

Actividades Lampreeiras

Padrón Exprés, edición lamprea

Venres 13 de marzo ás 17.00h
Actividade para público infantil e familias na Biblioteca Municipal.
Inscripción (de balde) na Biblioteca ata o 11 de marzo
Tlf: 981 810 761 ou biblioteca@padron.gal

Tertulias clandestinas con.... no Convento de Herbón

Sábado 14 de marzo ás 11.00h
Conversa entre José Manuel García e un experto en lampreas. Visita guiada ao convento de Herbón e baixada ás pesqueiras.
Aforo limitado. Inscripción previa na oficina de turismo
Tlf: 646 593 319 ou turismo@padron.gal



Concurso de empanada de lamprea




Venres 20 de marzo ás 20.00h
Inscripción (de balde) na Oficina de Turismo
Ata o 11 de marzo
Contacto: 646 593 319 ou turismo@padron.gal
O concello **proporcionaralle unha lamprea a cada participante**
Premios 1º 300€ / 2º 200€ / 3º 100€
Consultar bases na Oficina de Turismo

Obradoiro : 'Cociñamos lamprea'

Sábado 21 de marzo ás 17.00h
Edificio de Servizos Sociais (ao carón da Igrexa de Santiago)
Inscripción previa (de balde) na Oficina de Turismo ata o 19 de marzo
Tlf: 646 593 319 ou turismo@padron.gal

VI da LAMPREA de Padrón

+ INFORMACIÓN:

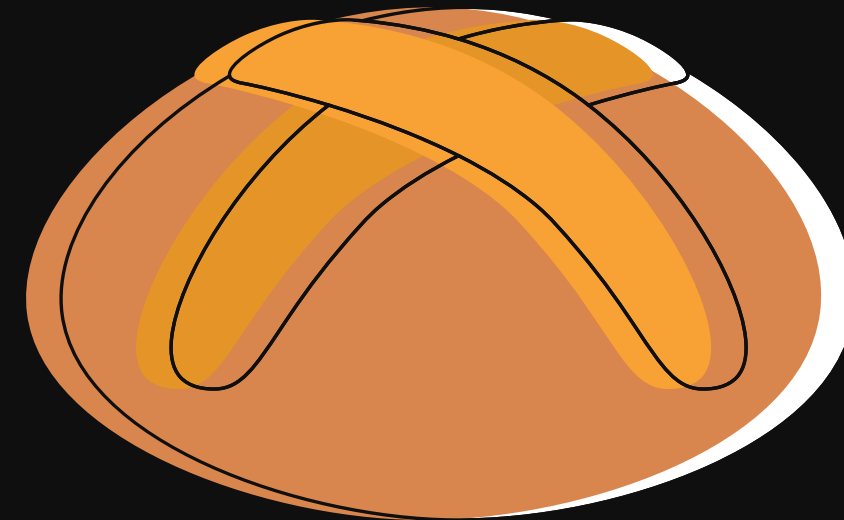
-  @padronturismo
-  @Padron_Turismo
-  @padron_turismo

www.terrasdeiria.com/lampreapadron

#PadrónLampreeiro



Concello de Padrón



**13, 14, 15 e 20, 21, 22
marzo 2020**



Menús Lampreeiros

O SECRETO

Primeiros a escoller:
 Lamprea afumada con crema de queixo e San Simón sobre ovo a baixa temperatura
 Carpaccio de lamprea prensada con salada de rúcula e framboesas

Segundos a escoller:
 Fideuá de lamprea
 Lamprea O Secreto con arroz integral veneveré

Sobremesa caseira
 Bebida: 1 copa de viño

☎ 670 599 961

CHEF RIVERA

Aperitivo:
 Empanada de millo con lamprea

Entrante:
 Sopa de noodels e lamprea
 Cachopo del Ulla

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa Sorbet iogurt, froitos vermellos, biscoito e chocolate

Bebida: 1 copa de viño, auga ou refresco

☎ 981 810 413

O SECRETO

MENÚ DEGUSTACIÓN :
 Tosta de lamprea afumada e gulas
 Croqueta de lamprea barbacoa
 Risotto de lamprea e parmesano
 Empanadilla crocante de lamprea e mexillón

Sobremesa caseira
 Bebida: 1 copa de viño

☎ 670 599 961

CASA FARRUCÁN

Entrante:
 Croquetas de lamprea

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira
 Bebida: Viño tinto e café

☎ 981 812 249

OS CARRISOS

Entrante:
 Paté de lamprea

Empanada de millo de lamprea

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa: Tarta da Avoa
 Bebida: 1 copa de viño e café

☎ 981 811 778

O ALPENDRE

Entrante:
 Croquetas caseiras de lamprea

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa Vasiño de tarta de crema de augardenté

Bebida: 1 Copa de viño , café e chupito

☎ 639 057 227

SCALA

Primeiros pratos a escoller:
 Croquetas de lamprea
 Lamprea rechea

Empanada de lamprea

Segundos pratos a escoller:
 Risotto de lamprea
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa a escoller
 Bebida, café e licores da casa

☎ 981 811 312

A CASA DOS MARTÍNEZ

Entrante:
 Salpicón de boi de mar e centola

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa como lle gustaba ao cura de Rois

Sobremesa do noso pasteleiro
 Bebida: 2 copas de viño , auga e café

☎ 634 980 536

O SANTIAGUIÑO

Entrante:
 Ameixas de Carril

Prato principal:
 Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira
 1 bebida e café

☎ 981 810 455