

Actividades da lamprea

1. 'Cata maridaxe coa lamprea'

Actividade para adultos

Data: venres 18 de marzo ás 20.00h

Lugar: Auditorio Municipal

Cata de varios pratos preparados con lamprea e maridaxe de viños da zona.

2. 'PequeChef'

Actividade infantil de 5 a 11 anos

Data: sábado 19 de marzo ás 10.30h

Lugar: Auditorio Municipal

As persoas participantes elaborarán 2 pratos (un doce + un salgado) co ingrediente principal: a lamprea.

3. 'LampreChef'

Actividade xuvenil de 12 a 18 anos

Data: sábado 19 de marzo ás 12.00h

Lugar: Auditorio Municipal

Cociñado de lamprea por grupos, superando diferentes probas.

4. Tertulias Clandestinas da lamprea de Padrón

Actividade para todos os públicos

Data: sábado 26 de marzo ás 11.00h (encontro ás 10.45h)

Lugar: Convento franciscano de Herbón

PARA TODAS AS ACTIVIDADES:

Prazas limitadas. Inscripción previa ata o 17 de marzo na oficina de turismo

As Tertulias Clandestinas: Inscripción previa ata o 25 de marzo

646 593 319 / turismo@padron.gal

Os menús serviránse cumprindo a normativa sanitaria existente



PADRÓN
gastronómico

PADRÓN
camiño e destino



Xacobeo 21-22

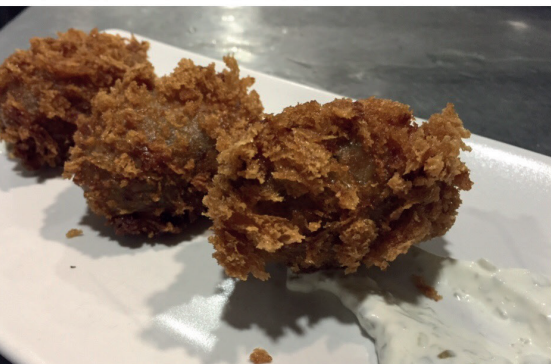
XUNTA
DE GALICIA

VIII XORNADAS GASTRONÓMICAS

PADRÓN

Lamprea

18, 19, 20, 25, 26 e 27 de marzo



Menús lampreeiros

40€

PREVIA RESERVA!

RESTAURANTE O SECRETO

Primeiros a elixir:

- Croquetas de lamprea
- Crema de queixo de San Simón sobre ovo a baixa temperatura

Segundo:

- Lamprea O Secreto con arroz integral venevere

Sobremesa caseira

Bebida: 1 Copa de viño

 670 599 961

RESTAURANTE SCALA

Primeiros a elixir:

- Croquetas de lamprea
- Empanada de lamprea

Segundos a elixir:

- Lamprea á bordelesa
- Risotto de lamprea

Sobremesa a elixir

Viños da casa, auga, refresco, café e licores

 981 811 312

PULPERÍA RIAL

Primeiro:

Croquetas caseiras de polbo

Segundo:

Lamprea á bordelesa

Sobremesa: queixo do país con marmelo

Unha bebida

 981 811 624

RESTAURANTE O SANTIAGUÍÑO

Primeiro:

Croquetas de lamprea

Segundo:

Lamprea á bordelesa

Sobremesa: Tarta de filloas

Bebida: 1 Copa de viño refresco / cervexa

 981 810 023

CASA FARRUCÁN

Primeiro:

Croquetas de lamprea

Segundo:

Lamprea á bordelesa

Sobremesa caseira

Bebida: viño tinto e café

 981 812 249

BAR MANOLO / A TABERNA DA MATANZA

Entrante:

Croquetas de polbo

Primeiro:

Fabas con lamprea

Segundo:

Lamprea, feita coma sempre

Sobremesa: flan da avoa

Bebida: viño (albariño ou mencia) e café

 981 812 089

Promoción suxeita a dispoñibilidade de produto