

PROGRAMA DE DEGUSTACIÓNES “DO MAR E DA TERRA”: SABORES DE GALICIA

**XXIX Día de Galicia
en Euskadi**

27 DE XUÑO

12:00 - 13:00 h

MEXILÓN DE GALICIA: NAMÓRATE DUN GALEGO.

Coca con xarda **pescadeRías** curada en aceite e César de queixo da D.O.P. Queixo *Tetilla*.
Mexillón de Galicia con escabeche de Albariño.
Tosta de *Pan de Cea*.
Vino da D.O.P. Monterrei (branco e tinto).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL.

Vieiras **pescadeRías** á tixola con ensalada de wakame e esencia de bosque atlántico. Peixe do día **pescadeRías** con fiame de *Lacón Gallego* temperado.
Biscoito de aceite de oliva con xeadoo de queixo da D.O.P. *San Simón da Costa*.
Vino da D.O.P. Ribeiro (branco e tinto).

19:00 - 20:00 h

GALICIA: UN MAR ECOLÓXICO.

Rodaballo asado con mini verduriñas de *producción ecológica* e un desglasado mar en monte.
Polbo **pescadeRías** grellado con sopa escumosa de tomate negro de *producción ecológica*.
Xeado de Galletas Maruxas de *producción ecológica*.
Vino da D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

28 DE XUÑO

12:00 - 13:00 h

BONITO DO NORTE: “AQUÍ FACÉMOLO BONITO”.

Bloody Mary e berberechos **pescadeRías** ó vapor.
Bonito do Norte semicocido con *Pemento de Herbón* en texturas.
Tiramisú de queixo da D.O.P. *Cebreiro*.
Vino da D.O.P. Valdeorras (branco e tinto).

PROGRAMA DE DEGUSTACIONES “DEL MAR Y DE LA TIERRA”: SABORES DE GALICIA

**XXIX Día de Galicia
en Euskadi**

27 DE JUNIO

12:00 - 13:00 h

MEJILLÓN DE GALICIA: ENAMÓRATE DE UN GALEGO.

Coca con caballa **pescadeRías** curada en aceite y César de queso de la D.O.P. Queixo *Tetilla*.
Mejillón de Galicia con escabeche de Albariño.
Tosta de *Pan de Cea*.
Vino de la D.O.P. Monterrei (blanco y tinto).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: LO MEJOR DE NUESTRA PESCA ARTESANAL.

Vieiras **pescadeRías** a la sartén con ensalada de wakame y esencia de bosque atlántico. Pescado del día **pescadeRías** con fiambre de *Lacón Gallego* temperado.
Bizcocho de aceite de oliva con helado de queso de la D.O.P. *San Simón da Costa*.
Vino de la D.O.P. Ribeiro (blanco y tinto).

19:00 - 20:00 h

GALICIA: UN MAR ECOLÓGICO.

Rodaballo asado con mini verduritas de *producción ecológica* y un desglasado mar y monte.
Pulpo **pescadeRías** a la brasa con sopa espumosa de tomate negro de *producción ecológica*.
Helado de Galletas Maruxas de *producción ecológica*.
Vino de la D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

28 DE JUNIO

12:00 - 13:00 h

BONITO DEL NORTE: “AQUÍ LO HACEMOS BONITO”.

Bloody Mary y berberechos **pescadeRías** al vapor.
Bonito del Norte semicocido con *Pemento de Herbón* en texturas.
Tiramisú de queso de la D.O.P. *Cebreiro*.
Vino de la D.O.P. Valdeorras (blanco y tinto).

DASTATZE EGITARAUZA GAZTEIZ “DO MAR E DA TERRA”: GALIZIAKO ZAPOREAK

**XXIX Día de Galicia
en Euskadi**

EKAINAK 27

12:00 - 13:00 h

GALIZIAKO MUSKUILUA: GALIZIAR BATEZ MAITEMINDU ZAITEZ.

Coca oliotan sendatutako berdelarekin **pescadeRías** eta Cesar gazta babestutako sor-marka.
Queixo tetilla.
Cea ogiaren ogi txigortua.
Monterrei babestutako sor-marka ardoa (zuria edo beltza).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: GURE ARTISAU ARRANTZAREN HONENA.

Bieiras **pescadeRías** zartaginean eginak Wakame entsaladarekin eta atlantidar basoen esenzia. Eguneko arraina **pescadeRías** galiziak lakoik tenperatuarekin.
Oliba oliozko bizkotxoa gazta izozkiarekin babestutako sor-marka San Simon da Costa. Ribeiro babestutako sor-marka ardoa (zuria edo beltza).

19:00 - 20:00 h

GALIZIA: ITSASO EKOLOGIKOA.

Erretako errodabaoia ekoizpen ekologikoko mini barazkiekin eta itsaso eta mendien xehatzea. **pescadeRías** erretako olagarroa ekoizpen ekologikoko tomate beltzaren zopa apardunarekin.
Ekoizpen ekologikoko gaileta marien izozkia Ribeira Sacra babestutako sor-marka ardoa (beltza).

EKAINAK 28

12:00 - 13:00 h

IPARREKO HEGALUZEA: “AQUÍ LO HACEMOS BONITO”.

Bloody Mary eta lurrunetako berberetxoak **pescadeRías**. Iparreko hegaluzea erdiegosia Herbón piperrautsarekin.
Gazta-tiramisúa babestutako sor-markarekin Cebreiro.
Valderroas babestutako sor-marka ardoa (zuria edo beltza).

