

TapiRaza

23.º SALÓN DA ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO
42.ª FEIRA INTERNACIONAL SEMANA VERDE DE GALICIA
SILLEDA, 6-9 DE XUÑO DE 2019

MENÚ DEGUSTACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS

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

Xoves, 6 de xuño

Cabrito de raza **Cabra Galega** asado ao forno en dúas coccións con patacas ao rumeu
Entrecosto das razas **Limiá** e **Frieiresa** con verduriñas á grella
Carbonara *flamande* de tenreira das razas **Cachena** e **Vianesa**
Minihamburguesas 100% cordeiro de raza **Ovella Galega** con salsa de castaña

Venres, 7 de xuño

Agulla estufada das razas **Limiá** e **Vianesa** ao viño mencía
Minihamburguesas 100% tenreira de raza **Caldelá** con queixo DO Tetilla
Empanada de liscos de **Porco Celta**
Ovos rotos de raza **Galiña de Mos** con xamón de Porco Celta

Sábado, 8 de xuño

Croquetas de ovos fritos de raza **Galiña de Mos** con chourizo de **Porco Celta**
Carne ao caldeiro de tenreira das razas **Caldelá** e **Limiá**
Albóndegas 100% tenreira de raza **Frieiresa** no seu prebe
Posta de croca de tenreira de raza **Caldelá** á grella

Domingo, 9 de xuño

Callos de tenreira das razas **Cachena** e **Caldelá**
Cordeiro de raza **Ovella Galega** asado no forno
Empanada de galo de raza **Galiña de Mos**
Escalopes de tenreira das razas **Cachena** e **Frieiresa** con
redución de viño DO Ribeira Sacra

Con pan e
consumición
a elixir: 10 €

Consumición
extra: 1,5 €

