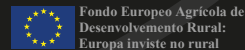


The TapiRaza logo features the word "Tapi" in a black serif font and "Raza" in a gold serif font, both inside a black circle. Two gold curved lines sweep across the circle from the bottom right.

TapiRaza

22.º SALÓN DA ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO
41.ª FEIRA INTERNACIONAL SEMANA VERDE DE GALICIA
SILLEDA, 7-10 DE XUÑO DE 2018



MENÚ DEGUSTACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS

Elaborado polo cociñeiro
Antonio Díaz Calvo (Restaurante
Andarubel-Fragas do Eume)



Xoves, 7 de xuño

Entrecosto de **raza Vianesa** con pementos do *piquillo*
Cabrito de **raza Cabra Galega** asado ao forno en dúas coccións con patacas ao romeu
Carbonara *flamande* de tenreira de **raza Limiá**
Minihamburguesas 100 % cordeiro de **raza Ovella Galega** con cebola acaramelada

Venres, 8 de xuño

Goulach de **raza Caldelá** ao viño mencia
Minihamburguesas 100 % tenreira de **raza Limiá** con queixo Arzúa-Ulloa
Empanada de costela de **raza Frieiresa** asada en pota
Ovos rotos de **raza Galiña de Mos** con chourizo de **Porco Celta**

Sábado, 9 de xuño

Carne ao caldeiro de tenreira de **raza Caldelá**
Costeletas de cordeiro de **raza Ovella Galega** con mazá glasada
Posta de croca de tenreira de **raza Cachena** á grella
Costela de **Porco Celta** asada en dúas coccións e mel galego

Domingo, 10 de xuño

Callos de tenreira de **raza Vianesa**
Cordeiro de **raza Ovella Galega** asado no forno
Escalopes de tenreira de **raza Frieiresa** á pementa
Galo de **raza Mos** confitado en tarteira