

entroido gastronómico



www.xeneraisdaulla.com

Comer na Ulla no Entroido

*"Es tiempo de Xenerais
cuando sube la lamprea
se comen buenos cocidos
y la camelia florea."*

Extraído dun Alto ou Atranque dos Xenerais da Ulla
Autor: Martín "do Mesón", veciño de Aríns

A comarca da Ulla, formada polos Concellos de A Estrada, Boqueixón, Padrón, Santiago, Silleda, Teo, Touro, Vedra e Vila de Cruces, exemplifica toda a tradición e riqueza gastronómica da **cociña galega**, admirada pola soberbia **calidade dos seus ingredientes**. Por iso a gastronomía é un dos principais atractivos desta zona, produtora ademais, entre outros, de **queixos, viños albariños, augardentes e licores** con Denominación de Orixe Protexida.

O **Entroido** é por excelencia o tempo da carne. Prevendo a próxima abstención obrigada polo calendario relixioso, a atención diríxese á tenreira e á galiña, pero sobre todo ao porco: o lacón, os chourizos e as cacheiras (cabezas de porco salgadas, características desta época), o morro e as orellas, que xunto cos grelos (nome específico que reciben en Galicia as follas do nabo) e as patacas acompañadas de fabas ou garavanzos, compoñen o famoso **cocido galego**, o prato máis típico destas datas na Ulla e en toda Galicia.

O cocido da Ulla entra moi ben cun **viño tinto mencia**, que tamén se produce na Ulla baixo a **Denominación de Orixe Protexida Rías Baixas – Subzona Ribeira do Ulla**.

O Entroido é tamén a época das **filloas** (tortas salgadas de fariña de trigo, preparadas con manteiga de porco, que se consumen co cocido ou após da comida), e en canto ás sobremesas, das **orellas** de fariña e anís, e dos **melindres e rosquillas**, aos que se suma o que quizais sexa o postre galego *par excellence*, o atemporal **queixo con marmelo**, como non podía ser doutro xeito nunha comarca quixeiña como a da Ulla.

Pero o Entroido é tamén **época de lamprea**, peixe que só se captura nos primeiros meses do ano, e Galicia é o paraíso dos amantes deste peixe único, posiblemente o animal vertebrado máis antigo e exótico de cantos hoxe existen no mundo, remontándose a súa aparición nas augas do noso planeta a uns 500 millóns de anos atrás, segundo os expertos.

O río Ulla, xunto co Miño, é o gran subministrador de lampreas de Galicia e nos seus arredores é onde máis se consume este pescado único, que en temporada ten unha ampla presenza nas cartas dos restaurantes de toda esta zona.

Nos seguintes restaurantes e casas de comidas podes gozar da mellor gastronomía do Entroido dos Xenerais da Ulla. Para garantir a dispoñibilidade do menú seleccionado é recomendable realizar previamente a correspondente reserva. Todos os prezos inclúen o IVE. Os datos que aquí figuran foron facilitados polos propios restaurantes/aloxamentos e Turismo de Galicia. O Grupo de 8 Concellos "Xenerais da Ulla" non se fai responsable dos mesmos.

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DA ESTRADA

RESTAURANTE LA BOMBILLA

Praza de Galicia, 5
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 570 335
Coordenadas GPS: 42.690311,-8.491548
www.labombillahr.es

Menú:

Caldo galego ou sopa de cocido
Cocido galego
Orellas e filloas de entroido
Cafes e licores
Rioxa, Mencía, cervexa, auga ou refresco

Prezo: 25 €

ANDALUCÍA

Calvo Sotelo, 40
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 570 578
Mail: barrestaurantandalucia@gmail.com
Web: www.barrestaurantandalucia.com
Datas: Domingo de Entroido

Menú:

Entrantes: Pan de trigo frito con roxóns e maqui de cocido e polbo
Primeiro prato: Filloas recheas de lacón e chourizo en sopa de grelos
Segundo prato: Espeto de cocido coas súas verduras
Sobremesa: Boliñas de leite frito e orellas
Bebidas: Viño, refrescos e auga

Prezo: 20 €

ASADOR PARRILLADA RÍO LIÑARES

Ponte Liñares, 7
Callobre, A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 571 520
Mail: contacto@riolinares.com
Web: www.riolinares.com
Datas: 1, 2, 3, e 4 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanadillas / tortilla
Primeiro prato: Consomé
Segundo prato: Cocido con filloas
Sobremesa: Orellas e chulas
Bebidas: Viño, refrescos, auga e cervexa
Outros: Licor de guindas

Prezo: 20 €

EL EMIGRANTE

Loimil, 15
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 587 437
Mail: elemigrante@outlook.com
Web:
www.facebook.com/RestauranteElEmigrante
Datas: 15, 16, 22, 23 de febreiro e 1 e 2 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanada de carne e bolos preñados
Primeiro prato: Orella á feira
Segundo prato: Lacón con chourizo, garavanzos, verdura e cachelos (patacas)
Sobremesa: Orellas de Entroido ou Tarta de Santiago
Bebidas: Viño da casa, refrescos e auga

Prezo: 15 €

SAMANÁ

Rúa Gradín, 47
A Estrada (Pontevedra)
Tel.: 986 180 346
Mail: info@samanarestaurante.com
Web: www.samanarestaurante.com
Datas: febreiro e marzo

