11 ó 27
DE SETEMBRO
XANTAR DE TAPAS
11º
CONCURSO
de TAPAS de
LUGO

XANTAR DE TAPAS 11º CONCURSO de TAPAS de LUGO

1 A ADEGA

TOSTA ADEGA

Tosta de xamón ibérico con queixo do país fundido.

Praza do Campo, 4
Peche: ningún
2,80 €

2 A CASETA DA BARRA

ESPETO DE MAR

Espeto de polbo acompañado coa súa salsa.

Rúa Montero Ríos, 28
Peche: Luns
3,00 €

3 A LAXA

LOLIGO VULGARIS

Tosta de pan con alioli e pataca cocida pasada pola prancha con chipirón acompañado de vinagreta.

Rúa Eduardo Pondal, 20
Peche: mércores
2,00 €

4 A ROTONDA

SOLOMBO"A ROTONDA"CON PATACAS PALLA
(SIN GLUTEN)

Solombo de porco ibérico cunha salsa, especialidade da casa, e patacas palla.

Av.Coruña, 435
Peche: domingo
3,00 €

5 ABRENTE

CAMPO E MAR AO BAÑO GUACAMOLE

Tosta de ovo con xamón acompañada de carpaccio de polbo bañado con salsa guacamole.

Carril das Flores, 36
Peche:domingo ata as 16:00
2,50 €

6 ANTAS

CHAMPITINOS

Crocante de champiñóns e lagostinos en salsa teriyaki.

Rúa do Miño, 3
Peche: domingo
3,00 €

7 ARROCERIA OS CACHIVACHES

NÉBOA NO BOSQUE

Veado en terra de arroz e árbores de brócoli con néboa da ribeira sacra.

Rúa Campos Novos, 26
esq Alfonso X
Peche: luns
3,00 €

8 AS TAPIÑAS

PASPALLÁS DÚAS TEXTURAS AO VIÑO MENCÍA

Paspallás dúas texturas (coxa guisada e peituga adobada á prancha) con salsa de vino o Mencía Finca Cuarta acompañada de arroz tres delicias.

Rúa da Cruz, 16
Peche: lunes
2,80 €

9 AVE CESAR

¡DESTRUCTÚRATE BONITO!

Timbal de laminas de bonito norte cociñado a baixa temperatura con aguacate e mazá aderezados o estilo oriental. xel de tomate, escuma de pataca e "ajoblanco" suave de salvia.

Rúa Nova, 10
Peche: martes
3,00 €

10 BRIOS CERVECERIA

BERENGURGUER

Mini hamburguesa de tempura de berenxena, queixo san simon, tomate, espinaca e salsa mel-mostaza.

Rúa Laxeiro, 6
Peche: ningún
2,50 €

11 BRISAY

SENSACIÓN DE VERAN

Lombo de bacallau á prancha bañado por champiñóns á crema con toque de pementa negra. acompañado de tosta de pan de pobo con gambas á prancha e champiñóns.

Av. Coruña, 257
Peche: domingo
3,00 €

12 BULLÓ XANTAR

SOLOMBO DE PORCO CON COSTRA DE MILLO E CEBOLA

Solombo de porco a baixa temperatura con costra de millo e cebola, chalota escalibada e coulis de pemento.

Rúa da Cruz, 8
Peche: domingo tarde e luns
3,00 €

13 CAMPOS

PESCADA DE CELEIRO PRIMEIRO ANZOL CON "AJOBLANCO", ALGAS E A SÚA TERRA E CHÍCHARO NEGRO

Pescada galega de primeiro anzol, combinada con produtos do mar, realzando o sabor a mar. Unha tapa fresca e lixeira.

Rúa nova, 2 - 4
Peche: domingo noite e luns todo o día
3,00 €

14 CANELA BAKERY COFFE

Tapa ecoloxica

TAPA DULCE: LEITE, CACAO, ABELÁS E AZUCAR

Xeado de leite merengada, crema de cacao, strudell de abelás e nube de azucre.

Praza Maior, 6
Peche: ningún
3,00 €

15 CASA D'AUGA

MINIRROLIÑOS VEXETARIANOS CON EMULSION DE ESCABECHE DE BONITO DO NORTE

Minirroliños vexetarianos con emulsión de escabeche de bonito do norte sobre cama de rúcula e noces e aliño de vinagreta de tomate confitado.

Rúa do Miño, 30
Peche: domingo noite
2,90 €

16 CASA MARIA

RAVIOLI DE POLBO RECHEO DE TXANGURRO SOBRE SALSA MARISCADA

Polbo laminado á prancha recheo de txangurro sobre salsa de marisco con pan ao forno de leña.

