

Detalle da zona histórica

Mapa xeral



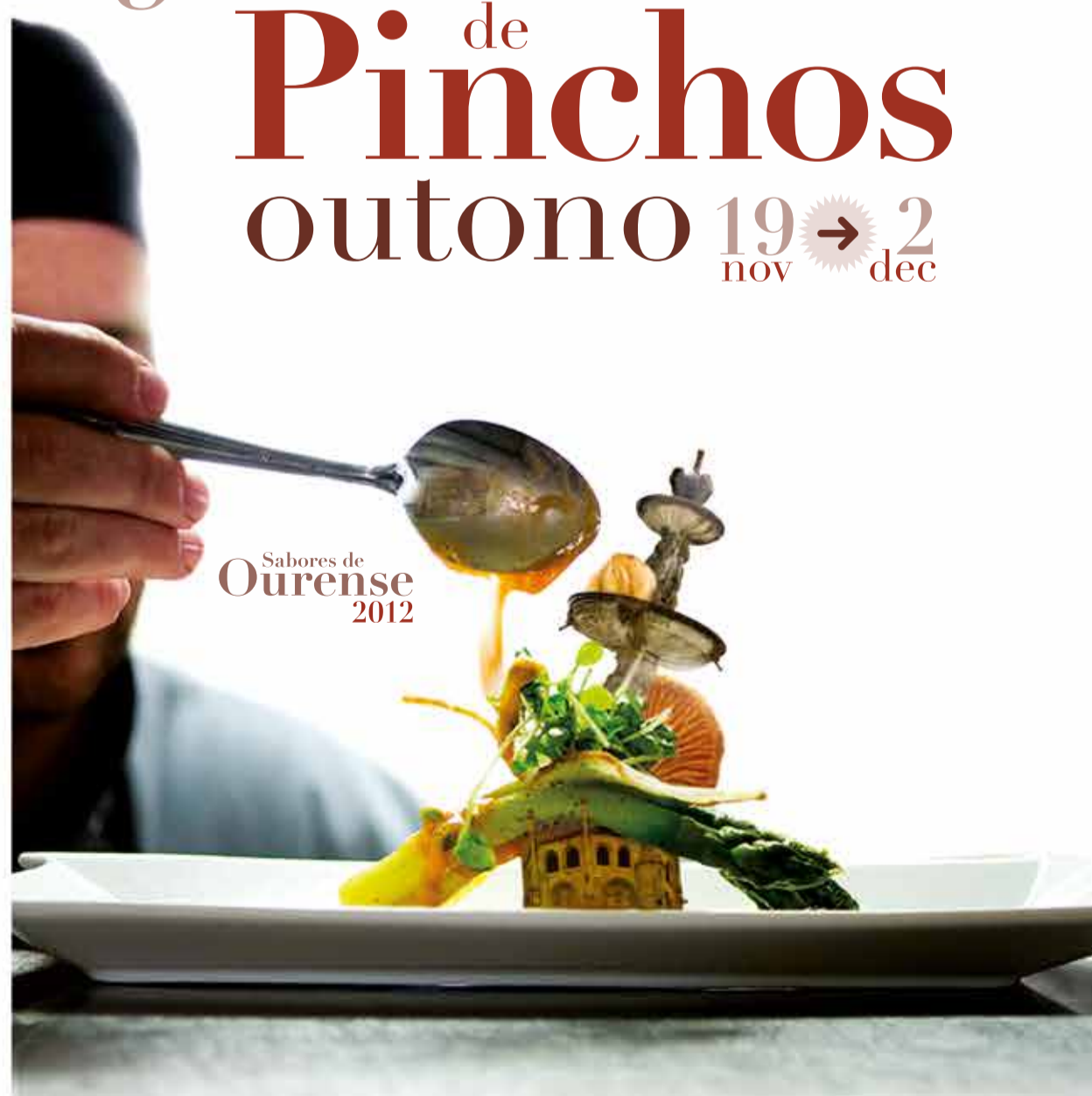
Sabores de Ourense 2012

#saboresdeourense www.ourense.travel



5ª edición Concurso de Pinchos outono 19 nov → 2 dec

OURENTUR TURISMO DE OURENSE S.A.
Concello de OURENSE Turismo
uho Unión de Hosteleros Ourenseanos
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO **Asociación de Turismo de España**
CH Carris Hoteles **calDaria** Hoteles y Balnearios **TERMAS OUTARIZ OURENSE SPA** **G.PAZOS**
ruta do viño do ribeiro **Ribeiro** **Estación Pilar de Barrio** **NH HOTELS** **MONDARIZ**
Cuevas **ACEITES ABRIL** **Coca-Cola** **VILEIMA**
VINARIUM **ELCOR** **VISA COSTEIRA** **VIÑA POMAL**



