

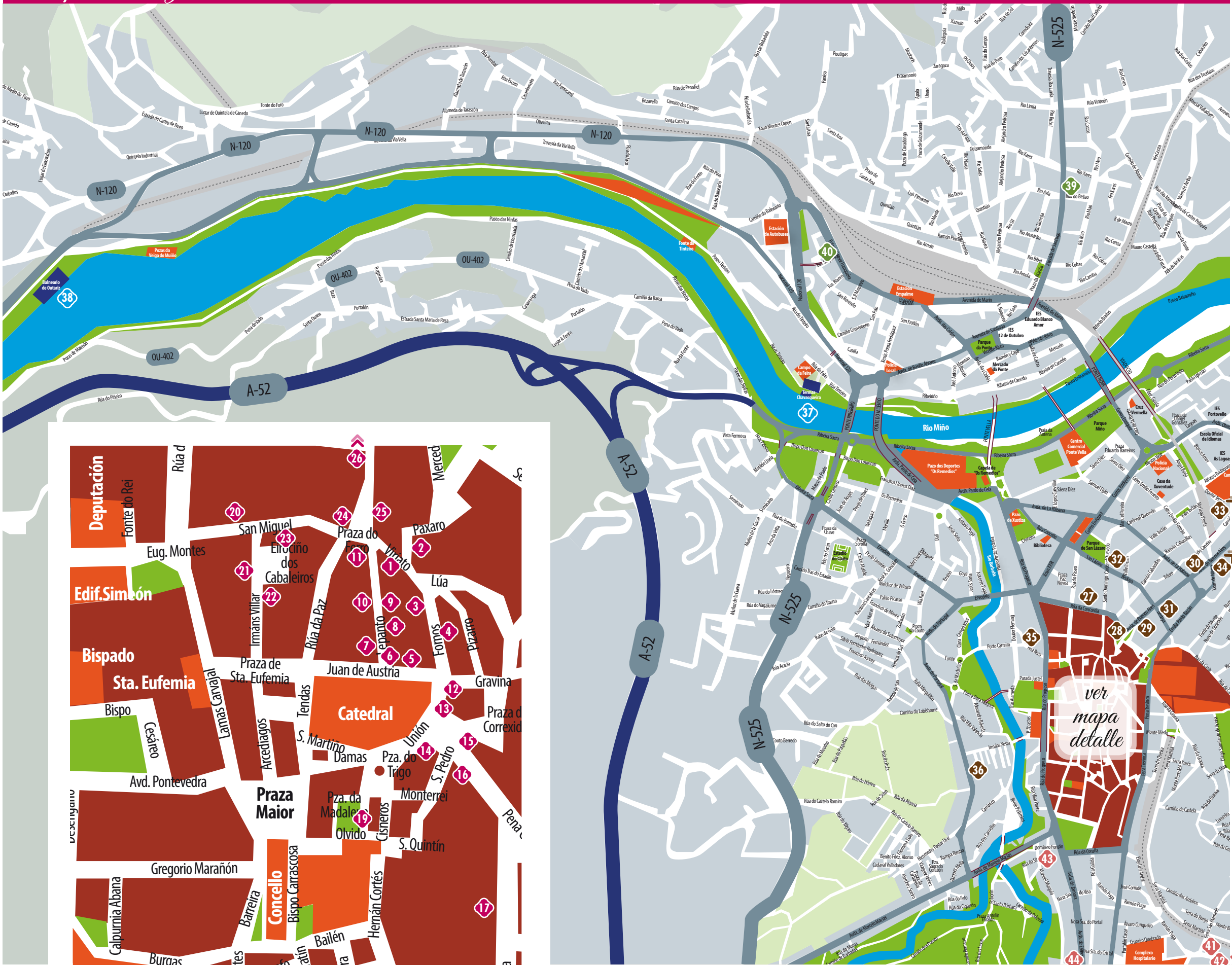
# Concurso de Pinchas

EDICIÓN PRIMAVERA 2014

DO 26 MAIO  
8 XUÑO  
44 PARTICIPANTES

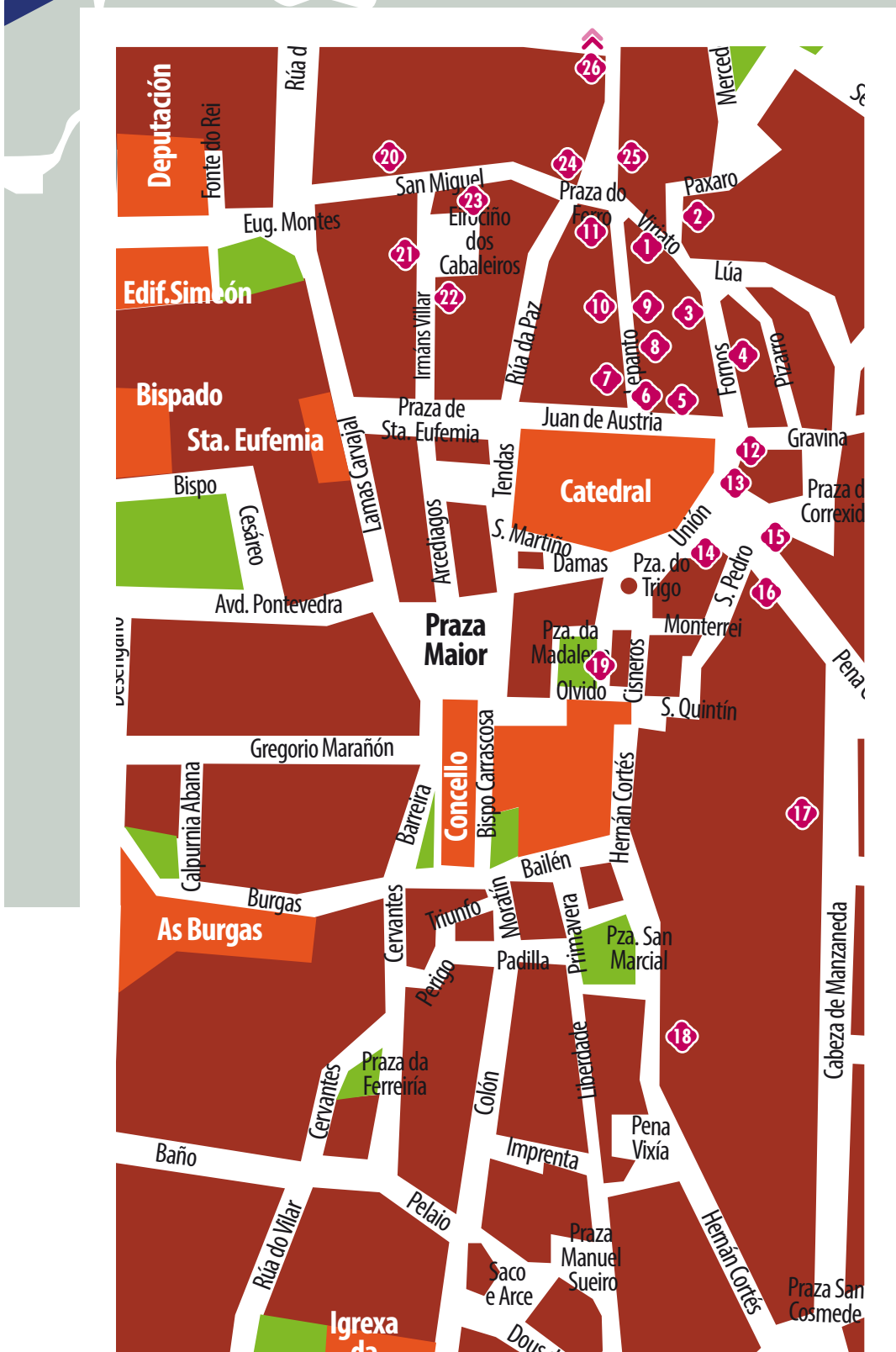
Sabores de Ourense

<http://www.turismodeourense.com>  
#saboresdeourense



- Os Viños**
- 1 Fuentefría
  - 2 A Barbería
  - 3 Taberna Pulpería Atarazana
  - 4 La Bodeguilla del Centro
  - 5 A Casa do Pulpo
  - 6 Porta Norte
  - 7 Cha cha cha
  - 8 O'Pote
  - 9 O'Comellón
  - 10 Tapería D'Luis
  - 11 Barallete
  - 12 Bar Pérez
  - 13 Perico
  - 14 O'Rural
  - 15 Tapa Negra
  - 16 Tapería Bar La Gula
  - 17 Manzaneda Coffee and Drinks
  - 18 Tapería Entrepedras
  - 19 Mata-lo Bicho
  - 20 Restaurante Monterrey
  - 21 Tapería Monterrey
  - 22 Baccus XII
  - 23 Casa de María Andrea
  - 24 Duque
  - 25 O'Eirociño
  - 26 Den Bieren
  - 27 Cervexaría O Moucho
  - 28 Portovello
  - 29 A Cuqueira de Lourdes
  - 30 Café Milord
  - 31 Tapería Peixeiro
  - 32 Gaimola
  - 33 Cocote Café Bistro
  - 34 Carballo
  - 35 Coto do Rano
  - 36 Cervecería Don Xurxo
  - 37 Termas Chavasqueira
  - 38 Termas Outariz
- Lona termal**
- 39 Llovizna Novo Milenio
  - 40 A Feira
- O Ponte do Vinteín**
- 41 La Estación de Loman
  - 42 A Porteliña
  - 43 Bar Restaurante Esenza
  - 44 Café Delicios