Menú:

Entrantes: Crema de patacas con grelos e caldo de centola ou sopa de cocido
Primeiro prato: Saquiños fritos recheos de lacón, cogomelos e queixo
Segundo prato: Cocido completo (lacón, orella, costela, chourizo, patacas, grelos e garavanzos)
Sobremesa: Torta de filloa rechea de crema con salsa morna de chocolate
Bebidas: Viño branco: Godello; Viño tinto: Mencía, Rioja; augas, refrescos
Outros: Café e licores

Prezo: 25 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE BOQUEIXÓN

RESTAURANTE VÍA DA PRATA

Pazos, 16 - Lestedo
Boqueixón (A Coruña)
tel.: 981 502 102
info@viadaprata.com
Datas: 25 febreiro- 9 marzo

Menú:

Empanada de grelos, lacón e chourizo
Cocido galego completo
Filloas recheas de queixo e marmelo
Viño da casa: albariño e mencia
Café de pota e chupión de licor caseiro
Prezo: 20 €

entroido gastronómico



RESTAURANTEVENTEVINDO

Gándara - Sergude
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 947
restauranteventevindo@gmail.com
Datas: 2 febreiro ao 9 marzo de 2014

MENÚ:

Empanada da casa e filloas recheas
Sopa de cocido
Cocido Galego
Filloas doces, chulas de leite, leite frito ou orellas
Refrescos, auga ou viños galegos: mencia, ribeiro, barrantes, albariño.
Café
Prezo: 23 €

RESTAURANTE O NERVIOSO

Camporrapado - Oural
Boqueixón (A Coruña)
tel.: 981 514 071
onervioso@hotmail.com
Datas: 1, 2, 3, 4, 8 e 9 de marzo

Menú:

Empanada caseira de xoubas e filloas da pedra recheas de panceta e chourizo asado
Crema de caldo acompañado de picatostes artesáns
Polo recheo de grelos e xamón, androia e costilla de porco acompañada de patacas ó vapor con filloas
Variado de entroido: leite frita, orellas de entroido e filloas recheas de crema
Refrescos, auga ou viños: barrantes, mencia ou rioxa.
Café e licor
Prezo: 25 €

CASA DE XANTAR CASA CASTRO

Sergude
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 511 823
Facebook: casadexantar Casa Castro
Datas: 25 febreiro ao 9 marzo

Menú:

Sopa de cocido
Croquetas de lacón
Cocido Galego completo
Postres variados: orellas, filloas recheas, leite frita e queixo con amrmelo.
Auga, refrescos e viño mencia ou ribeiro
Café e chupiños
Prezo: 25 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE PADRÓN

FLAVIA

Travesía da Feira, 13
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 810 455
Mail: rodriguezysilvia@yahoo.es
Datas: do 2 de febreiro ao 5 de marzo

Menú:

Entrantes: Degustación de embutidos galegos: xamón de Vilalba, chourizo de Lalín e queixo de Arzúa
Primeiro prato: Caldo Galego
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Filloas recheas
Bebidas: Ribeiro da adega Sampaio de Ribadavia (branco e tinto)
Outros: Café de pota
Prezo: 20 €

CHEF RIVERA

Enlace Parque, 7
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 810 413
Mail: chefrivera@chefrivera.com
Web: www.chefrivera.com
Datas: do 1 ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Aperitivo da casa
Primeiro prato: Lamprea afumada rechea de lacón con grelos
Segundo prato: Lamprea ao tinto de Amandi
Sobremesa: Filloas con mel e nata
Bebidas: Viño branco D.O. Ribeiro e viño tinto D.O. Ribeira Sacra
Outros: Café
Prezo: 32 €

HOTEL SCALA

Lugar da Pousa, s/n - Pazos
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 811 312
Mail: eventos@hscala.com
Web: www.hscala.com
Datas: 1 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanadas variadas de millo
Primeiro prato: Lagostinos ao vapor
Segundo prato: Lacón con grelos ou tenreira asada con gornición de minestra de verduras
Sobremesa: Filloas recheas / orellas
Bebidas: Viño albariño "Pazo Arretén, Viño mencia "D'eli", Rioja "Urbión Cuvée", augas e refrescos
Outros: Café, queimada e barra libre
Prezo: 39 €

REINA LUPA

A Escravitude, s/n
Padrón (A Coruña)
Tel.: 981 803 144
Mail: reinalupa@hotmail.com
Datas: todos os días dende xaneiro ata abril

Menú:

Primeiro prato: Cocido medieval:
Patacas, chourizos, fabas, grelos,
lacón, cabeza de porco afumada,
costela, lingua, rabo, espiñazo, touciño
entrefebrado, galiña e tenreira
Sobremesa: Filloas con nata e mel e
orellas de Carnaval
Bebidas: Ribeiro tinto, gasosa, auga e
refrescos
Outros: Licores (de herbas, café e
crema), queimada e cafés
Prezo: 28 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

BALSA'S BAR

Polígono do Tambre - Vía Marconi, 27
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 616 087 250
Mail: jlbalsa@hotmail.com
Datas: do 28 de febreiro ao 8 de marzo

Menú:

Entrantes: Filloas con chicharrones
Primeiro prato: Empanada de carne
Segundo prato: Cocido galego
Sobremesa: Orellas de Entroido ou
Tarta de Santiago
Bebidas: Viño Ribeiro ou Mencía
Outros: Café e licores
Prezo: 15 €

BODEGUILLA DE SANTA MARTA

Avda. da Liberdade, 11
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 813 520
Mail: info@bodeguilladesantamarta.com
Web: www.bodeguilladesantamarta.com
Datas: do 25 de febreiro ao 7 de marzo

Menú:

Entrantes: Croquetas de lacón,
empanada de torreznos
Primeiro prato: Sopa de cocido
Segundo prato: Cocido galego con
filloas
Sobremesa: Tarta de filloas
Bebidas: Vino D.O. Ribeira Sacra Finca
Cuarta (Mencía)
Outros: Café e licores
Prezo: 25 €

BERENGUELA

Miguel Ferro Caaveiro, s/n
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 569 400
Mail: berenguela@puertadelcamino.com
Web: www.puertadelcamino.com
Datas: 24 de febreiro ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanada do noso
obradoiro, pulpo á feira
Primeiro prato: Caldo de cocido galego
Segundo prato: Laconada (garbanzos,
grelos, cachelos, chourizo e as carnes
do cocido)
Sobremesa: Filloas, orellas e Tarta de
Santiago
Bebidas: viños galegos
Outros: Cafés e augardentes galegos
Prezo: 30 €

A QUINTA DA AUGA

Paseo da Amaía, 23 B
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 534 636
Mail: reservas@aquintadaauga.com
Web: www.aquintadaauga.com
Datas: do 25 de febreiro ao 9 de marzo
(pechado domingo pola noite e luns
todo o día).

Menú:

Entrantes: Tarrina de chicharróns con
manzá caramelizada e queixo de O
Cebreiro ou sopa de cocido con
chupito de pataca rechea de cabeza de
porco
Primeiro prato: Timbal de lacón con
grelos e cachelos rotos
Segundo prato: Prensado de carne de
cocido e chourizo envolto no seu
repolo
Sobremesa: Filloas especial de A
Quinta, orellas de entroido, melindres
e crema frita en kataifi
Bebidas: Auga, refrescos, viño branco
D.O. Rías Baixas e viño tinto D.O.
Monterrei "Crego e Monaguillo"
Outros: Café
Prezo: 38 €

LA TITA

Rúa Nova, 46
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 981
Mail: latitacompostela@gmail.com
Web: www.latitacompostela.com
Datas: do 28 de febreiro ao 7 de marzo

Menú:

Entrantes: Tortilla, croquetas
Primeiro prato: Cocido completo
Sobremesa: Queixo con marmelo ou
flan caseiro
Bebidas: Mencía ou Ribeiro
Outros: Café, chupitos
Prezo: 20 €

CASA LORENZO

A Lavacolla, s/n
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 888 326
Mail: casalorenzo@rjacobeas.com
Web: www.rjacobeas.com
Datas: do 24 de febreiro ao 9 marzo

Menú:

Entrantes: Empanada galega
Primeiro prato: Caldo galego
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Filloas e orellas
Bebidas: Vino Pazo San Damián, D.O. Ribeiro, auga mineral
Outros: Café e Gin tonic de Beefeater
Prezo: 19 €

BODEGUILLA DE SAN LÁZARO

San Lázaro, 104
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 566 607
Mail: info@bodeguilladesanlazaros.com
Web: www.bodeguilladesanlazaros.com
Datas: do 25 de febreiro ao 7 marzo

Menú:

Entrantes: Chicharróns
Primeiro prato: Empanada de pulpo con algas
Segundo prato: Cocido galego con filloas
Sobremesa: Filloas recheas, orellas de entroido
Bebidas: Vino D.O. Ribeira Sacra Finca Cuarta (Mencia)
Outros: Café e licores
Prezo: 20 €

BODEGUILLA DE SAN ROQUE

San Roque, 13
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 564 379
Mail: info@bodeguilladesanroque.com
Web: www.bodeguilladesanroque.com
Datas: do 25 de febreiro ao 7 de marzo

Menú:

Entrantes: Tosta de chicharróns con queixo de Arzúa-Ulloa
Primeiro prato: Caldo galego
Segundo prato: Lacón con grelos, filloas
Sobremesa: Queixo de Arzúa-Ulloa con marmelo
Bebidas: Viño D.O. Ribeira Sacra Finca Cuarta (Mencia)
Outros: Café e licores
Prezo: 20 €

CASA CAMILO

Rúa da Raíña, 24
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 584 593
Datas: do 1 ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanada de la casa
Primeiro prato: Caldo ou sopa de cocido galego
Segundo prato: Cocido galego
Sobremesa: Filloas e orellas de entroido
Bebidas: Mencia Cepa Vella
Outros: Café, infusións e licores galegos da casa
Prezo: 28 €

CASTRO

Formarís, 22.
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 582 591
Mail: info@castrohotel.com
Web: www.castrohotel.com
Datas: do 1 ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Empanada de xoubas (sardinillas)
Primeiro prato: Sopa de cocido / caldo galego
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Filloas e orellas
Bebidas: Vino D.O. Ribeira Sacra / D.O. Monterrei
Outros: Café e chupito de augardente
Prezo: 20 €

CALDERÓN

Carreira do Conde, 8
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 554 356
Mail: administracion@calderoncatering.com
Web: www.calderoncatering.com
Datas: 28 de febreiro, 1, 3 e 4 marzo

Menú:

Entrantes: Roliños de lacón con grelos
Primeiro prato: Bocadillo de chicharróns trufado
Segundo prato: Entreteto con grelos e chorizo
Sobremesa: Filloas e curasao vermello
Bebidas: Copa de Mencia
Prezo: 20 €

CRE-COTTÉ

Praza da Quintana, 1
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 577 643
Mail: santiago@crecotte.com
Web: www.crecotte.com
Datas: do 27 de febreiro ao 2 de marzo

Menú:

Primeiro prato: Ensalada especial de entroido (canónigos, paté, noces, queixo de cabra, tomates cherri e salsa de frambruesa)
Segundo prato: Crepe do país (Lacón, grelos, chourizo, bechamel e pimentón)
Sobremesa: Crepe de castaña con nata
Bebidas: Cervexa, auga, refresco ou copa de viño

Prezo: 12 €

CURTIDORÍA

Rúa da Conga, 2-3
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 554 342
Mail: info@acurtidoria.com
Web: www.acurtidoria.com
Datas: do 20 de febreiro ao 5 de marzo

Menú:

Entrantes: Careta de porco á feira
Primeiro prato: Crema de "caldo pisado"
Segundo prato: Cocido
Sobremesa: Bica, orellas, filloas e flores
Bebidas: Viño tinto e branco
Outros: Café e licores

Prezo: 27 €

EL BOCALINO

República Argentina, 11
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 566 482
Mail: elbocalino@mundo-r.com
Datas: todo o mes de febreiro

Menú:

Entrantes: Xamón e queixo
Primeiro prato: Caldo galego
Segundo prato: Lacón, careta de porco, panceta, chourizo, patacas e grelos
Sobremesa: Filloas con mel
Bebidas: Viño Mencía ou Ribeiro
Outros: Café e chupito de licor

Prezo: 20 €

GALEÓN RAÍÑA

Rúa da Raíña, 17 B
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 650 725 754
Web: www.galeonraina.com
Datas: 1, 2 e 4 de febreiro

Menú:

Entrantes: Entremeses con queixo de tetilla
Primeiro prato: Chicharróns con pimentos
Segundo prato: Lacón con grelos e chourizo
Sobremesa: Filloas con mel, orellas de entroido
Bebidas: Viño branco e tinto da casa, refrescos e auga
Outros: Cafés e licores

Prezo: 16 €

GALEÓN TOURAL

Cantón do Toural, 4
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 586 140
Mail: galeontoural@gmail.com
Web: www.galeontoural.com
Datas: 1, 2 e 4 de marzo

Menú:

Entrantes: Entremeses con queixo de tetilla
Primeiro prato: Chicharróns con pementos
Segundo prato: Lacón con grelos e chourizo
Sobremesa: Filloas con mel / orellas de entroido
Bebidas: Viño branco e tinto da casa, refrescos e auga
Outros: Cafés e chupitos

Prezo: 16 €

MESÓN LA CODORNIZ

Alfredo Brañas, 15
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 594 173
Mail: anxonandez@gmail.com
Datas: do 28 de febreiro ao 8 de marzo

Menú:

Entrantes: Xamón
Primeiro prato: Caldo Galego
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Queixo con marmelo
Bebidas: Viño Mencía, refrescos, cervexas e auga
Outros: Licor de herbas

Prezo: 15 €

O FERRO

Sempre en Galiza, 1
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 592 399
Mail: info@restauranteferro.com
Web: www.restauranteferro.com
Datas: do 15 febreiro ao 15 de marzo

Menú:

Entrantes: Crema de grelos con
buñuelos de pote
Primeiro prato: Roliño de repolo con
morro, orella e papada con puré de
garbanzos
Segundo prato: Lacón, costela e
chourizo con patacas
Sobremesa: Cañas recheas de crema e
queixo con marmelo
Bebidas: 3 copas de Mencía e auga
Outros: Licores, cafés, infusións
Prezo: 25 €

RUTA JACOBEO

A Lavacolla, 41
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 888 211
Mail: restaurante@rjacobeo.com
Web: www.rjacobeo.com
Datas: do 24 de febreiro ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Zamburiñas á galega
Primeiro prato: Tosta de anchoa con
queixo roncal e cebola caramelizada
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Filloas con sirope de mel
Bebidas: Pazo San Damián, D.O.
Ribeiro, auga mineral
Outros: Café e Gin tonic de Beefeater
Prezo: 30 €

SAN FRANCISCO

Campiño de San Francisco, 3
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 581 634
Mail: recepcion@sanfranciscohm.com
Web: www.sanfranciscohm.com
Datas: do 28 de febreiro ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Croquetas do noso obrador
Primeiro prato: Sopa de cocido
Segundo prato: Cocido (cacheira de
porco, xarrete de tenreira, chourizo,
costela de porco) e filloas salgadas
Sobremesa: Filloas recheas de crema
do Cebreiro e mel e orellas de entroido
Bebidas: Augas, refrescos, cervexas,
D.O Valdeorras Joaquín Rebolledo
Godello e D.O. Valdeorras Joaquín
Rebolledo Barrica
Outros: cafés e infusións, licores
galegos
Prezo: 23 €

SAN PAIO

San Paio. A Lavacolla
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 888 205
Mail: hostalsanpaio@gmail.com
Datas: do 23 de febreiro ao 9 de marzo

Menú:

Entrantes: Sopa de cocido
Primeiro prato: Cocido completo
(lacón, costela, morro, orella, tenreira,
chourizo, patacas, grelos, garavanzos)
Sobremesa: Filloas, orellas
Bebidas: Ribeiro ou Mencía, auga,
refrescos
Prezo: 20 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE SILLEDA

HOSTAL CONDE REY

Rúa Xeral, 27 - A Bandeira
Silleda(Pontevedra)
Tel: 986 585861
Mail: hostelconderey@gmail.com
Web: www.hostalconderey.com
Datas: 23 de febreiro, 1 e 2 de marzo

Menú:

Entrantes: Croquetas caseiras de
cocido ou filloas con chourizo
Primeiro Prato: Sopa de Cocido
Segundo Prato: Cocido galego de grelos
ou repolo con cachucha de porco,
lacón, touciño, osos, unllas, chourizo,
polo, tenreira....
Sobremesa: Filloas recheas ou orellas
ou cañas.
Bebidas: Viño Mencía, refrescos e
auga.
Outros: Café de pota e licores galegos
Prezo: 25 €

PARRILLADA COTELIÑO

Mera, 26
Silleda (Pontevedra)
Tel: 629 311 448
Mail: restaurantecotelino@gmail.com
Web: www.restaurantecotelino.com
Datas: 2,9,16 de febreiro

Menú:

Entrantes: Sopa de Cocido
Primeiro Prato: Cocido Galego
Sobremesa: Xeadro.
Bebidas: Viño, refrescos e auga.
Outros: Café
Prezo: 13 €

CASA DE TURISMO RURAL CASA GRANDE DE FUENTEMAYOR

Lugar de Cobas, 2 - Cortegada
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 986 592 001 / 650 531 293
www.casagrandefuentemayor.com
Datas: do 13 de febreiro ao 31 de marzo

Menú 1:

Empanada Galega ou Crema de
Verduras Ecolóxicas, Solombo de
Porco Celta ao Queixo ou Pementa ou
Rape Braseado en "Montadito" de
Vexetais
Postre Caseiro
Café e chupito
Bebidas non incluídas.

Prezo: 15 €

Menú 2:

Cocido Galego que consiste en Sopa de
Cocido e posteriormente un cocido
completo a base de porco, tenreira,
galiña, patacas, grelos, chourizo, e
postre caseiro e viño Ribeiro da casa.
Refrescos e cervexas non incluídas:
**Prezo: 25 € (require reserva previa
con mínimo 3 días de antelación)**

RESTAURANTE RICARDO

Rúa Antón Alonso Ríos, 15
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 986 580 877
Datas: 8,15 e 22 de febreiro

Menú:

Primeiro Prato: Cocido galego
completo.
Sobremesa: Filloas, chulas caseiras.
Bebidas: Mencía caseiro, augas e
refrescos.
Outros: Cafés e Licores

**Prezo: 25 € (require reserva previa
con mínimo 3 días de antelación)**

RESTAURANTE O QUE DIRÁN

San Fiz - Margaride
Silleda (Pontevedra)
Tel: 679 849 404
Mail: restauranteoquedirán@hotmail.com
Datas: todas as fins de semana de
febreiro e marzo; luns e martes de
Entroido.

Menú:

Primeiro Prato: Polbo/callos/sopa/
ameixas
Segundo Prato: Churrasco/carne "ao
caldeiro"/cocido/richada
Sobremesa: Tortas variadas, filloas e
orellas.
Bebidas: Auga, refrescos ou viño
caseiro
Outros: Café
Prezo: 15 €

CASA VICTORINO

Rúa Xeral, 35 - Bandeira
Silleda (Pontevedra)
Tel.: 986 585 330
www.hotelvictorino.com

Menú 1:

Sopa, lacón con grelos, postre, café,
refresco ou viño (por encargo)
Prezo: 10 €

Menú 2:

Cocido completo con vino, refresco,
postre e café (por encargo)
Prezo: 15 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE TEO

ÁREA DE SERVICIO COMPOSTELA MEDAS

Autoestrada AP9, km 81
Teo (A Coruña)
Tel.: 981 805 514
Mail: compostela@es.areasmal.com
Web: www.areas.es
Datas: do 20 de febreiro ao 5 de marzo

Menú:

Primeiro prato: Orella de porco "ao
caldeiro" con aceite e pimentón
Segundo prato: Lacón con grelos,
acompañado de filloa salgada con
chourizo de O Salnés
Sobremesa: Orellas de entroido con
copiña de viño doce
Bebidas: Viño da casa, refrescos, auga
e cervexa
Outros: Café ou infusión
Prezo: 16,95 €

PAZO DE ADRÁN

Lugar de Adrán, 4 - Calo
Teo (A Coruña)
Tel.: 981 570 000
Mail: pazo@pazodeadran.com
Web: www.pazodeadran.com
Datas: do 24 de febreiro ao 9 marzo

Menú:

Entrantes: Tosta de chicharróns con
queixo de Arzúa
Primeiro prato: Fabas con touciño
entreverado
Segundo prato: Lacón con grelos
Sobremesa: Leite fritida 2,0
Bebidas: Pazo San Damián, D.O.
Ribeiro, auga mineral
Outros: Café e Gin tonic de Beefeater
Prezo: 30 €

BARILOCHE

Cabovila, 23 - Calo
Teo (A Coruña)
Tel.: 981 531 344
Mail: barilochecaferestaurante@gmail.com
Datas: fins de semana de xaneiro e
febreiro e Martes de entroido

Menú:

Entrantes: Sopa de cocido
Primeiro prato: Sopa de cocido
Segundo prato: Carne (cachucha de
porco, lacón, ósos de lombelo, carne
de tenreira, rabo, orella, costela, polo
de corral). Chourizos, patacas, grelos e
filloas
Sobremesa: Filloas á pedra (recheas de
chocolate e mel), queixo do país,
marmelo e orellas
Bebidas: Viño da casa
Outros: Café de pota, augardente, licor
café, de herbas e de chocolate
Prezo: 22 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE TOURO

PAZO DE ANDEADE

A Casa Grande, 1 - Andeade
Touro (A Coruña)
G.P.S.: 42.86731093 -8.25824261
Tel.: 981 517 359
reservas@pazodeandeade.com,
www.pazodeandeade.com
Datas: do 01 ao 31 de Marzo.

Menú:

1º Cocido: Cabeza, lacón, unllas,
costela, lombelo, rabo, tenreira,
galiña, chourizo, patacas, grelos,
repolo e filloas.
2º Caldo limpo de cocido
Postre: Filloas recheas de crema e de
nata e orellas
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra,
Valdeorras ou Rioja xoven,
Agua ou Cervexa,
Café e Licores da Casa
Prezo: 25 €

RESTAURANTE O BARRANCO

Fonte Díaz
Touro (A Coruña)
G.P.S.: 42º 50 ' 55" 8º17' 57"
Tel.: 981 504232
Datas: Do 22 de febreiro ao 9 de Marzo

Menú:

Primeiro prato: Sopa de cocido.
Segundo prato: Cocido de entroido
Sobremesa : Filloas e orellas
Viño galego, café e licores.
Prezo: 20 €

CASA LOUZAO

Rúa Castela, 14
Touro (A Coruña)
Tel.: 881 162 214 / 629 389 932
Datas: do 22 de febreiro ao 9 de Marzo

Menú 1:

Primeiro prato: Sopa de cocido
Segundo prato: Cocido de entroido
(cachucha, morro, lacón, chourizo...)
Sobremesa: Filloas e orellas
O menú inclúe:
Viño Rioja, café e licores caseiros.
Prezo: 18€

Menú 2:

Primeiro prato: Entrantes (croquetas,
rixóns, empanada) Sopa cocido ou
caldo
Segundo prato: Cocido de entroido
(cachucha, morro, lacón, chourizo...)
Sobremesa: Filloas, orellas e bica.
Viño Rioja e Mencía, café e licores
caseiros.
Prezo: 25 €

entroido gastronómico



CASA TABOADA

A Goleta, 4 - Loxo

Touro (A Coruña)

Tel.: 981 517 218 / 600 405 882

www.casataboada.com

Datas: do 22 de febreiro ao 9 de marzo

Menú 1:

Primeiro prato: Sopa ou caldo de cocido

Segundo prato: Cocido de entroido (patacas, grelos, chourizo, filloas, cacheira, lacón, costela, orella, uñas, terneira,)

Sobremesa: Orellas de entroido

O menú inclúe:

Viño mención, augas e refrescos, café de pucheiro con gotas.

Prezo: 20 €

Menú 2:

Primeiro prato: Sopa ou caldo de cocido

Segundo prato: Cocido de entroido (patacas, grelos, chourizo, filloas, cacheira, lacón, costela, orella, uñas, terneira, garavanzos, polo e botelo)

Sobremesa: Orellas de entroido

O menú inclúe:

Viño mención, augas e refrescos, café de pucheiro con gotas.

Prezo: 25 €

PARRILLADA PONTE REMESQUIDE

Remesquide- Ribeira

Touro (A Coruña)

G.P.S.: 42.83869000 -83.4248000

Tel.: 981 517 292

Datas: do 22 de febreiro ao 9 de marzo

Menú 1:

Primeiro prato: Empanada e filloas á pedra

Segundo prato: Cocido de entroido

Sobremesa: Orellas e postres caseiros,

Viño da casa, auga, refrescos e café.

Prezo: 13 €

Menú 2:

Primeiro prato: Tortilla e filloas á pedra

Segundo prato: Cocido de entroido

Sobremesa: Orellas e postres caseiros

Viño da casa ou mención, auga, refrescos e café.

Prezo: 14 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE VEDRA

Do 21 de febreiro ata o 9 de marzo

RESTAURANTE-PARRILLADA

ALDEA GRANDE

Agrelo, 11 - Santa Cruz de Ribadulla
Vedra (A Coruña)

G.P.S.: 42°46.399' N 008°25.652' W

Tel.: 669 523 488 / 981 512 134

www.restaurantaldeagrande.com

Menú 1: Sopa de cocido, cocido con repolo e grelos, queixo con marmelo, viño caseiro e bebidas.

Prezo: 16 €

Menú 2: Croquetas, luras, churrasco mixto (terneira, porco e polo) con criollo e patacas fritidas, torta xeadá, melocotón ou piña en almibre, pan, viño caseiro e bebidas.

Prezo: 15 €

RESTAURANTE O CRUCEIRO

Vista Alegre s/n - A Ponte Ulla

Vedra (A Coruña)

G.P.S.: 42°46.437' N 008°24.150' W

Tel.: 981 512 099

info@cruceiro.es

www.ocruceiro.es

Menú:

Entrantes: Entrantes "O Cruceiro"

Primeiro prato: Navallas á prancha

Segundo prato: Croca estilo "O Cruceiro"

Sobremesa: Larpeira de Nata "O Forno da Ulla"

Bebidas: Viño do país e refrescos

Outros: cafés e chupito de licores da terra

Prezo: 15 €

RESTAURANTE VILLASVERDE

Figueirido, 10. A Ponte Ulla - Vedra

G.P.S.: 42°46.826' N 008°24.196' W

Tel.: 981 512 652

reservas@villa-verde.es

www.villa-verde.es

Menú 1: Sopa de cocido, cocido galego, postres de entroido, viños de adegas galegas e bebidas, café e licores.

Prezo: 30 €

Menú 2: Angulas, lamprea, postres caseiros, viños de adegas galegas e bebidas, café e licores

Prezo: según mercado

PAZO VISTA ALEGRE

A Ponte Ulla, 30

Vedra (A Coruña)

G.P.S.: 42°46.662' N 008°24.276' W

Tel.: 981 512 078 / 610 529 590 / 610 529 593

www.pazovistaalegre.com

Menú 1: Entrante de mesa: empanada caseira de trigo, caldo galego ou sopa de Cocido, Cocido tradicional galego, filloas, orellas e queixo con marmelo, viño mención e bebidas, café, infusións e licores.

Prezo: 25 €

Menú 2: Entrante de mesa: empanada caseira de trigo, caldo galego ou sopa de cocido, laconada tradicional, filloas, orellas, viño mención e bebidas, café, infusións e licores.

Prezo: 20 €

PAZO DE GALEGOS

Galegos, 6 - San Pedro de Vilanova

Vedra (A Coruña)

G.P.S.: 42°47.066' N 008°26.088' W

Tel.: 981 512 217

www.pazodegalegos.com

Menú 1: Sopa de Cocido, Cocido tradicional galego, postres de entroido, viño mención Pazo de Galegos e bebidas, café.

Prezo: 25 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE VILA DE CRUCES

Do 15 de febreiro ao 9 de marzo

RESTAURANTE GALICIA

Pza. Martín Herrera, 7
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 582 143
G.P.S.: 42.794442,-8.171278

Menú 1:

Callos
Lacón, grelos e chourizo
Sobremesa: Orellas, flores e filloas
(Viño Mencía, Albariño caseiro, Cafés e chupitos).
Prezo: 20 €

Menú 2:

Sopa de Cocido
Cocido Galego
Sobremesa: Filloas e cañas recheas
(Viño Mencía, Albariño caseiro, Cafés e chupitos).
Prezo: 22 €

RESTAURANTE REFUXIO

Reboredo, 20 - Merza
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 583 572
G.P.S.: 42.764916,-8.256261
facebook: O Refuxio Merza

Menú:

Croquetas de Roupá Vella – Sopa de Galo de Curral
Cocido Galego: Galo Caseiro, Lacón, Grelos, Verdura, Patacas, Chourizo, Butelo, Costela, Orella Carne de Terneira
Sobremesa: Filloas recheas. Orellas e cañas.
(Viño Albariño da casa e Mencía Lauro Real)
Prezo: 20 € * Prezos especiais para grupos.

RESTAURANTE CASA CASTRO

Rúa Soto nº15 - Vila de Cruces
Tel.: 639366512
G.P.S.: 42.793806,-8.170795
facebook: Casa Castro

Menú 1:

Cocido e Postres caseiros (filloas con mel, filloas caramelizadas, buñuelos, cañas, viño mencía da casa, cafés, chupitos e queimada).
Prezo: 25 € *Grupo mínimo de 8 persoas.

Menú 2:

Aperitivos de cocido (filloas con chourizo, pimentos de piquillo recheos de grelos, cacheira prensada e croquetas de lacón)
Codillo de Lacón con grelos
Postre caseiro (buñuelos, requieixo con mel e nocs e filloas)
Viño mencía da casa, cafés, chupitos e queimada.
Prezo: 18 € *Grupo mínimo de 8 persoas.

CASA GORIS

Reboredo, 15 - Merza
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 583 587
G.P.S.: 42.76465,-8.254747

Menú:

Cocido completo con filloas á pedra e postres típicos de entroido.
Viño, cafés e chupitos.
Prezo: 23 €

CASA LODEIRO – A DE RAFAEL

A Capela, 14 - Gres
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 583 581
G.P.S.: 42.793539,-8.336913

Menú 1:

Cocido degustación (caldo, sopa, croquetas, chicharróns, patacas, grelos, lacón, cachucha, rabo, costela, pezuña, orella, chourizos, chourizos ceboleiros, castañas, garbanzos, xarrete, galiña)
Sobremesa (queixo con marmelo, tarta mil follas, tarta de queixo ó forno, torta froitas do bosque, melindres, filloas recheas e flambeadas con ron)
Viño da casa (ribeiro ou Barrantes), refrescos, cafés e licores.
Prezo: 26 €

Menú 2:

Cocido degustación (caldo, sopa, croquetas, chicharróns, patacas, grelos, lacón, cachucha, rabo, costela, pezuña, orella, chourizos, chourizos ceboleiros, castañas, garbanzos, xarrete, galiña)
Postres (queixo con marmelo, torta mil follas, tarta de queixo ó forno, torta froitas do bosque, melindres, filloas recheas e flambeadas con ron)
Refrescos, cafés e licores.
Prezo: 25 € + adega

CASA DE TURISMO RURAL A

CAPILLA

A Capela, 10 - Gres
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 589 129
G.P.S.: 42.793779, -8.336795
www.casadacapilla.com

Menú 1:

Cocido completo con filloas a pedra e postres típicos de entroido; viño da casa, cafés e chupitos.

