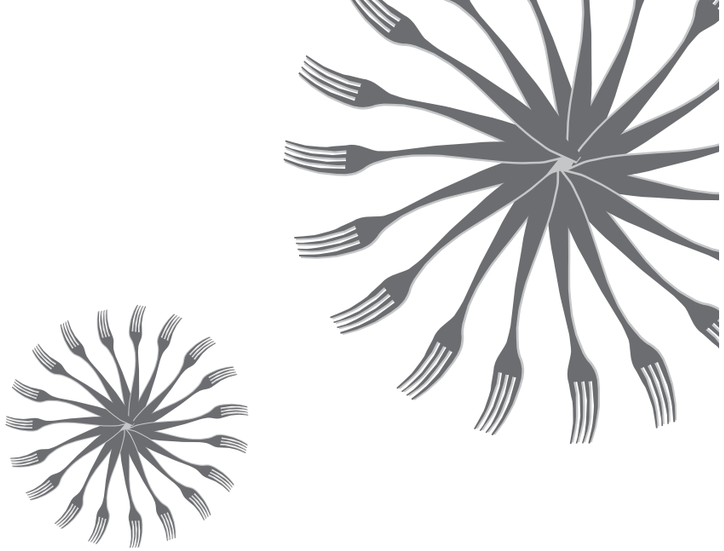


...e para comer Lugo

Un slogan publicitario que pola veracidade do expresado se converteu xa nun refrán popular en toda Galicia e máis alá das fronteiras da Comunidade. Non podía ser doutro xeito se atendemos ás especiais características de Lugo como capital da provincia. Por unha banda, unha terra eminentemente agraria e gandeira que contribúe á gastronomía con materias de primeirísima calidade. Pola outra, unha forma de ser e unhas tradicións que lle dan un especial protagonismo á mesa: ó bo comer e beber.

Algo que vai coa propia personalidade da xente de Galicia en xeral e de Lugo en particular. O comer é aquí toda unha celebración. O lugar preferido para gozar dunha festa é arredor dunha mesa ben servida. A calidade dos produtos desta terra probablemente teña moita culpa diso. Se a esa calidade lle engadimos a creatividade dos cociñeiros novos que lle achegan á tradición o seu maxín e o seu saber facer, atopámonos cunha Nova Cociña Galega que triúnfa aló por onde vai.

É difícil falar dun único rei, por usar un símil monárquico-gastronómico tan común nestas terras, da gastronomía lucense. Do polbo falaremos nun capítulo á parte. Sen dúbida o porco, do que todo se aproveita, é un dos grandes protagonistas. O cocido, o lacón con grelos, os embutidos, entre os que destaca con entidade propia como prato o botelo, botillo en terras de Castela, son só algúns dos manxares que se extraen do porco. A matanza é toda unha tradición aquí. Ora ben, non o é menos sentarse á mesa, no inverno, diante dun bo cocido. Unha celebración gastronómica que pode levar horas. De primeiro o caldo do cocido, despois as ben servidas fontes de carne: lacón, cachola, orella, touciño... acompañadas de chourizos. Noutra fonte os grelos, imprescidibles, e mais os cachelos, e a disfrutar en boa compañía. Dependendo da zona a este festín pódeselle engadir garavanzos, castañas cocidas...

...y para comer Lugo

Un slogan publicitario que, por la veracidad de lo expresado, se ha convertido ya en un refrán popular en toda Galicia y más allá de las fronteras de la Comunidad. No podía ser de otra forma si atendemos a las especiales características de la provincia de la que Lugo es capital. Por una parte, una tierra eminentemente agraria y ganadera que aporta a la gastronomía materias de primerísima calidad. Por otra, una forma de ser y unas tradiciones que dan un especial protagonismo a la mesa: al buen comer y beber.

Algo que va con la propia personalidad de la gente de Galicia en general y la de Lugo en particular. El comer es aquí toda una celebración. El lugar preferido para disfrutar una fiesta es alrededor de una mesa bien servida. La calidad de los productos de esta tierra probablemente tenga buena culpa de ello. Si a esa calidad le añadimos la creatividad de los jóvenes cocineros que aportan a la tradición su imaginación y saber hacer nos encontramos con una Nueva Cocina Gallega que triunfa allá por donde va.

Es difícil hablar de un único rey, por usar un símil monárquico/gastronómico tan común en estas tierras, de la gastronomía lucense. Del pulpo hablaremos en un capítulo aparte. Sin duda el cerdo -del que todo se aprovecha- es uno de los grandes protagonistas. El cocido, el lacón con grelos, los embutidos, entre los que destaca con entidad propia como plato el butelo (botillo en tierras castellanas), son sólo algunos de los manjares que se extraen del cerdo. La matanza es toda una tradición aquí. Pero no lo es menos el sentarse a la mesa, en invierno, ante un buen cocido. Una celebración gastronómica que puede durar horas. De primero el caldo del cocido, luego las bien servidas bandejas de carne: lacón, cabeza, oreja, tocino... acompañada de chorizos. En otra bandeja los grelos, imprescindibles, las patatas cocidas y a disfrutar en buena compañía. Dependiendo de la zona a este festín se le pueden añadir garbanzos, castañas cocidas...

O becerro poderíase sentar tamén no trono acompañando o porco. En Lugo cómese sobre todo mechado, recheo de touciño e cenoria, ou asado, ou un bo chuletón... En feiras e mercados acompañando o polbo, e para os que non queiran ou non poidan gustar deste, o churrasco adoita ser a opción.

O campo lucense é rico. As fabas, as patacas, os grelos, as cebolas, os pementos... todo de primeirísima calidade. O mesmo que os cereais e o pan que con eles se fai: de millo, de trigo, de centeo, de ferraxón. Se ó pan lle engadimos algo de porco, ou de becerro, temos as empanadas, ben saborosas tamén as feitas con produtos do mar.

O Cantábrico, a fronteira norte da provincia, que nutre de todo tipo de peixes e mariscos que se poidan imaxinar. A lagosta, o lumbrigante, os percebes –por citar soamente tres– da Mariña Lucense teñen merecida sona en todo o país.

La ternera podría sentarse también en el trono acompañando al cerdo. En Lugo se come sobre todo mechada, rellena de tocino y zanahoria, o asada, o un buen chuletón... En ferias y mercados acompañando al pulpo, y para los que no quieran o puedan disfrutar del mismo, la falda de ternera suele ser la opción.

El campo lucense es rico. Las habas, las patatas, los grelos, las cebollas, los pimientos... todo de primerísima calidad. Lo mismo los cereales y el pan que con ellos se hace: de maíz, de trigo, de centeno, de mezcla. Si al pan le añadimos algo de cerdo, o de ternera, tenemos las empanadas; bien sabrosas también las hechas con productos del mar.

El Cantábrico es la frontera norte de la provincia, a la que nutre de todo tipo de pescados y mariscos que uno pueda imaginar. La langosta, el lubrigante, los percebes, por citar sólo tres, de la Mariña Lucense tienen merecida fama en todo el país.

Polbo

Un capítulo especial merece o polbo. A galega e a xaponesa son as principais gastronomías mundiais consumidoras deste cefalópodo. O polbo á feira é propio da Galicia interior. Como o seu nome indica comíase, e aínda se come, nas feiras. Antes era o único momento para moitos de poder comer un produto do mar. A razón, ben sinxela: o polbo levábase seco, polo que aguantaba moito tempo despois de ser capturado. A grande exaltación do polbo son as festas do San Froilán, do 4 ó 12 de outubro. As casetas do polbo mantéñense abertas durante todo o mes, ó final do que cada lucense as terá visitado unhas cantas veces: coa familia, cos amigos, cos compañeiros de traballo... É unha frase habitual en toda Galicia nesas datas a de "Imos comer o polbo a Lugo". Poucas veces unha receita tan sinxela –polbo, sal gordo, aceite de oliva e pemento– xuntou tantos na mesa. Pero a forma de cociñar o polbo non quedou aí e foi evolucionando xunto coas tendencias da nova cociña.

En Lugo o polbo pódese degustar todo o ano, nas típicas casetas do polbo ou en calquera restaurante. O único que necesita para gozar del en todos os seus matices é un bo pan, un bo viño da terra e a mellor compañía.

Non se pode falar da gastronomía lucense sen falar dos seus queixos. A provincia acolle as catro denominacións de orixe de queixo galegas: San Simón da Costa, Tetilla, Arzúa-Ulloa e Cebreiro.

Son os queixos a base de numerosos doces típicos, só, con marmelo, con mel, en feixós, en filloas ou en tarta, como se prefira. O requeixo, a tarta de améndoas ou as roscas completan unha pequena parte as sobremesas lucenses.

Agora que xa a coñece un pouco máis, esquézase do que leu e deixe gozar os seus sentidos da experiencia gastronómica que é Lugo.

Pulpo

Un apartado especial merece el pulpo. La gallega y la japonesa son las principales gastronomías mundiales consumidoras del cefalópodo. El pulpo á feira es típico de la Galicia interior. Como su nombre indica se comía, y todavía se come, en las ferias. Antes era el único momento para muchos de poder comer pescado. La razón, bien sencilla: el pulpo se llevaba seco por lo que aguantaba muchos días después de ser capturado. La gran exaltación del pulpo son las fiestas del San Froilán (del 4 al 12 de octubre). Las casetas del pulpo se mantienen abiertas durante todo el mes, al final del cual cada lucense las habrá visitado unas cuantas veces: con la familia, los amigos, compañeros del trabajo... Es una frase habitual en toda Galicia por esas fechas la de "Vamos a comer el pulpo a Lugo". Pocas veces una receta tan sencilla –pulpo, sal gorda, aceite de oliva y pimentón- ha reunido a tantos en la mesa. Pero la forma de cocinar pulpo no se ha quedado ahí y ha ido evolucionando junto con las tendencias de la nueva cocina.

En Lugo el pulpo se puede degustar todo el año, en las típicas pulperías o en cualquier restaurante. Lo único que necesita para disfrutarlo en todos sus matices es un buen pan, un buen vino de la tierra y la mejor compañía.

No se puede hablar de la gastronomía lucense sin hablar de sus quesos. La provincia acoge las cuatro denominaciones de origen de queso gallegas: San Simón da Costa, Tetilla, Arzúa-Ulloa y O Cebreiro.

Son los quesos la base de numerosos postres típicos: solo, con membrillo, con miel, en filloas o en tarta, como se prefiera.El requesón, la tarta de almendras o las rosquillas completan una pequeña parte de las sobremesas lucenses.

Ahora que ya la conoce un poco más, olvídese de lo que ha leído y deje disfrutar a sus sentidos de la experiencia gastronómica que es Lugo.

Denominacións de orixe e indicacións xeográficas

Orujo de Galicia. Consello Regulador da D. E. das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia
É a augardente que se obtén pola destilación de bagazo fermentado. A súa elaboración está estreitamente ligada á produción do viño. O seu uso como bebida e como remedio está integrado de cheo na cultura galega.

Licor de café de Galicia. Consello Regulador da D. E. das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia
É a bebida tradicional elaborada a partir da augardente amparada baixo a denominación de orixe Orujo de Galicia e a maceración e/ou destilación do alcohol con café torrado natural.

Augardente de Herbas de Galicia. Consello Regulador da D. E. das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia
Coma seu irmán o licor café, tense que elaborar a partir de Orujo de Galicia. Para a súa elaboración hanse de empregar un mínimo de tres plantas entre menta, macela, herba luísa, romeu, ourego, tomiño, coandro, azar, fiúncho, regalicia, noz muscada e canela.

Viños Ribeira Sacra. Consello Regulador da D. O. Ribeira Sacra
Hai quen ten definido o cultivo dos viñedos desta zona como heroico, debido a que ocupan as abruptas abas dos ríos –principalmente o Sil– en lugares case inverosímiles para un cultivo. Os viños máis coñecidos da zona son os Mencía, ata hai relativamente pouco case descoñecidos para o gran público, e hoxe en día galardoados nas mellores feiras internacionais.

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Orujo de Galicia. Consejo Regulador de la D. E. de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia
Es el aguardiente obtenido por la destilación de los orujos fermentados. Su elaboración está estrechamente ligada a la producción de vino. Su uso como bebida y como remedio está plenamente integrado en la cultura gallega.

Licor de café de Galicia. Consejo Regulador de la D.E. de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia
Es la bebida tradicional elaborada a partir del aguardiente amparado bajo la denominación de origen Orujo de Galicia y la maceración y/o destilación del alcohol con café de tueste natural.

Aguardiente de Hierbas de Galicia. Consejo Regulador de la D.E. de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia
Como su hermano, el licor de café, ha de elaborarse a partir de Orujo de Galicia. Para su elaboración han de emplearse un mínimo de 3 plantas entre menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela.