Participantes





# Os Viños

**Fuentefría** · 2,5 €

Viriato, 6  
 ☺ 13-15h45 / 20h a 00h



11 *Torrada de atún vermello*  
 Torrada de atún vermello afumado na casa con vinagreta de tomate

**Cha Cha Cha** · 2,5 €

Lepanto, 5 ☺ 20h-23h30



11 *Chachadilla*  
 Torta de millo enchida de boletos, suave crema de castañas e envolta con tiras de chacina

**A Barbería** · 2,5 €

Rúa do Paxaro, 8 ☺ 13h-16h/18h-00h



11 *Chalo*  
 Tosta de trigueiros gratinados con xamón ibérico, queixo de Arzuza e tomate raf

**Taberna Pulpería Atarazana** · 2,5 €

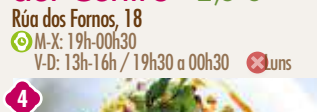
Fornos, 11 ☺ 12h-16h / 19h30-00h



11 *Atarazana*  
 Torrada de polbo á feira con queixo San Simón da Costa e perlas vermellas. Mariñada con ravioli de Crego e Monaguillo ou cervexa de billa

**La Bodeguilla del Centro** · 2,5 €

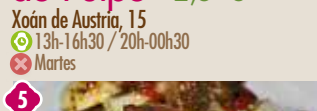
Rúa dos Fornos, 18  
 ☺ M-X: 19h-00h30  
 V-D: 13h-16h / 19h30 a 00h30 ☒ Luns



11 *Tímbal del polbo con maionesa á antiga e pataca con allada*  
 Puré de pataca sazonada con allada galega e polbo laminado ao mesmo estilo, acompañado dun aroma de maionesa de mostaza antiga

**A Casa do Pulpo** · 2,5 €

Xoán de Austria, 15  
 ☺ 13h-16h30 / 20h-00h30  
 ☒ Martes



11 *Morlaco*  
 Rabo de boi

**Porta Norte** · 2 €

Lepanto, 2  
 ☺ En horario de apertura



11 *Tortilla campeira*  
 Tortilla campeira

**O'Pote** · 2,5 €

Lepanto, 12 ☺ 19h-00h



11 *Carniñas*  
 Tortiña de millo á grella con carne guisada con aroma de laranxa

**O'Comellón** · 2 €

Lepanto, 16 ☺ 19h30-peche



11 *Medallóns de pavo con prebe de améndoas*  
 Peituga de pavo enchida de duxelle de cogomelos refogada con améndoas e froitos silvestres

**Tapería D'Luis** · 2,5 €

Lepanto, 17 ☺ 19h30-00h



11 *Burger Chicken*  
 Mini hamburguesa de polo con queixo do país e salsa de grellada

**Barallete** · 2,5 €

Lepanto, 29 ☺ 12h-16h / 19h-01h



11 *Barallete*  
 Queixadas de teneira con puré trufado

**Bar Pérez** · 2 €

Unión, 15 ☺ En horario de apertura



11 *Rolo cocido*  
 Rolo de cocido prensado con verza e leite de bica

**Perico** · 2,5 €

Rua Unión, 2  
 ☺ 13h-15h30 / 19h30-peche ☒ Luns



11 *Torrada Perico Framboesa*  
 Torrada de pan con queixo de Arzuza, cogomelos estilo Perico, xamón ibérico e prebe Perico Framboesa

**O'Rural** · 2,5 €

San Pedro, 3 (Praza dos Suaves)  
 ☺ 20h-peche



11 *Tomate O'Rural*  
 Tomate enchido de hortaliças con vinagreta de vinagre de sidra, mazá e nozes

**Tapa Negra** · 2,5 €

Praza dos Suaves  
 ☺ 13h-16h / 20h-23h ☒ Luns



11 *Pincho Ronacer*  
 Groucho de caspacho de amorado, acompañado de espello de atún vermello marinado en soja e patatas de lumbricante

**Tapería Bar La Gula** · 2,5 €

Pena Corneira, 2 (Praza dos Suaves)  
 ☺ 20h-00h ☒ Domingos



11 *Sacos de afumados e froitas de tempada*  
 Saquiños de arroz enchidos de froitas, verduras, carnes, afumados e froitos secos cun doce de toffee

**Manzaneda Coffee and Drinks** · 1,5 €

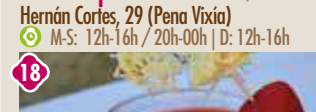
Cabeza de Manzaneda, 10 ☺ 8h-peche



11 *Tosta paspallás*  
 Ovo de paspallás, xistorra e pemento de Padrón sobre tosta acompañada cunha fina salsa de mollo picón

**Tapería Entrepedras** · 2,5 €

Hernán Cortes, 29 (Pena Vixia)  
 ☺ M-S: 12h-16h / 20h-00h | D: 12h-16h



11 *Caspacho de amorados con crocante de queixo*  
 Caspacho tradicional con froita de tempada e crocante de queixo

**Mata-lo Bicho** · 2,5 €

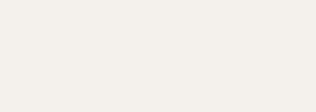
Praza da Madalena, 7 ☺ 13h-16h / 20h-peche



11 *Espeto 2 salsas*  
 Marisco con verduras a dúas salsas

**O'Eironcoño** · 2,2 €

Santo Domingo, 4 (Praza do Ferro)  
 ☺ 19h-23h30 ☒ Luns



11 *Tosta de paspallás*  
 Tosta aos 3 queixos con ovo de paspallás e lascas de xamón e touciño enferrado

**Den Bieren** · 1,5 €

Santo Domingo, 19 ☺ 20h-peche.



11 *Octopus Don Bieren*  
 Salchicha alemá con aroma de salsa de mostaza reducida en cervexa trapista

**Restaurante Monterrey** · 2,5 €

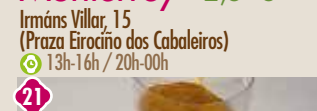
San Miguel, 16  
 ☺ L-D: 13h-16h / 20h-00h ☒ Domingo noite



11 *Papillote Monterrey*  
 Delicia de salmón con prebe de laranxa e aneto sobre base de mazá, lascas de trigueiros e culleiriña de masa follada

**Tapería Monterrey** · 2,5 €

Irmáns Villar, 15 (Praza Eirocino dos Cabaleiros)  
 ☺ 13h-16h / 20h-00h



11 *Chupa-chups Tapería Monterrey*  
 Circunferencia melosa e crocante con sorpresa Monterrey con crema de iogur e marmelada de amorado

**Baccus XII** · 2,5 €

Irmáns Villar, 12 (Praza Eirocino dos Cabaleiros)  
 ☺ 11h-15h30h / 19h30-peche



11 *Baccus Mare*  
 Volován enchido de pescada e salmón con cima de gamba á grella e falso caviar negro, regado con crema de lumbricante e cigala

**Casa de María Andrea** · 2,5 €

Eirocino dos Cabaleiros, 1  
 ☺ 13h-16h / 20h-00h



11 *Canapé de escalivada*  
 Montadito de escalivada con ventrecha de bonito e prebe de mostaza e mel

**Duque** · 1,5 €

Santo Domingo, 1 (Praza do Ferro)  
 ☺ 12h-16h / 20h-00h



11 *Mifollas de bacallau*  
 Pataca pánadeira con bacallau gratinado ao forno

**O'Eironcoño** · 2,2 €

Santo Domingo, 4 (Praza do Ferro)  
 ☺ 19h-23h30 ☒ Luns



11 *Tosta de paspallás*  
 Tosta aos 3 queixos con ovo de paspallás e lascas de xamón e touciño enferrado

**Den Bieren** · 1,5 €

Santo Domingo, 19 ☺ 20h-peche.



11 *Octopus Don Bieren*  
 Salchicha alemá con aroma de salsa de mostaza reducida en cervexa trapista

# Centro

**Cervexaría O Moucho** · 1,5 €

Concordia, 17 soto  
 ☺ En horario de apertura



11 *Bacallau á vitamina E*  
 Anacos de laranxa e lascas de bacallau aliñados con olivas negras, ceboliña, pementón e aceite virxe extra

**Portovello** · 2,5 €

Praza das Mercedes, 4  
 ☺ 13h-16h / 20h30-23h30



11 *O Xardín das Delicias*  
 Atún vermello á grella sobre espello de crema de chicharos frescos de tempada e menüfures de allo branco coas primeiras améndoas de primavera, xérmolos de cebola e flores de ceboliño

