



entroido
gastronómico
e de turismo rural



do 1 de febreiro ao 1 de marzo de 2015



www.xeraisdaulla.com

Comer na Ulla no Entroido

*"É tempo de Xenerais
cando sube a lamprea
cando se comen bos cocidos
e a camelia florea."*

Extraído dun Alto do Alencue dos Xenerais da Ulla
Autor: Martín "da 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 mencía**, que tamén se produce na Ulla baixo a **Denominación de Orixe Protexida Rías Baixas—Subzona Ribeira da 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 quiexeira 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 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



Nos seguintes restaurantes e casas de comidas podes gozar da mellor gastronomía do Entroido dos Xenerais da Ulla.

POR FAVOR, TEN EN CONTA:

- Para garantir a dispoñibilidade do menú seleccionado é recomendable realizar previamente a correspondente reserva.
- Recoméndase reservar con 3 días de antelación aprox., moi especialmente nos menús que inclúen cocido e pratos similares.
- En case todos os casos os días de peche especificados non afectan aos festivos e datas especiais, como é o caso das datas centrais do Entroido: do sábado 14 ao martes 17 de febreiro.
- Os datos que aquí figuran foron facilitados polos propios restaurantes/aloxamentos e Turismo de Galicia. O Grupo de 8 Concellos "Xenerais da Ulla", que edita a información aquí recollida, non se fai responsable dos mesmos.
- Todos os prezos inclúen o IVE.
- Información válida salvo erro tipográfico.

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DA ESTRADA

EL EMIGRANTE

Pardellas, 15 – Loimil. N-525 (Km 316)
A Estrada
Telf: 986 587 437 / 659 351 170
elemigrante@outlook.com
www.restauranteelemigrante.com
Datas: Todos os venres, sábados e domingos, incluíndo festivos

Menú 1

ENTRANTES: Empanada de carne e bolos preñados; orella á feira
SEGUNDO PRATO: Lacón acompañado de chourizo, garavanzos, verduras e cachelos
SOBREMESA: Orelas de Entroido ou torta de améndoas
BEBIDAS: Viño da casa, auga ou refresco
OUTROS: Café e grolíño de licor caté, pan
Prezo: 15€

OASADOR DE LEO

Río de Sapos, 24 - Matalobos
A Estrada
Telf: 986 571 909
GPS: 42.686667,-8.517500
oasadordeleo@casaaamajita.com
www.oasadordeleo.com
Datas: do 15 ao 17 de febreiro
Día de peche: Luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Sopa de cocido
PRIMEIRO PRATO: Cocido galego
SOBREMESA: Orelas, filloas e queixo con marmelo
BEBIDAS: Viño mencia e Ribeiro, augas, refrescos e cervexas
OUTROS: Café con gotas e infusións
Prezo: 20 €

VIVENDA TURÍSTICA AMARELLE

Amarelle, 8 - Rubín
A Estrada
Telf: 609 807 217
casaaamarelle@gmail.com
Datas: do 1 de febreiro ao 4 de marzo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa
SEGUNDO PRATO: Chourizos, garabanzos, grelos, patacas, costela de porco, cacheira, touciño entrefebrado, orella, polo, carne de vaca e lacón
SOBREMESA: Filloas, queixo, marmelo e tarta de mazá
BEBIDAS: Viño Ribeiro tinto, godello, mencia e Ribera del Duero
OUTROS: Café e licores variados
Prezo: 36 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE BOQUEIXÓN

A TABERNA D' SAN BENITO

Rodiño Grande - Sergude.
Boqueixón
Telf: 660 097 554
GPS: 42.837559,-8.440406
rubenkaio@hotmail.es
Datas: do 13 ao 22 de febreiro
Día de peche: Luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Empanada de grelos con chourizo
SEGUNDO PRATO: "O porco no prato": faldra de porco rechea de polo con lacón e guarnición
SOBREMESA: Queixo con marmelo empanado e orella.
BEBIDAS: Viño Barrantes ou país, auga, refrescos ou cervexa
OUTROS: Café de pota e licor caseiro
Prezo: 25 €

entroido gastronómico



VÍA DA PRATA

Pazos, 17 - Lestedo
Boqueixón
Telf: 981 502 102
info@viadaprata.com
www.viadaprata.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Día de peche: domingo tarde/noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Espeto de piña e lacón;
Empanada de lacón, grelos e chourizo
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido completo
con cacheira, lacón, xarrete de
tenreira, costela, barriga, orella,
chourizo, polo, unllas, óso rabelo,
rabo, lingua, grelos, garavanzos e
cachelos
SOBREMESA: Filloas recheas de
queixo e marmelo con mel; orellas de
Entroido.
BEBIDAS: Viño Mencía, auga,
refrescos ou cervexa
OUTROS: Café, licores
Prezo: 20 €

Menú 2

ENTRANTES: Xamón ibérico de
estirpe negra; Lagostinos e gulas ao
alho; Zamburiñas ao forno
PRATO ÚNICO: Lamprea de Ponte
Cesures da Ulla á "Bordalesa" (1
unidade para 2 persoas)
SOBREMESA: Fondo de filloa con mel
de Boqueixón; Torta de queixo de
Lestedo e sorbete de limón
BEBIDAS: Viño mencía ou Rioja
Vivanco, augas, refrescos ou cervexa
OUTROS: Café e licores
Prezo: 45 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

RESTAURANTE RUTA JACOBEA

A Lavacolla, 41
Santiago de Compostela
Telf: 981 888 211
GPS: 42.899868,-8.440847
restaurantc@rjacobea.com
www.rjacobea.com
Datas: do 8 ao 22 de febreiro
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Zamburiñas á galega
PRIMEIRO PRATO: Tosta de queixo de
Roncal e cebola acaramelada
SEGUNDO PRATO: Lacón con grelos
SOBREMESA: Filloas con xarope de
mel
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeiro, auga
mineral
OUTROS: Cafés ou infusións
Prezo: 30 €

CASA LORENZO

A Lavacolla, s/n (rotonda do Aeroporto)
Santiago de Compostela
Telf: 981 888 376
casalorenzo@rjacobea.com
www.rjacobea.com
Datas: do 8 ao 22 de febreiro
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada galega
PRIMEIRO PRATO: Caldo galego
SEGUNDO PRATO: Lacón con grelos
SOBREMESA: Filloas e orellas
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeiro, auga
mineral
OUTROS: Cafés ou infusións
Prezo: 19 €

