

# Actividades da lamprea

## 'SHOWCOOKING COA LAMPREA'

Actividade dirixida a persoas adultas  
**Data:** venres 1 de marzo ás 20.30h  
**Lugar:** Auditorio Municipal  
Elaboración de 3 pratos con lamprea, explicación e realización en vivo.  
*Prazas limitadas.*

## 'OBRADOIRO INFANTIL DE COCIÑA CON LAMPREA'

Actividade infantil de 5 a 12 anos  
**Data:** sábado 2 de marzo ás 11.00h  
**Lugar:** Auditorio Municipal  
As persoas participantes elaborarán 2 pratos co ingrediente principal: a lamprea.  
*Prazas limitadas.*

## 'TES UN PRIMO PREHISTÓRICO' Divulgación científica




Actividade infantil de 6 a 12 anos  
**Data:** sábado 9 de marzo ás 11.00h  
**Lugar:** Auditorio Municipal  
*Prazas limitadas.*

## 'POR QUE FALAR DE MONOS TENDO LAMPREA' Divulgación científica

Actividade dirixida a persoas adultas  
**Data:** sábado 9 de marzo ás 19.00h  
**Lugar:** Auditorio Municipal  
*Prazas limitadas.*

Inscripcións nas actividades a partir do 15 de febreiro en [www.padronturismo.gal/inscricions](http://www.padronturismo.gal/inscricions)



 @padronturismo  
 @Padron\_Turismo  
 @padronturismo

[xornadasdalamprea.padronturismo.gal](http://xornadasdalamprea.padronturismo.gal)

**PADRÓN**  
gastronómico

**PADRÓN**  
camiño e destino



Concello  
de Padrón



XUNTA  
DE GALICIA

# X XORNADAS GASTRONÓMICAS

1, 2, 3, 8, 9 y 10 de marzo

# LAMPREA de Padrón



# menús lampreeiros



## 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

## Pulpería Rial

### Primeiro:

Croquetas de polbo  
.....

### Segundo:

Lamprea á bordelesa  
.....

### Sobremesa:

.....

**Bebida:** 1 bebida

☎ 981 811 624

## Restaurante O Santiaguíño

### Primeiro:

Setas con gambas  
.....

### Segundo:

Lamprea á bordelesa  
.....

### Sobremesa:

.....

**Bebida:** 1 xerra de viño

☎ 981 810 023

## Casa Farrucán

### Primeiro:

Lingua tenreira ao Farrucán  
Choquiños da Ría fritos  
.....

### Segundo:

Lamprea á bordelesa  
.....

### Sobremesa caseira

.....

**Bebida:** Viño tinto e café

☎ 981 812 249

**50€**  
PREVIA  
RESERVA



*Promoción suxeita a dispoñibilidade de produto*