



20.º SALÓN DA ALIMENTACIÓN DO ATLÁNTICO
39.ª FEIRA INTERNACIONAL SEMANA VERDE DE GALICIA
SILLEDA, 9-12 DE XUÑO DE 2016



MENÚ DEGUSTACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS

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

Con pan e
consumición
a elixir: 7 €

Consumición
extra: 1 €

Xoves, 9 de xuño

Entrecosto de boi 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 Caldelá**
Pularda de **raza Mos** estufada

Venres, 10 de xuño

Xarrete de tenreira 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
Ovos rotos de **raza Galiña de Mos**, patacas e labras de chacina

Sábado, 11 de xuño

Minihamburguesas 100 % tenreira **raza Caldelá** con queixo de Arzúa-Ulloa
Carne ao 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

Domingo, 12 de xuño

Callos de tenreira de **raza Cachena**
Cordeiro de **raza Ovella Galega** asado no forno
Escalope de tenreira de **raza Vianesa** á pementa
Galo de **raza Mos** asado en tarteira

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