RESTAURANTE SAN FRANCISCO

Carripiño de San Francisco, 3
Santiago de Compostela
Telf: 981 581 634
GPS: 42.883255,-8.545523
hotel@sanfranciscohm.com
www.sanfrancisco.com
Datas: do 6 de febreiro ao 1 de marzo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas do noso
obrador
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido con
cacheira, xarrete de tenreira, chourizo,
costela de porco, filloas salgadas
SOBREMESA: Filloa rechea de crema
de Cebreiro e mel, orellas de Entroido
BEBIDAS: Augas, refrescos, cervexas,
viño D.O. Valdeorras
OUTROS: Cafés, infusións e licores
galegos
Prezo: 23 €

RESTAURANTE CARDAMA

Cruceiro da Coruña, 58
Santiago de Compostela
Telf: 981 570 490
GPS: 42.896161,-8.530134
ccardama@hotmail.com
Datas: do 13 ao 17 de febreiro
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Filloas con roxóns
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido con
cachelos e lacón
SOBREMESA: Orellas de Entroido
BEBIDAS: Viño mencía da casa
Prezo: 20 €

entroido gastronómico



CASA CAMILO

Rúa da Reñía, 24
Santiago de Compostela
Telf: 981 584 593
GPS: 42.878897,-8.544770
Datas: do 9 ao 17 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada da casa
PRIMEIRO PRATO: Caldo galego ou
sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego
SOBREMESA: Filloas e orellas de
Entroido
BEBIDAS: Viño mencia
Prezo: 30 €

RESTAURANTE O FERRO

Rúa Sempre en Galiza, 1
Santiago de Compostela
Telf: 981 592 399
GPS: 42.869495,-8.563077
restauranteoferro@gmail.com
www.restauranteoferro.com
Datas: do 10 de xaneiro ao 16 de febreiro
Días de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Sopa de cocido con
boliños do pote
PRIMEIRO PRATO: Morro e papada
glasados con garavanzos e orella
SEGUNDO PRATO: Lacón prensado
con crema de grelos e chourizo
SOBREMESA: Canas de requieixo e
marmelo
BEBIDAS: 3 copas de viño mencia
OUTROS: Café ou infusión, grolíños
Prezo: 27 €

RESTAURANTE HOTEL SAN

LÁZARO

Rúa do Valiño, 1
Santiago de Compostela
Telf: 981 584 344 / 638 514 475
GPS: 42.887341,-8.525400
correo@hotelsanlazarro.com
www.hotelsanlazarro.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada e croquetas
PRIMEIRO PRATO: Cocido con carne
salgada, carne fresca, grelos ou repolo
SEGUNDO PRATO: Sopa de cocido
SOBREMESA: Orellas e filloas con mel
ou nata
BEBIDAS: Viño D.O. Rioja, mencia ou
albariño, auga ou refrescos
OUTROS: Café, infusións e grolíños
Prezo: 22 €

RESTAURANTE REY

Rúa de Abril Ares, 4
Santiago de Compostela
Telf: 981 584 905
GPS: 42.881868,-8.543636
Datas: do 13 de febreiro ao 15 de marzo

Menú 1

ENTRANTES: Filloas
PRIMEIRO PRATO: Caldo de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego con
lacón, cacheira, costela de tenreira,
galiña e chourizos caseiros con grelos
SOBREMESA: Filloas con mel e azucre,
chulas e orellas
BEBIDAS: Viño, cervexa, refrescos e
auga
OUTROS: Cafés e licores
Prezo: 25 €

RESTAURANTE EL BOCALINO

Rúa da República Argentina, 11
Santiago de Compostela
Telf: 981 566 482 / 679 440 575
GPS: 42.873520,-8.545705
elbocalino@mundor.com
Datas: do 13 ao 20 de febreiro
Día de Peche: domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Terrina de pezuños,
morro e orella
PRIMEIRO PRATO: Bacallau con
garavanzos
SEGUNDO PRATO: Brick de lacón con
grelos
SOBREMESA: Filloas, orellas e flores
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeiro tinto ou
mencia
Prezo: 25 €

HOTEL A QUINTA DA AUGA

Paseo da Amaña 23 b
Urbanización Brandia (Vidán)
Santiago de Compostela
Telf: 981 534 636
GPS: 42.870468,-8.582251
reservas@aquintadaauga.com
www.aquintadaauga.com
Datas: do 3 ao 22 de febreiro
Día de peche: luns e domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Sopa de cocido con
grolíño de pataca rochea de cachucha
PRIMEIRO PRATO: Timbal de lacón
con grelos e cachelos rotos
SEGUNDO PRATO: Prensado de carne
do cocido e chourizo envolto no seu
repolo
SOBREMESA: Filloas especiais da
Quinta, orellas de Entroido, melindres
e crema fritida en kataifi
BEBIDAS: Non incluídas
OUTROS: Cafés e infusións non
incluídos
Prezo: 27 €

entroido gastronómico



XERAIS
DA ULLA

LA BODEGUILLA DE SAN LÁZARO

Avenida de San Lázaro, 104
Santiago de Compostela
Telf: 981 566 607
GPS: 42.886282,-8.513726
bodeguilladesanlazar@gmail.com
www.bodeguilladesanroque.com
Datas: do 11 ao 20 de febreiro
Día de peche: Domingo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas de lacón, roxóns
PRIMEIRO PRATO: Empanada de polbo
SEGUNDO PRATO: Cocido galego
SOBREMESA: Orelas de Entroido
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeira Sacra
OUTROS: Café e licores
Prezo: 30 €

LA BODEGUILLA DE SANTA MARTA

Avenida da Liberdade, 11
Santiago de Compostela
Telf: 981 823 520
GPS: 42.867970,-8.560378
bodeguilladesantamarta@gmail.com
www.bodeguilladesanroque.com
Datas: do 11 ao 20 de febreiro
Día de peche: domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada de lacón con grelos, croquetas de roxóns
PRIMEIRO PRATO: Repolo con bacallau
SEGUNDO PRATO: Zorza con piñóns e puré de pataca
SOBREMESA: Freixóns de cabaza
BEBIDAS
Viño D.O. Ribeira Sacra
OUTROS: Café e licores
Prezo: 30 €

LA BODEGUILLA DE SAN ROQUE

Rúa de San Roque, 13
Santiago de Compostela
Telf: 981 564 379
GPS: 42.883766,-8.541939
bodeguilladesanroque@gmail.com
www.bodeguilladesanroque.com
Datas: do 11 ao 20 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada de bacallau, croquetas de chourizo
PRIMEIRO PRATO: Lacón con queixo Arzúa-Ulloa
SEGUNDO PRATO: Carne ao caldeiro
SOBREMESA: Empanada de mazá
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeira Sacra
OUTROS: Café e licores
Prezo: 30 €

