

TAPIA DE CASARIEGO  
11 AS JORNADAS DEL

# ANTROXU

22, 23, 24 Y 25  
DE FEBRERO DE 2020



ORGANIZA



Ayuntamiento de Tapia de Casariego



COLABORA



OTEA Tapia de Casariego

**La Terraza** (Sábado y domingo)  
1º Sopa de Cocido  
2º Callos- Picadillo- Cabeza.  
Costilla- Botelo de Fonsagrada.  
Chorizos- Cimois y Cachelos  
Postre: Arroz con Leche o Freixolos  
Bodega: Ribeiro blanco- Abadía de Roble tinto  
Tinto, Café y Chupito

**Hotel Restaurante San Antón**  
Chosco con verduras  
Callos con patatinos  
Tortito de maíz con zorza y huevo

**Rest. Palermo**  
Aperitivos: Torreznos ibéricos- Rapón de Maíz.  
Croquetas de Lación con Grelos  
Arroz con Costilla y Chistorra  
Repollo Relleno  
Frixuelos con Compota de Manzana Caramelizada  
Café 100% Arabica e infusiones  
Bodega Selección D.O Castilla y León

**Rest. La Marina**  
1º Sopa de Cocido  
2º Picadillo de Cerdo  
Pote de Carnaval  
Postre: Arroz con Leche y Licoir  
Vino Rioja- Café y Licoir  
MENÚ SOLO EL MARTES DE CARNIVAL

**Mesón El Puerto**  
Sopa de Cocido ó  
Zorza con patatas  
Combinado de cerdo con grelos.  
Garbanzos y patata cocida.  
Freixolos  
Bebida-pan y café

**Rest. El Filamo**  
TAPAS ( DEL 22 AL 25 DE FEBRERO)  
Morro con Patatas y Grelos  
Chosco con Patatas Cocidas  
COMBINADO DE ANTRÓXO  
Chorizo- Grelos y Patatas.  
Freixuelos Rellenos - Freixuelos Solos  
TAMBIÉN PARA LLEVAR A CASA  
Botella Monte Real  
Sopa de Cocido  
MENÚ ESPECIAL DE CARNIVAL  
Cereixalos  
Café y Licoir  
CON VINO MONTE REAL

**La Xunqueira**  
1. Sopa de cocido o zorza con tortinos y cabrales  
2. Platu de antroxu: cabeza, costilla, lacion, morro, chorizo, grelos-garbanzos y patatas  
3. Arroz con leche, requesón y freixolos  
Bebida y cafe

**Home Marín**  
Cereixalos  
(Sábado por la Tarde)