Vinos Ribeira Sacra. Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra
Los hay que han definido al cultivo de las vides en esta zona como heroica, debido a que ocupan las abruptas laderas de los ríos -principalmente el Sil- en zonas casi inverosímiles para un cultivo. Los vinos más conocidos de la zona son los Mencía, hasta hace relativamente poco casi desconocidos para el gran público, hoy en día galardonados en las mejores ferias internacionales.

Ternera Gallega. Consello Regulador da I. X. P. Ternera Gallega
Son principalmente animais da raza Rubia Galega. O becerro ten que criarse adaptándose á norma tradicional galega e ten que ser sacrificado antes dos 10 meses. Para chegar a ter este selo de calidade téñense que cumprir todas as normas que especifica o órgano reitor e que van dende como manter o gando ata como ha de ser transportado ó matadoiro. Esta carne destaca pola súa cor rosa clara ou vermella suave, infiltración de graxa de cor branca nacarada, aspecto magro, textura suave e sabor agradable. É unha carne tenra e suculenta para os que esixen produtos de primeirísima calidade.

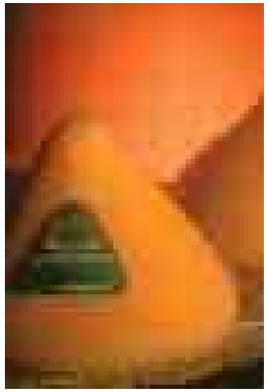
Lacón Gallego. Consello Regulador da I. X. P. Lacón Gallego
O lacón galego é o produto que se obtén da perna dianteira do porco. Para a súa elaboración ten que pasar polas fases do salgado, lavado, asentamento e curado. É o protagonista dun dos pratos máis coñecidos da gastronomía galega: o lacón con grelos. Prodúcese en toda Galicia.

Pataca de Galicia. Consello Regulador da I. X. P. Pataca de Galicia
Na provincia de Lugo atópanse dúas das catro subzonas amparadas baixo esta denominación: Terra Chá - A Mariña e Lemos. A pataca galega tivo merecida fama en toda España dende a súa introdución no continente europeo.

Ternera Gallega. Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Gallega
Son principalmente animales de la raza Rubia Gallega. El animal ha de ser sacrificado antes de los 10 meses y ha de haber sido criado adaptándose a la norma tradicional gallega. Para llegar a tener este sello de calidad han de cumplirse todas las normas que especifica el órgano rector y que van desde cómo alimentar al ganado hasta cómo ha de ser transportado al matadero. Esta carne destaca por su color rosa claro o rojo suave, infiltración grasa de color blanco nacarado, aspecto magro, textura suave y sabor agradable. Es una carne tierna, jugosa y suculenta para los que exigen productos de primerísima calidad.

Lacón Gallego. Consejo Regulador de la I.G.P. Lacón Gallego
El lacón es el producto obtenido de las patas delanteras del cerdo. Para su elaboración ha de pasar por las fases de salado, lavado, asentamiento y curado. Es el protagonista de uno de los platos más conocidos de la gastronomía gallega: el lacón con grelos. Se produce en toda Galicia.

Patata de Galicia. Consejo Regulador de la I.G.P. Pataca de Galicia
En la provincia de Lugo se encuentran 2 de las 4 subzonas amparadas bajo esta denominación: Terra Chá - A Mariña y Lemos. La patata gallega ha tenido merecida fama en toda España desde su introducción en el continente europeo.



Queixo San Simón da Costa. Consello Regulador da D. O. Queixo San Simón da Costa
A zona de produción de leite e elaboración deste queixo corresponde cos concellos da Terra Chá lucense. É un queixo feito de leite de vaca, afumado, cunha característica forma entre trompo e bala e de cor amarela ocre. As súas orixes remóntanse á época dos castros.

Queixo tetilla. Consello Regulador da D. O. P. Queixo Tetilla
O nome vénlle da súa forma cónica. É un queixo elaborado a base de leite de vaca. Madurecido, de tenro a semicurado. A súa zona de produción é todo o territorio galego.

Queixo do Cebreiro. Consello Regulador da D.O. Queixo do Cebreiro
É un queixo elaborado a partir de leite de vaca. Pode ser fresco ou curado. A súa forma característica é a de gorro de cociñeiro. O seu sabor característico é lixeiramente ácido no queixo fresco e algo picante no curado. Prodúcese na zona do Cebreiro, na provincia de Lugo.

Queso San Simón da Costa. Consejo Regulador de la D.O. Queixo San Simón da Costa
La zona de producción de leche y elaboración de este queso se corresponde con los municipios de la Terra Chá lucense. Es un queso elaborado a partir de leche de vaca, ahumado, con una característica forma entre trompo y bala y de color amarillo ocre. Sus orígenes se remontan a la época de los castros.

Queso Tetilla. Consejo Regulador de la D.O.P. Queso Tetilla
De su forma cónica le viene el nombre. Es un queso elaborado a base de leche de vaca. Madurado, de tierno a semicurado. La zona de producción se extiende por todo el territorio gallego.

Queso de O Cebreiro. Consejo Regulador de la D.O. Queixo do Cebreiro
Es un queso elaborado a partir de leche de vaca. Puede ser fresco o curado. Su forma característica es la de gorro de cocinero. Su sabor característico es ligeramente ácido en el queso fresco y algo picante en el curado. Se produce en la zona de O Cebreiro, en la provincia de Lugo.

Fotografías cedidas polos Consellos Reguladores

Queixo de Arzúa-Ulloa. Consello Regulador da D. O. Arzúa-Ulloa
Coma os anteriores, é un queixo de vaca. Distínguese a variedade de granxa, na que o leite procede da mesma explotación que elabora o queixo, e o queixo curado, cunha maduración mínima de seis meses. De aroma lácteo, lembra o cheiro da manteiga e do iogur. Na provincia de Lugo prodúcese principalmente na comarca da Ulloa.

Mel de Galicia. Consello Regulador da I. X. P. Mel de Galicia
Segundo a súa orixe, distínguense cinco tipos de meles galegos: multifloral, e monofloral de eucalipto, castiñeiro, silva e uz. Polo especial medio galego, no que non existe ningunha planta de orixe mediterránea, o mel producido en Galicia distínguese facilmente dos producidos no resto de España.

Queso de Arzúa-Ulloa. Consejo Regulador de la D.O. Arzúa-Ulloa
Como los anteriores, es un queso de vaca. Se distingue la variedad de granja, la leche procede de la propia explotación que elabora el queso, y el queso curado, con una maduración mínima de 6 meses. De aroma lácteo, recuerda el olor de la mantequilla y el yogur. En la provincia de Lugo se produce principalmente en la comarca de A Ulloa.

Miel de Galicia. Consejo Regulador de la I.G.P. Mel de Galicia
Según su origen se distinguen 5 tipos de mieles gallegas: multifloral, o monofloral de eucalipto, castaño, zarzamora y brezo. Por el especial entorno gallego, en el que no existe ningún tipo de planta de origen mediterráneo, la miel producida en la comunidad es fácilmente diferenciable de las producidas en el resto de España.

Fotografías cedidas por los Consejos Reguladores

Tapear
en bares e tabernas

Ir de tapas, algo tan sinxelo, en Lugo ten un significado especial. Os lucenses escollen os seus bares en relación coas tapas que sirvan. Non é unha esaxeración, pregunte se non. Os hosteleiros da cidade sábeno e compiten entre eles por seren o que mellores, máis grandes ou más variadas tapas ofrece. As tapas en Lugo son de balde. O que en moitos sitios é un pratiño de patacas fritas ou unha presa de olivas, en Lugo convértese nunha minirración de luras na súa tinta, de champiñóns con salsa de allo, de lacón asado, de orella, de polbo...

As zonas de tapas de Lugo

Casco Antigo
Abrangue todo o casco antigo da cidade, é dicir, o perímetro amurallado. En calquera parte do centro de Lugo podemos atopar un bo bar onde tomar un viño e degustar unha tapa. As zonas nas que se concentran máis locais son as da Praza do Campo (Rúa Nova, Rúa da Cruz, Rúa Bispo Basulto, etc.), que é a zona coñecida por todos como "os viños", e mais a do Campo Castelo, coas rúas situadas xusto tras da Casa do Concello, que co bo tempo e nas festas se enchen de terrazas.

A Milagrosa
O barrio de Lugo. Quizabes a única zona da cidade na que os seus habitantes teñan conciencia de barrio. Viviu a súa gran eclosión nos anos 40 e 50 á sombra das industrias cárnicas que alí se instalaron. Hoxe en día é un barrio dinámico e comercial. A maior parte dos locais de tapas atópanse nas rúas de ó redor da praza da Milagrosa.

Acea da Olga
O barrio máis novo de Lugo. É o distrito universitario da cidade. A pesar diso, ó caer da tarde, os locais da zona reciben, ademais da clientela fixa estudantil, grupos de amigos e familias que se achegan ata aquí para tomaren unhas tapas.

Recatelo
É a zona contigua ó parque Rosalía de Castro. A zona máis tranquila das catro, unha tranquilidade, quizabes, herdada da que se respira no parque Rosalía. Aquí concéntranse as sedes de varios medios de comunicación, polo que é a zona máis frecuentada polos xornalistas lucenses.

Tapear
en bares y tabernas

Ir de tapas, algo tan sencillo, en Lugo adquiere un significado especial. Los lucenses eligen sus bares en relación con las tapas que sirvan. No es una exageración, pregunte si no. Los hosteleros de la ciudad lo saben y compiten entre ellos por ser el que mejores, más grandes o más variadas tapas ofrece. Las tapas en Lugo son gratuitas. Lo que en muchos sitios es un platito de patatas fritas o un puñado de aceitunas, en Lugo se convierte en una minirración de calamares en su tinta, de champiñones al ajillo, de lacón asado, de oreja, de pulpo...

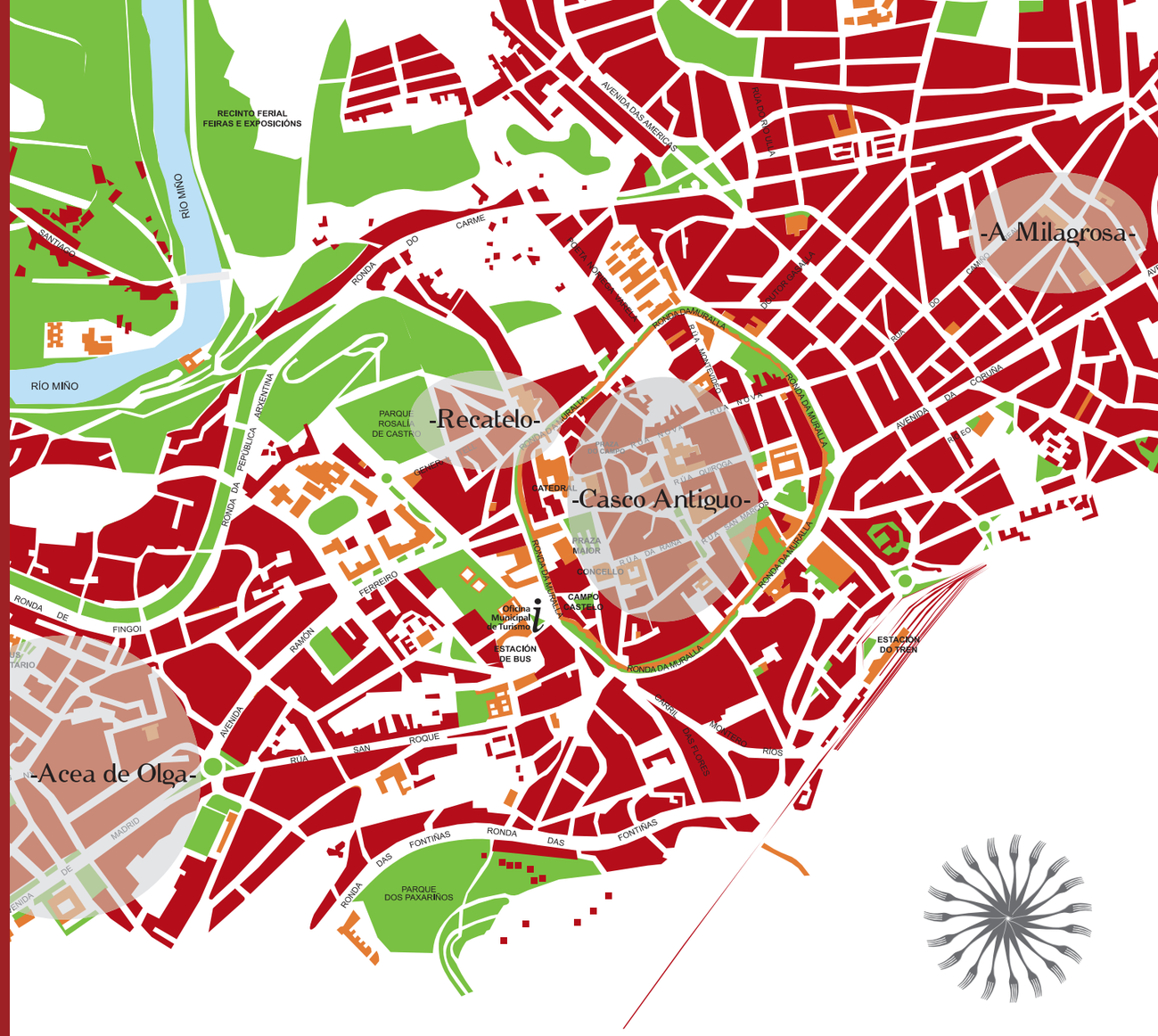
Las zonas de tapas de Lugo

Casco Antiguo
Engloba todo el casco antiguo de la ciudad, o lo que es lo mismo, el perímetro amurallado. En cualquier parte del centro de Lugo podemos encontrar un buen bar donde tomar un vino y degustar una tapa. Las zonas en las que se concentran más locales son: Praza do Campo (Rúa Nova, Rúa da Cruz, Rúa Obispo Basulto, etc.), que es la zona conocida por todos como "los vinos", y Campo Castelo, con las calles ubicadas situadas justo detrás de la Casa Consistorial, que con el buen tiempo y en fiestas se llenan de terrazas.

