIZA:



PATROCINA:



Concello de Lugo

COLABORADORES:



Concurso de tapas de Lugo

12/30
SEPTIEMBRE
2014



www.concursodetapasdelugo.com



Horario de degustación: de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 22.30 horas. Este horario es obligatorio para todos los locales participantes, aunque podrán ampliarlo.

1

A LAXA



TOMA PAN Y MOJA
Tostada de patata, cebolla, pimiento y huevo con lomo de cerdo.

Eduardo Pondal, 20

Cierre: miércoles

Precio: 2 €

2

A NOSA TERRA



CAPRICHIO DE RAPE
Cochas de rape en tempura sobre gulas y salsa *velouté*.

Rúa Nova, 8

Cierre: miércoles

Precio: 2 €

3

SIN GLUTEN

A ROTONDA



BROCHETA DE ANANÁS CON GAMBAS Y MIEL
Brocheta de piña natural y gambas marcada en la plancha con una reducción de miel de Os Ancares.

Avda. da Coruña, 435

Cierre: domingo

Precio: 2 €

10

BRÍOS



CUSCÚS DE OTOÑO CON SALSA DE CANELA Y CEBOLLA GARRAPIÑADA
Cuscús con pollo y verduras aromatizado con una dulce salsa de canela y con cebolla garrapiñada.

Laxeiro, 6

No cierra

Precio: 2,50 €

11

BRISAY



BACALAO BRISAY
Bacalao Brisay con patatas panadera, cebollita y pimiento rojo.

Avda. da Coruña, 257

Cierre: domingo

Precio: 3 €

12

CAMPOS



TRONCO DE BONITO A LA BRASA SOBRE SALSA DE MANGO AGRIDULCE, SETA CONFITADA Y JULIANA DE JUDÍA SALTEADA
Tapa de temporada con tronco de bonito de Burela acompañado por una suave salsa de mango agri dulce, setas confitadas y una Juliana de judía salteada.

Rúa Nova, 2-4

Cierre: domingo noche y lunes

Precio: 3 €

19

D'CASUAL



BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA
Bacalao confitado a baja temperatura con *chutney* de zanahoria y falso pilpil de cítricos.

Bispo Basulto, 8

Cierre: lunes

Precio: 3 €

20

EL DESTINO



LA TORRE DEL DESTINO
Varias capas alternas de pulpo y patata acompañadas por una ajada a la gallega y un toque de salsa alioli.

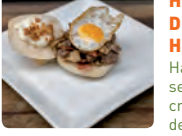
Carril dos Loureiros, 10

Cierre: domingo

Precio: 2 €

21

EL RIBA



HAMBURGUESA DECONSTRUIDA DE SETAS Y PIMIENTOS CON HUEVO AL ALIOLI
Hamburguesa deconstruida de ternera con setas y pimientos, con un toque de cebolla crujiente y alioli, y rematada con un huevo de codorniz.

Praza do Campo, 12

No cierra

Precio: 2,80 €

28

MEDIEVO



HOT D'HOJALDRE
Reconstrucción de un perrito caliente sobre base de hojaldre con semillas de sésamo, cubierto por una salsa de *ketchup* y una mostaza dulce con *top* de migajas *chips*.

Catedral, 14

Cierre: domingo

Precio: 2 €

29

MESÓN COLÓN



MORCILLA
Morcilla de pescado azul acompañada de *knedliki* (pan hervido).

N-VI, Nadela, 38

Cierre: domingo

Precio: 3 €

30

MESÓN DE ALBERTO



CUATRO TEXTURAS DE LA GAMBA BLANCA
Tapa para probar diferentes elaboraciones de un mismo plato, *mousse* de gamba, pan de gambas, jugo de gambas y gamba blanca que, al meterlo en la boca, da un sabor intenso a gamba con una mezcla de texturas.

Rúa da Cruz, 4

Cierre: dom. noche, lunes noche y martes

Precio: 1,50 €

37

PAPRICA



MERLUZA DE CELEIRO Y "BOCABITS" DE CHIPIRÓN Y TOMATE
Lomo de merluza a baja temperatura con crujiente de arroz negro y helado de tomate asado.

Nóreas, 10

Cierre: domingo y lunes noche

Precio: 3 €

38

PARRILLADA ANTONIO



TRILOGÍA ANTONIO
Filloa de cacao y brandada de bacalao.

Avda. das Américas, 87

No cierra

Precio: 3 €

39

PARRILLADA FONSAGRADA



TOSTA DE MIRALLOS
Tostada con base de carne de ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada con una reducción de sirope de fresa y vinagre de Módena.

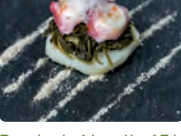
Río Chamoso, 2

No cierra

Precio: 2 €

44

PORTA SANTIAGO



TIERRA, MAR Y AIRE
Patata cocida en una cama de grelos con pulpo aliñado al estilo tradicional y, por último, un aire de pulpo.

