

MENÚ BOCATA GOURMET*

BOCA NEGRA

Molete ao vapor de xamón asado e mostaza
Mollete al vapor de jamón asado y mostaza
Steamed bun with roast ham and mustard

Bocadillo de touciño entrefebrado barbacoa
Bocadillo de panceta barbacoa
Barbecued bacon sandwich

CULUCA COCIÑA BAR

Bocadillo de carrillera glaseada e aliñada
Bocadillo de carrillera glaseada y aliñada
Glazed and seasoned beef cheek sandwich

O LAGAR DA ESTRELLA

Bocadillo de churrasco
Bocadillo de churrasco
Barbecued meat sandwich

Bocadillo de cordeiro
Bocadillo de cordero
Lamb sandwich

O TÍO XAN

Bocata de costela a baixa temperatura
Bocata de costilla a baja temperatura
Low-temperature rib sandwich

Brioche artesán con guiso americano de vaca galega
Brioche artesano con guiso americano de vaca galega
Artisanal brioche with American beef stew

RESTAURANTE ALBORADA

Bocadillo de luras
Bocadillo de calamares
Squid sandwich

RESTAURANTE DOMUS CASA PARDO

Bocadillo de callos á galega
Bocadillo de callos a la gallega
Galician-style tripe sandwich

Bocadillo de touciño entrefebrado de porco e polbo á mugardesa
Bocadillo de panceta de cerdo y pulpo a la mugardesa
Bacon and Mugardos-style octopus sandwich

RESTAURANTE PABLO GALLEGO

Bocadillo de perdiz escabechada
Bocadillo de perdiz escabechada
Pickled partridge sandwich

ROOTS CORUÑA

Bolo Bao de lacón e queixo
Bolo Bao de lacón y queso
Steamed bun with ham foreleg and cheese

Bolo Bao de xurelo
Bolo Bao de jurel
Steamed bun with horse mackerel

* PREZOS: DE 3 A 5 €
PRECIOS: DE 3 A 5 €
PRIZES: FROM 3 TO 5 €

BOUCATISE

I FESTIVAL BOCATA GOURMET A CORUÑA



SÁBADO 5 12 2015

DE 10.00 A 18.00 H

MERCADO DE SAN AGUSTÍN

#BoucatiseCoruña
www.turismocoruna.com



• URBAN FOOD • SHOWCOOKINGS •
• ESTRELLAS MICHELIN • COCKTAILS •
• DJ • ZONA KIDS •



• SHOWCOOKINGS •

Elaboración en directo y degustación de platos con el bocata como protagonista.

10.00 - 11.00

"Por qué cocinar si se puede comer de bocata"

Luis Veira, Chef y propietario del restaurante Árbore da Veira. ★ Michelin

11.30 - 12.30

"Bocadillos con espíritu de Galicia"

Iván Domínguez, Director Gastronómico, Grupo Alborada. ★ Michelin

Inscripción previa hasta completar aforo (20 plazas).

Actividad gratuita.

• SHOWCOOKINGS •

Elaboración en directo e degustación co bocata gourmet como protagonista.

10.00 - 11.00

"Por qué cocinar se se pode comer de bocata"

Luis Veira, Chef e dono do restaurante Árbore da Veira. ★ Michelin

11.30 - 12.30

"Bocadillos con espírito de Galicia"

Iván Domínguez, Director Gastronómico, Grupo Alborada. ★ Michelin

Inscripción previa ata completar capacidade (20 prazas).

Actividade gratuita.

• TALLERES INFANTILES •

11.30 - 12.30

"Bocadillos pequeños para niños grandes"

Iria Espinosa, Árbore da Veira. ★ Michelin

13.00 - 14.00

"Bocadillos divertidos para una merienda saludable"

Pablo Pizarro, Boca Negra.

16.30 - 17.30

"Los bocadillos de Gorka"

Gorka Rodríguez, A Pulperia de Melide.

Inscripción previa hasta completar aforo (15 plazas).

Actividad gratuita.

Edad: Entre 5 a 9 años.



Register for Showcookings and children's workshops at:

<http://BOUCATISE.eventbrite.com>

Starting November 27.

Limited participants.

More information:

✉ boucatise@gmail.com

☎ 610 492 720

• OBRADOIROS INFANTÍS •

11.30 - 12.30

"Bocadillos pequenos para nenos grandes"

Iria Espinosa, Árbore da Veira. ★ Michelin

13.00 - 14.00

"Bocadillos divertidos para unha merenda saudable"

Pablo Pizarro, Boca Negra.

16.30 - 17.30

"Os bocadillos de Gorka"

Gorka Rodríguez, A Pulpeira de Melide.

Inscripción previa ata completar capacidade (15 prazas).

Actividade gratuita.

Idade: De 5 a 9 anos.

Inscripcións para Showcookings e obradoiros infantís en:

<http://BOUCATISE.eventbrite.com>

A partir do 27 de Novembro.

Prazas limitadas.

Máis información:

✉ boucatise@gmail.com

☎ 610 492 720

• CONCURSO BOCATA GOURMET •

16.00 - 18.00

Final 1º CONCURSO DE BOCATA GOURMET coa participación das Escolas de Hostalaría de A Coruña. Os aspirantes elaborarán en directo as súas propostas gastronómicas, que serán valoradas por un xurado composto por expertos e profesionais da restauración, para competir polo premio ao mellor **Bocata Gourmet de A Coruña 2015**.

• DJ •

A mellor música con DJ CUCO.

• ZONA KIDS •

Para que os máis pequenos gocen de diversos xogos e actividades.

• ESPAZO BOCATAS GOURMET •

8 postos de venda onde recoñecidos chefs da cidade ofrecerán as súas propostas de **Bocata Gourmet**.



• CONCURSO BOCATA GOURMET •

16.00 - 18.00

Final 1º CONCURSO DE BOCATA GOURMET con la participación de las Escuelas de Hostelería de A Coruña. Los aspirantes elaborarán en directo sus propuestas gastronómicas, que serán valoradas por un jurado compuesto por expertos y profesionales de la restauración, para competir por el premio al mejor **Bocata Gourmet A Coruña 2015**.

• DJ •

La mejor musica con DJ CUCO.

• ZONA KIDS •

Para que los más pequeños disfruten de diversos juegos y actividades.

• ESPACIO BOCATAS GOURMET •

8 puestos de venta donde reconocidos chefs de la ciudad ofrecerán sus propuestas de **Bocata Gourmet**.



Inscripciones para Showcookings y Talleres infantiles en:

<http://BOUCATISE.eventbrite.com>

A partir del 27 de noviembre.

Plazas limitadas.

Más información:

✉ boucatise@gmail.com

☎ 610 492 720

• SHOWCOOKINGS •

Live preparation and tasting centred on the gourmet sandwich.

10.00 - 11.00

"Why cook if you can eat a sandwich?"

Luis Veira, Chef and owner of the Árbore da Veira restaurant. ★ Michelin

11.30 - 12.30

"Sandwiches with a Galician spirit"

Iván Domínguez, Gastronomy Director, Alborada Group. ★ Michelin

Registration required up to a maximum of 20 participants.

Free activity.

• CHILDREN'S WORKSHOPS •

11.30 - 12.30

"Small sandwiches for big boys and girls"

Iria Espinosa, Árbore da Veira. ★ Michelin

13.00 - 14.00

"Fun sandwiches for a healthy snack"

Pablo Pizarro, Boca Negra.

16.30 - 17.30

"Gorka's sandwiches"

Gorka Rodríguez, A Pulpeira de Melide.

Registration required up to a maximum of 15 participants.

Free activity.

Age: from 5 to 9.

• BOCATA GOURMET COMPETITION •

16.00 - 18.00

Final of the 1st BOCATA GOURMET COMPETITION with the participation of A Coruña Hotel and Restaurant Schools. Participants will prepare their gastronomy proposals in front of a jury made up of experts and professionals from the restaurant trade, competing for the best A Coruña **Bocata Gourmet 2015 prize**.

• DJ •

The best music with DJ CUCO.

• KIDS' ZONE •

Fun for young ones featuring different games and activities.

• BOCATA GOURMET SPACE •

8 stalls where renowned city chefs will offer their **Gourmet Sandwich** proposals.