A Milagrosa
El barrio de Lugo. Quizá la única zona de la ciudad en la que sus habitantes tengan conciencia de barrio. Vivió su gran eclosión en los años 40 y 50 a la sombra de las industrias cárnicas que allí se construyeron. Hoy en día es un barrio dinámico y comercial. La mayor parte de los locales de tapas se encuentran en las calles aledañas a la Praza da Milagrosa.

Acea de Olga
El barrio más joven de Lugo. Es el distrito universitario de la ciudad. A pesar de ello, al caer de la tarde, los locales de la zona reciben, además de a la fija clientela estudiantil, grupos de amigos y familias que se acercan hasta aquí para tapear.

Recatelo
Es la zona aledaña al parque Rosalía de Castro. La zona más tranquila de las cuatro, una tranquilidad, quizás, heredada de la que se respira en el parque Rosalía. Aquí se concentran las sedes de varios medios de comunicación, por lo que es la zona más frecuentada por los periodistas lucenses.



Zonas de Tapeo

As cociñeiras e os cociñeiros lucenses conservan o saber facer ancestral e os sabores dos fogóns tradicionais. Todo isto sen renunciaren á innovación e á introdución de novas materias primas, sempre coa base dos ingredientes tradicionais.

Para quen queira descubrir todos os matices da cociña lucense, con total garantía, ofrecemos a continuación a guía dos establecementos que participaron no Cuarto Concurso de Tapas de Lugo.

Páseo ben con eles.

Las cocineras y cocineros lucenses conservan el saber hacer ancestral y los sabores de los fogones tradicionales. Todo ello sin renunciar a la innovación y a la introducción de nuevas materias primas, siempre con la base de los ingredientes tradicionales.

Para quien quiera descubrir todos los matices de la cocina lucense, con total garantía, les ofrecemos a continuación la guía de los establecimientos que participaron en el Cuarto Concurso de Tapas de Lugo.

Disfrútenlos.

4º concurso de TAPAS de lugo

Participantes

1 A TABERNA DO ESPAÑA
2 BODEGÓN ESPOLADA
3 CAFÉ BAR ARUME
4 CAFÉ BAR AVE CÉSAR
5 CAFÉ BAR BOLETUS
6 CAFETERÍA COOK
7 CAFETERÍA LA IGUANA
8 CAFETERÍA O POTE
9 CAFETERÍA RESTAURANTE ANTAS DE ULLA
10 CASA DE BAIXO
11 CERVECERÍA BACO
12 CERVECERÍA LA ESTRELLA
13 CERVECERÍA XERIGAN
14 CURRUNCHO A NOSA TERRA
15 HOTEL JORGE I
16 IKEBANA BAR
17 LE PETIT CAFÉ
18 MESÓN DA PELUSIÑA
19 MESÓN VINOTECA LUBRE
20 MINUETTO
21 OS TILOS
22 PARRILLADA PORTA DE SANTIAGO
23 PIZZERÍA TOSCANA
24 POOL BAR TIEMPOS MODERNOS
25 RESTAURANTE CAMPOS
26 RESTAURANTE ESPAÑA
27 RESTAURANTE MESÓN DE ALBERTO
28 RESTAURANTE PAPRICA
29 RESTAURANTE PARRILLADA ANTONIO
30 RESTAURANTE PARRILLA O´VENTORRO
31 RESTAURANTE PARRILLADA O SAVOY
32 RESTAURANTE TOSAR
33 RINCÓN DE SANTOS
34 TABERNA DANIEL
35 TIRABEQUE
36 VINOTECA CASA D´AUGA
37 VINOTECA LA SUCURSAL
38 VINOTECA O´FIGÓN
39 101 VINOS

Premios de votación popular

Tapa creativa
MESÓN DA PELUSIÑA
Segredo de polbo

Premio á tapa que mellor marida co viño ribeira sacra
RESTAURANTE PARRILLADA O VENTORRO
Orella de porco celta e foie e viño da Ribeira Sacra

Tapa tradicional
IKEBANA BAR
Almorzo no chanto

Premios de votación polo xurado

Premios de votación por el jurado

1º Premio tapa creativa
CERVECERÍA LA ESTRELLA
Porco Celta: imaxinando un cocido

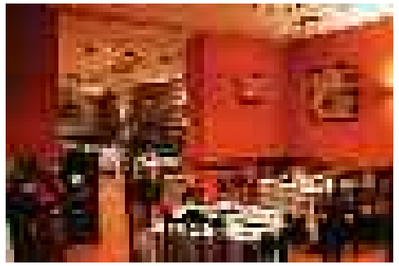
2º Premio tapa creativa
RESTAURANTE PARRILLADA O VENTORRO
Orella de porco celta e foie e viño da Ribeira Sacra

1º Premio tapa tradicional
MESÓN DE ALBERTO
Guiso de luras con espuma de fabas de Lourenzá

2º Premio tapa tradicional
IKEBANA BAR
Almorzo no chanto

A Taberna do España

Rúa Castelao, 4
27002 Lugo
Tlf: 982 221 857
web: www.restespana.com
e-mail: correo@restespana.com
Xerente/Gerente: Francisco López
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional



Descrición: Lugar de encontro e tapeo dos lucenses que traballan no centro da cidade. Xurdiu como complemento ó seu irmán maior, o restaurante España. Comida caseira tradicional na que se respecta ó máximo a calidade do produto e a fidelidade ó xeito de cociñar tradicional.
Recomendacións: Ademais da súa gran variedade de tapas para acompañar a consumición a calquera hora do día, dispón dun menú diario a escoller entre seis primeiros e seis segundos pratos.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tapa creativa
Nome: Crema de ourizos con mazá

Descripción: Lugar de encuentro y tapeo de los lucenses que trabajan en el centro de la ciudad. Surgió como complemento a su hermano mayor, el restaurante España. Comida casera tradicional en la que se respeta al máximo la calidad del producto y la fidelidad a la manera de cocinar tradicional.
Recomendaciones: Además de su gran variedad de tapas para acompañar la consumición a cualquier hora del día, dispone de un menú diario a elegir entre seis primeros y seis segundos platos.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tapa creativa
Nombre: Crema de erizos con manzana

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/ No cierra
Prezo menú/Precio menú: 12 €
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Bodegón Espolada

Rúa Rafael de Vega, 16
27002 Lugo
Tlf: 982 225 027
Xerente/Gerente: Amable Fernández Díaz
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Casera

Descrición: Lugar ideal tanto para comer como para tomar un viño. Tapas deliciosas e carta que permite escoller entre unha comida máis informal ou outra máis consistente. Ten unha gran oferta de menús, alén do menú do día, no que todos atoparán a súa comida ideal. Destaca o que permite empezar con pinchos variados e elixir despois entre sete carnes e sete peixes. Por 30 euros pódese degustar un menú de marisco fresco que fai a delicia de calquera afeccionado ós produtos do mar.
Recomendacións: As súas táboas de queixos, embutidos e táboas mixtas. Mariscaría variada. Viños do país e reservas.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tapa creativa
Nome: Boliño espolada recheo de mar e monte

Descripción: Lugar ideal tanto para comer como para tomar un vino. Tapas deliciosas y carta que permite elegir entre una comida más informal u otra más consistente. Tiene una gran oferta de menús, al margen del menú del día, en el que todos encontrarán su comida ideal. Destaca el que permite empezar con pinchos variados y elegir después entre siete carnes y siete pescados. Por 30 euros, se puede degustar un menú de marisco fresco que hace las delicias de cualquier aficionado a los productos del mar.
Recomendaciones: Sus tablas de quesos, embutidos y tablas mixtas. Marisqueria variada. Vinos del país y reservas

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tapa creativa
Nombre: Bollito espolada relleno de mar y monte

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/No cierra
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: 6,50 €
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Café Bar Arume

Rúa dos Gardas, 1-3
27004 Lugo
Tlf: 982 201 788
Xerente/Gerente: Mª del Carmen Fernández Carballido
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Agradable bar que se enche puntualmente á hora do café e dos viños. Atraídos polas súas tapas caseiras, persoas da zona e doutras partes da cidade acoden a este establecemento para degustaren un sabor tradicional que non decepciona nunca.
Recomendacións: As patacas bravas e as fabas con gambas son dúas das tapas máis demandadas.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tapa tradicional
Nome: San Martiño en setembro

Descripción: Agradable bar que se llena puntualmente a la hora del café y de los vinos. Atraídos por sus tapas caseras, personas de la zona y de otras partes de la ciudad acuden a este establecimiento para degustar un sabor tradicional que no decepciona nunca.
Recomendaciones: Las patatas bravas y las habas con gambas son dos de las tapas más demandadas.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tapa tradicional
Nombre: San Martiño en septiembre

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos
Peche/Cierre vacacional: Agosto
Prezo menú/Precio menú: Non ten/No tiene
Prazas totais/Plazas totales: 50
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Café Bar Ave César

Rúa Nova, 10
27001 Lugo
Tlf: 661 644 958
Xerente/Gerente: Blanca Amelia Losada Maceda
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/ Casera

Tarxetas de crédito/Tarjeta de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Martes pola mañá/Martes por la mañana
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prazas totais/Plazas totales: 20
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Concertado
Compromiso de calidad turística (SICTED)

Descrición: Entrar no Ave César é retroceder case dous mil anos no tempo. Todo o local é unha coidada recreación do Lucus Augusti que xa de seu merece a pena visitar. Os murais das paredes, pintados á man, amosan escenas da antiga cidade romana. Non se estrañen se ven como os turistas entran sinxelamente para retratáreno coas súas cámaras, aínda que o realmente bo estea na súa cociña. O Ave César, a pesar da súa xuventude, converteuse xa en todo un referente da zona do casco histórico.
Recomendacións: Blanca, a ideóloga deste singular lugar, investigou durante moito tempo na antiga gastronomía lucense. Das súas pescudas veñen pratos como as *frebas con cogomelos*, un dos máis ancestrais que se coñecen. Ademais as súas *filloas recheas ó gusto* ou a súa táboa mixta de carnes son pratos que non deixan a ninguén indiferente.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tapa creativa
Nome: Flor de outono
2º Premio de votación por el jurado.
Tapa de oro creativa

Descripción: Entrar en el Ave César es retroceder casi 2000 años en el tiempo. Todo el local es una cuidada recreación del Lucus Augusti que de por sí merece la pena visitar. Los murales de las paredes, pintados a mano, muestran escenas de la antigua ciudad romana. No se extrañen si ven como los turistas entran simplemente a retratarlo con sus cámaras, aunque lo realmente bueno esté en su cocina. El Ave César, pese a su juventud, se ha convertido ya en todo un referente de la zona del casco histórico.
Recomendaciones: Blanca, la ideóloga de este singular lugar, ha investigado durante mucho tiempo en la antigua gastronomía lucense. De sus pesquisas vienen platos como las *frebas con setas*, uno de los más ancestrales que se conocen. Además sus *filloas rellenas al gusto* o su tabla mixta de carnes son platos que no dejan a nadie indiferente.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tapa creativa
Nombre: Flor de otoño
2º Premio de votación por el jurado.
Tapa de oro creativa

Café Boletus

Avenida da Coruña, 439
27003 Lugo
Tlf: 982 801 439
Xerente/Gerente: Carlos José Souto Carballido
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional con toques de innovación

Tarxetas de crédito/Tarjeta de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos
Peche/Cierre estival: Sábados - domingos
Prezo menú/Precio menú: Non ten/ No tiene
Prazas totais/Plazas totales: 40 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si (verán/verano)
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Descrición: Establecemento ideal para amantes das tapas elaboradas e innovadoras. Con produtos naturais como base, confeccionan pratos creativos e sofisticados, nos que o sabor está á altura da presentación.
Recomendacións: Pementos recheos con cogomelos e gambas. Camembert frito con marmelada de arandos e crocante de cebola.