RESTAURANTE EL OLIVO

Rúa da Raxeira, 50 - As Fontiñas
Santiago de Compostela
Telf: 981 941 277 / 617 621 339
GPS: 42.880937,-8.531771
vlmourullo@gmail.com
Datas: do 13 ao 22 de febreiro
Día de peche: Domingo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada de polbo ou bolo preñado
PRIMEIRO PRATO: Caldo galego
SEGUNDO PRATO: Cocido con filloas, chourizo, orella, costela, fabas, garavanzos, tenreira, grelos, repolo, palacas
SOBREMESA: Orelas ou flores de Entroido
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeiro, augas, refrescos ou cervexa (caña)
OUTROS: Café e licor de herbas ou licor café
Prezo: 14,90 €

RESTAURANTE SAN CLEMENTE

Rúa San Clemente, 6
Santiago de Compostela
Telf: 981 565 226
san.clemente@rsclemente.com
Datas: venres, sábado, domingo, luns e martes de Entroido

Menú 1

ENTRANTES: Sopa de cocido
PRIMEIRO PRATO: Filloa rechea de grelos e lacón
SEGUNDO PRATO: Cocido galego completo
SOBREMESA: Filloas e orelas
BEBIDA: Viño D.O. Ribeiro, merxía, augas
OUTROS: Café e licores
Prezo: 30 €

CRE- COTTÉ

Praza da Quintana, 1-entrechán
Santiago de Compostela
Telf: 981 577 643
santiago@crecotte.com
www.crecotte.com
Datas: Venres, sábado, domingo, luns e martes de Entroido

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas de marisco
PRIMEIRO PRATO: Crema de verduras
SEGUNDO PRATO: Croca de tenreira ao punto
SOBREMESA: Filloa de castaña, nata e amendoas
BEBIDAS: Media botella de viño D.O. Ribeiro ou D.O. Rías Baixas
Prezo: 18 €

entroido gastronómico



LA COMIDA

Rúa Concepción Arenal, 8
Santiago de Compostela
Telf: 981 571 075 / 646 153 385
restorante.lacomida@gmail.com
Datas: todos os días de Entroido

Menú 1

ENTRANTES: Roxóns caseiros con crema de garavanzos ou tosta con touciño e algas da ría
PRIMEIRO PRATO: Filloa rechea de vieira e xamón
SEGUNDO PRATO: Arroz basmati con carne de tenreira galega, froitos secos e pirixel
SOBREMESA: Chulas de mazá con pasas e mel e pastel de améndoa
BEBIDAS: Auga, copa de viño D.O. Rías Baixas
OUTROS: Cóctel "Ulise" e café
Prezo: 35 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO DO CONCELLO DE SILLEDA

CASA DE XANTARA CULLER

Rúa Trasdeza, 14
Silleca
Telf: 986 580 332
casaculler@gmail.com
Datas: sábados e domingos de febreiro
Días de peche: tarde/noite do domingo, luns, martes e mércores
Non é preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada caseira
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego completo
SOBREMESA: Sobremesas do cocido (filloas, queixo e leite frito)
BEBIDAS: Viño da casa e auga mineral
OUTROS: Pan, café e licores da casa
Prezo: 25 €

RESTAURANTE RICARDO

Rúa Antón Alonso Ríos, 15
Silleca
Telf: 986 580 877
restaurantericardo@hotmail.es
Datas: 14 e 15 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido galego completo con grelos ou repolo, carne de porco, garavanzos e chourizo
SOBREMESA: Filloas, queixo con marmelo e orellas de Entroido
BEBIDAS: Viño mencia da casa, refrescos e augas minerais
OUTROS: Infusións, cafés e licores
Prezo: 30 €

CASA GRANDE DE FUENTEMAYOR

Cobas, 2 - Cortegada
Silleca
Telf: 986 592 001
reservas@casagrandefuentemayor.com
www.casagrandefuentemayor.com
Datas: 2 de xaneiro ao 28 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTE: Croquetas caseiras e canapés variados
PRIMEIRO PRATO: Crema de legumes con carochos
SEGUNDO PRATO: Solombo de porco celta ao queixo do Cebreiro con patacas palla
SOBREMESA: Orellas de Entroido e filloas con mel
BEBIDAS: Viño mencia, refresco ou cervexa
OUTROS: Café, infusións e licor
Prezo: 35 €

RESTAURANTE COTELIÑO

A Mera, 6
Silleca
Telf: 629 311 448
restaurantecotelino@gmail.com
www.restaurantecotelino.com
Datas: 1, 15 e 22 de febreiro e todos os domingos de marzo
Días de peche: luns, xoves e domingo tarde/noite
Non é preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego completo
SOBREMESA: Xeado
BEBIDAS: Viño, refrescos e auga mineral
OUTROS: Café
Prezo: 14 €

RESTAURANTE GONZÁLEZ

Rúa Antón Alonso Ríos, 20
Silleca
Telf: 986 580 156
reservas@restaurantegonzalez.es
www.restaurantegonzalez.es
Datas: todos os fins de semana de febreiro (reserva con 3 días de antelación)
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas caseiras
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego completo
SOBREMESA: Sobremesas caseiras
BEBIDAS: Viño, refresco ou auga mineral
OUTROS: Café
Prezo: 15 €

entroido gastronómico



CASA VICTORINO

Rúa Xeral, 35 - A Bandeira
Silleda
Telf: 986 585 330
hotelvictorino@hotmail.com
www.hotelvictorino.com
Datas: todos os fins de semana de febreiro
(reserva con 3 días de antelación)
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego completo
SOBREMESA: Filloas ou orellas
BEBIDAS: Viño ou refresco
OUTROS: Café
Prezo: 20 €

RESTAURANTE CONDE REY

Rúa Xeral, 27 - A Bandeira
Silleda
Telf: 986 585 862
hostalconderey@gmail.com
www.hostalconderey.com
Datas: 8, 15 e 22 de febreiro; todos os fins
de semana de marzo con reserva de 3 días
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTE: Croquetas caseiras de
cocido ou filloas con chourizo
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido con grelos
ou repolo con cachucha, lacón,
touciño, ósos, unllas, chourizo, polo,
tenreira...
SOBREMESA: Filloas recheas, orellas
ou canas
BEBIDAS: Viño mencia, refrescos e
auga mineral
OUTROS: Café de pota e licores
galegos
Prezo: 20 €

