

PROGRAMA DE DEGUSTACIÓNS DO MAR E DA TERRA: SABORES DE GALICIA

Sábado 13 de setembro

11:30 - 12:30h.

GALICIA: "UN MAR ECOLÓXICO"

Crema de *Castaña de Galicia* con galletas mariñeiras de *producción ecolóxica* e folepas de fígado de parrulo.
Xarda *pescadeRías* en aceite con escuma de salsa americana e aceite de olivas negras.

Espanxa de "doce de leite" con framboesa de *producción ecolóxica*.
Viños da D.O. *Valdeorras* (Branco) e da D.O. *Ribeira Sacra* (Tinto).

15:00 - 16:00h.

MEXILLÓN DE GALICIA: "NAMÓRATE DUN GALEGO"

Mexillón de Galicia en escabeche e caviar de Godello.
Lacón Gallego con *Grelos de Galicia*.
Marrón glacé, escuma de *Licor Café de Galicia* e o seu licor.
Viños da D.O. *Rías Baixas* (Branco) e da D.O. *Monterrei* (Tinto).
Licor Café de Galicia.

16:30 - 17:30h

pescadeRías. "O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL".

Bloody Mary con berberechos *pescadeRías*
Risoto de cogomelos de *producción ecolóxica* e ovo de curral.
Sorbete de mazá asada con caramelo de Mencía.

Domingo 14 de setembro

17:00 - 18:00h.

O SABOR DO MAR EN CONSERVA

Polbo á galega e escuma de pimentón.
Orly de *Grelos de Galicia* e "gambón austral".
Tarta de Santiago con sopiña de pexego e caviar de *Licor Café de Galicia*.
Viños da D.O. *Ribeira Sacra* (Branco) e da D.O. *Monterrei* (Branco)
Licor Café de Galicia.

Os Produtos en cursiva forman parte das Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas de Galicia.



PROGRAMA DE DEGUSTACIONES DEL MAR Y DE LA TIERRA: SABORES DE GALICIA

Sábado 13 de septiembre

11:30 - 12:30h.

GALICIA: "UN MAR ECOLÓXICO"

Crema de *Castaña de Galicia* con "galletas mariñeiras" de *producción ecolóxica* y copos de hígado de pato.
Caballa *pescadeRías* en aceite con espuma de salsa americana y aceite de olivas negras.

Espanxa de "dulce de leche" con frambuesa de *producción ecolóxica*.
Vinos de la D.O. *Valdeorras* (Branco) y de la D.O. *Ribeira Sacra* (Tinto).

15:00 - 16:00h.

MEJILLÓN DE GALICIA: "ENAMÓRATE DE UN GALLEGO"

Mejillón de Galicia en escabeche y caviar de Godello.
Lacón Gallego con *Grelos de Galicia*.
Marrón glacé, espuma de *Licor Café de Galicia* y su licor.
Vinos de la D.O. *Rías Baixas* (Branco) y de la D.O. *Monterrei* (Tinto).
Licor Café de Galicia.

16:30 - 17:30h

pescadeRías. "LO MEJOR DE NUESTRA PESCA ARTESANAL".

Bloody Mary con berberechos *pescadeRías*
Risoto de setas de *producción ecolóxica* y huevo de corral.
Sorbete de manzana asada con caramelo de Mencía.

Domingo 14 de septiembre

17:00 - 18:00h.

EL SABOR DEL MAR EN CONSERVA

Pulpo a la gallega y espuma de pimentón.
Orly de *Grelos de Galicia* y "gambón austral".
Tarta de Santiago con sopa de melocotón y caviar de *Licor Café de Galicia*.
Vinos da D.O. *Ribeira Sacra* (Branco) y de la D.O. *Monterrei* (Branco)
Licor Café de Galicia.

Los productos en cursiva forman parte de las Denominaciones de Origen e Indicacións Xeográficas Protexidas de Galicia.