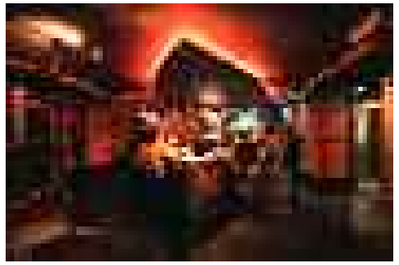
4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tapa creativa
Nome: Roliños de tenreira recheos de chourizo e grelos con salsa de figos ao Amandi.

Descripción: Establecimiento ideal para amantes de las tapas elaboradas e innovadoras. Con productos naturales como base, confeccionan platos creativos y sofisticados, en los que el sabor está a la altura de la presentación.
Recomendaciones: Pimientos rellenos con setas y gambas. Camembert frito con mermelada de arándanos y crujiente de cebolla.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tapa creativa
Nombre: Rollitos de ternera rellenos de chorizo y grelos con salsa de higos al Amandi.

Cafetería Cook

Praza de Augas Férreas, 7
27002 Lugo
Tlf: 982 227 272
Fax: 982 223 536
web: www.cooklugo.com
e-mail: cook@cooklugo.com
Xerente/Gerente: Jesús Díaz Anllo
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/Casera



Descrición: O Cook, situado en pleno barrio universitario, é un dos lugares máis frecuentados polos estudantes do campus. Ademais de bar de tapas, pola noite convértese nun local de copas. Atención á prensa e ó seu taboleiro de anuncios xa que organiza concertos e outras actividades.
Recomendacións: Entre as súas tapas máis coñecidas destacan os chouriciños fritos e os chipiróns ou luras.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Carrilleira ibérica con froitos do bosque**.**

Descripción: El Cook, situado en pleno barrio universitario, es uno de los lugares más frecuentados por los estudiantes del campus. Además de bar de tapas, por la noche se convierte en un local de copas. Atento a la prensa y a su tablón de anuncios ya que organiza conciertos y otras actividades.
Recomendaciones: Entre sus tapas más conocidas destacan los choricillos fritos y los chipirones.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Carrillera ibérica con frutos del bosque.

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Non/No
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 8 €
Prazas totais/Plazas totales: 75
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Restaurante La Iguana

Estrada da Granxa, 25
27002 Lugo
Tlf: 982 225 853
Xerente/Gerente: Bruno Serén Gude
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/Casera

Descrición: Un dos preferidos entre os universitarios lucenses. A excelente relación entre a súa cociña de calidade e os seus axustados prezos quizais sexa o máis atractivo. Ademais os seus amplos comedores son perfectos para calquera tipo de celebración entre amigos. No verán dispón dunha das máis amplas terrazas da zona.
Recomendacións: Pense nunha receita de tortilla, a que se lle ocorra… seguro que a encontra no menú de La Iguana. Ademais poderá degustar máis de quince ensaladas distintas. Por se isto non fora abondo, todos os días cociñan unha ducia de tapas distintas que degustar con calquera consumición.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Montadiño de pementos de Mougán con touciño e chourizo.

Descripción: Uno de los preferidos entre los universitarios lucenses. La excelente relación entre su cocina de calidad y sus precios ajustados quizás sea lo más atractivo. Además sus amplios comedores son perfectos para cualquier tipo de celebración entre amigos. En verano dispone de una de las más amplias terrazas de la zona.
Recomendaciones: Piense en una receta de tortilla, la que se le ocurra… seguro que la encuentra en el menú de La Iguana. Además podrá degustar más de quince ensaladas distintas. Por si esto no fuera suficiente todos los días cocinan una docena de tapas distintas que degustar con cualquier consumición.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Montadito de pimientos de Mougán con tocino y chorizo.

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 7,50 €
Prazas totais/Plazas totales: 170
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Café Bar O Pote

Rúa do Miño, 11
27001 Lugo
Tlf: 982 228 857
Xerente/Gerente: José María López Mera
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/Casera

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Sí
Peche semanal/Cierre semanal: Mércores en verán, domingos en inverno/Miércoles en verano, domingos en invierno
Peche/Cierre vacacional: 1ª quincena de Novembro/1ª quincena de Noviembre
Prezo menú/Precio menú: 9 €
Prazas totais/Plazas totales: 50
Comedor privado: Si
Terraza: Si (verán/verano)
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de calidad turística (SICTED)

Descrición: O Pote é un dos locais con máis avoengo do casco antigo de Lugo. Leva máis de tres décadas ó servizo dos esixentes padais dos lucenses. Hai tres anos foi totalmente reformado, na súa aparencia, non no seu espírito, que segue fiel á tradición de calidade e amabilidade que o caracterizan.
Recomendacións: Lola leva detrás dos fogóns desde que abriu o local. As súas croquetas e albóndegas son case tan famosas na cidade como a muralla mesma. Non é unha esaxeración: ela mesma tivo que adaptarse ás esixencias do seu público máis fiel e cociñar os seus callos, que serve como tapa, ata nos calorosos meses de verán.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Morriña galega

Descripción: O Pote es uno de los locales con más solera del casco antiguo de Lugo. Lleva más de tres décadas al servicio de los exigentes paladares de los lucenses. Hace 3 años fue totalmente reformado, en su apariencia, no en su espíritu, que sigue fiel a la tradición de calidad y amabilidad que le caracterizan.
Recomendaciones: Lola lleva tras los fogones desde que abrió el local. Sus croquetas y albóndigas son casi tan famosas en la ciudad como la muralla misma. No es una exageración, ella misma ha tenido que adaptarse a las exigencias de su público más fiel y cocinar sus callos, que sirve como tapa, hasta en los calurosos meses de verano.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: "Morriña galega"

Cafetería Restaurante Antas de Ulla

Rúa do Miño, 3
27001 Lugo
Tlf: 982 243 454
web: www.antasdeulla.com
e-mail: oscarrubin@antasdeulla.com
Xerente/Gerente: Oscar Rubín García
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Galega tradicional/ Gallega tradicional

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal:Domingo
Peche/Cierre vacacional: 2ª quincena de outubro/2ª quincena de octubre
Prezo menú/Precio menú: diario 9 € /especial 17 - 22€
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: No
Terraza: Sí (verán/verano)
Aparcamento/Aparcamiento: Ticket - aparcamento gratuito/ Ticket - aparcamiento gratuito
Compromiso de calidad turística (SICTED)

Descrición: Despois de pasar longas tempadas ofrecendo ós seus clientes o tradicional cocido galego, un Antas de Ulla renovado, cunha decoración máis actual, ofrécenos todo tipo de comidas galegas tradicionais, contando tamén cunha longa carta de viños, especialmente da terra. En época estival existe a posibilidade de comer na terraza que se abriga baixo os soportais da casa, xunta a emblemática Praza do Campo.
Recomendacións: Ó longo do ano, o Antas organiza unha serie de xornadas nas que a cociñeira, Edita, elabora con esmero pratos de tempada: *filloas recheas de bacallau*, o cocido (que leva entre os seus ingredientes a *androlla* de Navia), sen esquecer as xornadas de caza nas que sobresae o exquisito solombo de cervo.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Filloa rechea de bacallau á mariñeira

Descripción: Después de pasar largas temporadas ofreciendo a sus clientes el tradicional cocido gallego, un Antas de Ulla renovado, cunha decoración más actual, ofreciéndonos todo tipo de comidas gallegas tradicionales, contando también con una larga carta de vinos, especialmente de la tierra. En época estival existe la posibilidad de comer en la terraza que se abriga bajo los soportales de la casa, junto la emblemática Plaza del Campo.
Recomendaciones: A lo largo del año, el Antas organiza una serie de jornadas en las que la cocinera, Edita, elabora con esmero platos de temporada: *filloas rellenas de bacalao*, el cocido (que lleva entre sus ingredientes la *androlla* de Navia), sin olvidar las jornadas de caza en las que sobresale el exquisito solomillo de ciervo.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Filloa rellena de bacalao a la marinera

Restaurante Casa de Baixo

Santiago de Saa (estrada Lugo - Portomarín)
27188 Lugo
Tlf: 982 208 213
web: www.casadebaixo.com
Xerente/Gerente: Ana Belén Castro
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Casa de turismo rural situada nun lugar privilexiado no medio da natureza. Dispón de dous comedores cheos de encanto, un deles cunha cheminea que lle proporciona á casa un ambiente aínda máis cálido e acolledor. A só cinco minutos de Lugo, neste lugar o ruído dos coches e a tensión cámbiansе polo orneo dos burros e a tranquilidade do campo.
Recomendacións: Como especialidade da casa, Ana Belén recoméndanos o canelo ou lomedro de porco á grella ou o bacallau con améndoas. Non debemos tampouco deixar de degustar as deliciosas sobremesas coma as tortas caseiras de plátano con chocolate e as castañas con nata.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Lombo á pementa verde

Descripción: Casa de turismo rural situada en un lugar privilegiado en medio de la naturaleza. Dispone de dos comedores llenos de encanto, uno con una chimenea que le proporciona un ambiente aún más cálido y acogedor. A solo cinco minutos de Lugo, el ruido de los coches y la tensión se cambian por el rebuzno de los asnos y la tranquilidad del campo.
Recomendaciones: Como especialidad de la casa, Ana Belén nos recomienda el codillo de cerdo a la parrilla o el bacalao con almendras. Tampoco debemos dejar de degustar los deliciosos postres, como las tartas caseras de plátano con chocolate y las castañas con nata.
4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Lomo a la pimienta verde

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Luns/ Lunes
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 15 €
Prazas totais/Plazas totales: 35
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Cervecería Baco

Rúa Marina Española, 17
27002 Lugo
Tlf: 982 245 801
Web: www.cerveceriabaco.com
Xerente/Gerente: David Rodríguez
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/casera

Descrición: Concorrido local que se enche ás horas punta para degustar unha cervexa acompañada polas súas xenerosas tapas. Ambiente acolledor e familiar para unha cervexaría que tamén serve comidas e que fixo un oco entre os asiduos ós viños na barrio de San Roque.
Recomendacións: Destaca a súa ampla variedade de carta, tanto para picar como para xantares e ceas, todo isto acompañado dunha boa cervexa de bodega.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Albóndega caseira na cama de pataca

Descripción: Concurrido local que se llena a las horas punta para degustar una cerveza acompañada de sus generosas tapas. Ambiente acogedor y familiar para una cervecería que también sirve comidas y que se ha hecho un hueco entre los asiduos a los vinos en el barrio de San Roque.
Recomendaciones: Destaca su amplia variedad de carta, tanto para picoteo como para comidas y cenas. Todo ello acompañado de una buena cerveza de bodega.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Albóndiga casera sobre cama de patata

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/ No cierra
Peche/Cierre vacacional: En verán pecha domingos e festivos de xullo e agosto/en verano cierra domingos y festivos de julio y agosto
Prezo menú/Precio menú: 7,50 €
Prazas totais/Plazas totales: 50 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Cervecería La Estrella

Rúa Roi Xordo, 8
27002 Lugo
Tlf: 982 241 764
Fax: 982 241 764
e-mail: lacerveceria@terra.es
Xerente/Gerente: Gustavo E. Díaz
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Unha das cervexarías máis grandes de Lugo. O lugar ideal para gozar dunha boa cervexa acompañada dunha boa tapa. La Estrella está situado nun lugar estratéxico a medio camiño entre o centro da cidade e a zona universitaria. O lugar ideal para as ceas de empresa, amigos, celebracións, etc. Ademais, ofrecen a súa cociña para festas en calquera lugar a través da súa empresa Lugocatering.
Recomendacións: La Estrella é coñecida entre os lucenses, sobre todo, polas súas exquisitas táboas. Os embutidos máis demandados son os ibéricos. Ademais dispón dunha nutrida carta de racións.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación polo xurado. Tapa creativa
Modalidade: Creativo
Nome: Porco celta: imaxinando un cocido.