RESTAURANTE O QUE DIRÁN

Estrada Xeral N-525 - Margaride
Silleda
Telf: 679 849 404
restauranteoquediran@hotmail.com
Datas: todos os fins de semana de xaneiro,
febreiro e marzo
Días de peche: domingo tarde/noite
Non é preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Sopa ou empanada
PRIMEIRO PRATO: Tapa de polbo ou
de callos ou calamares
SEGUNDO PRATO: Cocido ou
churrasco ou carne ao caldeiro
SOBREMESA: Tortas variadas, filloas
ou orellas
BEBIDAS: Viño caseiro, refrescos ou
auga mineral
OUTROS: Café
Prezo: 18 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE TEO

RESTAURANTE SAN MARTIÑO

Lugar de Espiño, 5/1 - Calo
Teo
Telf: 981 548 463
sanmartino.teo@gmail.com
www.restaurantesanmartino.com
Datas: todos os venres, sábados,
domingos, luns e martes de febreiro

Menú 1

ENTRANTES: Empanada; tosta de
roxóns
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Lacoada con
codillo, tenreira galega, lacón, grelos...
SOBREMESA: Filloas e orellas
BEBIDAS: Viño mencia
OUTROS: Café con pingas
Prezo: 15 €

PAZO DE ADRÁN

Lugar de Adrán, 4 - Calo
Teo
Telf: 981 570 000
pazo@pazodeadran.com
www.pazodeadran.com
Datas: do 8 ao 22 de febreiro

Menú 1

ENTRANTES: Tosta de roxóns con
queixo de Arzúa e fabas con touciño
entrefebrado
SEGUNDO PRATO: Lacón con grelos
SOBREMESA: Leite frito (2.º)
BEBIDAS: Viño D.O Ribeiro, auga
mineral
OUTROS: Cafés ou infusións
Prezo: 30 €

RESTAURANTE CARBOEIRO

Rúa de Francos, 43
Teo
Telf: 981 538 004
restauranteparadadefrancos.com
www.paradadefrancos.com
Datas: todo o mes de febreiro

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas de cocido,
grelos
PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido con lacón,
costela, chourizo, grelos, patacas,
morro, orella
SOBREMESA: Filloas acarameladas
BEBIDAS: Viño mencia
OUTROS: Cafés e licores
Prezo: 27 €

MESÓN AVENIDA

Igrexa, 1 - Reis Teo
Telf: 981 809 177
mesonavenida@hotmail.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Día de peche: mércores
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido de Entroido
Prezo: 25 €

entroido gastronómico



CASA PERNAS

Rúa Ignacio Varela, 25
Pontevea (Reis).
Teo
Telf: 616 806 614
info@danielpernas.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Día de peche: Martes
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido de Entroido
Prezo: 22 €

O SON DO MIÑO

Lugar de Ribas, 82 - Oza
Teo
Telf: 981 807 671
info@osondominio.com
www.osondominio.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Días de peche: luns e domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido de Entroido
Prezo: 25 €

PARRILLADA LA GRANJA

Ferreiriña, 15 - Reis
Teo
Telf: 981 809 489
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Martes
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Parrillada de Entroido
Prezo: consultar

RESTAURANTE ARMANDO BLANCO

Travesía de Cacheiras, 56 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 807 128
armandoblancomartinez@gmail.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 31 de marzo
Día de peche: Martes
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido de Entroido
Prezo: 25 €

Menú 2

PRATO ÚNICO: Lacón con grelos
Prezo: 25 €

RESTAURANTE PÓRTICO

Travesía de Cacheiras, 72 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 807 497
restaurante@restauranteportico.es
www.restauranteportico.es
Datas: do 31 de xaneiro ao 31 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Menú especial de Entroido
Prezo: consultar

RESTAURANTE A BRASA

Travesía de Cacheiras, 133 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 806 880
maycarpipoasbrasa@gmail.com
Datas: do 1 de xaneiro ao 1 de marzo
Días de peche: luns e domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Menú especial de Entroido
Prezo: consultar

RESTAURANTE PETEIRO

Travesía de Cacheiras, 145 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 806 573
Datas: do 1 de xaneiro ao 1 de marzo
Días de peche: mércores e domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido
Prezo: 30 €

PULPERÍA A D' MARÍA - CASA MANOLO

Travesía de Cacheiras, 51 - Cacheiras
Teo
Telf: 609 166 523
Datas: do 31 de xaneiro ao 1 de marzo
Día de peche: xoves
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Polbo
SEGUNDO PRATO: Croca
SOBREMESA: Filloas
Prezo 18 €

CASA NEREA

Travesía de Cacheiras, 25 - Cacheiras
Teo
Telf: 605 590 458
neskapatri@hotmail.com
Datas: do 22 de febreiro ao 9 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Empanada de lagostinos
SEGUNDO PRATO: Cocido Galego
OUTROS: Pan, bebida, sobremesa, café e chupitos
Prezo: 25 € (mínimo 2 persoas, prezo por persoa)

entroido gastronómico



RESTAURANTE CANALETTO

Travesía de Cacheiras, 21 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 806 834
juliocanaletto@gmail.com
www.canaletto.es
Datas: 17 febreiro (martes de Entroido)
Abre todos os días
Non é preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido de Entroido
Prezo: consultar

RECUNCHO PORTUGUÉS

Lugar de Catro Camiños, 30 - Oza
Teo
Telf: 981 807 974
recunchoportugues@gmail.com
Datas: do 14 ao 17 de febreiro
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido especial de Entroido tipo portugués
OUTROS: Bebida, sobremesa, pan e café
Prezo: 20 €

RESTAURANTE A VIDEIRA

Travesía de Cacheiras, 42 - Cacheiras
Teo
Telf: 981 807 835
m.angeles.castro@hotmail.com
Datas: do 1 de febreiro ao 28 de febreiro
Días de peche: luns e domingo noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido Galego
OUTROS: Bebida, sobremesa típica de Entroido e café
Prezo: 25 €

Menú 2

PRATO ÚNICO: Lacón con grelos
OUTROS: Sobremesa típica de Entroido, café e bebida
Prezo: 20 €

RESTAURANTE HOTEL CONGRESO

Rúa das Mármolas de Montouto, 4
Teo
Telf: 981 819 080
hcongreso@hotelcongreso.com
www.hotelcongreso.com
Datas: do 1 de febreiro ao 28 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Codillo de lacón, costela de porco, morro, orella, tenreira, chourizo, patacas, grelos, repolo e filloas
OUTROS: Viño e sobremesa
Prezo: 15 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE TOURO

