

A Coruña:	69 km (39 min)
Santiago de Compostela:	67 km (60 min)
Carballo:	38 km (20 min)
Santa Comba:	32 km (28 min)
Ponteceso:	21 km (20 min)
Malpica:	34 km (35 min)
Cee:	24 km (22 min)
Fisterra:	34 km (33 min)
Muxía:	24 km (30 min)
Camariñas:	18 km (20 min)
Baio:	09 km (10 min)
Zas:	19 km (20 min)
Laxe:	16 km (17 min)



Sabores de Vimianzo



R/ Blanco Rajoy, 14. Vimianzo
Tel.: 981 716 005
info@augasdemar.com
http://augasdemar.com/



Lugar Sixto, 3, Bañas. Vimianzo
Tels.: 981 741 017 / 607 484 660
www.pcdominguez.com



R/ Tras Muíño, 2. Vimianzo
Tel.: 981 717 097



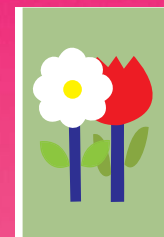
R/ Castelao, 14, 1º. Vimianzo
Tels.: 981 716 267 / 981 717 014
Fax: 981 717 014
www.panignacio.com



R/ Blanco Rajoy, 22, baixo. Vimianzo
Tel.: 981 716 543



+info: Tel. 981 716 001
www.vimianzo.gal/turismo
turismo@vimianzo.gal
f t @vimianzoturismo

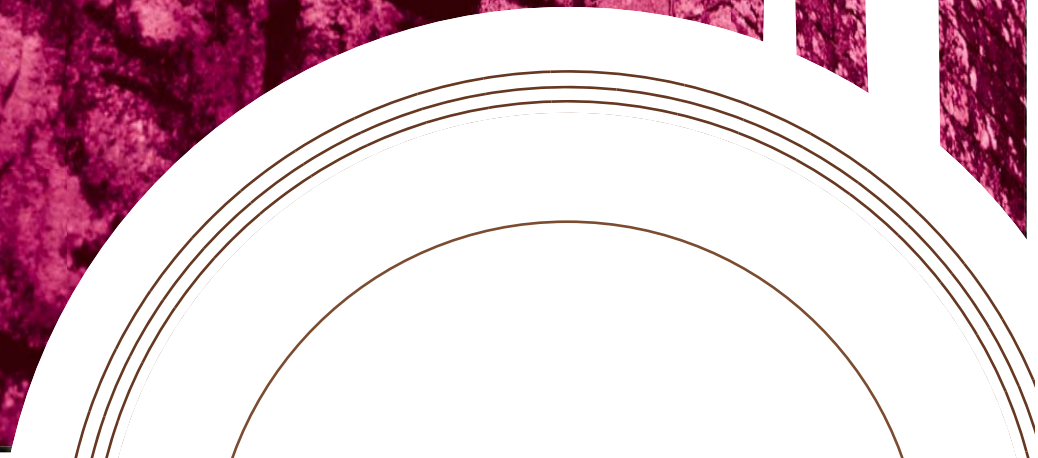


24/03 ao 28/05

Xornadas Primavera 2017

VIMIANZO

Gastronómico



VIMIANZO Gastronómico 2017

RESERVA PREVIA
nos restaurantes

Casa Sabina

R/ Blanco Rajoy, 25 Vimianzo
www.casasabina.net

☎ 981 716 158

Todo no mesmo menú:

- Tempura "Mar e terra"
- Pescada ao vapor con mollo mariñeiro
- Espetada de solombo de porco con verduras

Sobremesa

O Castillo

R/ A Torre, 43. Vimianzo
Facebook: RestauranteCastillo

☎ 981 716 015

1º prato

- Navallas na grella
- Mexillóns en salsa

2º prato

- Corte redondo de tenreira con patacas guisadas
- Lombo de porco con mollo de crema de queixo

Sobremesa

PREZO: 20 € por persoa (bodega á parte)

Xornadas de Primavera

do 24 de marzo ao 28 de maio

+info: Tel. 981 716 001
www.vimianzo.gal/turismo
turismo@vimianzo.gal
f @vimianzoturismo

Vázquez

R/ Blanco Rajoy, 93. Vimianzo

☎ 981 716 299

1º prato

- Polbo grellado con gambas e cachelos
- Salada morna con gambas, gulas e froitas de primavera
- Coxas de rá

2º prato

- Bacallau en mollo mariñeiro ao estilo Vázquez
- Espetada de carne variada e champiñóns

Sobremesa

Pastoriza

R/ Blanco Rajoy, 77. Vimianzo
Facebook: RestaurantePastoriza

☎ 981 716 110

Todo no mesmo menú:

- Tempura de verduras e lagostinos
- Peixe do día con espárragos verdes, aroma de trufa e aceite de chourizo
- Segredo de porco do país con mollo especiado e berenxena afumada

Sobremesa

SORTEO de 4 menús para dúas persoas
(1 por cada restaurante participante)

PARA ABRIR O APETITO
OU BAIXAR A COMIDA



Vimianzo, a vila



Penedos de Pasarela



Ruta dos dolmens



Batáns do Mosquetín



e máis ...

artesanía,
comercio,
vida cultural ...