Descripción: Una de las cervecerías más grandes de Lugo. El lugar ideal para gozar de una buena cerveza acompañada de una buena tapa. La Estrella está situada en un lugar estratégico a medio camino entre el centro de la ciudad y la zona universitaria. El lugar ideal para las cenas de empresa, amigos, celebraciones, etc. Además, ofrecen su cocina para fiestas en cualquier lugar a través de su empresa Lugocatering.
Recomendaciones: La Estrella es conocida entre los lucenses, sobre todo, por sus exquisitas tablas. Los embutidos más demandados son los ibéricos. Además dispone de una nutrida carta de raciones.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación por el jurado. Tapa creativa
Modalidad: Creativo
Nome: Cerdo celta: imaginando un cocido.

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: luns de outubro a xaneiro/ lunes de octubre a enero
Prezo menú/Precio menú: 7,20 €
Prazas totais/Plazas totales: 600
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si
Compromiso de calidad turística (SICTED)

Xerigan

Río Eo, s/n
27003 Lugo
Tlf: 982 221 250
mail: xeriganbeer-coffe@ya.com
Gerente: Diego Narváez
Tipo de cocina: Raciones tradicionales

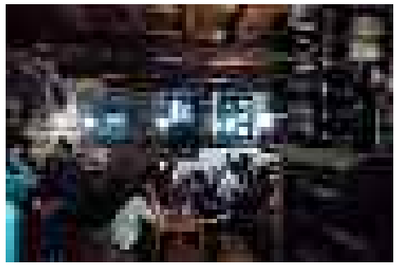
Descripción: Cervecería moi animada a calquera hora do día. Situada nun barrio tranquilo da cidade moi cerca do Casco Vello.
Recomendaciones: Raxo, pizza taberneiro e racións de embutidos especial.
4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Unha de Ribadeo

Descripción: Cervecería muy animada a cualquier hora del día. Situada en un barrio tranquilo de la ciudad muy cerca del Casco Antiguo.
Recomendaciones: Raxo, pizza taberneiro y raciones de embutidos especial.
4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Una de Ribadeo

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/ No cierra
Peche/Cierre vacacional: 2ª quincena de agosto
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Currunchо A Nosa Terra

Rúa Nova, 8
27001 Lugo
Tlf: 982 229 235
Xerente/Gerente: Manuel López Río
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Galega tradicional/Gallega tradicional



Descrición: No corazón da Praza do Campo, o Curruncho A Nosa Terra ocupa unha antiga casa totalmente reformada. A súa animada barra é un do lugares máis enxebres para o tapeo na zona.
Recomendacións: A especialidade da casa son as carnes vermellas, entre as que destaca a tenreira galega de primeirísima calidade. Entre os meses de novembro e marzo, o cocido galego completo convértese no rei dos fogóns. Dispón ademais dunha completa carta de viños e adega propia.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Cachopo ao queixo de Cebreiro

Descripción: En el corazón de la Praza do Campo, O Curruncho -rinconcito- A Nosa Terra ocupa una antigua casa totalmente reformada. Su bulliciosa barra es uno de lo lugares más "enxebres" para el tapeo en la zona.
Recomendaciones: La especialidad de la casa son las carnes rojas, entre las que destaca la ternera gallega de primerísima calidad. Entre los meses de noviembre y marzo, el cocido gallego completo se convierte en el rey de los fogones. Dispone además de una completa carta de vinos y bodega propia.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Cachopo al queso de Cebreiro

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Mércores/ Miércoles
Prezo menú/Precio menú: 8 €
Prazas totais/Plazas totales: 72
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Ticket - desconto aparcamento/ Ticket - descuento aparcamiento
Compromiso de calidade turística (SICTED)

Hotel Jorge I

Estrada de Oviedo, Km. 89
Lugo
Tlf: 982 303 255
Fax: 982 303 255
web: www.hoteljorge1.com
e-mail: hotel@hoteljorge1.com
Xerente/Gerente: Alberto García
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional fusionada con novas tendencias/Tradicional fusionada con nuevas tendencias

Descrición: Moderno, actual, totalmente renovado, así define Alberto –un clásico da hostalaría lucense–, o seu restaurante situado no Hotel da súa propiedade a uns dous quilómetros de Lugo. Estas instalacións son axeitadas para calquera tipo de celebracións, sexan íntimas (con comedores privados) ou grandes banquetes e reunións.
Recomendacións: Ofrece todo tipo de carnes á grella como o solombo de xato, e tamén bacallau á pementa con cebola confeitada. E como sobremesa as mousses máis suxestivas (de té, queixo...) O restaurante do Hotel Jorge I conta tamén cun atractivo menú do día.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Taco de salmón mariñado nas finas herbas con perlas de tomate e po de cogomelos

Descripción: Moderno, actual, totalmente renovado, así define Alberto –un clásico da hostalaría lucense–, su restaurante situado en el Hotel de su propiedad a unos dos quilómetros de Lugo. Estas instalaciones son apropiadas para cualquier tipo de celebraciones, sean íntimas (con comedores privados) o grandes banquetes y reuniones.
Recomendaciones: Ofrece todo tipo de carnes a la parrilla como el solomillo de añojo, y también bacalao a la pimienta con cebolla confitada. Y como sobremesa las mousses más sujestivas (de té, queso...) El restaurante del Hotel Jorge I cuenta también con un atractivo menú del día.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Taco de salmón marinado en finas hierbas con perlas de tomate y polvo de setas

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos noche/Domingos noite
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 13 €
Prazas totais/Plazas totales: 600
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Ikebana Bar

Rúa da Saúde, 1
27004 Lugo
Tlf: 982 210 104
Xerente/Gerente: Paula & Adrián Mouriz Rosendo
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tapas variadas

Descrición: Cafetaría de decoración zen que reúne decotío numerosos traballadores da zona para tomaren cafés de media mañá e tapas antes de xantar ou a media tarde. Pinchos xenerosos e tapas elaboradas para un local moi coñecido na zona do hospital.
Recomendacións: Tosta de atún con tomate, revolto de chourizo picante, crepes recheas de espinacas con bechamel e raxo.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa tradicional
2º Premio de votación polo xurado. Tapa tradicional
Modalidade: Tradicional
Nome: Almorzo no chanto

Descripción: Cafetería de decoración zen que reúne a menudo numerosos trabajadores de la zona para tomar cafés de media mañana y tapas antes de comer o a media tarde. Pinchos generosos y tapas elaboradas para un local muy conecido en la zona del hospital.
Recomendaciones: Tosta de atún con tomate, revuelto de chorizo picante, crepes rellenas de espinacas con bechamel y raxo.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa tradicional
2º Premio de votación polo xurado. Tapa tradicional
Modalidad: Tradicional
Nome: "Almorzo no chanto"

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: 1ª quincena de outubro/1ª quincena de octubre
Prezo menú/Precio menú: Non/No
Prazas totais/Plazas totales: 50 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: En verán/En verano
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Le petit café

Rúa Camiño Real, 148
27004 Lugo
Tlf: 982 202 182
Xerente/Gerente: Mercedes Miguéiz Santín
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Creativa

Descrición: Acolledor e coqueto local emprazado no Camiño Real e rexentado polas irmás Mercedes e Mar. Un local ideal para o encontro de amigos, os clientes que o frecuentan acaban sendo coma da familia.
Recomendacións: Este espírito familiar trasládase ás receitas elaboradas con agarimo por Mercedes, e o resultado son as riquísimas especialidades da casa: cogomelos, fabas con ameixas, croquetas caseiras; sen esquecer a tortilla de patacas feita por encarga. Ademais das racións tamén se poden degustar sándwichs e hamburguesas.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Le petit delicattessen

Descripción: Acojedor y coqueto local emplazado en el Camiño Real, regentado por las hermanas Mercedes y Mar. Un local ideal para el encuentro de amigos, los clientes que lo frecuentan acaban siendo como de la familia.
Recomendaciones: Este espíritu familiar se traslada a las recetas elaboradas con cariño por Mercedes, y el resultado son las riquísimas especialidades de la casa: setas, habas con almejas, croquetas caseras; sin olvidar la tortilla de patatas hecha por encargo. Además de las raciones también se pueden degustar sándwichs y hamburguesas.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Le petit delicattessen

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos tarde
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 40
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamento/Aparcamiento: Diante deste local hai un aparcamento público/ Frente a este local hay un aparcamiento público

Mesón da Pelusiña

San Vicente de Pías, 6
27290 Lugo
Tlf:982 209 056
e-mail: pelusinha@hotmail.com
Xerente/Gerente: Mónica Besteiro Casabella
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Restaurante ideal para degustaren unha comida os amantes dos pratos de sempre que non teman un pequeno xiro na súa execución. A súa carta está integrada por especialidades moi recoñecidas, realizadas con coidado, e que, con seguranza, deixarán un bo sabor de boca. Perfecto tanto para unha comida para dous como para unha gran reunión.
Recomendacións: Arroz con lumbrigante. Bacallau á portuguesa.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa creativa
Modalidade: Creativa
Nome: Segredo de polbo

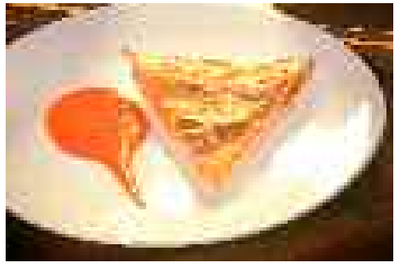
Descripción: Restaurante ideal para que degusten una comida los amantes de los platos de siempre que no teman un pequeño giro en su ejecución. Su carta está integrada por especialidades muy reconocidas, realizadas con mimo y que, con seguridad, dejarán un buen sabor de boca. Perfecto tanto para una comida para dos como para una gran reunión.
Recomendaciones: Arroz con bogavante. Bacalao a la portuguesa.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa creativa
Modalidad: Creativa
Nome: Secreto de pulpo

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Luns e domingos noite/Lunes y domingos noche
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 9,50 € diario e 15 € fins de semana/9,50 € diario y 15 € fines de semana
Prazas totais/Plazas totales: 60 aprox.
Comedor privado: Sí (para banquetes)
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Vinoteca Mesón do Lubre

Carril das Flores, 34
27002 Lugo
Tlf: 982 227 802
Xerente/ Gerente: Antonio Fernández
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Galega tradicional/Gallega tradicional



Descrición: Como proclama o propio nome do local Lubre (carballeira sagrada dos celtas), este mesón, rexentado por Antonio, ten un ambiente máxico e asemade tan familiar que ó entrar nel o cliente séntese como na súa propia casa. A procedencia fonsagradina do dono déixase notar na cociña e nos seus pratos cunha equilibrada mestura de calidades tradicionais e industriais.
Recomendacións: O prato senlleiro do Mesón do Lubre é sen dúbida o cocido da Fonsagrada; pero non queda atrás a magnífica tenreira procedente tamén da bisbarra montañesa. Para rematar, a casa recomenda o pastel da Fonsagrada, unha lograda combinación de améndoas, manteiga, crema e licor.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Empanada de roxóns con peras

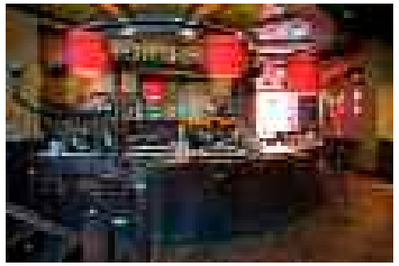
Descripción: Como proclama el propio nombre del local Lubre (robledal sagrado de los celtas), este mesón, rejentado por Antonio, tiene un ambiente mágico y al mismo tiempo tan familiar que al entrar en él el cliente se siente como en su propia casa. La procedencia fonsagradina del dueño se deja notar en la cocina y en sus platos con un equilibrio de la mezcla de calidades tradicionales e industriales.
Recomendaciones: El plato singular del Mesón do Lubre es sin duda el cocido de Fonsagrada; pero no se queda atrás la magnífica ternera procedente también de la bisbarra montañesa. Para acabar, la casa recomienda el pastel de Fonsagrada, una lograda combinación de almendras, mantequilla, crema y licor.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Empanada de "roxóns" con peras

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: Domingo
Prezo menú/Precio menú: 9 €
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Minuetto

Rúa Xosé Castiñeiras, 2; Ronda das Mercedes s/n
27002 Lugo
Tlf: 982 872 408
Xerente/Gerente: Mº Dolores Pérez Vázquez
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tapas, empanadas y dulces



Descrición: Agradable bar no que se serven todo tipo de tapas e doces caseiros. Dependendo da hora do día, o cliente pode degustar un esponxoso biscoito co café ou unha tapa co seu viño ou cervexa. As empanadas para levar son tamén xa un clásico deste establecemento, que empeza a andar con moi bo pé.
Recomendacións: Rosquillas con laranxa natural, empanada de bonito e biscoito.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Empanada de zamburiñas con viño Ribeira Sacra

