



**PARADOR DE SANTIAGO DE COMPOSTELA**  
Praza do Obradoiro, 1  
15705 Santiago de Compostela, A Coruña  
Tel.: 34 981 582 200  
e-mail: [santiago@parador.es](mailto:santiago@parador.es)  
[www.parador.es](http://www.parador.es)

  
**PARADORES**  
MUESTRAS  
GASTRONÓMICAS  
DE LOS PRODUCTOS  
DE ESPAÑA



# LA LAMPREA



**PARADOR DE  
SANTIAGO DE COMPOSTELA**

DEL 4 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO DE 2012

## L A L A M P R E A

Es la época de la lamprea, ese raro y primitivo pescado muy apreciado en Galicia y exaltado en al Riberas del Miño, especialmente en Salvaterra do Miño, Arbo, Tui y As Neves.

La forma tradicional y más sabrosa de gustarla es cocinada en su propia sangre.

La Lamprea es hoy casi una reliquia gastronómica que se limita a las dos orillas del Miño, la portuguesa y la gallega, (curiosamente con matices diferenciales en su preparación), y al río Ulla, allá donde se le junta el Sar de los versos hermosos de Rosalía de Castro, que tiene en Puentecesures una fiesta especialmente dedicada a la lamprea, y se festeja también a finales de abril en Arbo, la capital histórica de la Lamprea.

El hombre que elevó ese curioso animal a la categoría de leyenda gastronómica fue Álvaro Cunqueiro. A él se debe el elogio admirativo a un producto de cocina que es el único resto de la mejor cocina medieval que queda en España, la empanada de lamprea. No olviden que no había patatas, ni tomates, ni alubias, ni maíz, y los pescados o eran en salazón o en escabeche.

Confieso que no he visto cosa semejante en mi vida. Cocinar un animal entero, tras un complejo proceso de elaboración, dentro de una hogaza de pan.

¡Disfruten de nuestra propuesta gastronómica en el Restaurante Enxebre!

## LA COCINA DE LA LAMPREA

### EN PAN

**Empanada de Lamprea**  
*con escabeche de Berenjena Roja*

15,00 €



### GUISOS TRADICIONALES

**Lamprea Guisada**  
*Con arroz y costrones de pan*

42,00 €

**Arroz Cremoso en  
jugo de Lamprea**  
*Con Bacalao*

12,00 €



Los precios de los platos tienen el IVA incluido