PAZO DE ANDEADE

Casa Grande, 1 - Andeade
Touro
Telf: 981 517 359
GPS: 42.867310,-8.258242
reservas@pazodeandeade.com
www.pazodeandeade.com
Datas: do 5 ao 17 de febreiro
Días de peche: domingo noite e luns (excepto domingo e luns de Entroido)
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Cocido con cacheira, lacón, unllas, costela, lombelo, rabo, tenreira, galiña, chourizo, patacas, grelos, repolo e filloas
SEGUNDO PRATO: Caldo limpo de cocido
SOBREMESA: Filloas rechecas de crema e nata e orellas
BEBIDAS: Viño D.O. Ribeira Sacra, Valdeorras ou Rioja xove, auga ou cervexa
OUTROS: Café e licores da casa
Prezo: 25 €

CASA TABOADA

A Guleta, 4 - Lobo
Touro
Telf: 981 517 218
contacto@casetaboada.com
www.casataboada.com
Datas: do 5 ao 17 de febreiro
Día de peche: Domingo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa ou caldo de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido con patacas, grelos, chourizo, filloas, cacheira, lacón, costela, orella, unllas, tenreira
SOBREMESA: Orellas de Entroido
BEBIDAS: Viño mención, auga, gaseosa, refrescos
OUTROS: Café de pucheiro con gotas
Prezo: 20 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Sopa ou caldo de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido con patacas, grelos, chourizo, filloas, cacheira, lacón, costela, orella, unllas, tenreira, garavanzos, polo e botelo
SOBREMESA: Orellas de Entroido
BEBIDAS: Viño mención, auga, gaseosa, refrescos
OUTROS: Café de pucheiro con gotas
Prezo: 25 €

entroido gastronómico



CASA LOUZAO

Rúa Castela, 14 - Fonte Díaz
Touro
Telf: 881 162 214 / 629 389 932
victorialouzao@hotmail.es
Datas: do 5 ao 17 de febreiro
Día de peche: Domingo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido con cacheira, morro, lacón, chourizo...
SOBREMESA: Filloas e orellas
BEBIDAS: Viño Rioja
OUTROS: Café e licores caseiros
Prezo: 18 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Entrantes (croquetas, rixóns, empanada), sopa de cocido ou caldo
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido, con cacheira, morro, lacón, chourizo...
SOBREMESA: Filloas e orellas
BEBIDAS: Viño Rioja
OUTROS: Café e licores caseiros
Prezo: 25 €

RESTAURANTE O BARRANCO

Rúa de Bispo Xosé Dieguez Reboredo, s/n
Fonte Díaz
Touro
Telf: 981 504 232
beaferrugar@hotmail.com
Datas: do 5 ao 17 de febreiro
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido
SOBREMESA: Filloas e orellas
BEBIDAS: Viño galego
OUTROS: Café e licores
Prezo: 20 €

CAFÉ BAR PONTE REMESQUIDE

Remesquite - Ribeira
Touro
Telf: 981 517 292
Datas: do 5 ao 17 de febreiro
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Empanada e filloas á pedra
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido
SOBREMESA: Orellas e sobremesas caseiras
BEBIDAS: Viño da casa, auga, refrescos
OUTROS: Café
Prezo: 13 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Tortilla e filloas á pedra
SEGUNDO PRATO: Cocido de Entroido
SOBREMESA: Orellas e sobremesas caseiras
BEBIDAS: Viño da casa, auga, refrescos
OUTROS: Café
Prezo: 14 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE VEDRA

REST. PARRILLADA ALDEA GRANDE

Agreló, 11 - Santa Cruz de Ribadulla
Vedra
Telf: 981 512 134
www.restaurantealdeagrande.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido con repolo e grelos
SOBREMESA: Queixo con marmelo
BEBIDAS: Viño caseiro
Prezo: 16 €

PAZO VISTA ALEGRE

A Ponte Ulla, 30
Vedra
Telf: 981 512 078
GPS: 42.777536,-8.404734
www.pazovistaalegre.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Empanada caseira de trigo
PRIMEIRO PRATO: Caldo galego ou sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido tradicional galego
SOBREMESA: Filloas, orellas e queixo con marmelo
BEBIDAS: Viño mencia e bebidas
OUTROS: Café, infusións e licores
Prezo: 25 €

Menú 2

ENTRANTES: Empanada caseira de trigo
PRIMEIRO PRATO: Caldo galego ou sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Laconada tradicional
SOBREMESA: Filloas, orellas
BEBIDAS: Viño mencia e bebidas
OUTROS: Café, infusións e licores
Prezo: 20 €

RESTAURANTE O CRUCEIRO

Vista Alegre, s/n - A Ponte Ulla
Vedra
Telf: 981 512 099
GPS: 42.777703,-8.404002
info@cruceiro.es
www.ocruceiro.es
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo (só a mediodía)
Día de peche: Domingo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido con filloas
Prezo: 20 €

entroido gastronómico



RESTAURANTE VILLAVERDE

Figueirido, 10 - A Ponte Ulla
Vedra
Telf: 981 512 652
GPS: 42.780110,-8.403480
reservas@villa-verde.es
www.villa-verde.es
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Días de peche: domingo, luns, martes e mércores noite
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego
SOBREMESA: Sobremesas típicas de Entroido
BEBIDAS: Viños de adegas galegas e bebidas
OUTROS: Café e licores
Prezo: 30 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Angulas
SEGUNDO PRATO: Lamprea
SOBREMESA: Sobremesas caseiras
BEBIDAS: Viños de adegas galegas e bebidas
OUTROS: Café e licores
Prezo. Según mercado

PAZO DE GALEGOS

Galegos, 6 - San Pedro de Vilanova
Vedra
Telf: 981 512 217
hotel@pazodegalegos.com
www.pazodegalegos.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido tradicional galego
SOBREMESA: Sobremesas de Entroido
BEBIDAS: Viño mencia Pazo de Galegos
OUTROS: Café
Prezo: 25 €

GRUTA DO MATELO

Matelo, 26 - San Xian de Sales
Vedra
Telf: 981 511 801
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido con filloas
BEBIDAS: Viño Ribeiro
OUTROS: Café, pan
Prezo: 16 €

ENTROIDO GASTRONÓMICO NO CONCELLO DE VILA DE CRUCES

RESTAURANTE GALICIA

Praza Martín Herrera, 7
Vila de Cruces
Telf: 986 582 143
GPS: 42.794442,-8.171278
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: xoves
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Callos
SEGUNDO PRATO: Lacón, grelos e chourizo
SOBREMESAS: Orelas, flores e filloas
BEBIDAS: Viño mencia, albariño caseiro
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 20 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Sopa de cocido
SEGUNDO PRATO: Cocido galego
SOBREMESA: Filloas e cañas recheas
BEBIDAS: Viño mencia, albariño caseiro
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 22 €

