

PICOTEO 2017

gastroxornadas

Café Bar O Rincón de Sara

Rúa Castiñeiro 44
1ª Planta Centro
Comercial dos Tilos, Teo
☎ 607 259 437

HORARIO
De 10.00 a 00.00
Pecha o Domingo excepto
nestas xornadas

Pincho: Tosta de pan de Cea con queixo Arzúa-Ulloa e cebola caramelizada.
Ración: Chipiróns gratinados ao queixo San Simón.
Entrante: Follado de verduras.
Principal: Croca de tenreira galega.
Sobremesa: Flan de queixo do Cebreiro.
Maridaxe: DO Ribeiro, DO Rías Baixas.

sarayantia@hotmail.com



Restaurante O Son do Miño

Ribas 82
15883 Oza, Teo
☎ 981 807 671

HORARIO
De 11.00 a 17.00
De 20.00 a 23.30
Pecha domingo á noite e
luns todo o día

Ración: Saquiño de Outono (cogomelos, castañas, queixo do Cebreiro, queixo San Simón, pan de Carral e sésamo).
Maridaxe: Castro de Balar (albariño), DO Rías Baixas, subzona Ulla (Teo).

mosquerachef@gmail.com



Restaurante Carboeiro

Rúa de Francos 44
15886 Calo, Teo
☎ 981 538 004

HORARIO
De 12.00 a 15.30
De 20.30 a 23.00
Pecha o luns

Menú: Menú Denominación de Orixe.
Entrante: Ensalada de costra de Queixo Arzúa Ulloa e salsa especial.
Principal: Tenreira galega á prancha con pasta de castañas de Galicia.
Sobremesa: Crema doce de castañas de Galicia.
Maridaxe: Torre Fornelos (Albariño), DO Rías Baixas.

reservas@paradadefrancos.com



Hotel Congreso

Rúa das Mámoas de Montouto 4, Cacheiras, Teo
☎ 981 819 080
645 320 341

HORARIO
De 8.00 a 23.00
Non pecha

Pincho: Tostiña agridoce (pan de millo, cebola, tenreira galega, pemento vermello, queixo San Simón, nozes, azucre e aceite de oliva).
Ración: Pataca preñada (pataca de Verín, queixo do Cebreiro, queixo San Simón, lacón, allo, sal e pementa).
Maridaxe: Alodio (mencia), DO Ribeira Sacra.

hcongreso@hotelcongreso.com



Restaurante María Castaña

Travesía da Ramallosa 8
Luci, Teo
☎ 981 803 943

HORARIO
Luns a sábado
de 9.00 a 23.00
Pecha domingo
de 9.00 a 17.00

Pincho: Tosta do Cebreiro curado (tosta de pan con queixo curado do Cebreiro gratinado xunto con marmelada de figos e amorodos do Ulla e pementa negra).
Maridaxe: albariño DO Rías Baixas.

xaningal@gmail.com



Asador O Carmelo

Travesía da Casalonga 6
15886 Calo
☎ 981 539 045

HORARIO
De 10.30 a 17.00
De 20.00 a 24.00
Pecha martes, mércores e
domingos noite

Pincho: Burguer de Black Angus teense con Arzúa Ulloa (Pan Fornos de Teo, Carne Black Angus de cría, cebola, queixo Arzúa Ulloa e tomate).
Maridaxe: Mandamientos (mencia), DO Monterrei.

adrianadev7@gmail.com



Cafetería Maradentro

Travesía de Montouto 22,
15883 Cacheiras, Teo
☎ 981 801 447
629 888 429

HORARIO
De 7.00 a 00.00
Pecha luns

Menú Mar Revolto:
Entrante: Mexillóns en salsa.
Principal: Croca á crema de San Simón.
Sobremesa: Flan de castañas.
Maridaxe: Altos de Torona (albariño), DO Rías Baixas. Regina Viarum (mencia), DO Ribeira sacra.

genarosantamarinas@gmail.com



Café Bar A Raiola

Travesía da Ramallosa 27
Luci, Teo
☎ 981 803 966

HORARIO
Laborables de 7.00 a peche
Sábados de 8.30 a peche.
Domingos de 9:00 a peche
Pecha martes

Pincho: Tosta de cocido galego (pan de trigo, lacón cocido, queixo San Simón, hummus de grelos).
Maridaxe: Pazo de Galegos (albariño), DO Rías Baixas.

kelita58@gmail.com



Café Bar A Capilla

A Igrexa de Calo 24
15886 Calo
☎ 981 548 113

HORARIO
De 13.00 a peche
Pecha luns

Pincho:
Opción A: Montadiño en pan de Cea con San Simón e lacón.
Opción B: Montadiño en pan de Cea con Arzúa Ulloa e castaña en almibar.
Maridaxe: ABA (albariño), DO Rías Baixas. Pincelo (mencia), DO Ribeira Sacra. Viña Costeira (Plurivarietal), DO Ribeiro.
Ración: Catro montadiños (dous da opción A e dous da opción B).