Sabores de Ourense 2012



5ª edición

Concurso de Pinchos



outono

19 nov → 2 dec

1 O'Eironciño · 2€
R/Santo Domingo, 4 baixo
Corzo guisado con cogomelos e puré de castañas.

2 Cafetería Manzaneda · 1€
R/Cabeza de Manzaneda, 10 baixo
Polo Vicioso. Tosta de peituga con salsa de cogomelos.

3 Mata-lo bicho · 2,5€
Praza da Madalena, 7
Rolo de carne en salsa de castañas cun salteado de cogomelos.

4 Taberna do Perico · 2,1€
Rúa da Unión, 2
Novo Perico Castañas.

5 Baccus XII · 2,9€
Rúa Irmáns Villar, 12
Solombo Baccus. Tosta con base de cogomelos, solombo e crema de queixo afumado, aderezado con crocante de castaña.

6 Casa do Pulpo · 3,5€
Rúa Xoán de Austria, 15
Mar e Bosque. Vieira con salsa de cogomelos.

7 Atarazana · 3€
Rúa Fornos, 11
Tosta de porco celta sobre níscaro á prancha e boletus recheos de confit de castañas (posibilidade de pan para celíacos/as).

8 Abrasa Gastrobar Grill · 3€
Rúa Pena Corneira, 2.
(Praza dos Suaves)
Xabarán gratinado con marmelada de cogomelos e castañas en tempura.

9 A Cuqueira de Lourdes · 3,5€
Avda. Bos Aires, 10
(Praza das Mercedes)
Delicia Cuqueira. Solombo ibérico sobre crema de castaña, coroado con mazá caramelizada e foie en lascas.



10 Café- Bar Mery · 3€
Rúa San Pedro, 19
(Praza dos Suaves)
Solombo de porco con cogomelos "ao xerez" e reladura de castañas.

11 Café- Bar Toscana · 1€
Valle Inclán, 23.
Pizza de champiñón. Tomate, queixo, xamón york, mozzarella, champiñón e ourego.

12 Tapería Irixo · 3€
Irmáns Villar, 15
(Praza Eironciño dos Cabaleiros)
Milfollas de solombo con castañas caramelizadas e redución de mención.

13 Porta Norte · 2,5€
Lepanto, 2
Castaporta. Peituga rechea con castaña en masa follada con cebola caramelizada.

14 O'Rural · 2,5€
Rúa San Pedro, 3 (Praza dos Suaves)
Capuccino de cogomelos "O'RURAL".

15 Xeladería Bar Marela · 2,5€
Praza dos Suaves, 1.
Con cogomelos "y a lo loco".
Vitela estufada con cogomelos.

16 Gaimola · 1,5€
Parque San Lázaro, 17.
Gaimola-Perenne. Pincho elaborado a base de polo, bacon, verduras, cogomelos e salsa especial.

17 Restaurante Monterrey · 2,5€
Rúa San Miguel, 16.
Montadiño agridoce con explosión Monterrei. Montadiño de copota de mazá ao Porto con solombo ibérico, cogomelo e queixo de cabra cunha explosión de champiñón gratinado.

18 O Cogumelo · 2,5€
Rúa Lepanto, 3
Champis Mariñeiros. Champiñóns á prancha recheos de alli-ollis con gamba á prancha, salsa de tomate caseira e aceite de oliva.

19 Tapería D'Luis · 2,5€
Rúa Lepanto, 17
TONO-OU. Torrada de solombo con cogomelo caramelizado, cuberto con crema de castaña.

20 A Cova do Moure · 1€
Rúa Francisco de Moure, 16
Croquetas de boletus e xamón.

21 Restaurante El Mariscal · 2,5€
Rúa Valle Inclán, 9
San Simón na Leira. Silueta tridimensional de porco, feita con crocante de queixo San Simón da Costa D.O. , e interior de salteado de boletus, polbo e langostino en falso prado de rúcula e castaña.

22 Casa Toñita · 3€
Rúa San Miguel, 10
Rollito de Otoño. Roliño de tipo oriental recheo de cogomelos de tempada (Boletus edulis) salteadas, castaña en almíbar e crema de queixo do País con agridoce de castaña.

23 Tapería O'Doutor · 1,5€
Rúa Alesandro Pedrosa, 92
Cogomelos recheos con queixo de cabra. Cogomelos empanados recheos de xamón york con medallóns de queixo de cabra e marmelada de arandos sobre unha tosta de pan de Cea.

24 Cervexaría O Moucho · 2,5€
Rúa da Concordia, 17.
Bratwurst con puré de castañas. Salchicha branca con puré de castañas e tres mostazas.