RESTAURANTE REFUXIO

Reboredo, 20 - Merza
Vila de Cruces
Telf: 986 583 572
GPS: 42.764916,-8.256261
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRIMEIRO PRATO: Croquetas de roupa vella ou Sopa de galo de curral
SEGUNDO PRATO: Cocido galego con galo caseiro, lacón, grelos, verdura, patacas, chourizo, botelo, costela, orella, terreira
SOBREMESA: Filloas recheas, orellas de Entroido e cañas
BEBIDAS: Viño albariño da casa e viño mencia Lauro Real
Prezo: 20 €

CASA GORIS

Reboredo, 15 - Merza
Vila de Cruces
Telf: 986 583 587
GPS: 42.76465,-8.254747
info@casagoris.es
www.casagoris.es
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido completo con filloas á pedra
SOBREMESA: Sobremesas típicas de Entroido
BEBIDA: Viño
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 23 €

RESTAURANTE CASA CASTRO

Rúa Solo, 15
Vila de Cruces
Telf: 639 366 512
GPS: 42.793806,-8.170795
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido galego
SOBREMESA: Sobremesas caseiras
(filloas con mel, filloas acarameladas,
buñuelos, canas)
BEBIDAS: Viño mención da casa
OUTROS: Cafés, chupitos e queimada
Prezo: 25 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Aperitivos de
cocido (filloas con chourizo, pementos
de piquillo recheos de grelos, cacheira
prensada e croquetas de lacón)
SEGUNDO PRATO: Codillo de lacón
con grelos
SOBREMESA: Sobremesas caseiras
(buñuelos, requeixo con mel e nozes,
filloas)
BEBIDAS: Viño mención da casa
OUTROS: Cafés, chupitos e queimada
Prezo: 18 €

CASA LODEIRO - A DE RAFAEL

A Capela, 14 - Gres
Vila de Cruces
Telf: 986 583 581
GPS: 42.793539,-8.336913
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Abre todos os días
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Caldo, sopa, croquetas,
chicharróns
PRATO ÚNICO: Cocido con patacas,
grelos, lacón, cacheira, rabo, costela,
pezuña, orella, chourizos, chourizos
ceboleiros, castañas, garavanzos,
xarrete, galiña
SOBREMESAS: Queixo con marmelo,
tarta mil follas, tarta de queixo ó forno,
tarta frutas do bosque, melindres,
filloas recheas e flamexadas con ron
BEBIDAS: Refrescos
OUTROS: Cafés e licores
Prezo: 25 €

Menú 2

ENTRANTES: Caldo, sopa, croquetas,
chicharróns
PRATO ÚNICO: Cocido galego
completo con patacas e grelos,
garavanzos con chourizos, castañas
con chourizos ceboleiros, lacón,
costela, cacheira, rabo, orella, morro,
unllas, polo, xarrete de tenreira e
filloas
SOBREMESAS: Filloas recheas, queixo
con marmelo, tarta de queixo ao forno,
tarta de queixo con froitos vermellos,
melindres, milfollas de crema
pasteleira
BEBIDAS: Augas, refrescos, cervexa,
viño do país, Barrantes, Ribeiro ou
mención D.O. Verdes Castros
OUTROS: Cafés e licores
Prezo: 26 €

CASA DON DIN

Rúa Manuel Iglesias, 19
Vila de Cruces
Telf: 986 582 508
GPS: 42.794444,-8.170149
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

ENTRANTES: Croquetas caseiras
PRIMEIRO PRATO: Polbo con gambas
SEGUNDO PRATO: Galo de curral de
Mos con patacas panadeiras
SOBREMESA: Sobremesa de Entroido
BEBIDAS: Viño D.O. Monterrei, viño
D.O. Ribeiro, auga e refrescos.
OUTROS: Cafe e chupitos da casa
Prezo: 30 €

Menú 2

ENTRANTES: Ensalada tépeda de
zamburiñas e lagostinos con froitos
secos e vinagre de Módena
PRIMEIRO PRATO: Revolto de grelos,
gambas e xamón
SEGUNDO PRATO: Bacallau ao forno
SOBREMESA: Sobremesa típica de
Entroido
BEBIDAS: Viño D.O. Monterrei, viño
D.O. Ribeiro, auga e refrescos.
OUTROS: Cafe e chupitos da casa
Prezo: 30 €

entroido gastronómico



MESÓN O FORNO

Rúa Manuel Iglesias, 15
Vila de Cruces
Telf: 986 582 154
GPS: 42.79455,-8.17038
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
Día de peche: luns
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido completo con filloas tradicionais
SOBREMESA: Orelas de Entroido
BEBIDAS: Viño da casa
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 25 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Zamburiñas gratinadas
SEGUNDO PRATO: Lamprea á bordelesa
SOBREMESA: Filloas recheas de crema pasteleira sobre salsa de toffee
BEBIDAS: Viño da casa
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 30 €

CASA SAN GINÉS

Ferreirós, 17
Vila de Cruces
Telf: 986 582 370
GPS: 42.81068,-8.193421
reservas@casasangines.com
www.casasangines.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido con cacheira, lacón, costela, rabo e outra anatomía porcina, galiña de curral, falda de tenreira, patacas, verdura e garavanzos
SOBREMESA: Sobremesas de Entroido (filloas, orelas, flores e follas de limón)
BEBIDAS: Viño tinto mercía Abadía da Cova.
OUTROS: Café e licores
Prezo: 25

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Sopa de "menudillos" de galo de curral
SEGUNDO PRATO: Botelo con verdura, palacas e garavanzos
SOBREMESA: Torta de chicharróns e filloas
BEBIDAS: Viño tinto mercía Abadía da Cova
OUTROS: Café e licores
Prezo: 20 €

CASA A CAPILLA

A Capela, 10 - Cres
Vila de Cruces
Telf: 986 589 129
GPS: 42.793779,-8.336795
info@casaacapilla.com
www.casaacapilla.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo
É preciso facer reserva deste menú

Menú 1

PRATO ÚNICO: Cocido completo con filloas á pedra
SOBREMESA: Sobremesas típicas de Entroido
BEBIDAS: Viño da casa
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 26 €

Menú 2

PRIMEIRO PRATO: Aperitivos variados
SEGUNDO PRATO: Galo de curral
SOBREMESA: Sobremesas típicas de Entroido
BEBIDAS: Viño da casa
OUTROS: Cafés e chupitos
Prezo: 28 €

Bon proveito!!!



