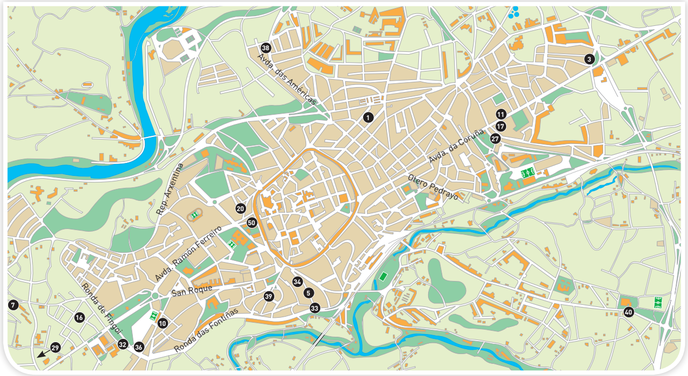
1. A LAXA
2. A NOSA TERRA
3. A ROTONDA
4. A TABERNA DO ESPAÑA
5. ABRENTE
6. ANTAS
7. ARROCERÍA OS CACHIVACHES
8. AS TAPIÑAS
9. AVE CÉSAR
10. BRÍOS
11. BRISAY
12. CAMPOS
13. CANELA BAKERY COFFEE
14. CASA D´AUGA
15. CERVEZOTECA A TINERÍA
16. COOK
17. DARÍO
18. DIVECA
19. D´CASUAL
20. EL DESTINO
21. EL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



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.

Establecimientos colaboradores:

Restaurante **A NOSA TERRA**
A CASA DE MAÑAS (Turismo Rural)
Restaurante **ANTAS**
ARROCERÍA 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 **LOUZAO**- 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:

ASOCIACIÓN PROVINCIAL EMPRESARIOS HOSTELERÍA E TURISMO LUGO

PARA COMER. LUGO

PATROCINA:

Concello de Lugo

COLABORADORES:

GALICIA

MARQUÉS DE CERNADAS

RIBEIRA SACRA

Concurso de tapas de Lugo

12/30 SEPTIEMBRE 2014

www.concursodetapasdelugo.com

PARA COMER. LUGO

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

CAPRICHO DE RAPE

Cocochas de rape en tempura sobre gulas y salsa *velouté*.

Rúa Nova, 8 — **Cierre**: miércoles — **Precio**: 2 €

3 A ROTONDA (SIN GLUTEN)

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 €

4 A TABERNA DO ESPAÑA

LOMOS DE SARDINA CON ACEITE DE BRASAS, PAN DE MAÍZ Y PIMENTOS 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 mencía.

Miño, 3 — **Cierre**: domingo — **Precio**: 2,50 €

7 ARROCERÍA 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 verduritas.

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 €

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 agridulce, setas confitadas y una juliana de judía salteada.

Rúa Nova, 2-4 — **Cierre**: domingo noche y lunes — **Precio**: 3 €

13 CANELA BAKERY COFFEE (Categoría ecológica)

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 CASA D'AUGA (Categoría Marqués de Cernadas)

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 €

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 €

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 €

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 €

25 LA ENCINA

INJERTO DE NARANJA

Trampantojo 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 MANUEL MANUEL (SIN GLUTEN)

TRONCO DE CALABACÍN RELLENO DE ATÚN ROJO

Tronco de calabacín relleno de atún rojo y verduras sobre crema de manaíva y pasas con nuez y cebollino.

Rúa Montefaro, 19 — **Cierre**: miércoles — **Precio**: 3 €

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 *knedlíky* (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 €

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**: sáb. 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 €

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 €

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 €

40 PARRILLADA FONSAGRADA-AS GÁNDARAS (Categoría Marqués de Cernadas)

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 (Categoría Marqués de Cernadas)

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 €

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 €

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 €

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 TOSAR (SIN GLUTEN)

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 €

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 €

Concurso de tapas de Lugo

12/30 SEPTIEMBRE 2014

PARA COMER, LUGO

ASOCIACIÓN PROVINCIAL EMPRESARIOS HOSTELERÍA E TURISMO LUGO