

# A Reigada

Grandas de Salime

## El Menú de nuestras jornadas

### Entrante

Plato de Cocina con virutas de queso

### Primero, a elegir

- Ensalada de Bacalao
- Bacalao al Pil-Pil
- Bacalao Club Ranero
- Bacalao a la Vizcaína
- Bacalao con Boletus

### 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 Viña Pomal, Reserva 2012
- Vino blanco Albariño, Gran Bazán Ámbar

Precio.....50,00€, IVA incluido

24, 25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2017

Para celebrar los 10 años de nuestras Jornadas, el miércoles día 24, contaremos con la presencia del cocinero asturiano Nacho Manzano, poseedor de dos estrellas Michelin



Trasacar, S.L.  
Polígono Espíritu Santo - Parcela 31  
33010 Oviedo - Principado de Asturias - Spain  
Telf.: +34 985 985 244 - Fax: +34 985 794 606  
info@trasacar.com - www.trasacar.com



A Reigada

C/ Pedro de Pedre, 9 y 11  
33730 - Grandas de Salime - Asturias  
Telf.: 985 62 70 17 - Fax: 985 62 73 22  
areigada@areigadagrandas.es  
www.areigadagrandas.es

Foto de portada: Fanjul y asociados. Catálogo de Trasacar, S.L. Fotografías, texto y maquetación: S. Rodríguez Ambres, Zorini

## X Jornadas del Bacalao y la Carne Roja

# A Reigada

## RESTAURANTE



24, 25, 26, 27 y 28 Mayo, 2017  
Grandas de Salime (Asturias)



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



## X Jornadas del Bacalao y la Carne Roja



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 **Daria**, lo tomaron su hijo **Alfonso López Mesa** y su esposa **Elena Pérez Álvarez "Leni"** que desde el año 1.995 regentan **A Reigada**.

Seguimos manteniendo el compromiso de siempre 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 décima edición.

Estas Jornadas nacieron en el año 2008 de la mano de un gran amigo de esta casa: **Tomás Ceferino Trabadelo Pérez de Barcia**, (Grandas de Salime, 1.942).

**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,



## X Jornadas del Bacalao y la Carne Roja

discotecas, salas de fiesta... Dice él que tuvo varios altibajos en la vida y que en uno de esos bajos fue cuando se metió con la carne. Eso ocurrió en los años 80 que es cuando crea **Trasacar**, la empresa que dirige y que se ha convertido en el 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 desplazan 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, lavado, asentamiento y secado en bodega por un periodo de 16-18 meses.

## X Jornadas del Bacalao y la Carne Roja



Matías y Kutxi

Para que todo esté en su punto y como en años anteriores, contamos con dos grandes cocineros vascos, **Matías Gorrotxategui** de Casa Julián de Tolosa en Guipúzcoa, maestro de inigualable técnica en el asado de la carne y **Jesús Callejo "Kutxi"** quien, tras pasar por los fogones del restaurante Brecha en San Sebastián, 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, club ranero o con boletus.



Buen apetito !!

