



Concurso de tapas de Lugo

6/9
novembro
de 2014

Degustación
das 10 máis
votadas!



ORGANIZA:



ASOCIACIÓN
PROVINCIAL
EMPRESARIOS
HOSTELERÍA E TURISMO
LUGO

PATROCINA:



Concello de Lugo

Ven probar as **tapas mellor valoradas** do concurso e entra no sorteo de varios premios! Unha fin de semana nun hotel con encanto gastronómico, estancias en hoteis, ceas en restaurantes, rutas en catamarán, lotes de viño da DO Ribeira Sacra...

1

PAPRICA



PESCADA DE CELEIRO, "BOCABITS" DE LURIÑA E TOMATE

Lombo de pescada a baixa temperatura con crocante de arroz negro e xeados de tomate asado.

Nóreas, 10

Peche: domingo noite e luns **Prezo:** 3 €

2

ESPAÑA



VEIRA, FIDEOS DE CABACIÑA, TEMPURA DE CODIUM E PERLAS XAPONESAS

Veira, fideos de cabaciña aromatizados con soia, cervexa 1906 e laranxa. Tempura de *codium* fresco e caviar de soia, salsa de ostras e *teriyaki*.

Teatro, 10

Peche: domingo noite e luns **Prezo:** 3 €

3

CAMPOS



TRONCO DE BONITO Á BRASA SOBRE SALSA DE MANGA AGRIDOCE, COGOMELO CONFEITADO E XULIANA DE FEIXÓN SALTEADO

Tapa de tempada con tronco de bonito de Burela acompañado por unha suave salsa de manga agri doce, cogomelos confeitados e unha xuliana de feixón salteado.

Rúa Nova, 2-4

Peche: domingo noite e luns **Prezo:** 3 €

4

EL RIBA



HAMBURGUESA DECONSTRUÍDA DE COGOMELOS E PEMENTOS CON OVO AO ALIOLI

Hamburguesa deconstruída de tenreira con cogomelos e pementos, cun toque de cebola crocante e alioli e rematada cun ovo de paspallás.

Praza do Campo, 12

Non pecha **Prezo:** 2,80 €

5

CASA D' AUGA

Categoría Marqués de Cernadas



CROCANTE DE TARTAR DE CARNE RECHEO DE QUEIXO CEBREIRO

Crocante de *tartar* de carne recheo de queixo do Cebreiro Marqués de Cernadas.

Miño, 30

Peche: domingo noite **Prezo:** 2,60 €

6

VERRUGA



ESPETO DE PEIXE SAFO CON GAMBA E CHAMPIÑÓN

Espeto de peixe safo con gamba e champiñóns acompañados dun puré.

Rúa da Cruz, 12

Peche: domingo noite e luns **Prezo:** 3 €

7

CANELA BAKERY COFFEE

Categoría ecolóxica



XEADO DE IOGUR ECOLÓXICO, TOFE, PETA ZETAS E CHOCOLATE

Tapa doce: xeados de iogur ecolóxico co contraste do tofe, o chocolate e a textura do *Peta Zetas*.

Praza Maior, 6-7

Non pecha **Prezo:** 2 €

8

ARROCIERÍA OS CACHIVACHES



BACALLAU Á ESENCIA DE ALLO NEGRO COA SÚA CREMA DE COLIFLOR

Bacallau á prancha, crema de coliflor, ravioli de lagostino con xema de ovo á esencia de allo negro.

Campos Novos, 26

Peche: luns **Prezo:** 3 €

9

AS TAPIÑAS



MEDALLÓN DE SOLOMBO CON VERDURIÑAS DE TEMPADA

Medallón de solombo con emulsión de pemento do *piquillo* e pisto de verduras.

Rúa da Cruz, 16

Peche: luns **Prezo:** 2,50 €

10

SEGREDO



SOLOMBO CON FROITAS

Solombo de porco ibérico á prancha con salsa de cereixa, tomate confeitado e crocante de queixo parmesano.

Rúa Nova, 7

Peche: domingo **Prezo:** 3 €

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:

