

Feria da tapa de Cangas 2012 "Cangas sabe ben"

Este año tenemos una nueva edición de la **Feria da Tapa de Cangas**, que promete ser todo un éxito, por la pintaza que tienen todas las tapas que van a preparar los 31 establecimientos participantes.

La Feria se desarrollará **desde el 28 de junio al 8 de julio de 2012**, por lo que no hay excusas para dejar pasar la oportunidad de acercarse a cualquiera de los establecimientos participantes, para poder probar las especialidades propuestas.

¿Dónde puedo ir a probar esas riquísimas tapas de la Feria da Tapa de Cangas?

1. "O Batel". C/Rua Real 14.

Tapa: **O Batel**. Tosta con pimiento caramelizado y una cobertura de queso brie y pasta oriental.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:00 y de 20:30 a 22:00

2. "Porto Deportivo". Avda/ Bueu 1

Tapa: **Lembranza do mar de Cangas**. Tosta con lechuga, tomate triturado y boquerón a la vinagreta, acompañado con una aceituna negra.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00

3. "Tia Brígida". C/Arco 10

Tapa: **Montadiño de Lacón**. Tosta de pan elaborado propiamente por el restaurante, sobre el que va una salsa de setas pochadas con curcuma, unas láminas finas de lacón marinado con vino y hierbas aromáticas. Encima de todo esto van dos huevos de quica pochados y unas gotas de mostaza.

Horario para probarla: de 11:30 a 13:30 y de 20:30 a 22:30

4. "Vizzio" Avda/Marín 13

Tapa: **Vizzio**. Base de puré de patatas con rehogado de bacalao y huevo cocido triturado.

Horario para probarla: de 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 24:00

5. "Ese Home" C/Mendez Nuñez 5

Tapa: **Espetada Mariñeira**. Brocheta de mejillones, pulpo, gambas y verduras aderezadas con una salsa a la vinagreta.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 21:30

6. "El Jabuguito" Avda/Ourense 60

Tapa: **Volován colombino**. Volován de hojaldre, relleno de puré de patatas, con salsa de almendras, virutas de jamón ibérico y unas almendras tostadas.

Horario para probarla: de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00

7. "Dos Chata" C/Hio 13

Tapa: **Tosta de Foie de Pato**. Tosta de foie de pato y rodajas de manzana caramelizada, aderezado con una reducción de Pedro Ximénez.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 21:30

8. "Sol Poniente" C/Antonio Nores 4

Tapa: **Brocheta de Mexilón e Bacon**. Brocheta con tempura de mejillones y bacón.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 22:00

9. "Bocados" C/ Eugenio Sequeiros 4

Tapa: **Frito Mariñeiro**. Sofrito de mariscos, legumbres típicas y salsa propia de la casa. Todo esto presentado en una concha de vieira.

Horario para probarla: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

10. "O'Pelao" C/ Sol 29

Tapa: **Pulpo ao Pelao**. Tapa de pulpo troceado con patata y aderezado con sal, aceite y pimentón.

Horario para probarla: de 11:00 a 16:00 y de 19:30 a 23:00

11. "Alocubano" C/ Republica Cuba 3

Tapa: **Rollito Cubano**. Rollito de carne de cerdo rellena de albahaca, pimienta molida y un sofrito.

Horario para probarla: de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00

12 "Ambigú" C/Lirio 11

Tapa: **Capricho de mar**.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:30 y de 20:00 a 22:30

13. "O Portujés" C/Benigno Soage 3

Tapa: **Cestitas caramelizadas**. Cestita de oblea rellena de crema de huevos, jamón, patatas y lacón, recubierto de pimiento y cebolla caramelizada.

Horario para probarla: de 12:30 a 15:00 y de 20:30 a 23:00

14. "A do Rabuxo" Avda/ Marín 3

Tapa: **Revuelto de Mar**. Revuelto compuesto de vieira, mejillones, pimiento, cebolla, huevos y algas, aderezado con un rostido tradicional.

Horario para probarla: de 12:30 a 15:00

15. "Martinnus" C/Eduardo Vicenti 6

Tapa: **Patacas, Mexilóns e Algas**. Patatas, mejillones, verduras y algas aderezadas con una salsa propia de la tapería Martinnus.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:00 y de 20:30 a 23:00

16. "El Cortijo" C/Redondela

Tapa: **Montadito al Cortijo**. Tosta con entrecot de buey, setas y salsa con toque especial de la casa.