Av. de Madrid, 308
Peche:domingo noite e luns
2,50 €

17 CERVEZOTECA A TINERIA

CARRILLEIRAS Á CERVEXA NEGRA

Carrilleiras de porco con redución de cervexa negra "black coupage" de estrella galicia e patacas palla.

Rúa do Miño, 32
Peche: domingo todo o día todos os mediodía
2,50€

18 CURRUNCHO A NOSA TERRA

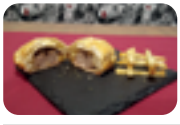
FEBRAS MELOSAS

Carrilleira de tenreira ecolóxica acompañada con pataca coa súa pel e castañas, con salsa viño ecolóxico de Ribeira Sacra.

Rúa Nova, 8
Peche: mércores
2,80 €

19 D'CASUAL

BOCADIÑO DE SOLOMBO WELLINGTON AO ESTILO D'CASUAL CON PATACAS PALLA



Solombo de porco salpimentado con especias xaponesas acompañado de champiñóns, queixo enmental, touciño entrefebrado e todo rodeado de follado.

Rúa Obispo Basulto, 8
Peche: domingo noite e luns
3,00 €

20 DARIO

ESPETO DE POLBO CON PATACA RECHEA DE CEBOLA ACARAMELADA

Espeto de polbo con pataca cocida, rechea de cebola acaramelada e aderezada con aceite, sal e pemento.

Av. Coruña, 298
Peche: ninguno
2,20 €

21 DIVECA

POLBO EN TRES SALSAS

Polbo de primeira calidade cocido no seu punto, servido frio con vinagreta e salsa alioli, e quente, a prancha con aceite de oliva virxe extra e pemento.

Rúa Bolaño Rivadeneira, 2
Peche: domingo
3,00 €

22 EL DESTINO

CAPRICHO DE PESCADA

Capricho de pescada con salsa de piquillo e piñóns salteados. acompañada de rolo de touciño entrefebrado e queixo do país.

Carril dos Loureiros, 10 zona Recatelo
Peche: domingo
2,50 €

23 EL RIBA

MILFOLLAS MORNO DE OUTONO

Milfollas de lingua, mazá e cebola acaramelada ao mencía, rematado con salsa de boletus e castaña en xarope.

Praza do Campo, 12
Peche: luns mañá
3,00 €

24 ESPAÑA

Tapa ecolóxica

CANELÓN DE TOMATE, BONITO DE BURELA, PEMENTOS DE PADRÓN E PLACTON

Canelón de tomate, bonito mariñado, caviar de pementos de padrón, emulsión de placton mariño e nitro-pombiñas de aceite de oliva.

Rúa do Teatro, 10
Peche: domingo noite
3,00 €

25 LA ENCINA

RECONSTRUCCION DE COCIDO GALEGO

Humus de garavanzos, crema de pataca con grelos e pequenos twists recheos de lacón, chourizo e orella.

Rúa San Pedro,42
Peche: domingo
2,50 €

26 LA MARUJITA

HAMBURGUESA MARUJITA

Hamburguesa de tenreira á brasa con espinacas e cabaza.

Praza do Campo, 8
Peche: domingo
3,00 €

27 LA MESA DEL COCINERO

MORCILLA DE POLBO

Morcilla de polbo sobre alioli de mazá e aceite de cinza.

Praza da Libertade, 10 - 12
Peche: luns
2,50 €

28 LAS CINCO VIGAS

BOCADILLO DE CHAMPI

Bocadillo de champiñón recheo de queixo e touciño entrefebrado, bañado en salsa de carne.

Rúa da Cruz, 5
Peche: martes
2,50 €

29 MANUEL MANUEL

LANCHIÑA
(SIN GLUTEN)

Pataca cocida sen pelar con lombos de sardiña cubertos de salsa de pementos, acompañada de niño de pasta.

Rúa Montefaro, 19
Peche: mércores
2,50 €

30 MEDIEVO

BOLO FUSIÓN

Bolo de follado recheo de lacón asado con queixo “brie” acompasado dunha confeitura de tomate e paté d’oporto con top de cecina crocante á mozarella.

Rúa Catedral, 14
Peche: domingo
2,50 €

31 MESON COLÓN

OVO DE COLON (tapa vegetariana)

Tapa vexetariana: ovo e chourizo.

Lg. Ndela, 38
Peche: (domingo todo o día e noites de luns e martes)
3,00 €

32 MESON DE ALBERTO

ZAMBURIÑAS CONFEITADAS EN ACEITE DE ANETO E BOLETUS

Zamburiñas confeitadas en aceite de aneto e boletus.

