



XVIII SALÓN DA ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO
37ª FEIRA INTERNACIONAL SEMANA VERDE DE GALICIA
SILLEDA (PAVILLÓN 1), 12-15 DE XUÑO DE 2014



MENÚ DEGUSTACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS

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

Xoves, 12 de xuño

Albóndegas de tenreira de **raza Vianesa** con prebe de champiñóns
Cabrito de **raza Cabra Galega** asado ao forno en dúas coccións con patacas ao romeu
Minihamburguesas 100 % tenreira de **raza Cachena** á prancha
Pularda de **raza Mos** estufada ao allo

Venres, 13 de xuño

Gulax de xarrete de tenreira de **raza Caldelá** ao viño mencia e castañas
Minihamburguesas 100 % cordeiro de **raza Ovella Galega** á prancha
Carne ao caldeiro de tenreira de **raza Vianesa**
Miniespeto de tenreira de **raza Frieiresa** con vexetais

Sábado, 14 de xuño

Agulla de tenreira de **raza Limiá** estufada con verduras
Costeletas de cordeiro de **raza Ovella Galega** con mazá glasada
Galo de **raza Mos** asado en tarteira ao xeito tradicional
Posta de croca de tenreira de **raza Cachena** na grella

Domingo, 15 de xuño

Callos de tenreira de **raza Frieiresa**
Cordeiro de **raza Ovella Galega** asado no forno
Escalopes de tenreira de **raza Limiá** á pementa
Guiso de tenreira de **raza Caldelá** con chícharos, verduras e patacas novas

Con pan e
consumición
a elixir: 6 €

Consumición
extra: 1 €

Coa colaboración e a participación de Adega Fernández Rodríguez, S.C.- Adega da Capela, coa marca *Pousadoiro* (Ribeiro), e Adega Cachín S.C., coa marca *Peza do Rei* (Ribeira Sacra)