miguelcastrorodriguez@gmail.com



Restaurante Canaletto

Travesía de Cacheiras 21,
Cacheiras, Teo
☎ 981 806 834

HORARIO
De 7.30 a 00.00
De 8.00 a 01.00 (fins de
semana e festivos)
Non pecha

Pincho: Fusión terra e mar (pan de millo, queixo do Cebreiro, castañas de Galicia, mexillón).
Ración: Cachopo galego (croca de tenreira, pan de Cea, pan de millo, Queixo San Simón e lacón braseado).
Maridaxe: Alma de Blanco (godello), DO Monterrei, Alma de Tinto (mencia), DO Monterrei.

juliocanaletto@gmail.com



Café Bar O Pintor

Aído 20, Luou, Teo
☎ 981 805 632

HORARIO
Luns a venres
de 9.00 a peche
Fins de semana
de 10.00 a peche
Pecha martes

Pincho e ración: Tosta O Pintor (pan de Cea ao forno con tenreira galega e crema de queixo Arzúa-Ulloa especiada e marmelada de mencia de elaboración propia).
Maridaxe: Val de Quiroga (mencia), DO Ribeira Sacra.

aroaglezaller@hotmail.com



Restaurante Pazo de Adrán

Lugar de Adrán 4
15886 Calo
☎ 981 570 000

HORARIO
De 13.30 a 16.30
De 20.30 a 24.00
Luns e martes pechado

Pincho: Mini soufflé cremoso con albariño (Queixo San Simon, xema, azucre, clara, albariño e sal).
Maridaxe: DO Rías Baixas, DO Ribeira Sacra.

pazoadran@rjacobe.com



Restaurante A Veiga

Travesía da Cacheiras 42
15886 Cacheiras, Teo
☎ 981 800 140

HORARIO
De 9.00 a 2.00
Pecha luns

Pincho: Tosta con pan de forno de Solláns de roxóns e queixo San Simón.
Menú Outono de Teo:
Entrante: Tosta con pan de forno de Solláns de roxóns e queixo San Simón.
Principal: Mogote de porco á brasa con queixo de Arzúa-Ulloa, pementos de piquillo e cogomelos.
Sobremesa: Arroz con leite.
Maridaxe: Ladario tinto Colección de Familia, DO Monterrei.

senraraina@gmail.com



Parrillada Chaves

A Igrexa 8, Luou, Teo
☎ 981 539 045

HORARIO
Luns a venres
de 7.30 a 24.00
Sábados e domingos
de 8.30 a 24.00
Pecha luns tarde

Pincho: Frutos do mar con toque de castañas (mexillóns, ameixas, zamburiñas, castaña e queixo Arzúa-Ulloa).
Maridaxe: Castro de Balar (albariño), DO Rías Baixas, subzona Ulla (Teo).

parrilladachaves17@gmail.com



Restaurante As Brasas

Vilar de Calo 38
15886 Calo
☎ 981 539 534

HORARIO
De 9.00 a 00.00
Pecha martes, mércores e
domingos noite

Pincho e ración: Cecina de tenreira galega con queixo Arzúa Ulloa con pan do Forno de Carmela aderezado con aceite de oliva e ourego.
Maridaxe: Cruceiro (mencia), DO Ribeira Sacra.

asbrasasparrillada@hotmail.com



Café Bar Portugalicia

Travesía da Cascheiras 46
15883 Cacheiras
☎ 981 807 456

HORARIO
De 7.00 a 24.00
Non pecha

Pincho: Pastel de patata de Galicia con queixo San Simón.
Maridaxe: Pazo do Mar (mencia), DO Monterrei.

elisardobernardez@gmail.com



Café Bar Casa Pernas

Rúa Ignacio Varela 25,
Reis, Teo
☎ 981 809 231

HORARIO
De 7.00 a 23.30
Fins de semana
ata as 24.00
Pecha martes

Pincho: Xiraisois de queixo (pan de centeo, queixo de tetilla, chourizo da casa).
Ración: Patacas con allioli de queixo (pan de centeo, queixo San Simón, perexil, allo e sal).
Maridaxe: Sombrero (mencia), DO Ribeira Sacra. Pazo Laión, DO Ribeiro.

anaper83@gmail.com



Restaurante Bariloche

Lugar de Calo 2
15886 Calo
☎ 981 531 344

HORARIO
(L-V) de 7.30 a 23.00
(S) de 10.00 a 24.00
(D) de 10:00 a 16.00
Pecha domingo pola tarde

Pincho: Pan de centeo con queixo San Simón e tomate ecolóxico.
Ración: Queixo Arzúa-Ulloa, puré de mazá e verduras (espárragos verdes, cenoria e pementos morróns) con pan de millo e nozes.
Menú Ricuras da Nosa Terra: Entrante: Focinho de porco con mollo de castañas e cogomelos.
Principal: Milfollas de lacón e patacas do país con gratinado de queixo de tetilla.
Sobremesa: Pudding de castañas de Galicia.
Maridaxe: Ponte da Boga (albariño), DO Ribeira Sacra.

barilochecafestaurante@gmail.com



Restaurante Casa das Tortillas Armando Blanco

Travesía da Cascheiras 56
15883 Cacheiras
☎ 981 807 128

HORARIO
De 10.00 a 23.30
Pecha luns

Pincho: Tortilla ao Arzúa-Ulloa.
Maridaxe: Algueira (mencia), DO Ribeira Sacra.

evabr9@gmail.com