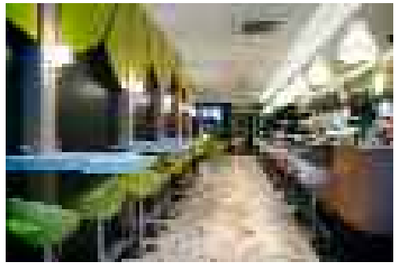
Descripción: Agradable bar donde se sirven todo tipo de tapas y dulces caseros. Dependiendo de la hora del día, el cliente puede degustar un esponjoso bizcocho con el café o una tapa con su vino o cerveza. Las empanadas para llevar también son ya un clásico de este establecimiento, que empieza a andar con muy buen pie.
Recomendaciones: Rosquillas con naranja natural, empanada de bonito y bizcocho.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nome: Empanada de zamburiñas con vino Ribeira Sacra

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/No cierra
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 52
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Os tilos

Rúa Bispo Aguirre, 15
27002 Lugo
Tlf: 982 251 840
Xerente/Gerente: Mª Dolores Pena Puente
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Caseira/Casera



Descrición: Lugar de xuntanza para moitos dos traballadores do centro da cidade, esta ampla cafetaría, cunha decoración moi alegre, énchese a miúdo, especialmente polas mañás. Ademais de para tomaren un bo café, moitos seareiros acoden a ela para unha comida rápida.
Recomendacións: Racións, pratos combinados e bocadillos integran unha carta na que non faltan polbo con salsa de allo e gambas, orella, lacón, luras, raxo e moruno, os máis solicitados.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Tortilla rechea acompañada de produto galego

Descripción: Lugar de reunión para muchos de los trabajadores del centro de la ciudad, esta amplia cafetería, con una decoración muy alegre, se llena a menudo, especialmente por las mañanas. Además de para tomar un buen café, muchos clientes acuden allí para una comida rápida.
Recomendaciones: Raciones, platos combinados y bocadillos integran una carta en la que no faltan el pulpo con salsa de ajo y gambas, oreja, lacón, luras, raxo y moruno, los más solicitados.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nome: Tortilla rellena acompañada de producto gallego

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: 7,50 €
Prazas totais/Plazas totales: 40 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: En verán/ En verano
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Parrillada porta de Santiago

Ronda da Muralla, 176
27002 Lugo
Tlf: 982 252 405
Xerente/Gerente: José Manuel Cela
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: En plena Ronda da Muralla, á beira da porta que lle dá nome ó local, a Parrillada Porta de Santiago é o típico restaurante lucense de carnes á grella. Ademais do seu servizo de restaurante, a barra sempre está disposta a recibir a aqueles que desexan tapear, incluídos peregrinos que percorren o Camiño Primitivo que pasa case por diante da porta do local.
Recomendacións: Todo tipo de carnes e peixes á grella acompañados de viños da terra. Doces típicos, entre os que destaca a Torta de Santiago.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Carrilleira de porco celta ao viño de Amandi con verduriñas e pataca asada

Descripción: En plena Ronda da Muralla, al lado de la puerta que le da nombre al local, la Parrillada Porta de Santiago es el típico restaurante lucense de carnes a la parrilla. Además de su servicio de restaurante, la barra siempre está dispuesta a recibir a aquellos que deseen tapear, incluídos peregrinos que recorren el Camiño Primitivo que pasa casi por delante de la puerta del local.
Recomendaciones: Todo tipo de carnes y pescados a la parrilla acompañados de vinos de la tierra. Postres típicos, entre los que destaca la Tarta de Santiago.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Carrillera de cerdo celta al vino de Amandi con verduras y patata asada

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/ No cierra
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: 10 €
Prazas totais/Plazas totales: 200
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Pizzería Toscana

Praza da Liberdade, 10
27002 Lugo
Tlf: 982 871 967
e-mail: hostalleivas@hotmail.com
Xerente/Gerente: Raquel Ferre & Fernando Muñiz
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Italiana, especializada en pizzas

Descrición: Agradable establecemento cunha carta baseada fundamentalmente nas pizzas, que o cliente pode ver facer. Aínda que as pizzas caseiras, elaboradas con ingredientes naturais, constitúen o seu principal reclamo, tamén teñen moi boa acollida os pratos de pasta e da cociña tradicional italiana.
Recomendacións: Un dos antipasti máis solicitados é a berenxena parmesana. Entre os pratos de pasta destacan os spaghetti con cogumelos e gambas, e entre as pizzas a veneciana, con ingredientes como mozzarela fresca, alfábega e tomate cherry.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Mini calzone (pizza pechada)

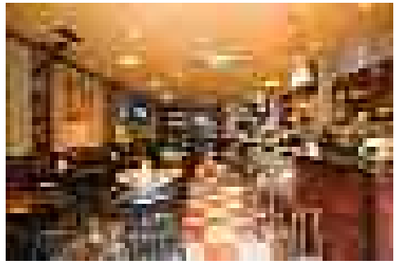
Descripción: Agradable establecimiento con una carta basada fundamentalmente en las pizzas, que el cliente puede observar como se elaboran. Aunque las pizzas caseras, elaboradas con ingredientes naturales constituyen su principal reclamo, también tienen muy buena acogida los platos de pasta y de cocina tradicional italiana.
Recomendaciones: Uno de los antipasti más solicitados es la berenjena parmesana. Entre los platos de pasta, destacan los spaghetti con setas y gambas y, entre las pizzas, la veneciana, con ingredientes como mozzarela fresca, albahaca y tomate cherry.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Mini calzone (pizza cerrada)

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo (abre a partir das 19:30)/(abre a partir de las 19:30)
Peche/Cierre vacacional: variable
Prezo menú/Precio menú: 10 €
Prazas totais/Plazas totales: 40
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Pool Bar Tiempos Modernos

Avenida de Madrid, 51
27002 Lugo
Tlf: 982 818 358
Fax: 982 818 196
Xerente/Gerente: Samuel Yáñez
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional



Descrición: Cafetería que conta cunha decoración moi actual e co complemento dunha sala de billar. Lugar ideal para a diversión e o encontro cos amigos.
Recomendacións: Racións caseiras, pratos combinados, hamburguesas e outras especialidades destinadas ó público xuvenil que frecuenta este local.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Tortilla de patacas con pementos de Mougán

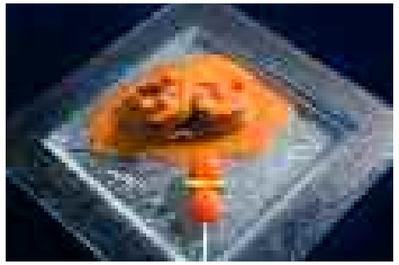
Descripción: Cafetería que cuenta con una decoración muy actual y con complemento de una sala de billar. Lugar ideal para la diversión y el encuentro con los amigos.
Recomendaciones: Raciones caseras, platos combinados, hamburguesas y otras especialidades destinadas al público juvenil que frecuenta este local.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Tortilla de patatas con pimientos de Mougán

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/ No cierra
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 40
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Restaurante Campos

Rúa Nova, 4
27001 Lugo
Tlf: 982 229 743
Fax: 982 220 284
web: www.restaurantecampos.com
e-mail: restaurante_campos@hotmail.com
Xerente/ Gerente: Manuel Vázquez Yáñez
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Galega tradicional con toques modernos/ Gallega tradicional con toques modernos



Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Luns (agás festivos e vísperas)/ Lunes (excepto festivos y víperas)
Peche/Cierre vacacional: 2º quincena de outubro/2ª quincena de octubre
Prezo menú/Precio menú: 24 €
Prazas totais/Plazas totales: 85
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Descrición: Hai máis de medio século que o restaurante Campos abriu as súas portas no mesmo corazón do casco histórico. Fundado por Dona Amparo Yáñez Vázquez, Cociñeira Maior de Galicia, que aínda segue detrás dos fogóns. O seu pupilo, Rubén García, encárgase de darlle o toque moderno ás receitas tradicionais baseadas na primeirísima calidade das carnes do país e sobre todo nos peixes e mariscos das rías galegas.
Recomendacións: O *Capricho de Amparo*, a base de rodaballo salvaxe, gambas, vieiras e ameixas é un clásico da súa carta. Ademais organizan regularmente xornadas gastronómicas coma as da caza, da angula, da lamprea, etc. Como colofón, calquera das sobremesas da casa; por citar só unha: arroz con leite con crema de chocolate branco e xeado de canela.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Medallóns de rolo de bonito sobre tosta de Ousá e piruleta de cherry
2º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa San Froilán

Descripción: Hace más de medio siglo que el restaurante Campos abrió sus puertas en pleno corazón del casco histórico. Fundado por Doña Amparo Yáñez Vázquez, Cocinera Mayor de Galicia, que todavía sigue tras los fogones. Su pupilo, Rubén García, se encarga de darle el toque moderno a las recetas tradicionales basadas en la primerísima calidad de las carnes del país y sobre todo en los pescados y mariscos de las rías gallegas.
Recomendaciones: El *Capricho de Amparo*, a base de rodaballo salvaje, gambas, vieiras y almejas es un clásico de su carta. Además organizan regularmente jornadas gastronómicas como las de la caza, de la angula, la lamprea, etc. Como colofón cualquiera de los postres de la casa, por citar sólo uno: arroz con leche con crema de chocolate blanco y helado de canela.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Medallones de rollo de bonito sobre tosta de Ousá y piruleta de cherry
2º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa San Froilán

Restaurante España

Rúa do Teatro, 10
27001 Lugo
Tlf: 982 242 717
Fax: 982 229 938
web: www.restespana.com
e-mail: correo@restespana.com
Xerente/Gerente: Francisco López
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Moderna con raíces galegas/Moderna con raíces gallegas

Descrición: Os irmáns Francisco e Héctor López conducen actualmente este restaurante fundado por seu pai. Despois dunha importante remodelación, o España conserva o seu sinal de identidade, a insuperable calidade dos produtos galegos da súa cociña; ó que se engade a innovadora visión de Héctor –un dos novos valores da cociña galega actual– á hora de crear os pratos. Se teñen algunha dúbida á hora de elixir o viño correcto, Francisco, galardoado sumiller, guiaraos pola súa nutrida adega á vista.
Recomendacións: A sona dos seus festivais gastronómicos, coma a semana da caza, a dos cogomelos, a das paellas e os arroces... traspasou as murallas da cidade. Un entrante: ensalada de lumbrigante con vinagreta de Módena. Un principal: solombo de cervo con salsa de Pedro Ximénez. Unha sobremesa: follado de mazá.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nombre: Polbo, emulsión de cachelos, aire de pemento e perlas de aceite

Descripción: Los hermanos Francisco y Héctor López conducen actualmente este restaurante fundado por su padre. Tras una importante remodelación, el España conserva su seña de identidad, la insuperable calidad de los productos gallegos de su cocina; a la que se añade la innovadora visión de Héctor -uno de los jóvenes valores de la cocina gallega actual- a la hora de crear los platos. Si tienen alguna duda a la hora de elegir el caldo correcto, Francisco, galardonado sumiller, les guiará por su nutrida bodega a la vista.
Recomendaciones: La fama de sus festivales gastronómicos, como la semana de la caza , la de las setas, la de las paellas y los arroces... ha traspasado las murallas de la ciudad. Un entrante: ensalada de bogavante con vinagreta de Módena. Un principal: solomillo de ciervo con salsa de Pedro Ximénez. Un postre: hojaldre de manzana.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Pulpo, emulsión de cachelos, aire de pimiento y perlas de aceite

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo noite, luns todo o día/ Domingo noche, lunes todo el día
Peche/Cierre vacacional: 2º quincena de xaneiro/2ª quincena de enero
Prezo menú/Precio menú: Menú degustación 36 €
Prazas totais/Plazas totales: 100
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Mesón de Alberto

Rúa da Cruz, 4
27001 Lugo
Tlf: 982 228 310
Fax: 982 303 107
e-mail: alberto@mesondealberto.com
web: www.mesondealberto.com
Xerente/ Gerente: Alberto García
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Galega tradicional con toque de Nova Cociña /Gallega tradicional con toque de Nueva Cocina

Descrición: Hai máis de 30 anos que Alberto, un dos máis distinguidos cociñeiros galegos, inaugurou este local no centro de Lugo. Recentemente o seu fillo Jorge relevouno nos fogóns, impregnando a cociña tradicional dun aire moderno, baseado sempre na calidade dos produtos. Dispón dunha viñoteca cunhas 300 marcas e un viveiro de mariscos.
Recomendacións: Velaquí algúns dos pratos recomendados polo propio Alberto: *grelos con marisco; linguado recheo de vieira; carrilleira de tenreira á laranxa. De sobremesa, filloas flambeadas con amorodos.*

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Guiso de luras con espuma de fabas de Lourenzá

