



Reserva  
de la Biosfera  
**Río Eo,  
Oscos  
y Terras  
de Burón**

## JORNADAS GASTRONÓMICAS KM 0

Diecisiete establecimientos hosteleros de Vegadeo, Ribadeo, Santa Eulalia de Oscos, San Martín de Oscos, A Pontenova, Taramundi, Castropol, Trabada, y San Tirso de Abres, han preparado para **los fines de semana del 25, 26 y 27 de mayo y 1, 2 y 3 de junio** succulentos menús con productos de la zona, desde navajas, ostras y pescados en los locales de la costa, hasta las mejores carnes en los restaurantes del interior. De ahí el nombre de Jornadas Km0. El precio de los menús está entre los 20 y 29 Euros.

### 1.- EL PAJAR (TOL, CASTROPOL) 20 Eur.

### 2.-PARRILLA SAN ROQUE (CASTROPOL) 20 Eur.

- Aperitivo (langostinos con pasta filo)
- Lomo de merluza del cantábrico en salsa de bogavante con gambas y mejillones de la Ría.
- Entrecot de ternera asturiana.
- Tarta de queso.
- Rioja crianza, blanco ribeiro.
- Café y chupito.

### 3.-PEÑA MAR (CASTROPOL) 29 Eur.

- Croquetas de queso cabrales.
- Mejillones a la vinagreta.
- Navajas a la plancha.
- Fabas con Ostras de la ría del Eo.
- Entrecot de ternera de la zona Oscos Eo.
- Surtido de postres típicos (Tarta de sidra, Arroz con leche, Requesón con Miel, Tocinillo de cielo)
- Vino blanco Abadía San Campio.
- Tinto Reserva Monte Real.

### 4.-LA MARQUESITA (San Martín de Oscos) 20 Eur.

- Entrante de Quesos de Oscos y de Taramundi.
- Caldo típico de berzas de Oscos.
- Rollo de ternera relleno con puré de patatas.
- Requesón con miel.
- Vino de la tierra de Cangas.

### 5.-CASA PEDRO (Santa Eulalia de Oscos) 25 Eur.

- Caldo de Santalla (berzas).



Reserva  
de la Biosfera  
**Río Eo,  
Oscos  
y Terras  
de Burón**

- Rollito de repollo relleno de bacalao.
- Presa de puerco celta a la piedra.
- Queso de Oscos y membrillo de casa.
- Vino cosechero, agua, café y chupitos.

#### **6.-LA CERCA (SANTA EULALIA DE OSCOS) 22 Eur.**

#### **7.-AMAIDO (SAN TIRSO DE ABRES) 25 Eur.**

- Ensalada del Pescador
- Chuleta de Ternera Asturiana.
- Requeson.

#### **8.-CASA PAULINO (TARAMUNDI) 20 Eur.**

- Empanada de Torreznos
- Fabas con Jabalí
- Tosta de Queso de Taramundi acompañado de Jamón
- Pitu de Caleya con Pimientos
- Cordero con Patatines
- Manzanas de nuestra tierra sobre base de Hojaldre.
- Mousse de Requesón de Taramundi con Miel.
- Vino tinto Rioja Cosechero "Marqués de Larra"

#### **9.-LOS ARÁNDANOS (TARAMUNDI) 25 Eur.**

- Zumo de Arándanos Ecológico de Cultivo Propio
- Tosta de Quesos Asturianos
- Ensalada Templada con Manzana, Nueces, Setas y Vinagreta de Frutos Rojos.
- Presa Ibérica con Patatas Panadera y Salsa de Frambuesa
- Dulce de Castañas
- Pan Recién Horneado
- Café
- Trufa de Chocolate
- Champán de Saúco

#### **10.-CASA JANO (VEGADEO) 20 Eur.**

- Pastel de cabracho.
- Fabada Asturiana Cachopo de ternera
- Requesón de Taramundi. Café, Sidra, Agua.

#### **11.-VEGA DE VILLAR (VEGADEO) 27 Eur.**

- Guisantes salteados con jamón.
- Patata rellena de marisco.
- Estofado de raya.
- Tarta de requesón con fresas
- Agua: Fuensanta
- Sidra de mesa: Tareco-Vino Tinto: Hacienda López de Haro Cr. Rioja

**12.-MESON A MINA (A PONTENOVA) 20 Eur.**

- Sopa de Pescado/Pulpo
- Churrasco de ternera/Salmon en salsa de limon
- Vino rioja Editor/Albariño cosechero
- Postre a elegir

**13.-LA SOLANA (RIBADEO) 29 Eur.**

- Perceves de Rinlo
- Verdinas de Lourenza con marisco
- Menudas (truchitas) del Eo con Jamon Iberico
- Mousse de turrón
- Bodega; Blanco D.O. Rias baixas "Burgans" Tinto D.O. Ca. Rioja "Mazarredo de Ostatu"
- Cafe y Chupito

**14.-LA BOTELLERÍA (RIBADEO) 26 Eur.**

- A elegir: -Torto de maíz con revuelto de boletus.
- Langostinos fritos con ensalada de espinacas
- Carrillera de porco celta con puré de manzana.
- Copa de queixo con crema de membrillo.

**15.-PARADOR DE RIBADEO (RIBADEO) 29 Eur.**

- Salpicón de quesos gallegos.
- Cazuela de pulpo y almejas con cachelos en salsa verde
- Carrillera de cerdo estofado con verduras y corquetas de castañas
- Mousse de chocolate con avellana y nueces
- Café o infusiones
- Aguas minerales, vino blanco o tinto.

**16.-SAN MIGUEL (RIBADEO) 29 Eur.**

- Escabeche de mejillón y sus verduras.
- Chipirón de la ría en su tinta.
- Pulpo con almejas y patata panadera a la marinera
- Merluza a la gallega
- Crema de orujo helada con café.
- Selección vinos gallegos.
- Aguas minerales
- Café y licores del Ribeiro

**17.-MESÓN O GAITEIRO. (TRABADA) 25 Eur.**

- Pulpo, langostinos, almejas de la ría y centollo gratinado.
- Entrecot de ternera gallega con guarnición.
- Requesón con miel.
- Copa de la abuela Lola.
- Tinto Mencía y blanco albariño