

RUTAS DA LAMPREA

SÁBADO 11 DE MARZO

RUTA SENSORIAL
"CAMIÑOS SAGRADOS: A PEDRONÍA"
(9.00 horas)

Camiño desde Santiago ata Padrón
(inclúe visita ao Pazo do Faramello)

19,50 €/persoa | Grupo mínimo: 12 persoas
Organiza: Galicia es +

DOMINGO 12 DE MARZO

RUTA DA LAMPREA DO RÍO ULLA
(10.00 horas)

Visita ás zonas de captura da lamprea (pesqueiras de Herbón e porto de Pontecesures), visita guiada ao Convento de Herbón cos Franciscanos, aperitivo de lamprea, guía e transporte en autobús

18 €/persoa | Grupo mínimo: 20 persoas
Organiza: Galicia es +

SÁBADO 18 DE MARZO

RUTA DA LAMPREA DO RÍO ULLA
(9.45 horas)

Visita ás zonas de captura da lamprea (pesqueiras de Herbón e porto de Pontecesures), visita guiada ao Pazo do Faramello, comida con menú degustación de lamprea, guía e transporte en autobús

77 €/persoa | Organiza: Galicia es + co apoio do grupo de 16 concellos de Área Santiago Turismo



ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

RUTA DA LAMPREA DO RÍO ULLA
(con 1 ou 2 noites de aloxamento)

desde **99,90 €**
por persoa

Información: www.viajesalmagaia.com

MÁIS INFORMACIÓN
e reservas para as rutas e escapadas:

reservas@viajesalmagaia.com

629 957 394

De luns a venres: de 9.30 a 17.30 horas

#PADRONLAMPREEIRO



Concello de Padrón

Concellería de Turismo



galicia



III XORNADAS GASTRONÓMICAS

PADRÓN

SABOR A LAMPREA

MARZO
10-11-12
17-18-19



#PADRONLAMPREEIRO

AXENDA DE ACTIVIDADES

VENRES 10 DE MARZO

MESA REDONDA: "A LAMPREA, UNHA XOIA DA GASTRONOMÍA GALEGA"

20.00 horas • Auditorio de Padrón
(entrada libre)

Intervenien:

- **Xosé Antonio Rivera** (Chef Rivera)
- **Benigno Campos** (Larpeiros - TVG)
- **Miguel Vila** (escritor e crítico gastronómico)
- **Javi Mos** (experto en gastronomía)
- **Juan Carlos Alonso** (experto en gastronomía)

Modera: **Miguel Piñeiro** (escritor e xornalista)

SÁBADO 18 DE MARZO

CURSO DE COCIÑA DE LAMPREA CON MANUEL GAREA

17.00 horas • Edificio de Servizos Sociais

Inscripción previa (gratuita):

- Na Oficina de Turismo de Padrón
ou enviando un correo electrónico
á dirección turismo@padron.gal

MES DE MARZO

ACTIVIDADES DIVULGATIVAS SOBRE A LAMPREA NOS CENTROS EDUCATIVOS

MÁIS INFORMACIÓN

www.terrasdeiria.com/lampreapadron

www.facebook.com/padronturismo

Restaurante A Casa dos Martínez • 634 980 536 •

Entrante

- Filloa rechea de boi e boletus.

Prato principal

- Lamprea guisada como lle gusta
ao cura de Rois.

Sobremesa

- Paixón de chocolate e mandarina.

**Bodega (selección do día),
pan, auga e café**

Casa Farrucán • 981 812 249 •

Entrante

- Choquiños da ría.
• Lingua de tenreira ao Farrucán.

Prato principal

- Lamprea á bordelesa.

Sobremesa caseira

**Bebida: café e viños Barrantes
ou Ribeiro**

Restaurante Parrillada Flavia • 981 810 455 •

Entrante

- Croquetas de marisco.

Prato principal

- Lamprea á bordelesa con arroz en
branco e picatostes.

Sobremesa

- Flan de café.

Bebida: Tinto ou branco colleita

Restaurante Chef Rivera • 981 810 413 •

Menú degustación

- Consomé de lamprea (lamprea
desmigada e dados de pan
torrados).
- Mini-hamburguesa de lamprea.
- Lamprea á bordelesa.

Sobremesa

- Sorbete de mazá asada con iogur
artesan e marmelo.

Bebida: 1 copa de viño

Restaurante Scala • 981 811 312 •

Primeiros pratos a elixir

- Capricho de lamprea.
- Lamprea rechea e afumada con
madeira de freixo.
- Empanada lampreeira.

Segundos pratos a elixir

- Lamprea á bordelesa.
- Risotto de lamprea.

Sobremesa a elixir

**Bebida: 1 copa de Rioja ou
1 copa de Ribera del Duero**

Restaurante O Secreto • 670 599 961 •

MENÚ

Primeiros pratos a elixir

- Lamprea afumada con crema de
queixo San Simón sobre ovo a baixa
temperatura.
- Carpaccio de lamprea prensada con
ensalada de rúcula e framboesas.

Segundos pratos a elixir

- Guiso de lamprea e polo de curral.
- Fideuá de lamprea.
- Lamprea O Secreto con arroz
integral venevere e alioli.

Sobremesa caseira

**Bebida: 1 copa de Rioja ou
1 copa de Ribera del Duero**

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Empanadilla crocante de lamprea
e mexilón.
- Croqueta de lamprea barbacoa.
- Tosta de lamprea afumada con
aceite de oliva e gulas.
- Luras recheas de lamprea na súa
tinta.

Sobremesa caseira

**Bebida: 1 copa de Rioja ou
1 copa de Ribera del Duero**

MENÚS LAMPREEIROS 25 €

Bar Cafetería H2O • 981 811 414 •

Entrante

- Polbo con ameixas.

Prato principal

- Lamprea á bordelesa.

Sobremesa caseira

Bebida (viño da casa, auga e café) e pan

Restaurante Gaia • 981 193 247 •

Entrante

- Empanada de millo con berberechos.

Prato principal

- Lamprea á bordelesa.

Sobremesa

- Mousse de queixo fresco con toffee e noces.

Bebida: viño branco, tinto da casa, refrescos

O Alpendre do Louro • 981 810 583 •

Entrante

- Tosta de polbo con queixo do país.
- Revolto de grelos de Ordes con gambas.

Prato principal

- Lamprea á bordelesa.

Sobremesa

- Filloas recheas.

**Bebida: D.O. Rías Baixas ou D.O. Ribeira Sacra
ou D.O. Ribeiro / Café e licor da terra**