25 Casa María Andrea · 1,75€
Praza Eironciño dos Cabaleiros, 1
Pincho de solombo. Pan torrado con solombo, cogomelo á prancha con marmelada de piquillo.

26 Bar Acio · 2,5€
Rúa dos Fornos, 1
Capricho de Castaña.

27 La Estación de Loman · 2€
Rúa Serra Sanmamede, 4
Orient Express. Queixo de Arzúa fundido en burger de vitela "Galeguesa", sobre base de pan untada en crema de castañas adornada con copos de chocolate.

28 Taberna Enxebre · 2,5€
Rúa Lepanto, 14
Frouma de Outono con ovo. Torrada de pan con ovo frito cun variado de cogomelos estufados e crocante de xamón.

29 Il Caffè de Mamma · 10€
Rúa Vicente Risco, 16
Los Lunes al Sol. Tarteira de vieiras con cogomelos e langostinos (para 3 persoas).

30 Café-Bar Fernández · 2€
Avda. de Zamora, 32.
Chis de Outono. Moruno de porco con bechamel de castaña cun chis de picante.

31 Tapería Boncomer · 2,5€
Rúa Lepanto, 16
Delicia de Outono. Pan artesán torrado con queixo de Arzúa , solombo, cogomelo e castaña con redución de mel.

32 Tapería Mateo · 2€
Rúa Reza, 13
Redondo de picada con boletus. Carne de tenreira picada con cebola caramelizada e boletus.

33 Termas Outariz · 2€
Lugar de Outariz s/n
Risotto de cogomelos e polo xaponés. Arroz con cogomelos e polo cociñado á xaponesa.

34 Termas Chavasqueira · 2€
Campo da Feira s/n
Sushi outonal á Chavasqueira. Sushi xaponés con cogomelos e salsa de soia.

35 OLume Cultura de Tapas · 2,5€
Praza dos Suaves
Follado de cocido con castañas. Follado recheo dunha cremosa bechamel con carnes de cocido, nabizas e castañas.

36 Llovizna Novo Milenio Café-Restaurante · 2€
Avda. Santiago, 68
Espeto de boletus e gambas con niño de ensalada de castaña.

37 A Nosa Taberna · 1,5€
Rúa Lepanto, 7
Champiñóns.

38 Carballo · 2,8€
Avda. Buenos Aires, 125.
Osobuco de tenreira con crema de chouparros.

39 Entrepedras Tapería · 2,5€
Rúa Hernan Cortés, 29. (Pena Vixía)
Filloa rechea de crema de champiñón con salsa de castaña.

40 Fuentefria Bar · 1,5€
Rúa Viriato, 6.
Empanada de boletus con xamón ibérico.

41 Hotel Carrís · 2€
Rúa Cardenal Quevedo, 28
Bocado da terra con chupa-chups de castaña. Revellón á prancha, recheo de setas e ovo; con chupa-chups de castaña en salsa agridoce de laranxa e mel, e crujiente de nabiza.



Menús especiais outono

42 Restaurante MAMMAMIA · 29€
Rúa Valle Inclán, 21. 988 391 785
Primeiro: Luras fritas, xamón de bodega Segundo: Bacallau ao forno con patacas panadeiras.
Lombo de porco celta (criado con castañas) con salsa de boletus.
Sobremesa da casa.
Viño, Anzio D.O. Amandi. Café.

43 Restaurante SAN MARCOS · 25€
Estrada das Barxas, 4. Cudeiro, 988 511 655
Primeiro: ensalada de coengos con cecina de cabalo e rulo de queixo con crocante de Boletus edulis e piñóns.
Segundo: verza rechea de bacallau con queixo tetilla e trompetas da morte sobre crema de pementos do piquillo caramelizados e puré de pataca con chips de allo.
Sobremesa: escuma de castañas con chocolate.
Adega: D.O. Ribeiro branco "Gran Reboreda". Auga e Café.

44 Restaurante CASA DO BOI · 15€
Rúa Ramón Puga, 27
988 225 928
Fabas con orella.
Rabo de tenreira con salsa de cogomelos.
Sobremesa: torrada.
Viño da casa e auga.

45 Restaurante EL MARISCAL · 25€
Rúa Valle Inclán, 9 . 988 231 049
Crema de "Candidus" e castañas con crocante de "Boletus".
Tulipa mar e monte: salteado de "Angula de monte", langostino e polbo.
Tímbal de bacallau e "Trompeta dos mortos" con allada de cantarela e crocante de grelo.
Presa de porco ibérico, salsa agridoce de framboesas e chip's de castañas.
Torta crocante enforada no momento rechea de crema de castaña e xeadro de "trompeta dos mortos".
Café e bica de "Trives" con "Odora".

