

XV Jornadas del Bacalao y la Carne Roja

A Reigada HOTEL RESTAURANTE



29, 30 y 31 de Mayo, 1 y 2 de Junio de 2024
Grandas de Salime (Asturias)



A Reigada

Reservas

**Telf.- 985 62 70 17
606 11 22 18**



A Reigada

Grandas de Salime

El Menú de nuestras jornadas

Entrante

Plato de Cecina con virutas de queso

Primero, a elegir

- *Ensalada de Bacalao*
- *Bacalao al Pil-Pil*
- *Bacalao Club Ranero*
- *Bacalao a la Vizcaína*

Segundo

- *Chuleta Trasacar con pimientos del Piquillo confitados*

Postre, a elegir

- *Tarta de queso*
- *Tarta de piña*
- *Arroz con leche*

Bebida, a elegir

- *Vino tinto Rioja, Reserva Viña Pomal,*
- *Vino blanco Albariño, Gran Bazán Ámbar*



A Reigada

Reservas

Tel.- 985 62 70 17
606 11 22 18





Grandas de Salime, años 40.

La historia de nuestro restaurante comienza allá por octubre de 1.957, cuando **Ceferino López Cancio** y sus padres **Manuela** y **Aquilino** dejan el pueblo de A Reigada y se trasladan a Grandas para poner en marcha una Fonda-Pensión en lo que era un bar-tienda conocido con el nombre de El Bazar.

De aquel primer comedor de 6 mesas, hemos pasado a disponer en la actualidad de tres comedores con 70, 60 y 40 plazas respectivamente. El relevo de **Ceferino** y **Daríá**, lo tomaron su hijo **Alfonso López Mesa** y su esposa **Elena Pérez Álvarez "Leni"** que desde el año 1.995 regentan **A Reigada**. Para seguir creciendo, a ellos se acaba de unir su hijo **Adriano López Pérez** y el pasado mes de abril se inauguró el **Hotel de 2 estrellas**.

Queremos seguir manteniendo el compromiso con nuestros clientes, es decir, calidad, buen hacer y un trato familiar que en pocos lugares se da como en **Grandas de Salime**. No por ello somos ajenos a la innovación, y buena prueba de ello son estas **Jornadas del Bacalao y la Carne Roja** que este año cumplen su décimoquinta edición.

Estas Jornadas nacieron en el año 2008 de la mano de un gran amigo de esta casa: **Ceferino Trabadelo Pérez de Barcia**, nacido en 1942 en Grandas de Salime y tristemente fallecido en febrero de 2022.

Ceferino Trabadelo que empezó a los 14 años arreglando cafeteras, pronto pasó a venderlas. Más tarde vendió frigoríficos y después los fabricó, más adelante construyó, diseñó y equipó diversas instalaciones comerciales: cafeterías,

discotecas, salas de fiesta... Dice él que: "tuve varios altibajos en la vida y en uno de esos bajos fue cuando me metí con la carne". Eso ocurrió en los años 80 que es cuando crea **Trasacar**, la empresa que hoy dirigen sus hijos **Tomás** y **Javier Trabadelo Pol** que se ha convertido en la empresa líder en España en la comercialización de carne roja.

Trasacar cuenta con más de 3.000 clientes en España y mueve 50.000 kilos de carne a la semana, proveniente de más de 40 mataderos de Alemania, Austria, Polonia, Holanda y Dinamarca.

"De cada 100 reses que se sacrifican, solo 8 o 9 son válidas para la marca **Trasacar**"



Kutxi, Nacho Manzano, Alfonso López y Ceferino Trabadelo

El segundo manjar que nos ofrece **Trasacar** en estas jornadas es el bacalao (*Gadus morhua*) que proviene del Mar del Norte, el Océano Glaciar Ártico, el Mar de Barents, y el Archipiélago Lofoten. Capturado de forma artesanal, **Trasacar** consigue ponerlo en nuestra mesa en su óptimo punto de sal, con un gusto y una textura laminar propias del auténtico bacalao de los mares del Norte.



Como entrante el Jamón de buey que procede del mismo ganado mayor de donde se despiezan los chuleteros. Este corte proviene de la pierna trasera y el proceso de curación puramente artesanal en clima seco y con poca humedad, consta de perfilado, salado, lavado, asentamiento y secado en bodega por un periodo de 16-18 meses.



A Reigada

Reservas

**Telf.- 985 62 70 17
606 11 22 18**



XV Jornadas del Bacalao y la Carne Roja



Mariano G. Pojuelo y Javier Trabadelo

En esta décimoquinta edición contamos con los mejores especialistas en parrilla del país. Por un lado, **Mariano García Pojuelo**, vigente campeón de España, que triunfó asando una vaca frisona presentada por Trasacar en San Sebastián Gastronomika.

Y **Jesús Callejo "Kutxi"** quien, un año tras otro nos deleita con este exquisito manjar que es el bacalao, al que ya se le ha aplicado el sobrenombre de "la ternera del mar", bien sea en ensalada o con las salsas: pil-pil, vizcaína o club ranero.

