

Actividades divulgativas
sobre a lamprea nos centros educativos
durante os meses de febreiro e marzo.

Xincana da Lamprea

Venres 22 de marzo ás 17.00h.
*Actividade para público infantil e familias na
Biblioteca Municipal.*
Inscripcións na Biblioteca ata o 21 de marzo.
Tlf: **981 810 761** ou **biblioteca@padron.gal**

Obradoiro

**'APRENDEMOS A FACER EMPANADA DE
LAMPREA'**
Sábado 23 de marzo ás 17:00h
*Edificio de Servizos Sociais (ao carón da
Igrexa de Santiago).*
Inscripción previa (de balde) na Oficina
de Turismo **646 59 33 19** ou
turismo@padron.gal

Concurso de Empanadas de Lamprea

Inscripción de balde na Oficina de Turismo
646 59 33 19 ou **turismo@padron.gal** ata
o mércores 27 de marzo.
Premios: 1º 300€ | 2º 200€ | 3º 100€
Concurso: **venres 29 de marzo** ás 20:00h.
Consultar bases na Oficina de Turismo.

Ruta da Lamprea en Herbón

Sábado 30 de marzo ás 10.00 h.
*Saída dende o Convento Franciscano de
Herbón (visita guiada ao convento); e visita
medioambiental dunha hora
aproximadamente cun biólogo.*
Inscripcións ata o 27 de marzo por orde de
reserva. Prazas limitadas. De balde.
Información e reservas na Oficina de
Turismo de Padrón **turismo@padron.gal** e
no tlf: **646 59 33 19**.

Escapadas en Padrón

para as fins de semana das **V Xornadas
Gastronómicas da Lamprea** (do 22 ao 31
de marzo) desde **28€ por persoa** que
inclúen:
- Actividades de balde do programa
- Aloxamento en hotel de 3*
Información e reservas en:
reservas1@galiciaemas.com
No tlf: **676 81 46 74**.



MÁIS INFORMACIÓN EN:

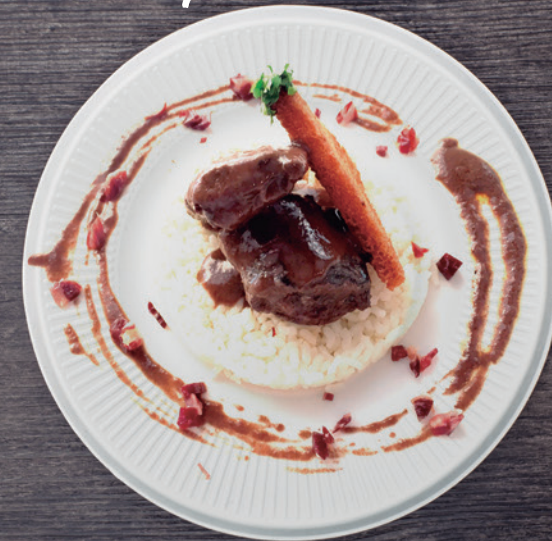
- @padronturismo
- @Padron_Turismo
- padron_turismo

www.terrasdeiria.com/lampreapadron

#PadrónLampreeiro



V Xornadas Gastronómicas da Lamprea de Padrón



22, 23, 24 e 29, 30, 31
de marzo de 2019

Axenda de actividades

**PREVIA
RESERVA**

30€



RESTAURANTE O SECRETO

Primeiros pratos a elixir:

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

Segundos pratos a elixir:

- Fideuá de lamprea
- Lamprea O Secreto con arroz integral venevere

Sobremesa caseira

Bebida: 1 Copa de viño

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 ☎

RESTAURANTE CHEF RIVERA

Entrante: Aperitivo

Menú:

- "Feixoadá" de lamprea afumada
- Lamprea escabechada con hummus e arroz salvaxe crocante
- Lamprea á bordelesa

Sobremesa: Tarta da casa

Bebida: 1 Copa de viño, auga e refresco

981 810 413 ☎

RESTAURANTE SCALA

Primeiros platos a elixir:

- Croquetas de lamprea
- Lamprea rechea
- Empanada de lamprea

Segundos platos a elixir:

- Lamprea á bordelesa
- Risotto de lamprea

Sobremesa a elixir

Bebida: Viños da casa, auga e café

981 811 312 ☎

Menús Lampreeiros

CASA FARRUCÁN

Entrante:

- Choquiños da Ría
- Lingua de tenreira ó Farrucán

Prato principal:

- Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira

Bebida: Viño tinto e café

981 812 249 ☎

BAR CAFETERÍA H2O

Entrante:

- Zamburiñas con gulas en salsa verde

Prato principal:

- Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira

Bebida, pan e café

981 811 414 ☎

RESTAURANTE A CASA DOS MARTÍNEZ

Entrante:

- Salpicón de cigalas e centola

Prato principal:

- Lamprea guisada como lle gustaba ao cura de Rois

Sobremesa: Chocolate e mandarinas 2.0

Bebida: Copa de Albariño ou Mencía

634 980 536 ☎

RESTAURANTE GAIA (A Casa da Corredoira)

Entrante:

- Sopa de marisco
- Croquetas caseiras

Prato principal:

- Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira

Bebida: Rioxa ou Albariño

981 193 247 · 658 26 32 24 ☎

O ALPENDRE

Entrante:

- Salteado de grelos con gambas

Prato principal:

- Lamprea á bordelesa

Sobremesa:

- Crema de queixo con marmelo e nozes

Bebida: Viño tinto Garnacha de Valdeorras. Café e licor da terra

981 810 583 · 639 057 227 ☎

OS CARRISOS

Entrante:

- Empanada de millo de lamprea

Prato principal:

- Lamprea á bordelesa

Sobremesa:

- Tarta da Avoa

Bebida: 1 Copa: viño branco (Pazo do Mar), viño tinto (7 cupos) e café

629 820 491 ☎