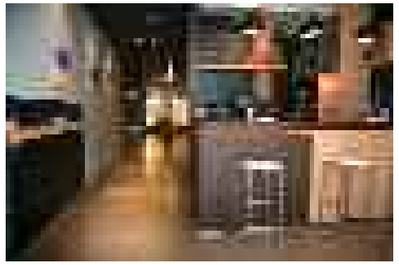
Descripción: Hace más de 30 años que Alberto, uno de los más distinguidos cocineros gallegos, inauguró este local en el centro de Lugo. Recientemente su hijo Jorge le ha relevado en los fogones, impregnando la cocina tradicional de un aire moderno, basado siempre en la calidad de los productos. Dispone de una vinoteca con unas 300 marcas y un vivero de mariscos.
Recomendaciones: He aquí algunos de los platos recomendados por el propio Alberto: *grelos con marisco; lenguado relleno de vieira; carrillera de ternera a la naranja*. De postre, *filloas flambeadas con fresas*.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Guiso de calamares con espuma de habas de Lourenzá

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo e martes noite/ Domingo y martes noche
Peche/Cierre vacacional: No
Prezo menú/Precio menú: 40 €
Prazas totais/Plazas totales: 80
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Concertado

Restaurante Paprica

Rúa Nóreas, 10
27001 Lugo
Tlf: 982 255 824
web: www.paprica.es
e-mail: restaurantepaprica@paprica.es
Xerente/Gerente: Álvaro Villasante
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Creativa



Descrición: Requintada decoración e ambiente moi agradable para un restaurante cunha carta reducida e perfeccionada, onde calquera elección será un acerto. Ademais, ofrecen o chamado menú express, que dá a oportunidade de probar unha cociña de gama alta a un prezo razoable. A terraza dálle luz a unha estancia que é punto de encontro dos amantes da boa mesa.
Recomendacións: Foie artesán é unha boa opción ó sentarse á mesa de Paprica, onde os clientes que o soliciten poden reservar menús de degustación con maridaxe a cargo dunha sumiller.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativo
Nome: Bonito do norte, tomate e pataca

Descripción: Exquisita decoración y ambiente muy agradable para un restaurante con una carta reducida y perfeccionada, donde cualquier elección será un acierto. Además, ofrecen el llamado menú express, que da la oportunidad de probar una cocina de gama alta a un precio razonable. La terraza da luz a una estancia que es punto de encuentro de los amantes de la buena mesa.
Recomendaciones: Foie artesano es una buena opción al sentarse a la mesa de Paprica, donde los clientes que lo soliciten pueden reservar menús de degustación con sugerencia de vinos a cargo de una sumiller.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativo
Nombre: Bonito del norte, tomate y patata

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo todo o día e luns e martes noite/ Domingo todo el día y lunes y martes noche
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: 18 € de luns a venres/18 € de lunes a viernes
Prazas totais/Plazas totales: 35
Comedor privado: Non (para grupos maiores de 20 persoas cérrase o comedor)/No (para grupos mayores de 20 personas se cierra el comedor)
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Restaurante Parrillada Antonio

Avenida das Américas, 37
27004 Lugo
Tlf: 982 216 470
web: www.restauranteparrilladaantonio.com
e-mail: parrilladaantonio@mundo-r.com
Xerente/Gerente: Antonio Lorenzo Lusquiños
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Nunha das entradas da cidade, concretamente a que dá á estrada de Santiago, a Parrillada Antonio consolidouse entre as máis coñecidas da capital durante case vinte anos de traballo. Un lugar ideal para as celebracións familiares e de empresa grazas ós seus amplos comedores. Este local afrontou recentemente unha reforma e ten un espazo para fumadores.
Recomendacións: Dispón do seu propio acuario de mariscos para comezar a comida do xeito máis fresco posible. Da grella saen pratos a base de boi e bacallau, entre outros. O mellor para rematar este festín é probar as súas sobremesas caseiras.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Refogado de bacallau, allos tenros e cogomelos con caramelo de Mencía

Descripción: En una de las entradas de la ciudad, concretamente la que da a la carretera de Santiago, la Parrillada Antonio se ha consolidado entre las más conocidas de la capital tras casi 20 años de trabajo. Un lugar ideal para las celebraciones familiares y de empresa gracias a sus amplios comedores.
Recomendaciones: Dispone de su propio acuario de mariscos para comenzar la comida de la manera más fresca posible. De la parrilla salen platos a base de buey y bacalao, entre otros. Lo mejor para rematar este festín es probar sus postres caseros.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Rehogado de bacalao, ajos tiernos y setas con caramelo de Mencía

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Non pecha/No cierra
Peche/Cierre vacacional: 25 de decembro/diciembre
Prezo menú/Precio menú: 10/16 €
Prazas totais/Plazas totales: 180
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Restaurante O Ventorro

Calzada das Gándaras, 382
27003 Lugo
Tlf: 982 223 664
Xerente/Gerente: Jesús Manuel Iglesias Ramiro
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Creativa

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 7,50 €
Prazas totais/Plazas totales: 150
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Si

Descrición: A grella do Ventorro é unha das clásicas en Lugo para todo tipo de celebracións, desde as familiares ata as reunións de amigos ou de empresa. Nunha tranquila localización,
preto do centro e das principais estradas que comunican a capital da provincia.
Recomendacións: O xefe de cociña, Toni, é coñecido polo coidado con que prepara as especialidades da casa: as carnes roxas. Se realmente quere gozar da súa cociña ten que probalas feitas á grella. Ademais, en temporada celebran distintas xornadas gastronómicas: da caza, do cocido ou das paellas.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa que mellor casa co viño da Ribeira Sacra
Premio de votación polo xurado. 2º Premio tapa creativa
Modalidade: Creativa
Nome: Orella de porco celta rechea de foie caramelizada con redución de viño da Ribeira Sacra**.**

Descripción: La parrillada Ventorro es una de las clásicas en Lugo para todo tipo de celebraciones, desde las familiares hasta reuniones de amigos o de empresa. En una tranquila ubicación, cerca del centro y de las principales carreteras que comunican la capital de la provincia.
Recomendaciones: El jefe de cocina, Toni, es conocido por el esmero con el que prepara las especialidades de la casa: las carnes rojas. Si realmente quiere disfrutar de su cocina tiene que probarlas hechas a la parrilla. Además en temporada celebran distintas jornadas gastronómicas: de la caza, del cocido o las paellas.

4º Concurso de Tapas
Premio de votación popular. Tapa que mejor marida con el vino de la Ribeira Sacra
Premio de votación por el jurado. 2º Premio tapa creativa
Modalidad: Creativa
Nombre: Oreja de cerdo celta rellena de foie caramelizada con reducción de vino de la Ribeira Sacra.

Restaurante Savoy

Río Ulla, 41
27004 Lugo
Tlf: 982 201 540
Xerente/Gerente: José Carballeda Teijeiro
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: O Savoy é o lugar ideal para tapear ou comer na zona da Residencia, un tranquilo barrio da cidade.
Recomendacións: Todo tipo de carnes á grella, ademais de bacallau. Malia non ser propiamente unha pulpería, o Savoy ten fama de servir un dos polbos máis ricos de Lugo.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Medallón de bacallau á galega

Descripción: El Savoy es el lugar ideal para tapear o comer en la zona de la Residencia, un tranquilo barrio de la ciudad.
Recomendaciones: Todo tipo de carnes a la parrilla, además de bacalao. A pesar de no ser propiamente una pulpería el Savoy tiene fama de servir uno de los pulpos más ricos de Lugo.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Medallón de bacalao a la gallega

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Sábado se non teñen reservas/ Sábado si no tienen reservas
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/ No cierra
Prezo menú/Precio menú: 7 €
Prazas totais/Plazas totales: 50
Comedor privado: Si
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Restaurante Tosar

Rúa do Miño, 8
27001 Lugo
Tlf: 982 245 441
Fax: 982 244 256
Xerente/Gerente: Xosé Romay Piñeiro
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Gallega tradicional

Descrición: Outro dos locais emblemáticos de Lugo, situado moi preto da Praza do Campo. Segundo conta o dono, Xosé, o Tosar é un dos bares máis antigos de Galicia, concretamente o terceiro. Como corresponde á súa antigüidade, o bar ten ese ar saudoso que nos fai viaxar moitos anos atrás. O comedor do restaurante, coas pedras das paredes á vista, sitúanos tamén na Galicia tradicional.
Recomendacións: Tapas de sempre (calos, caldo, zorza...) e no comedor as especialidades da casa: bacallau ó Tosar, año ó forno, e todo tipo de caza maior na súa tempada. Coa chegada do bo tempo hai a posibilidade de comer na terraza ou de desgustar riquísimas tapas e racións mentres se saborea tamén o ambiente do mesmo corazón do Burgo Vello de Lugo.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Polbo ao allo con marisco

Descripción: Otro de los locales emblemáticos de Lugo, situado muy cerca de la Praza do Campo. Según cuenta el dueño, Xosé, el Tosar es uno de los bares más antiguos de Galicia, concretamente el tercero. Como corresponde a su antigüedad, el bar tiene ese aire saludable que nos hace viajar muchos años atrás. El comedor del restaurante, con las piedras de las paredes a la vista, nos sitúan también en la Galicia tradicional.
Recomendaciones: Tapas de siempre (callos, caldo, zorza...) y en el comedor las especialidades de la casa: bacalao al Tosar, cordero al horno, y todo tipo de caza mayor en su temporada. Con la llegada del buen tiempo hay la posibilidad de comer en la terraza o de desgustar riquísimas tapas y raciones mientras se saborea también el ambiente del mismo corazón del Burgo Vello de Lugo.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Pulpo al ajo con marisco

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Martes
Peche/Cierre vacacional: Non/No
Prezo menú/Precio menú: 10-12 €
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Rincón de Santos

Praza Augas Férreas, 1
27002 Lugo
Tlf: 982 818 535
e-mail: rincondesantos@mundor.com
Xerente/Gerente: Santos López Castro
Tipo de cociña/Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Establecemento situado na zona de Augas Férreas, consta de dúas plantas. A planta baixa acolle unha cafetaría e na alta sitúase o comedor, con espazos diferenciados para fumadores e non fumadores. Instalacións actuais, funcionais e acolledoras cun ambiente agradable para todo tipo de público.

Recomendacións: Ampla variedade nas súas ofertas de cociña, tanto tradicional como moderna. Ofrece un atractivo menú de luns a venres. Entre as súas especialidades destacan as tostas, pola súa ampla variedade e orixinalidade.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Matrimonio galego

Descripción: Establecimiento situado en la zona de Augas Férreas, consta de dos plantas. La planta baja acoge una cafetería y en la alta se sitúa el comedor con espacios diferenciados para fumadores y no fumadores. Instalaciones actuales, funcionales y acogedoras con un ambiente agradable para todo tipo de público.

Recomendaciones: Amplia variedad en sus ofertas de cocina, tanto tradicional como moderna. Ofrece un atractivo menú de lunes a viernes. Entre sus especialidades destacan las tostas, por su amplia variedad y originalidad.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Matrimonio gallego

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: Agosto
Prezo menú/Precio menú: 12 €
Prazas totais/Plazas totales: 40 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: En verán/En verano
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Taberna Daniel

Rúa Bispo Basulto, 4
27001 Lugo
Tlf: 982 221 118
Xerente/Gerente: Daniel Román Piñeiro
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Ó carón da Catedral e do Pazo Episcopal, no pleno corazón do Casco Antigo, a Taberna Daniel é un dos clásicos do tapeo de Lugo. Dispón dunha cumprida adega de viños galegos e nacionais da que se pode gozar ollando a Catedral.
Recomendacións: Se por algo é coñecido o Daniel é pola súa variedade de tortillas, polos seus champiñóns e pola súa tapa de *cocodrilo*, sobre a que non imos escribir máis nada, hai que probala.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Ensalada de queixo do Cebreiro con liscos de porco celta

Descripción: Al lado de la Catedral y del Palacio Episcopal, en pleno corazón del Casco Antiguo, la Taberna Daniel es uno de los clásicos del tapeo de Lugo. Dispone de una nutrida bodega de vinos gallegos y nacionales que puede disfrutar mirando la Catedral.
Recomendaciones: Si por algo es conocido Daniel es por su variedad de tortillas, por sus champiñones y por su tapa de *cocodrilo*, sobre la que no vamos a escribir nada más, hay que probarla.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Ensalada de queso del Cebreiro con liscos de cerdo celta

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Luns/Lunes
Prezo menú/Precio menú: 10 €
Prazas totais/Plazas totales: 60
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de Calidad Turística (SICTED)

Tirabeque

Río Miño, 1
27001 Lugo
Tlf: 982 244 587
Xerente/Gerente: Juan Alfonso Torrijos
Tipo decociña/ Tipo de cocina: Caseira/Casera