Foto: Joloce

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, ategados 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.

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.

De seguido presentámos unha oferta especial de paquetes de turismo rural para gozar da Ulla na época do Entroido.

ENTROIDO DE TURISMO RURAL NA ESTRADA

CASA DA PASTORA

Casa Rural

Lugar do Outeiro, 12 - Tabeirós
A Estrada
Telf: 986 578 299
GPS: 42.65/933, -8.454881
www.casadapastora.com
info@casadapastora.com
Datas: do 13 ao 22 de febreiro

Programa suxerido:

VENRES

- Chegada ao aloxamento
- Recepción e entrega de material informativo
- 21:30 h. Cea na Casa da Pastora

SÁBADO

- 11:00 h. Ruta guiada de sendeirismo dende a Casa da Pastora ata a Fervenza de Callobre, organizada por Senderuta
- 14:00 h. Cocido de Entroido na Casa da Pastora
- 17:00 h. Busca de "O tesouro da Pastora" no contorno da Casa da Pastora, organizada por Senderuta
- 21:30 h. Cea na Casa da Pastora

DOMINGO

- Almorzo
- 12:00 h. Visita ao Lagar de Ribela con degustación de produtos
- 14:00 h. Xantar libre
- 18:30 h. Atranche dos Xenerais da Ulla na parroquia que coincide
- Fin da estadía

Este programa verase modificado según os horarios dos Atranches dos Xenerais da Ulla en cada Concello (consultar en páxina final).

Prezo por persona en cuarto dobre. Traslados a cada actividade programada non incluídos.

Prezo: 142 €

entroido
turismo rural



ENTROIDO DE TURISMO RURAL EN SILLEDA

CASA DE CACHEIRO

Casa Rural

Santa Cristina, 9. Lamela · Silleda

Tel: 629 359 609

www.casadecacheiro.com

Datas: do 1 ao 28 de febreiro

Prezo especial de alugamento de casa completa con capacidade para 14 persoas, con detalle de benvida dalgún postre típico de Entroido.

En Lamela celébranse os Altos ou Atranques do Xenerais da Ulla o 7 de febreiro e na localidade próxima da Bandeira, o 14 de febreiro (consultar outras datas nos concellos da comarca natural da Ulla, na páxina final).

Visitas recomendadas nas inmediacións: a Fervenza da Toxa e o Mosteiro de Carbociro, a tan só 10 minutos, con percorrido dos Sendeiros do Deza e de Férveda.

Prezo: 200 €/noite

ENTROIDO DE TURISMO RURAL EN TEO

PARADA DE FRANCOS

Casa de Aldea Grupo B

Rúa de Francos, 13 · Teo

981 538 004

42° 48' 56,56" Norte e 8°37' 20,04" Oeste

www.paradadefrancos.com

reservas@paradadefrancos.com

Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Paquete de aloxamento máis xantar "Cocido de Entroido" (consultar web www.paradadefrancos.com)

Prezo: 80 €

entroido
turismo rural



ENTROIDO DE TURISMO RURAL EN TOURO

APENA DE AUGASANTAS

Casa Rural

Oca de Anaxio, 16 - Beceril - Touro

Tel: 981 518 747

GPS: 42.88747358, -8.25243831

www.apenadeaugasantas.com

apenaceaugasantas@gmail.com

Datas: do 1 ao 28 de febreiro

Prezo especial por unha noite para dúas persoas, con almorzo incluído e xantar ou cea

Prezo: 90 €

DIVINA PASTORA

Casa Rural

A Igrexa, 7 - Loxo, Touro

Tel: 656 428 945

pepacodeso@hotmail.es

Datas: do 5 ao 17 de febreiro

Paquete "Entroido dos Xenerais da Ulla en Touro"
Aluguer de apartamentos rurais con cociña.

Actividades especialmente recomendadas:

XOVES 5

- 12:00 h. Feira do Entroido en Fonte Díaz
- 12:30 h. Desfile dos Xenerais da Ulla
- 13:00 h. Degustación de produtos de Entroido

DOMINGO 8

- 9:30 h. Ruta do Espazo Rede Natura pola Ribeira da Ulla
- 14:00 h. Degustación de tapas de Entroido en bares e casas de comida de Touro
- 16:00 h. Entroido dos Xenerais da Ulla na parroquia de Bama

MARTES 17

- 16:00 h. Entroido na parroquia de Fao

Prezo: 40 €/cuarto

entroido
turismo rural



ENTROIDO DE TURISMO RURAL EN VEDRA

CASA SUÁREZ Casa Rural

Ponte de Sarandón, 2
San Mamede de Ribadulla - Vedra
Telf: 981 512 518
GPS: 42°42.893' N 008°26.971' W
www.casasuarez.com
info@casasuarez.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Oferta especial por cuarto dobre, con almorzo incluído.

Prezo: 50 €

PAZO CIBRÁN Casa Rural

Cibrán, 6 - San Xián de Sales. Vedra
Telf: 981 511 515
GPS: 42°48.837' N 008°30.691' W
www.pazocibrán.com
cibrán@pazocibrán.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Prezo especial por cuarto dobre: 60 €

Almorzo: 6 €/perso

Prezo total: 72 €

entroido
turismo rural



PAZO DE GALEGOS

Casa Rural

Galegos, 6 - San Pedro de Vilanova. Vedra

Tel: 981 512 217

GPS: 42° 47.066' N 008° 26.088' W

www.pazodegalegos.com

hotel@pazodegalegos.com

Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Oferta especial por cuarto dobre con almorzo.

Prezo: **dende 50 €**

AS SEIS CHEMINEAS

Casa Rural

Matelo, 3 - San Xián de Sales. Vedra

Tel: 981 511 952

GPS: 42°48.919' N 008°30.013' W

www.seischemineas.es

seischemineas@gmail.com

Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Prezo especial por cuarto dobre: 60 €

Almorzo: 6 €/persoa

Prezo total: 72 €

entroido
turismo rural



**ENTROIDO DE TURISMO RURAL EN
VILA DE CRUCES**

CASA A CAPILLA
Penión Rústica**

A Capela, 10 – Gres - Vila de Cruces
Telf: 986 589 129
GPS: 42.793779,-8.336795
www.casadacapilla.com
info@casadacapilla.com
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Unha noite de aloxamento para 2 persoas, con
almorzo incluído, e cea ou xantar (entrante variado,
croca e sobremesa).