46 IL CAFFE DE MAMMA · 16,95€
Rúa Vicente Risco, 16. 698 148 265
Cazola de Polbo e langostinos.
Bacallau á Mamma.
Entrecosto con salsa de boletus.
Copa capricho "pezón de novicia" con crema de castaña.

47 BONCOMER Comidas para levar · 6€
Rúa Vilar, 44.
988 225 240 · 687 827 286
Menú para Levar.
Lombo asado con castañas e cogomelo estilo outonal.

48 Tapería MATEO · 10€
Rúa Reza, 13. 988 604 611
Caldo verde.
Cordon- Blue con cogomelos.
Copa de figo.

49 LLOVIZNA NOVO MILENIO Café- Restaurante · 14,9€
Avda. Santiago, 68. 988 218 786
Ensalada "Llovizna" con salteado de cogomelos, xamón ibérico e castañas.
Paspallás guisados en salsa "Milenio" con cogomelos e gornición de puré de castañas.Torta caseira de café.
Pan, bebida (viños da casa). Café e copíña.

50 Tapería TOSTAPA · 20€
Rúa Julio Prieto Nespereira, 23. 606 123 561
Croquetas de Macrolepiota procera.
Pastel de cogomelos variados
Asado de tenreira á grella con fritados de Boletus edulis.
Queixo Arzúa con castañas con mel.
Viño mención de Sober.

51 A TABERNA · 32€
Rúa Julio Prieto Nespereira, 32. 988 243 332
Paté de Setas.
Setas do día salteadas con migas de perdiz escabechada.
Crema de Cándida, e zamburiñas á prancha.
Carrilleira de porco ibérico guisado ao viño mención, castañas e setas.
Marmelada de marmelo con boletus e queixo do país.
½ Regina Viarun. Café.



52 EL ASADOR DE ROA · 30€
Rúa San Miguel, 10. 988 372 276
Grellada de cogomelos con froita e verdura.
Revolto de cogomelos.
Segundo prato a elixir:
Rabo de touro con viruta de castaña ou Bacallau gratinado con puré de castaña
Sobremesa: Filloa rechea.
Café, auga, tinto Ribera del Duero e branco Ribeiro.

53 A REXIDORA · 30€
Estrada OU-540 Qm. 7.3, Bentraces. 988 383 078
Menú de Outono
Sopa de castañas para beber, tosta de crema especiada.
Uns tacos da empanada do día.
Pataca - ovo - nabizas - chourizo.
Dúo de peixes con refrito de setas silvestres.
Tenreira galega á grella.
Sobremesa do día.
Inclúe pan, auga, cava ou viño da casa.

54 LA ABADIA · 22€
Rúa Valle Inclán, 43. 988 220 295
Primeiro a elixir: Ensalada templada de perdiz en escabeche con pementos asados e cogomelos á prancha ou Cazola de cogomelos con gambas e polbo.
Segundo a elixir: Perdiz de campo con boletus e castañas ou Estufado de corzo con patacas da Limia.
Sobremesa: Filloas recheas con crema de castañas ou Torta de castañas.
Viño treixadura branco e Viño mención Allma tinto. Café e chupíño.

55 O LAR DE GUMTER · 23€
Rúa Concello, 6. 988601269
Tosta de setas de tempada con gulas.
Arroz con castañas, cogomelos e xamón.
Flan de castañas e crema de arroz con leite.
Branco: Prado Alén Tinto: Bacusdei.
Augas de Cabreiroá. Café Campos especial natural. Chupitos variados.

56 LA DIVINA COMEDIA · 20€ (sen adega)
Rúa Monte Medo, 5. 988 612 689
Butifarra con setas mixta e aroma de moscatel.
Spaghetti Norcina (Trufa , boletus, champi e criollo).
Sobremesa: Souffle DIVINA COMMEDIA.

57 Restaurante NOVA · 28€
Rúa Valle Inclán, 5. 988 217 933
Menú OutoNova
Snack Nova.
Crema de cogomelos.
Empanada de boletus e níscalos.
Peixe do día con verduras.
A carne do mercado.
Sorbete de froitas. Castaña2.
Inclúe servizo de pan e auga mineral.

58 GALILEO · 45€
Santa Baia - Pereiro de Aguiar
988 380 425
Menú: "Otoño en Ourense"
Escabeches de boletus sobre a súa xelatina.
Carpaccio de cervos con nata agria.
Crema de cabaza con améndoas tostadas.
Ravioli de grelos con lacón.
Tagliata de vacún Luismi Premium con aroma do bosque.
Evolución doce de castañas galegas.
Café.