

Charlas divulgativas

5 de marzo, 20:00h
Rte. Casa de los Martínez
Manuel Ángel Pombal
Profesor titular Fac. Biología. UVIGO
Vicepresidente ANABAM

12 de marzo, 20:00 h.
Rte. Chef Rivera
Xosé C. Beiró Piñeiro
Historiador padronés e
funcionario da Xunta de Galicia

Visitas escolares

Durante o mes de marzo
Actividades divulgativas sobre a Lamprea nos Centros Educativos

Obradoiros

28 de febreiro, 11:00 h. a 14:00 h.
Biblioteca Municipal. Previa Inscripción
Obradoiro divulgativo infantil

7 de marzo, 12:00 h.
Herbón. Previa Inscripción
Obradoiro divulgativo familiar



A Lamprea



Petromyzon marinus (Linnaeus, 1758)

A lamprea pertence ao grupo dos *Agnatos* ou Peixes sen mandíbulas. Trátase dunha especie que permaneceu invariable ao longo de moitos séculos e ten unha aparencia primitiva. Pode acadar ata os 100 cm de longo e pesar ata 3 kg. Ten unha cor parda-amarela e verdosa-azulada. O máis característico deste peixe é a súa boca, que presenta unha especie de ventosa con fileiras radiais de dentes dérmicos cos que se ancla o seu hospedador, do que vive alimentándose dos seus líquidos internos.



Concello de Padrón
Concellería de Turismo

PADRÓN



- Exposición
- Xornadas Gastronómicas
- Visitas escolares
- Obradoiros
- Charlas divulgativas

do 27 de febreiro
ao 15 de marzo

Exposición



*Exposición fotográfica
"As augas do Ullán"*
Antonio Hernández
(Redactor Gráfico do Grupo El Comercio Gallego)

Venres, 27 de febreiro ás 21:00 h.
Auditorio Municipal de Padrón

*Acto de
apertura*

Intervenien:
Miguel Piñeiro
Escritor, Periodista, Especialista en Pesca
Carmen Lois Ferrón
Concelleira de Cultura, Concello de Padrón
Antonio Fernández Angueira
Alcalde de Padrón

Auditorio Municipal de Padrón:
2 ao 6 de marzo de 16:30 h. a 20:00 h.
Despois **Itinerante nos Centros Educativos**

*Horario de
visitas*

**Xornadas
Gastronó
micas**



*Fai a túa
reserva!*

Onde?

- Restaurante O Secreto de M&M
- Restaurante Scala
- Restaurante Chef Rivera
- Casa Farrucán
- Os Carrisos
- O Alpendre do Louro
- Restaurante A Casa dos Martínez
- Restaurante Fogar de Breogán
- Restaurante O Santiaguíño
- Bar Cafetería H2O

Cando?

13, 14 e 15 de marzo

Canto?

25 €

**Xornadas
Gastronó
micas**

Os menús lampreeiros

<p>Chef Rivera 981 810 415</p> <p>Apetitivo da casa ***</p> <p>Lamprea afumada rechea de lacin con grelos</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre da casa ***</p> <p>Rioxa ou Mencia /refresco/ auga</p>	<p>Casa Ferracón 981 812 249</p> <p>Chocos con emalada</p> <p>Lingua Escarlata ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre caseiro ***</p> <p>Barrantes ou Mencia ou Ribeiro</p>	<p>A Casa dos Martínez 981 810 577</p> <p>Croquetas cremosas de xamón</p> <p>Salpicón de boi de mar en canón de aguacate ***</p> <p>Lamprea gustada ao albariño, chicharos e patacas</p> <p>Chocolate e sorbeto de mandarina ***</p> <p>Vino do día/ auga / refresco</p>
<p>O Alpendre do Louro 679 190 967</p> <p>Erintantes da casa ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre caseiro, viño e café</p>	<p>O Fogar de Breogán 981 811 134</p> <p>Gambas ao alillo</p> <p>Zamburifas á prancha ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre, viño e café</p>	<p>Ox Carrisos 629 820 491</p> <p>Empanadilla de lamprea</p> <p>Brocheta crocante de gambas e mexilións ***</p> <p>Guiso de lamprea con patacas puradeiras ***</p> <p>Postre, viño e café</p> <p>Croquetas de lamprea y Empanada de Lamprea ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Tarta da avoa ***</p> <p>Vino da casa / refresco</p>
<p>O Secreto de M&M 670 599 961</p> <p>Carpaccio de lamprea</p> <p>premiada con emalada de nucia y frambuesas ***</p> <p>Lamprea O secreto con arroz integral venere e all-oli ***</p> <p>Cañitas recheas de crema ***</p> <p>Ceres Crianza</p> <p>Ribera del Duero</p>	<p>Scala 981 811 312</p> <p>Empanada de lamprea</p> <p>Croquetas de lamprea ***</p> <p>Risotto con queso</p> <p>San Simón</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre, vino da casa</p>	<p>O Santiaguíño 981 810 023</p> <p>Choquillos en tinta ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Cañitas recheas de crema pasteleira ***</p> <p>Ribeiro tinto ou branco</p>
		<p>Bar Cafetería H₂O 981 811 414</p> <p>Pementos recheos ***</p> <p>Lamprea á bordelèsa ***</p> <p>Postre da casa ***</p> <p>Vino da casa / refresco</p>