Ronda da Muralla, 176

No cierra

Precio: 1,50 €

45

PULPERÍA O CASTELO



CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO EN MARIDAJE DE VINO CON PURÉ DE PATATA
Carrillera de cerdo ibérico en maridaje de vino con puré de patata.

Rúa Nova, 23

No cierra

Precio: 2,80 €

46

SEGREDO



SOLOMILLO CON FRUTAS
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha con salsa de cereza, tomate confitado y crujiente de queso parmesano.

Rúa Nova, 7

Cierre: domingo

Precio: 3 €

4

A TABERNA DO ESPAÑA



LOMOS DE SARDINA CON ACEITE DE BRASAS, PAN DE MAÍZ Y PIMIENTOS DE MOUGÁN
Tapa con productos gallegos de temporada: lomo de sardina asada, pimientos de Mougán, pan de maíz y un toque ahumado con aceite de brasas.

Castelao, 4

Cierre: domingo

Precio: 2,50 €

5

ABRENTE



BRACITO ABRENTE
Bracito Abrente con puré de verduras y queso fundido.

Carril das Flores, 36

Cierre: dom. al mediodía

Precio: 3 €

6

ANTAS



CARRILLERA
Carrillera de cerdo descansando sobre arroz y patatas con reducción al mencia.

Miño, 3

Cierre: domingo

Precio: 2,50 €

13

CANELA BAKERY COFFEE



HELADO DE YOGUR ECOLÓGICO, TOFFEE, PETA ZETAS Y CHOCOLATE
Tapa dulce: helado de yogur ecológico con el contraste del *toffee*, el chocolate y la textura del Peta Zetas.

Praza Maior, 6-7

No cierra

Precio: 2 €

14

CATEGORÍA MARQUÉS DE CERNADAS

CASA D'AUGA



CRUJIENTE DE TARTAR DE CARNE RELLENO DE QUESO CEBREIRO
Crujiente de *tartar* de carne relleno de queso de O Cebreiro Marqués de Cernadas.

Miño, 30

Cierre: domingo noche

Precio: 2,60 €

15

CERVEZOTECA A TINERÍA



PULPO Y VINO
Tartar de pulpo y patata marinada con pimentón de la Vera y acompañado de una tacita de vino tinto evocando nuestras antiguas tascas.

Miño, 32

Cierre: domingo noche

Precio: 2,50 €

22

ESPAÑA



VIEIRA, FIDEOS DE CALABACÍN, TEMPURA DE CODIUM Y PERLAS JAPONESAS
Vieira, fideos de calabacín aromatizados con soja, cerveza 1906 y naranja. Tempura de *codium* fresco y caviar de soja, salsa de ostras y *teriyaki*.

Teatro, 10

Cierre: domingo noche y lunes

Precio: 3 €

23

LA BARRA



ROMEO Y JULIETA
Vieira a la plancha con su novio, templada y salsa de corales.

San Marcos, 27

Cierre: domingo

Precio: 3 €

24

LA CITY



MINIBOLLO CON SORPRESA
Minibollo de pan relleno de verduras y *mozzarella* con sorpresa de huevo.

Rúa Nova, 9

Cierre: domingo y lunes

Precio: 2,50 €

31

MESÓN EL CASTILLO



HOJALDRE DE PASAS RELLENO DE VIEIRA Y QUESO CREMOSO
Hojaldre de pasas relleno de carne de vieira con queso cremoso y frutos rojos caramelizados.

Praza de Campo Castelo, 14

Cierre: domingo

Precio: 3 €

32

MINUETTO



ROTO IBÉRICO AGRIDULCE
Mezcla salada y dulce de jamón serrano, queso de cabra, melocotón, salsa de miel y mostaza.

Xosé Castiñeira, 2

Cierre: sab. y dom. hasta las 17:00 h

Precio: 2,50 €

33

O CINCUENTA E SEIS



REVUELTO CASTELLANO
Revuelto con sabores muy castellanos.

Ronda das Fontiñas, 56

Cierre: martes

Precio: 3 €

40

PARRILLADA FONSAGRADA-AS GÁNDARAS



BOCADITOS DE QUESO Y PIMIENTOS
Tres tipos de quesos envueltos por filetitos de ternera y acompañados de pimientos de Padrón, rojo y amarillo, con salsa.

Calzada das Gándaras, 382

Cierre: lunes

Precio: 2,80 €

41

PASARELA



CHAMPIÑÓN CON UN TOQUE CARAMELIZADO
Champiñones rellenos de queso *brie* con virutas de jamón y cebolla caramelizada.

