

Menú Degustación de Razas Autóctonas.

Galo de raza Mos en dúas coccións con filloa de guiso das súas aliñas e torto de millo.

Cordeiro de raza Ovella Galega confitado ao tomiño, con fabas guisadas, setas de cardo e xamón.

Tenreira* glaseada no seu xugo, mel e café con pastel de pataca, touciño entrefebrado e castaña.

Costela de Porco Celta con adobo tradicional e chourizo ao viño de Ribeira Sacra

*Para o prato de tenreira emprégase carne das razas Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa



***Galo de raza Mos en dúas coccións con filloa de guiso das súas aliñas
e torto de millo***



*Cordeiro de raza Ovella Galega confitado ao tomiño,
con fabas guisadas, setas de cardo e xamón*



Tenreira glaseada no seu xugo, mel e café con pastel de pataca,
touciño entrefebrado e castaña*

** Para o prato de tenreira empregouse carne das razas Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa*



*Costela de porco celta con adobo tradicional e
chourizo ao viño de Ribeira Sacra*