**A Cuqueira de Lourdes** · 2,5 €

Avda. Buenos Aires, 10 (Praza das Mercedes)  
 ☺ 12h30-16h / 20h-00h ☒ Domingos



11 *Delicia cuqueira*  
 Torrada de pan de millo con base de confiteo de tomate e ovos revoltos con verduras de tempada, queixo de Arzuza e gulas, acompañada de tomatino confiteado

**Café Milord** · 1,5 €

Avda Buenos Aires, 47  
 ☺ 12h-15h / 19h-peche



11 *Milord*  
 Croqueta de mexillón sobre salsa marinara

**Tapería Peixeiro** · 2,5 €

Bedoya, 23 baixo  
 ☺ 13h30-peche / 20h-peche



11 *Espeto de peixe sapo negro con lagastinas*  
 Espeto de peixe sapo de Burela con pementos verde e vermello con lagastinas grellados

**Gaimola** · 2,5 €

Bedoya, 1 ☺ En horario de apertura



11 *Delicias do polo Gaimola*  
 Delicias do polo Gaimola de Arzuza con nozes

# Zona termal

**Termas Chavasqueira** · 2 €

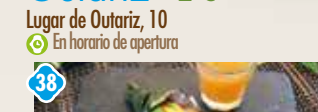
Campo da feira, s/n  
 ☺ En horario de apertura



11 *Canapé de salmón, anchoas e lagastinas*  
 Rebanada de pan torrado con salmón, anchoas e lagastinas natural

**Termas Outariz** · 2 €

Lugar de Outariz, 10  
 ☺ En horario de apertura



11 *Temaki de lagastinas, polo, mango e aguacate*  
 Rolo de alga xaponesa con polo, mango e aguacate acompañado dun cóctel geisha

# A Ponte / O Vinteín

**Llovizna Novo Milenio** · 2,5 €

Avda. de Santiago, 62  
 ☺ 12h-17h / 20h-00h



11 *A Décima*  
 Torrada de tortilla francesa con xamón ibérico e prebe de froitos

**A Feira** · 2 €

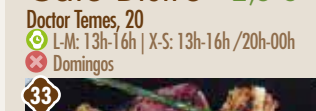
Rúa Beato Sebastián Aparicio, 4  
 ☺ 12h30-13h30 / 20h-21h



11 *A Feira*  
 Polbo estilo "A Feira"

**Coçote Café Bistro** · 2,5 €

Doctor Temes, 20  
 ☺ L-Mt: 13h-16h | X-S: 13h-16h / 20h-00h  
 ☒ Domingos



11 *Polbo de primavera*  
 Polbo á grella con allada, chicharos, brócoli e pataca asada cuberta con soja e pimentón

**Coto do Rano** · 2,5 €

Reza, 11 ☺ 12h-14h / 20h-23h30



11 *Capricho do Coto*  
 Vieira, mazá e crema de castaña

**Cervecería Don Xurxo** · 2 €

Avenida Portugal, 107  
 ☺ 13h-16h / 20h-00h



11 *Don Xurxo*  
 Fondo crocante con base de pataca e cogomelos

**Carballo** · 2,2 €

Avda. Buenos Aires, 125  
 ☺ L-S: 12h-14h30h / 19h-22h. D: 18h-22h



11 *Primavera Carballo*  
 Rebanda de pan de cea ou millo con pemento vermello asado e solombo de porco á grella con chisco de pementa

# Mariñamansa / Residencia

**La Estación de Loman** · 2,5 €

Serra de San Mamede, 4  
 ☺ 12h-00h ☒ Domingos



11 *Intercity Express*  
 Niño de allos tenros e cenourias sobre tztziki xeado con crema de cabaciña en hamburguesa de cabrito sobre queixo de cabra en tosta de pan de centeo do día, e tapa de tosta para mollo expreso

**Bar Restaurante Esenza** · 2,5 €

Domingo Fontán, 3 baixo esquerda  
 ☺ L-S: 13h-16h / 20h-23h | D: 10h30-16h



11 *Paixón de salmón e cigala*  
 Coca con tartar de salmón marinado e cigala con sorbete de froita da paixón e lascas de pataca violeta

**A Porteliña** · 2 €

Estrada de Rairo, 57  
 ☺ 12h-14h / 20h-23h30



11 *Asadino en graza*  
 Pincho de xamón asado con queixo de Arzuza, pemento de piquillo e tomate natural

**Café Delicius** · 2 €

Avda. Zamora, 38 ☺ 11h-23h



11 *Montadito de salambo*  
 Solombo de porco con queixo de ovella e marmelada de pementos

# Símbolos utilizados

- 38 Número de localización
- ☺ Horario de pincho
- ☒ Apto para celíacos
- ☒ Horas/Días de peche
- ☒ Pincho con adaptación para celíacos