Frei Plácido Lemos, 1

No cierra

Precio: 1 €

42

PAZO DE ORBÁN-TABERNA 1769



TOSTA TEMPLADA DE LOMO CON TOMATE CARAMELIZADO Y QUESO DE O CEBREIRO
Tostada templada de lomo con tomate caramelizado y queso de O Cebreiro Marqués de Cernadas.

Travesía do Miño, 6

Cierre: domingo y lunes

Precio: 2,50 €

47

TABERNA DANIEL



SETA RELLENA DE GULAS
Fruta del bosque con setas y sucedáneo de angula.

Bispo Basulto, 4

Cierre: lunes

Precio: 2,50 €

48

SIN GLUTEN

TOSAR



BROCHETA
Brocheta de rape al estilo tradicional con jamón y gambas, acompañada de puré de patatas.

Miño, 8

No cierra

Precio: 2,80 €

49

VERRUGA



BROCHETA DE RAPE CON GAMBA Y CHAMPIÑÓN
Brocheta de rape con gamba y champiñones acompañados de un puré.

Rúa da Cruz, 12

Cierre: domingo noche y lunes

Precio: 3 €

7

ARRO CERÍA OS CACHIVACHES



BACALAO A LA ESENCIA DE AJO NEGRO CON SU CREMA DE COLIFLOR
Bacalao a la plancha, crema de coliflor, ravioli de langostino con yema de huevo a la esencia de ajo negro.

Campos Novos, 26

Cierre: lunes

Precio: 3 €

8

AS TAPIÑAS



MEDALLÓN DE SOLOMILLO CON VERDURITAS DE TEMPORADA
Medallón de solomillo con emulsión de pimiento del piquillo y pisto de verduras.

Rúa da Cruz, 16

Cierre: lunes

Precio: 2,50 €

9

AVE CÉSAR



JOYA DE RUBIA GALLEGA Y PASEO POR LA HUERTA EN EL VERANO
Rubia Gallega glaseada con bizcocho esponjoso de tomate negro de Santiago, *mousse* de pimiento rojo, caviar de aceite de oliva y aroma de laurel.

Rúa Nova, 10

Cierre: martes

Precio: 3 €

16

COOK



MEJILLÓN AL ESTILO COOK
Tostada de tomate y aceite con un mejillón.

Praza de Augas Férreas, 7

No cierra

Precio: 1 €

17

DARÍO



SURTIDO DE HAMBURGUESAS
Surtido de tres hamburguesas de diferentes sabores con salsa *roquefort*.

Avda. da Coruña, 298

No cierra

Precio: 2 €

18

DIVECA



LA TOSTA
Tostada de jamón y queso de cabra sobre cebolla caramelizada.

Bolaño Ribadeneira, 2

Cierre: domingo

Precio: 2 €

25

LA ENCINA



INJERTO DE NARANJA
Trampancho de naranja relleno de bacalao con cebolla confitada.

San Pedro, 42

Cierre: domingo

Precio: 3 €

26

LAS CINCO VIGAS



LA OTRA TERNERA
Brocheta de ternera en salsa de porto con patatas paja.

Rúa da Cruz, 5

Cierre: martes

Precio: 2,50 €

27

SIN GLUTEN

MANUEL MANUEL



TRONCO DE CALABACÍN RELLENO DE ATÚN ROJO
Tronco de calabacín relleno de atún rojo y verduras sobre crema de miel y pasas con nuez y cebollino.

Rúa Montefaro, 19

Cierre: miércoles

Precio: 3 €

34

O LAR DE ADRIÁN



MAC SAN FROILÁN
Hamburguesa de pulpo con queso San Simón y pan de grelos, con un falso *ketchup* de aceite y pimentón y patatas cocidas fritas.

Carril das Flores, 30

Cierre: domingo

Precio: 2,50 €

35

O MERCADO ROTOS E CAÑAS



BABY BURGUER DE RABO DE TORO CON GELATINA DE VALDEORRAS
Hamburguesa *baby* de rabo de toro en bollo de pan rústico con gelatina de vino de Valdeorras.

Quiroga Ballesteros, 6

Cierre: domingo

Precio: 3 €

36

OCÉANO RAXERÍA



BROCHETA PICANTE DE BUEY Y CALABACÍN
Brocheta de buey y calabacín con patatas paja y salsa picante.

Ronda das Mercedes, 43

No cierra

Precio: 1,70 €

43

PORTA MIÑÁ



LOMO EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL
Cinta de lomo con manzanas verdes y cebolla caramelizada en su punto.

Miño, 29

Cierre: lunes

Precio: 2,60 €

50

XOLDRA



FAJITA DE LOMO IBÉRICO, GUACAMOLE Y NACHOS DULCES
Tortita de maíz con cerdo ibérico.

Ánxel López Pérez, 10-12

Cierre: domingo

Precio: 2,80 €



12/30
SEPTIEMBRE
2014

