

*Menú degustación  
de razas autóctonas*

*Elaborado por o cociñeiro Antonio Díaz Calvo*

*(Restaurante Andarubel-Fragas do Eume)*

*Xoves, 11 de xuño*

*Cabrito de raza Cabra galega asado ao forno en dúas coccións con  
patacas ao romeu*

*Minihamburguesas 100% tenreira de raza Cachena con queixo de Arzúa*

*Carbonara flamande de tenreira de raza caldelá*

*Pularda de raza Mos estufada*

*Caldo de galiña de raza Mos a baixa temperatura con verduriñas*



O cabrito de raza Cabra Galega



Detalle de unha das bandexas.

*Venres, 12 de xuño*

*Xarrete de raza Limiá ao viño Mencia e castañas*

*Minihamburguesas 100% cordeiro de raza Ovella Galega con cebola  
acaramelada*

*Miniespeto de tenreira de raza Frieiresa con chips de tubérculos*

*Tortelini de estufado de agulla de ternreira de raza Caldelá*







*Sabado, 13 de xuño*

*Albóndegas de tenreira de raza Vianesa con prebe  
de pementos do piquillo*

*Carne oa caldeiro de tenreira de raza Limiá*

*Costeletas de cordeiro de raza Ovella Galega con mazá glasada*

*Posta de croca de tenreira de raza Cachena á grella*



Croca de Cachena á grella

Costeletas de Cordeiro de Ovella galega







Limiá “ao caldeiro”

*Domingo, 14 de xuño*

*Callos de tenreira de raza Frieiresa*

*Cordeiro de raza Ovella Galega asado ao forno*

*Escalope de tenreira de raza Vianesa á pementa*

*Galo de raza Mos confeitado en tarteira*

