

MESÓN EL PUERTO

MENÚ DE CARNAVAL

1º ZORZA CON PATATAS / 2º COMBINADO DE CERDO CON GRELOS, GARBANZOS, CACHELOS, CHOSCO, CHORIZO, MORCILLA.

POSTRE: FEREXOLOS / BEBIDA, PAN Y CAFÉ

RACIONES - OREJA CON CACHELOS Y CIMONES

SIDRERÍA LA TERRAZA

MENÚ DE CARNAVAL

1º Sopa de Cocido - 2º Callos, Picadillo, Cabeza, Costilla,

Botelo de Fonsagrada, Chorizos, Cimois y Cachelos

Postre: Arroz con Leche o Fereixolos

Bodega: Ribeiro blanco, Abadía de Roble tinto / Tinto, Café y Chupito



RESTAURANTE EL ÁLAMO

TAPAS

CROQUETAS DE COMPANGO

CROQUETAS DE LACÓN Y GRELOS

CROQUETAS DE MORCILLA

ZORZA CON PATATAS

CHOSCO CON PATATAS

CACHOPO DE CERDO

(relleno de lacón, grelos y queso arzuva-ulloa)

OREJA CON PATATAS Y GRELOS

MORRO CON PATATAS Y GRELOS

CABEZA CON PATATAS Y GRELOS

LACÓN CON PATATAS Y GRELOS

COMBINADO DE ANTROXO

(lacón, chosco, cabeza, oreja, costilla, chorizo, patatas y grelos)

FRIXUELOS

FRIXUELOS RELLENOS DE CREMA

MENÚS

PARA LLEVAR A CASA

CAJA REFRIGERADA

PATÉ CON LACÓN Y GRELOS

SOPA DE COCIDO

COMBINADO DE ANTROXU

(lacón, chosco, cabeza, oreja, costilla, chorizo, patatas y grelos)

tarta de frixuelos

ESPECIAL CARNAVAL

CROQUETAS DE LACÓN Y GRELOS

SOPA DE COCIDO

COMBINADO DE ANTROXU

tarta de frixuelos

BEBIDA NO INCLUIDA

antroxu

DEL 26 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO

RESTAURANTE LA MARINA

1º Sopa de Cocido

2º Picadillo de Cerdo

Pote de Carnaval

menú solo el Martes de Carnaval

Postre: Arroz con Leche y Fereixolos / Vino Rioja, Café y Licor

BAR EL MUELLE

CALLOS CON PATATINAS

HOME MARÍN

CEREIXOLO SÁBADO POR LA TARDE

HOTEL RTE. SAN ANTÓN TAPAS

CHOSCO CON VERDURA

TORTO DE MAÍZ CON ZORZA Y HUEVO

INSITU

SAQUITOS DE CARNAVAL

CAFÉ MODERNO

COCIDO DE BOTELO

RABO CON PATATAS COCIDAS

ORGANIZA:



COLABORA:



Ayuntamiento de