Prezo: 90 €

CASA DON DIN
Casa Rural

Manuel Iglesias, 19 - Vila de Cruces
Telf: 986 582 608
GPS: 42.794444,-8.170119
Datas: do 1 de febreiro ao 1 de marzo

Unha noite de aloxamento para 2 persoas, con
almorzo incluído, e cea ou xantar.

Prezo: 90 €

entroido
turismo rural



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.

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 2015 entre o 1 de febreiro e o 1 de marzo, e consta actualmente con case unha trintena de 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



Calendario do Entroido na Ulla



Os Atranques e Comparsas do Entroido Tradicional da Ulla poderemos encontralos nas correspondentes parroquias da Ulla (en 2 ou 3 delas cada día) nas seguintes datas:

SÁBADO 24 DE XANEIRO

Praza do Obradoiro e principais rúas de Santiago de Compostela (Santiago)
Gran desfile dos oito Entroidos tradicionais de Galicia, coa participación dos Xenerais da Ulla (organizado pola Xunta de Galicia).

DOMINGO 1 DE FEBREIRO

Oza (Teo)
Campo da Festa de Agoso
GPS: 42° 47' 21.1" / 8° 31' 51.5"
20.00 h.

XOVES 5 DE FEBREIRO

Fonte Díaz (Touro)
Feira do Entroido
Campo da Festa
GPS: 42° 51' 5" / 8° 18' 55"
12:30 h.

SÁBADO 7 DE FEBREIRO

Lamela (Silleda)
Campo da Festa
GPS: 42° 44' 15" / 8° 19' 21"
18.00 h

Marrozos (Santiago de Compostela)
Campo da Festa
GPS: 42° 50' 22" / 8° 29' 50"
19:00 h.

Reis (Teo)
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"
19.30 h.

DOMINGO 8 DE FEBREIRO

Bama (Touro)
Campo da Festa
GPS: 42° 52' 45" / 8° 21' 58"
16:00 h.

Merza (Vila de Cruces)
Campo da Festa de Merza
GPS: 42° 46' 9" / 8° 15' 34"
17:00 h.

Angrois (Santiago de Compostela)
Campo da Festa de Soutiño
GPS: 42° 51' 35" / 8° 31' 41"
19:00 h.

Vilanova (Vedra)
Campo da Festa de Picón
GPS: 42° 47' 17.28" / 8° 26' 34.98"
18:30 h.

Reis (Teo)
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 17.9" / 8° 33' 10.1"
19.30 h.

SÁBADO 14 DE FEBREIRO

A Bandeira (Silleda)
Praza da Feira
GPS: 42° 43' 49" / 8° 18' 10"
17.30 h.

Entroido Municipal de Vedra
Campo da Festa de Vedra
GPS: 42° 48' 33' 28" / 8° 28' 30' 80"
18:00 h.

Aíns (Santiago de Compostela)
Campo da Festa na r/ San Mariño
GPS: 42° 5' 50" / 8° 30' 14"
18:30 h.

Santa María de Teo (Teo)
Campo da festa
GPS: 42° 45' 52.5" / 8° 31' 14.3"
20.00 h.

Cacheiras (Teo)
Campo da festa
GPS: 42° 49' 17.8" / 8° 32' 38.2"
20.00 h.

DOMINGO 15 DE FEBREIRO

Piloño (Vila de Cruces)
Campo da Festa
GPS: 42° 47' 55" / 8° 15' 31"
16:30 h.

Couso (A Estrada)
Campo da Festa
GPS: 42° 44' 56.74" / 8° 32' 52.49"
19:00 h.

O Eixo (Santiago de Compostela)
Carballeira do Soulo, Sta. Lucía
GPS: 42° 50' 52.74" / 8° 31' 25.36"
19:00 h

Sergude (Boqueixón)
Campo da Festa
GPS: 42° 49' 38" / 8° 27' 48"
19.30h.

Cacheiras (Teo)
Campo da festa
GPS: 42° 49' 17.8" / 8° 32' 38.2"
20.00 h.

MARTES 17 DE FEBREIRO

Fao (Touro)
Campo da Festa
GPS: 42° 50' 53" / 8° 17' 58"
16.00 h.

Desfile do entroido de Santiago
polas rúas da cidade ás 17:30 hs
Entroido Municipal da Estrada
Campo da Feira
GPS: 42° 41' 25.43" / 8° 29' 11.83"
18.00 h.

SÁBADO 21 DE FEBREIRO

Oca (A Estrada)
Colexio de Oca
GPS: 42° 48' 55' 1" / 8° 30' 41' 4"
17:00 h.

San Xián de Sales (Vedra)
Campo da Festa
GPS: 42° 48' 55' 1" / 8° 30' 41' 4"
19:00 h.

Santeles (A Estrada)
Campo da Festa
GPS: 42° 48' 55' 1" / 8° 30' 41' 4"
19:00 h.

DOMINGO 22 DE FEBREIRO

Salgueiros (Vila de Cruces)
Campo da Festa
GPS: 42° 49' 2" / 8° 15' 42"
16:00 h.

Lestedo (Boqueixón)
XXXII Festa da Filloa
GPS: 42° 47' 55" / 8° 28' 11"
17:00h.

Vilarlño (Teo)
Campo da Festa
GPS: 42° 46' 23" / 8° 31' 40"
19.00 h.

Trobe (Vedra)
Campo da Festa-Local multiusos
GPS: 42° 45' 57' 5" / 8° 30' 20' 4"
19.00h

Santeles (A Estrada)
Campo da Festa
GPS: 42° 48' 55' 1" / 8° 30' 41' 4"
19:00 h.

DOMINGO 1 DE MARZO

Bamonde (Teo)
Campo da Festa
GPS: 42° 78' 40.55" / 8° 51' 12.29"
20.00 h.



XENERAIS DA ULLA

Campaña promovida por



CONCELLO
DE SARREAI



CONCELLO
DE BURELA



CONCELLO DE
SANXENXO



Concello
de
Silleda



CONCELLO
DE LUGO



CONCELLO
DE VIVEIRO



Concello
de Vedra



CONCELLO
DE VIVEIRO

Colaboradora de:



XUNTA DE GALICIA
INSTITUTO GALLEGO DE INVESTIGACIÓN
E ENLACE DE CALIDAD
CONSUMIDORES E PRODUCTORES



XUNTA DE GALICIA
INSTITUTO GALLEGO DE INVESTIGACIÓN
E ENLACE DE CALIDAD
CONSUMIDORES E PRODUCTORES



Deputación
DA CORUÑA



Deputación
Pontevedra