Prezo: 26 €

Menú 2:

Aperitivos variados
Galo de curral
Postres típicos de entroido
Viño da casa, cafés, cafés e chupitos.

Prezo: 28 €

RESTAURANTE – MESÓN O FORNO

Rúa Manuel Iglesias, 15
Vila de Cruces (Pontevedra)
Tel.: 986 582 154
G.P.S.: 42.79455, -8.17038

Menú 1:

Cocido completo con filloas tradicionais e orellas.
Viño da casa, cafés e chupitos.

Prezo: 25 €

Menú 2:

Zamburiñas gratinadas
Lamprea á Burdalesa
Filloas recheas de crema pasteira sobre salsa de toffee
Viño da casa, cafés e chupitos.

Prezo: 30 €

boa proveita !!!



A Ulla

Descubrir

A Ulla é unha comarca natural do interior de Galicia. O magnífico río Ulla, rico en troitas, salmóns e lampreas, articula esta bela comarca, dominada pola silueta do monte Pico Sacro, o cumio máis mítico de Galicia.

Ademais de Santiago de Compostela, Patrimonio da Humanidade e destino do Camiño de Santiago, que atravesa toda a zona, nela están os belísimos pazos de Oca e Ribadulla. Os seus xardíns, declarados "Monumento Histórico-Artístico", locen especialmente na época do Entroido, ateigados de camelias (hai que lembrar que nesta zona están catro do total de doce xardíns que forman parte da famosa Ruta da Camelia).

Pero hai moito máis. A verde paisaxe de montes e vales sucada de ríos e sendeiros, as antigas igrexas e mosteiros, a arquitectura popular e a autenticidade da súa xente, fan dela un territorio de altísimo interese para os amantes da natureza, do turismo activo, da tranquilidade, do bo comer, das visitas culturais e das tradicións ancestrais.

Os Xenerais da Ulla

Os Xenerais da Ulla é o Entroido rural tradicional da Ulla, que se produce nas inmediacións da cidade de Santiago desde a primeira metade do século XIX: os Xenerais van a cabalo, disfrazados con vistosas vestimentas militares similares ás de aquela época, pero que ademais inclúen adornos puramente carnavalescos, que locen tamén os cabalos.

Os atavíos, tanto dos Xenerais como dos seus cabalos, chaman a atención pola súa tradición, orixinalidade, colorido e grao de elaboración, o que fai que teñan un valor único.

O Entroido da Ulla remonta as súas orixes a primeira metade do s. XIX e baséase nos enfrontamentos bélicos que se viviron na comarca nese século: a invasión do exército napoleónico, a revolución do 1846 ou as guerras carlistas. Así os seus principais protagonistas son vistosas figuras que recrean estes momentos históricos.

Os personaxes máis importantes son os xenerais e correos a cabalo, que percorren as parroquias ao longo do día dando vivas a veciños e visitantes, acompañados dun "exército" de abandeirados, coros, comparsas e parrandas. Rematan escenificando un atranque ou alto, enfrontamento dialéctico por parellas, aproveitado para facer burla e sátira de asuntos locais, de política ou do corazón, acontecidos durante o ano.

entroido gastronómico



Dunha parroquia a outra o Entroido da Ulla presenta pequenas diferenzas, mantendo cada un deles trazos definitorios que os fan únicos.

Xenerais e Correos engalanados conforman a espectacularidade desta auténtica expresión do Entroido tradicional galego.

En vista do seu altísimo interese, en setembro de 2013 foi declarada Festa de Galicia de Interese Turístico.

O Entroido dos Xenerais da Ulla celébrase en 2014 entre o 22 de febreiro e o 9 de marzo, e consta actualmente de 26 celebracións distintas noutros tantos lugares e parroquias dos Concellos de: A Estrada, Boqueixón, Santiago de Compostela, Silleda, Teo, Touro, Vedra e Vila de Cruces.

+info: www.xeneraisdaulla.com

Descansar

Variedade e calidade caracterizan aos aloxamentos da Ulla: hoteis, incluíndo os hoteis-monumento, pensións, albergues turísticos, áreas de autocaravanas, mesmo un balneario e, como non, encantadoras casas de turismo rural, aos que hai que engadir lle toda a oferta aloxativa da cidade de Santiago de Compostela, a só uns pasos.



entroido gastronómico



XENERAIS
DA ULLA

Campaña promovida por:



CONCELLO
DA ESTRADA



CONCELLO
DE BOQUEIXÓN



CONCELLO DE
SANTIAGO



CONCELLO
DE TEO



CONCELLO
DE TOURO



CONCELLO
DE VILA DE CRUCES

Coa colaboración de:



Coa colaboración especial de:



www.xeneraisdaulla.com