Horario para probarla: de 12:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:00

17. "Dolche Café" Avda/ Galicia 5

Tapa: **Una marinera**. Brocheta de mejillones al vapor con unas verduras a la vinagreta, aderezado con vinagre de módena.

Horario para probarla: de 12:00 a 23:30

18. "Van Dyck" C/Montero Ríos 25

Tapa: **Paloma de Mar**. Corteza de trigo rellena de ensaladilla rusa aderezada con una salsa de elaboración propia.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30

19. "La Vie en Rose" C/Rua Nova 6

Tapa: **Cíes al paladar (con conservas Artemar)**. Esta tapa está compuesta por una mariñeira, que es el pan que llevaban los marineros a trabajar. La isla Faro está compuesta por arroz basmati con algas, y en la cima lleva un recubierto de queso fresco con cebollino. La isla de Cíes es una caballa ahumada y la isla de Monteagudo está asentada en un lecho de queso fresco y cebollino, y la isla es el mejillón que va encima.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30

20. "Plantacións de Orixe" C/Real 26

Tapa: **Pincho-Planta**. Pincho de salmón y huevas de lisa (mujel).

Horario para probarla: de 13:00 a 15:00 y de 20:30 a 23:00

21. "La Curva" NERGA, 27 (HIO)

Tapa: **Martiño "Verdepistacho"**. Lomos de martiño (Pez de San Pedro) a la plancha, con trozos de pistachos y aderezado con un aliño de aceite de pistacho.

Horario para probarla: de 13:00 a 14:30 y de 20:00 a 22:00

22. "Estación Marítima" Estación Marítima de Cangas

Tapa: **Sabor a Mar**. Vieira rellena de un sofrito de verduras, mariscos y salsa, con una cobertura de pan rallado.

Horario para probarla: de 11:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30

23. "Cangaceiro" C/Mendez Nuñez 20

Tapa: **Ovos da Madriña**. Huevos rellenos.

Horario para probarla: de 13:00 a 15:00 y de 21:30 a 23:00

24. "Il Popolo" C/Gondomar 2

Tapa: **Falso espárrago Terra e Mare**. Pasta rellena de espuma de gambas y espárragos, tapada con teja de parmesano sobre bechamel de trufa.

Horario para probarla: de 13:00 a 14:30 y de 20:30 a 22:00

25. "Casa Macillos" C/Saralegui 24

Tapa: **Ledicia do Mar**. Zamburiñas a la plancha con salsa propia de Casa Macillos, acompañado de un paté de mariscos y unos picatostes para mojar.

Horario para probarla: de 12:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 viernes y sábado

26. "Trébula" Paseo Marítimo de Rodeira 6

Tapa: **Xarda con verduras crocantes**. Lomo de Caballa recubierto de una salsa en escabeche, verduras, hierbas aromáticas y unas rodajas de pan fino.

Horario para probarla: de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00

27. "O Habelas" C/Retama 3

Tapa: **Mar y Tierra**. Brocheta de mariscos y frutas aderezado con una salsa propia.

Horario para probarla: de 10:00 a 15:00 y de 17:00 a 23:30

28. "O Arco" Praza do Arco

Tapa: **Espetada O Arco**. Brocheta de carne de cerdo, pimiento y patatas chips, aderezado con una salsa especial de la casa.

Horario para probarla: de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 22:00

29. "A Academia" C/Pablo Iglesias 22

Tapa: **Solomillo Ibérico con piña**. Tosta de pan con solomillo ibérico y piña.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00

30. "Dos de Mayo" C/San Cibrán 28. ALDÁN.

Tapa: **foie de mar con crujientes**. Foie de marisco sobre una tosta de pan de cea.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:30

31. "Bulevar" C/Mendes Nuñez 12

Tapa: **Huevos mimosa**. Huevos hechos en recipiente de barro con salsa propia de la casa.

Horario para probarla: de 12:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:30

¿Cómo participar en el sorteo?

1.- Necesitas un boleto. Los puedes encontrar en la oficina de turismo, en los locales que participan en la Feria da Tapa de Cangas, y en Rodeiramar 2A ;)

2.- Sella el boleto probando las tapas de al menos tres locales participantes (para que el boleto sea válido debe llevar el **sello de tres locales diferentes**)

3.- Cúbrelo con tus datos personales.

4.- Vota tu tapa preferida.