Descrición: Novo punto de encontro no casco histórico de Lugo, Tirabeque converteuse desde que abriu nunha parada obrigada entre os afeccionados a tomar os viños polo centro da cidade. Cunha decoración coidada e moderna, aínda que con todo o sabor do de sempre, este local é perfecto para o tapeo.
Recomendacións: As racións máis solicitadas entre os asiduos son rabo de touro, leitón e *salmorejo*.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Galeguiño

Descripción: Nuevo punto de encuentro en el casco histórico de Lugo, Tirabeque se convirtió desde que abrió en una parada obligada entre los aficionados a tomar los vinos por el centro de la ciudad. Con una decoración cuidada y moderna, aunque con todo el sabor de siempre, este local es perfecto para el tapeo.
Recomendaciones: Las raciones más solicitadas entre los asiduos son rabo de toro, lechón y salmorejo.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: "Galleguiño"

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Non/No
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: 1ª quincena de novembro/ 1ª quincena de noviembre
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/ No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 65 aprox.
Comedor privado: Non/No
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Vinoteca Casa da Auga

Rúa do Miño, 30
27001 Lugo
Tlf: 669 385 761
e-mail: casadaauga@yahoo.es
Xerente/Gerente: Juan Antonio Fernández Díaz
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional fusionada con novas tendencias/Tradicional fusionada con nuevas tendencias

Descrición: Nunha zona en rehabilitación no pleno Casco Antigo, a Viñoteca Casa da Auga é un museo en si mesma. A través da súa fiestra arqueolóxica pódense contemplar restos romanos do século terceiro. Ademais, todo o local está decorado con antigüidades da zona.
Recomendacións: Tostas, ensaladas, carnes e carpacci son os reis da carta. Entre as tostas, a de queixo da Ulloa con salmón e a de queixo de tetilla con xamón de pato. Entre as sobremesas, de elaboración caseira, destacan o flan de chocolate e a torta de queixo.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Pastel de lombo, pementos, queixo de Ulloa e Cebreiro
2º Concurso de Tapas y Pinchos
Premio de votación popular. Pincho San Froilán

Descripción: En una zona en rehabilitación en pleno Casco Antiguo, la Vinoteca Casa da Auga es un museo en sí misma. A través de su ventana arqueológica se pueden contemplar restos romanos del siglo tercero. Además todo el local está decorado con antigüedades de la zona.
Recomendaciones: Tostas, ensaladas y carpaccios son los reyes de la carta. Entre las tostas la de queso da Ulloa con salmón y la de queso de tetilla con jamón de pato. De entre los postres, de elaboración casera, destacan el flan de chocolate y la tarta de queso.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Pastel de lomo, pimientos, queso de Ulloa y Cebreiro
2º Concurso de Tapas y Pinchos
Premio de votación popular. Pincho San Froilán

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo tarde e luns/ Domingo tarde y lunes
Peche/Cierre vacacional: 2ª quincena de febreiro/ 2ª quincena de febrero
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/ No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 40
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No
Compromiso de calidad turística (SICTED)

Vinoteca La Sucursal

Rúa San Pedro, 42
27001 Lugo
Tlf: 982 253 727
Fax: 982 250 442
e-mail:vinosygourmet@lasucursal.info
Xerente/ Gerente: Olga Rodríguez
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Emblemático local situado no centro histórico de Lugo, cun ambiente selecto. A decoración conserva diversos elementos, coma as baldosas, que nos fan lembrar o antigo establecemento dedicado á venda de comestibles que ocupou o mesmo local e que tiña merecida sona polo seu produto estrela: o bacallau. O negocio segue sendo rexido pola mesma coñecida familia lucense.
Recomendacións: Conta cunha carta variadísima na que destacan as múltiples e orixinais preparacións do bacallau (á biscaína, con piperrada...), e entre as sobremesas caseiras as *filloas* recheas con salsa de toffe. La Sucursal conta ademais cunha ben abastada adega con gran variedade de viños e licores de calidade.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Lingua de tenreira ao viño de Amandi con puré de pataca

Descripción: Emblemático local situado en el centro histórico de Lugo, con un ambiente selecto. La decoración conserva diversos elementos, como las baldosas, que nos hacen recordar el antiguo establecemento dedicado a la venda de comestibles que ocupó el mismo local y que tenía merecida fama por su producto estrella: el bacalao. El negocio sigue regentado por la misma conocida familia lucense.
Recomendaciones: Cuenta con una carta variadísima en la que destacan las múltiples y originales preparaciones del bacalao (a la bizcaína, con piperrada...), y entre las sobremesas caseras las *filloas* rellenas con salsa de toffe. La Sucursal cuenta además con una muy abastecida bodega con gran variedad de vinos y licores de calidad.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Lengua de ternera al vino de Amandi con puré de patata

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/ No cierra
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 70
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

O Figón Tabernas Selectas

Campo Castelo, 47
27001 Lugo
Tlf: 982 227 662
Fax: 982 254 976
e-mail: figontabernas@yahoo.es
Xerente/ Gerente: Carlos Costas Manzanares
Tipo de cociña/ Tipo de cocina: Carta variada

Descrición: Restaurante-viñoteca emprazado nunha das zonas con máis encanto do casco histórico de Lugo. A súa decoración conta con aspectos vangardistas sen perder as referencias da arquitectura tradicional do edificio, un casarón urbano rehabilitado con acerto que contribúe a darlle, se cabe, máis personalidade a este singular establecemento.
Recomendacións: O porco ibérico é o "rei" deste restaurante no que sempre se busca a máxima calidade dos produtos; veñan estes da terra, como as riquísimas costeletas de año de leite, ou do mar, como os sempre frescos peixes e mariscos da ría.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Creativa
Nome: Nordés

Descripción: Restaurante-vinoteca sito en una de las zonas con más encanto del casco histórico de Lugo. Su decoración cuenta con aspectos vanguardistas sin perder las referencias de la arquitectura tradicional del edificio, un caserón urbano rehabilitado con acierto que contribulle a darle, si cabe, más personalidad a este singular establecimiento.
Recomendaciones: El cerdo ibérico es el "rey" de este restaurante en el que siempre se busca la máxima calidad de los productos; vengan éstos de la tierra, como las riquísimas chuletitas de lechazo, o del mar, como los siempre frescos pescados y mariscos de la ría.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Creativa
Nombre: Nordés

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingos
Peche/Cierre vacacional: Non pecha/No cierra
Prezo menú/Precio menú: 17 €
Prazas totais/Plazas totales: 45
Comedor privado: Si
Terraza: Si
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

101 Vinos

Rúa do Miño, 6
27001 Lugo
Tlf: 982 229 202
Gerente: Iván Figueroa Martínez
Tipo de cocina: Tradicional

Descrición: Adega-tapería no casco vello da cidade, combina unha decoración actual cunha cociña de corte tradicional e un atento trato personalizado.
Recomendacións: O prato imprescindible desta adega é o lacón cocido, sen menosprezar o riquísimo polbo e a excelente calidade dos seus embutidos.

4º Concurso de Tapas
Modalidade: Tradicional
Nome: Brocheta de polbo

Descripción: Bodega-tapería en el casco viejo de la ciudad, combina una decoración actual con una cocina de corte tradicional y un esmerado trato personalizado.
Recomendaciones: El plato imprescindible de esta bodega es el lacón cocido, sin menospreciar el riquísimo pulpo y la excelente calidad de sus embutidos.

4º Concurso de Tapas
Modalidad: Tradicional
Nombre: Brocheta de pulpo

Tarxetas de crédito/Tarjetas de crédito: Si
Peche semanal/Cierre semanal: Domingo
Peche/Cierre vacacional: do 7 ó 31 de xaneiro/del 7 al 31 de enero
Prezo menú/Precio menú: Non ten menú/No tiene menú
Prazas totais/Plazas totales: 45
Comedor privado: Non/No
Terraza: Non/No
Aparcamento/Aparcamiento: Non/No

Oficina Municipal de Turismo/Centro Interpretación Muralla
Praza do Campo, 11
27002 Lugo
T: (+34) 982 297 347
e-mail: turismodelugo@concellodelugo.org
web: www.lugoturismo.com

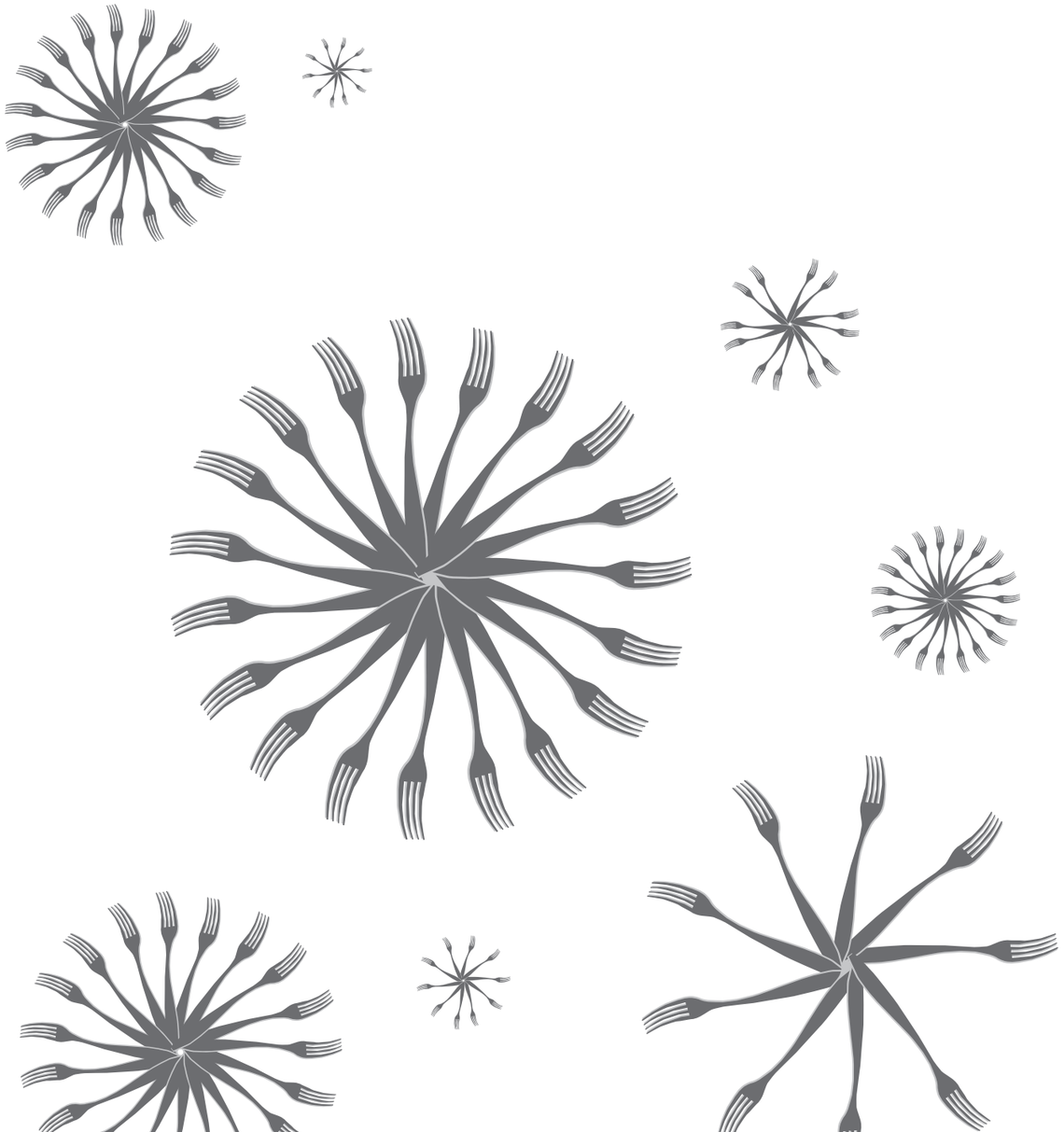
Oficina de Turismo Xunta de Galicia
Rúa do Miño, 12
27001 Lugo
T: (+34) 982 231 361
e-mail: oficina.turismo.lugo@xunta.es
web: www.turgalicia.es

Concellería de Cultura e Turismo
Concello de Lugo
Praza Maior, 1
27001 Lugo
T: (+34) 982 297 257
e-mail: cultura@concellodelugo.org
web: www.lugoturismo.com
web: www.lugo.es

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Lugo
Ramón Montenegro, 15
27002 Lugo
T: (+34) 982 226 912
e-mail: informacion@apehl.org
web: www.apehl.org

Edita:
Excmo. Concello de Lugo
Concellería de Cultura e Turismo

Fotografías:
Germán Limeres

Deseño e maquetación:
TA TA TA

Depósito legal:
xxxxxxxxxxxx