Rúa da Cruz, 4
Peche: noites de domingo e luns y martes todo o día
3,00 €

33 MESON EL CASTILLO

SALMÓN SOBRE LEITO DE CABACIÑA

Salmón á prancha sobre unhas finas tiras de cabaciña salteadas con manteiga e salsa de soia.

Praza Campo Castillo, 14
Peche: domingo
3,00 €

34 MILLENIVM

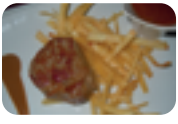
CARRILLERA MILLENIVM

Carrilleira con redución de viño mencía e crema de castañas.

Rúa da Cruz, 18
Peche: luns
3,00 €

35 O CINCUENTA E SEIS

MEDALLON DE TENREIRA GALEGA SOBRE PALLA DE PATACA E CREMA DE PEMENTA



Tenreira galega na nosa parrilla acompañada dunha sabrosa salsa de pementa.

Rda fontiñas, 56
Peche: martes
3,00 €

36 O MERCADO STREET FOOD

SAAM DE PAK CHOI, PLUMA IBÉRICA, SRIRACHA, CURRY E HERBAS FRESCAS

Pluma ibérica ao carbón envolvida en pak choi acompañada de tres salsas e herbas frescas.

Rúa Quiroga Ballesteros, 6
Peche: domingo
3,00 €

37 OCEANO - BAR RAXERIA

RAÑACEOS DE SALMÓN

Salmón con queixo parmesano, vinagreta de alcaparras e mouse de queixo.

Rda.das mercedes 43
Peche: ningún
2,50 €

38 PAPRICA

Tapa ecolóxica

CARRILLADA, PERA E QUEIXO DA NABIZA

Carrillada de porco á tixola con diferentes elaboracións de pera e queixo da nabiza.

Rúa das Nóreas, 10
Peche: domingo todo o dia e luns noite
3,00 €

39 PARRILLADA ANTONIO

BONITO, TOMATE, PIÑA E CHOCOLATE

Taco de bonito de burela á prancha sobre concasse de tomate acompañado da redución do seu xugo reducido con chocolate, decorado con piña e piñóns tostados e o aroma do godello regina viarum.

Av. das Américas 87
Peche: Xoves
2,50 €

40 PARRILLADA FONSAGRADA

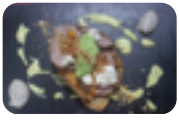
NIÑO DE VEXETAIS CON TENREIRA RECHEA

Cama de patacas, pisto de verduras e tenreira rechea con redución de módena.

Rúa Río Chamoso, 2
Peche: ningún
2,50 €

41 PARRILLADA FONSAGRADA-AS GANDARAS

SABORES DE GALICIA



Solombo de tenreira en escabeche sobre unha tosta en harmonía co resto de ingredientes.

Calzada das Gándaras, 382
Peche: luns
2,50 €

42 PULPERIA O CASTELO

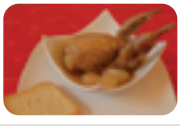
PIRULETAS DE QUEIXO DE CABRA CON CONFEITURA DE TOMATE

Piruletas de queixo de cabra con confeitura de tomate.

Rúa Nova, 23
Peche: ningún
2,50 €

43 TABERNA DANIEL

PASPALLÁS Ó GODELLO VIÑA DE NEIRA (VAL DE QUIROGA)



Paspallás ó godello de viña de neira con ceboliñas perdiceiras e fariña de millo.

Rúa Obispo Basulto, 4
Peche: luns
3,00 €

44 TOSAR

SALMÓN MARIÑADO Á PEMENTA

Salmón mariñado acompañado de tomate, queixo fresco e adornado con alcaparras e cogombro novo.

Rúa do Miño, 8
Peche: ningún
2,50 €

45 VERRUGA

PEMENTO RECHEO DE CENTOLA CON SALSA DE MARISCO

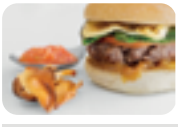
Pemento recheo de centola con salsa de marisco.

Rúa da Cruz, 12
Peche: domingo noite e luns
3,00 €

46 XOLDRA

Tapa ecolóxica

HAMBURGUESA DE TENREIRA CACHENA ECOLÓXICA, CROCANTE DE IUCA E SALSA MEXICANA



Carne ecolóxica, queixo san simón, cebola acaramelada, pementos de padrón e iuca crocante.

