

PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓNS DO MAR *XANTAR 2017*

Info e reservas: catas.mar.xuntadegalicia@gmail.com | T: 607 998 105

MÉRCORES 1 DE FEBREIRO

Cociñeiro: MIGUEL MOSTEIRO, Chicolino Restauración (Boiro)

13:00 h – 14:00 h

“pescadeRías: O Mellor da nosa Pesca Artesanal”

- Empanada aberta de volandeiras e cogomelos.
- Vieira de Cambados, crema de Pataca de Galicia con crocante de broa e papada ibérica.
- Rulo de raia á galega con escuma de Pataca de Galicia e o seu cartilago crocante.

Viños da D.O. Rías Baixas e da D.O. Monterrei

18:00 h - 19:00 h

“Acuicultura. Descúbrea. Rodaballo”

- Rodaballo asado, caldo das súas espiñas e verduras salteadas.
- Rodaballo ao vapor de algas con prebe ponzu, tomates e chalotas encurtidas.
- Escuma quente de Castaña de Galicia, mirabeis ecolóxicos e cítricos.

Viños da D.O. Rías Baixas e da D.O. Monterrei

XOVES 2 DE FEBREIRO

Cociñeira: LUCÍA FREITAS, Restaurante A Tafona Casa de Xantar (Santiago de Compostela)

13:30 h – 14:30 h

“Un Mar e unha Terra Ecolóxicos”

- Pinto en caldeirada, boniato e laranxa.
- Escabeche de verduras ecolóxicas e berberechos de Noia.
- Os nosos queixos con marmelo.

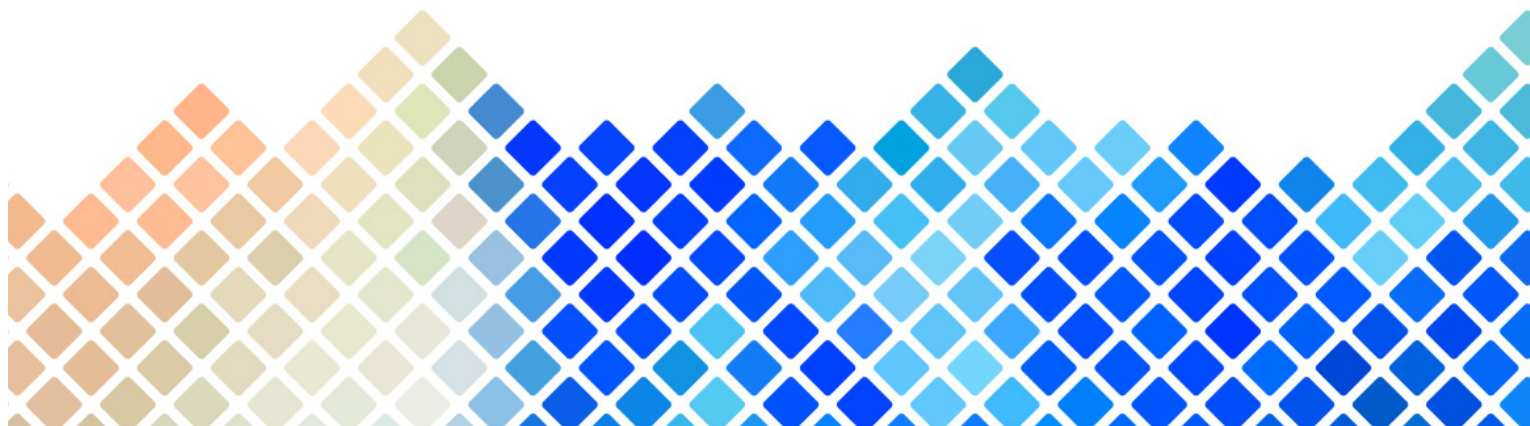
Viños da D.O. Ribeiro e Sidra Ecolóxica (CRAEGA)

18:00 h – 19:00 h

“Bonito do Norte: O noso Mar Marca”

- Bonito do Norte grellado, alloporro e dashi de colatura.
- Bonito do Norte marinado con verduras ecolóxicas.
- Torrixa de bica e leite especiada.

Viños da D.O. Ribeiro e Sidra Ecolóxica (CRAEGA)



VENRES 3 DE FEBREIRO

Cociñeiro: MIGUEL MOSTEIRO, Chicolino Restauración (Boiro)

13:00 h – 14:00 h

“O Sabor do Mar en Conserva”

- Ceviche de berberechos de conserva e cebola morada encurtida.
- Hummus de Mexillón de Galicia en escabeche con grisinis de semillas.
- Ourizos recheos de ovo a baixa temperatura, espuma de Patata de Galicia e ovas de ourizo.

Viños da D.O. Valdeorras

Cociñeiro: FRAN SOTELINO, O Caldiño (Madrid)

18:00 h – 19:00 h

“pescadeRías: O noso Mar Marca”

- Navallas de **pescadeRías** en vinagreta de encurtidos e espuma de Ribeiro.
- Crocante de polbo de **pescadeRías**, emulsión de shiracha e po de algas.
- Brandada de maragota de **pescadeRías**, ovas de troita e po de aceitunas negras.

Viños da D.O. Valdeorras

SÁBADO 4 DE FEBREIRO

Cociñeiro: MIGUEL MOSTEIRO, Chicolino Restauración (Boiro)

13:30 h – 14:30 h

“Mexillón de Galicia. Garantía de Calidade e Orixe”

- Mexillón de Galicia con guacamole e tomatiños encurtidos.
- Mexillón de Galicia en escabeche de albariño e cítricos.
- Mexillóns en bilbaína con Patata de Galicia chafadas, brotes tenros e laranxa.

Viños da D.O. Ribeira Sacra

18:00 h - 19:00 h

“Os Sabores do Mar de Galicia”

- Wao bao de caneu lacado, rúcula e prebe Kinchee.
- Pescada mareira, parmentier de allada e tomatiño confitado.
- Tiramisú de licor café e Maruxas de nata.

Viños da D.O. Ribeira Sacra

DOMINGO 5 DE FEBREIRO

Cociñeiro: JOSÉ MANUEL MALLÓN, Restaurante Dantaño (Ames)

13:00 h – 14:00 h

“Tempo de Lamprea”

- Lamprea afumada en torrada de millo e mazá.
- Fabas de Lourenzá con lamprea a baixa temperatura en caldo de alloporro.
- Biscoito de espumoso de albariño e cacao.

Viños da D.O. Monterrei

18:00 h – 19:00 h

“Novos Sabores do Mar. Novas Sensacións”

- Anémona sobre torrada de pan de castaña, guiso de Grelos de Galicia e ceboleta.
- Tartar de lapa e encurtidos sobre caldo de ourizos.
- Abalón á galega, area de camarón e alga codium.

Viños da D.O. Monterrei