

Más de veinte menús para recorrer España y Portugal

La mayor parte de los restaurantes proceden de Galicia

RUTH SOUSA
OURENSE

Todos los que no entienden de inapetencias ni dietas, los que disfrutan de una buena comida y de los sabores más auténticos, en definitiva, los amantes del buen comer, tienen una cita ineludible en esta novena edición de Xantar, que viene cargada de menús para todos los gustos. Unas cartas que son, al mismo tiempo, un recorrido turístico por Galicia, Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla-León y el país invitado de este año, Portugal.

De norte a sur

El restaurante Ospea ofrece al visitante especialidades de Asturias y Cantabria al precio de 30 euros. Desde embutidos y quesos hasta arroz con leche al estilo asturiano, pasando por el repollo relleno de ternera cántabra.

La comunidad de Castilla-León ofrece en su menú, de 35 euros, una degustación de cecina, quesos variados, pimientos del Bierzo, puerros de la ribera del Esla y lengua curada al estilo leonés, además de lechón castellano asado o chuletón de ternera.

Los sabores del sur también están presentes en el salón gastronómico de la mano de la comunidad andaluza. Por 36 euros, quienes se animen con este menú podrán degustar paté de morcilla de La Real Ca-

rolina, ensalada surtida de aves de caza en escabeche o lomos de bacalao al estilo Baeza, entre otros muchos platos propios de esta comunidad. El postre de la delegación andaluza consiste en un helado de aceite de oliva frito con chocolate caliente y bastoncillo de sésamo.

Sabor gallego

Galicia está representada en el salón gastronómico a través de quince menús, algunos de ellos dobles. Es el caso de las cartas que presentan A Guarda, Agatur, el Concello de O Barco de Valdeorras y la Fundación Luso-Galaica.

También están representados en el salón gastronómico el menú Terra Sacra, con su cazuela de cerdo celta, entre otros platos, al precio de 28 euros. A Guarda, por su parte, ofrece dos menús basados exclusivamente en productos del mar, salvo por una propuesta de solomillo de cerdo ibérico. El menú cuesta 25 y 36 euros respectivamente.

El Concello de A Veiga apuesta por el «arroz do pobo con androlla» entre otras recetas, todas al precio de 28 euros.

El menú Lugo, por 34 euros, pone sobre la mesa una original propuesta en el que destaca la hamburguesa de pulpo con pan de mariscos, patatas falsas y ketchup de Galicia.

En Terra de Celanova no dejan de reivindicar el lado más

cultural de la región y lo hacen a través de dos propuestas incluidas en un menú de 28 euros: «bacalao currosiano» y «pata dos poetas» (pata de ternera estofada y gratinada).

La fundación Amigos de Galicia presenta una carta de 30 euros en la que, entre otras opciones, se puede degustar solomillo de ternera gallega al vino tinto con patatas de Coristanco. El menú Agatur, por su parte, ofrece los miércoles y jueves un menú de 35 euros, en el que destaca el pastel de erizos de mar con cangrejos, y el viernes, sábado y domingo una segunda opción, de 25 euros, con potro o cabrito de la sierra de Meira.

O Barco de Valdeorras también ofrece dos menús, de 22 y 35 euros. En el primero, la opción pasa por el botillo, y en el segundo, por un txangurro gratinado a la valdeorresa, mientras que el concello de Riós ofrece, en su menú de 28 euros, un guiso de zancos de pular das rellenas de setas y castañas silvestres.

Camino de Portugal

La *raia* separa Galicia de Portugal, país invitado en esta edición de Xantar, y en ella se ubica el parque natural Serra do Xurés, una joya natural y etnográfica que se encuentra a caballo entre los dos países. La zona también tiene su representación gastronómica en un



SANTI M. AMIL

Xantar ofrece todos los años menús con un gran éxito

menú de 30 euros que ofrece, entre otras delicias, filloas rellenas de crema de queso de la montaña de Entrimo.

Gastronomía lusa

El país vecino acude a esta cita con cinco menús, tres de ellos dobles, que representan sus distintas zonas geográficas.

El visitante puede escoger entre las opciones del menú de la Região de Turismo Dao-Lafoes, por 25 y 38 euros, las del menú Região de Turismo Alto Minho, con dos ofertas de 23 y 12 euros, la Região de Turismo Alto Tâmega e Barroso, con una doble carta de 28 y 36 euros respectivamente o el menú Região de Turismo Douro Sul, a 27 euros, y el de la villa de Ponte de Lima, de 30 euros.

No falta en las ofertas culinarias el tradicional bacalao, elaborado de todas las maneras posibles, pero también hay patés, quesos, embutidos, carnes, una gran variedad de dulces para el postre y, por supuesto, un amplio surtido de vinos entre los que destaca el delicioso vinho verde portugués.

En total, son veintiséis los menús que el visitante de Xantar puede disfrutar en esta novena edición del salón de la gastronomía y el turismo. Unas propuestas gastronómicas que sirven al mismo tiempo de recorrido turístico. No en vano, quienes saben disfrutar de una buena comida dicen, y nos les falta razón, que nunca se conoce del todo a un país hasta que no se prueban sus platos.



Asociación Galega de Turismo Rural

A CORUÑA - LUGO - OURENSE - PONTEVEDRA

Cociña Rural e Turismo

www.turismoruralgalicia.com

Central de Reservas: **Colabora:**



www.turgalicia.es

902 200 432



Oración do Traballador



Motor Industrial e Zona Residencial

- Existencia de xacementos do Paleolítico: Gargantos e Pazos
- Cultura dos Castros: Cova de Moure e Castroverde
- Restos dos romanos: milarios sobre o antigo trazado de calzada romana que comunicaba con Bracara



Polígono Industrial San Cibrao das Viñas



Parque tecnolóxico de Galicia



Polígono Comercial Barreiros