

SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMIKA 2024

San Sebastian, Kuursal del 7 al 9 de octubre

PROGRAMA DE CATAS Y DEGUSTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE GALICIA

LUNES, 7 DE OCTUBRE

12:00 – 12:45 h. | CATA LA LATA. CONSERVAS "LA CURIOSA"

Vinos DO Valdeorras. Chef: José Manuel Mallón - Espazo Remollo (Santiago de Compostela)

13:30 – 14:15 h. | LAS VERDURAS DEL MAR DE GALICIA "CAPITÁN ALGA"

Cerveza artesana (Artesanía Alimentaria de Galicia). Chef: Adrián Felipez (Coruña Cocina) - Restaurante Miga (A Coruña)

16:00- 16:45 h. | "ENAMÓRATE DE UN GALLEGO."MEJILLÓN DE GALICIA"

Vinos espumoso DO Rías Baixas. Chef: José Manuel Mallón - Espazo Remollo (Santiago de Compostela)

17:15- 18:00 h. | ECOLÓGICOS A MARES

Vinos DO Ribeira Sacra. Chef: Adrián Felipez (Coruña Cocina) - Restaurante Miga (A Coruña)

18:30 – 19:15 h: | ROMERÍA GALLEGA. PULPO "O PERCEBEIRO"

Vinos DO Ribeira Sacra. José Manuel Mallón - Espazo Remollo (Santiago de Compostela)

MARTES, 8 DE OCTUBRE

12:00 – 12:45 h. | CATA LA LATA. CONSERVAS "LA BRÚJULA - RAMÓN PEÑA"

Vinos DO Rías Baixas. Héctor López & Paco López (Grupo Nove) - Restaurante España (Lugo)

13:30 – 14:15 h. | pescadeRías ¿de onde se non?, MARISQUEO EN ESTADO PURO. "MARISCOS DE BARALLOBRE"

Vinos DO Ribeiro. Javier Rodriguez Ponte "Taky" (Grupo Nove) - Catering Boketé (A Coruña)

16:00- 16:45 h. | EL SECRETO DEL NORTE. "MERLUZA DEL PINCHO DE BURELA"

Vinos DO Ribeira Sacra. Héctor López & Paco López (Grupo Nove) - Restaurante España (Lugo)

17:15 – 18:00 h: | DELICATESEN CON SELLO GALLEGO. "CAVIAR DEL TIBET"

Espumosos DO Rías Baixas. Javier Rodriguez Ponte "Taky" (Grupo Nove) - Catering Boketé (A Coruña)

18:30 – 19:15 h. | pescadeRías ¿de onde se non?, "DE PROXIMIDAD Y CON SELLO PROPIO"

Vinos DO Monterrei. José Manuel Mallón - Espazo Remollo (Santiago de Compostela)

MIÉRCOLES, 9 DE OCTUBRE

11:00 – 12:00 h. | EL GUSTO ES NUESTRO. "RODABALLO PRODEMAR"

Vinos DO Ribeira Sacra. Begoña Vazquez (Cociña Ourense) - Restaurante Regueiro da Cova (Ourense)

12:30 – 13:15 h. | pescadeRías ¿de onde se non?, SUCULENTO TESORO ATLÁNTICO

Vinos DO Rías Baixas. José Manuel Mallón - Espazo Remollo (Santiago de Compostela)

13:30 – 14:15 h. | pescadeRías ¿de onde se non?, LO MEJOR DE NUESTRA PESCA ARTESANAL

Begoña Vazquez (Cociña Ourense) - Restaurante Regueiro da Cova (Ourense)