Rúa Anxel López Pérez, 10-12
Peche: domingo
3,00 €

1. A Adega
2. A Caseta da Barra
3. A Laxa
4. A Rotonda
5. Abrente
6. Antas
7. Arroceria Os Cachivaches
8. As Tapiñas
9. Ave Cesar
10. Brios Cerveceria
11. Brisay
12. Bulló Xantar
13. Campos
14. Canela Bakery Coffe
15. Casa D'auga
16. Casa Maria
17. Cervezoteca A Tineria
18. Currunchо A Nosa Terra
19. D'casual
20. Dario

21. Diveca
22. El Destino
23. El Riba
24. España
25. La Encina
26. La Marujita
27. La Mesa Del Cocinero
28. Las Cinco Vigas
29. Manuel Manuel
30. Medievo
31. Meson Colon
32. Meson De Alberto
33. Meson El Castillo
34. Millenivm
35. O Cincuenta E Seis
36. O Mercado Street Food
37. Oceano-bar Raxeria
38. Paprica
39. Parrillada Antonio
40. Parrillada Fonsagrada

41. Parrillada Fonsagrada as Gandaras
42. Pulperia O Castelo
43. Taberna Daniel
44. Tosar
45. Verruga
46. Xoldra

www.xantardetapas.com

DESENROLO DO CONCURSO

O concurso desenrolarase dende o 11 ó 27 de setembro de 2015.

Os consumidores votarán as tapas do concurso mediante o cupón votación individual, que terá que ir selado polo establecemento correspondente, cuberto cos seus datos e cunha valoración do 1 ó 5 , sendo 1 a nota máis baixa e o 5 a máis alta.

Tamén decidirán do 1 ó 5 a súa valoración de cómo marida a tapa con Estrella Galicia.

Todos estes cupóns optan a distintos premios.

Ademáis da votación, todos aqueles consumidores que o desexen poderán pedir ó establecemento, no que consuman a tapa, que lles selen o documento pasaporte no que figuran todos os establecementos participantes. Os consumidores podrán optar ós seguintes premios: si selan os 46 establecementos optan a unha viaxe dunha semana para dúas persoas e si selan 23 optan a unha viaxe dun fin de semana para dúas persoas nunha capital europea.

DECIDE O PUBLICO

- **Mellor tapa popular**
- **Premio tapa ecolóxica**
- **Maridaxe Estrella Galicia**

DECIDE O XURADO TÉCNICO

(entre os 12 finalistas seleccionados polo público)

- **Gañador do concurso 2015**
- **Mello tapa creativa**
- **Mellor tapa tradicional**
- **Maridaxe Ribeira Sacra**

PARTICIPA E CONSIGUE OS TEUS PREMIOS

- **Viaxe dunha semana para dúas persoas**
- **Viaxe dunha fin de semana para duas persoas a una cidade europea**
- **Circuitos termais**
- **Noites en hoteis**
- **Ceas en restaurantes**
- **Rutas en catamarán**
- **Catas en bodegas da ribeira sacra**
- **e moitas sorpresas máis…**

Sube ao Facebook de **E PARA COMER, LUGO** a foto da túa tapa acompañada da nova botella Countour de **Coca-Cola** comentando en que local estás. **Coca-Cola** e a **Asociación provincial de Empresarios Hostelería e Turismo de Lugo** premiará as 3 fotos máis orixinais, sabrosas e refrescantes! Podes participar ata cunha foto por local.
O final do concurso publicaremos as fotos gañadoras na web **www.xantardetapas.com** e no noso facebook.

ESTABLECIMIENTOS COLABOR DORES

A Adega, A Caseta Da Barra, A Parada Das Bestas, Abrente, Antas, Arroceria Os Cachivaches, Balneario De Lugo, Brios, Campos, Canela Bakery Coffe, Cervezoteca A Tineria, Casa D'Auga, Casa Maria, Cash Ifa, Curruncho A Nosa Terra, España, Finca O Bizarro, Hotel Montero, La Encina, La Yenka, Las Sirenas Complejo Hotelero, Manuel Manuel, Mendez Nuñez, Meson Colon, Meson De Alberto, Mi Norte Hotel, Paprica, Parrillada Antonio, Parrillada Fonsagrada-As Gandaras, Porta Santiago, Pulperia O Castelo, Taberna Daniel, Tosar, Val Do Naserio.

www.xantardetapas.com

ORGANIZA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL EMPRESARIOS HOSTELERÍA E TURISMO LUGO

PURA COMER. LUGO

PATROCINA

Concello de Lugo

COLABORAN

GALICIA

FERREIRA BACIA

viajar mundo galaicia