13:30 - 14:30 h

O SABOR DO MAR EN CONSERVA.

Pastel de zamburiñas **pescadeRías** con arroz crisi.

Ensalada de lentillas e xoubas en aceite.

Ensalada de queixo da D.O.P. Arzúa-Ulloa con tomate e pexego de producción ecológica.

Viño da D.O.P. Rías Baixas (branco).

18:30 - 19:30 h

pescadeRías: "EU CONFÍO".

Navallas **pescadeRías** á tixola con perlas de Godello e maionesa de allo asado.

Peixe do día **pescadeRías** con Lacón Gallego temperado.

Xeado de queixo da D.O.P. Arzúa-Ulloa e chocolate branco.

Viño da D.O.P. Rías Baixas (branco).

13:30 - 14:30 h

EL SABOR DEL MAR EN CONSERVA.

Pastel de zamburiñas **pescadeRías** con arroz crisi.

Ensalada de lentejas y sardinitas en aceite.

Ensalada de queso de la D.O.P. Arzúa-Ulloa con tomate y melocotón de producción ecológica.

Vino de la D.O.P. Rías Baixas (blanco).

18:30 - 19:30 h

pescadeRías: "YO CONFÍO".

Navajas **pescadeRías** a la sartén con perlas de Godello y mayonesa de ajo asado.

Pescado del día **pescadeRías** con Lacón Gallego temperado.

Helado de queso de la D.O.P. Arzúa-Ulloa y chocolate blanco.

Vino de la D.O.P. Rías Baixas (blanco).

13:30 - 14:30 h

ITSASOAREN ZAPOREA KONTZERBATAN.

Zamburiña **pescadeRías** pastela crisi arrozarekin.

Dilista eta oliotan sendatutako sardinak entsaladan. Arzúa-Ulloa babestutako sor-marka gazta ekintza ekologikozko tomatea eta mertxika entsalada. Rías Baixas babestutako sor-marka ardoa (zuria).

18:30 - 19:30 h

pescadeRías: "YO CONFÍO"

Zartaginean egineko nabaiak **pescadeRías** Godello-ko perlekin eta berakatz erretako maionesarekin.

Eguneko arraina **pescadeRías** galiziar lakoi temperatuarekin.

Arzúa-Ulloa babestutako sor-marka gazteren izozkia eta txokolate zuria.

Rías Baixas babestutako sor-marka ardoa (zuria).

29 DE XUÑO

12:00 - 13:00 h

MEXILÓN DE GALICIA: GARANTÍA DE CALIDADE E ORIXE.

Peixe do día **pescadeRías**, rixóns de Porco Celta e cogomelos de producción ecológica. Mexilón de Galicia ó vapor con perlas de Albariño.

Tiramisú de queixo da D.O.P. Cebreiro. Viño da D.O.P. Rías Baixas (branco).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: DE PROXIMIDADE CON SELO PROPIO.

Como se fose unha empanada de congro **pescadeRías** e Ternera Gallega.

Marmitaco de polbo **pescadeRías**.

Filloas con crema de queixo da D.O.P. Arzúa-Ulloa.

Viño da D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

29 DE JUNIO

12:00 - 13:00 h

MEJILLÓN DE GALICIA: GARANTÍA DE CALIDAD Y ORIGEN.

Pescado del día **pescadeRías**, chicharrones de Porco Celta y setas de producción ecológica. Mejillón de Galicia al vapor con perlas de Albariño.

Tiramisú de queso de la D.O.P. Cebreiro. Vino de la D.O.P. Rías Baixas (blanco).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: DE PROXIMIDAD CON SELLO PROPIO.

Como si fuese una empanada de congrio **pescadeRías** y Ternera Gallega.

Marmitaco de pulpo **pescadeRías**.

Crepes con crema de queso de la D.O.P. Arzúa-Ulloa.

Vino de la D.O.P. Ribeira Sacra (tinto).

EKAINAK 29

12:00 - 13:00 h

GALIZIAKO MUSKUILUA: KALITATE BERMEA ETA JATORRIA.

Eguneko arraina **pescadeRías**, txerri zeltaren txintxorta eta ekintza ekologikozko perrexikoekin. Lurrunetan egineko galiziar muskuiluak Rías Baixas-ren perlekin.

Gazta-tiramisua babestutako sor-markarekin Cebreiro.

Rías Baixas babestutako sor-marka ardoa (zuria).

13:30 - 14:30 h

pescadeRías: BEREZKO HURBILTASUN ZIGLUAREKIN

Itsas aingirazko **pescadeRías** enpanada eta galiziar txahala.

pescadeRías olagarrozk marmitakoa.

Filloak Arzúa-Ulloa babestutako sor-marka gazta-kremarekin.

Ribeira Sacra babestutako sor-marka ardoa (beltza).

Os productos en cursiva forman parte das

Denominacións de Orixe e Indicacíons Xeográficas Protexidas de Galicia.

Los productos en cursiva forman parte de las

Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de Galicia.

Autoritateen cocktail:

Gazta-aukerak babestutako sor-markarekin.

Iparreko hegaluzearen Mi-Cuit Couto piperrekin.

"Gilda"

pescadeRías lurrunetan egineko berberetxoak txakolin aparrarekin.

pescadeRías Bierira txistorrarekin.

Galiziar txahal tatakia erreta piparra olioarekin.

Arbendola mousse-a galiziar kafe likore kremarekin eta ekintza ekologikozko mertxikarekin.