



*Casa fundada en 1981.*

*981 70 04 78*

### *V JORNADAS GASTRONOMICAS DEL BUEY DE GALICIA.*

*Llega el final de año y con estos meses nuestra gran cita con las SUMMUM CARNES ROJAS DE GALICIA..*

*A partir del 12 de noviembre comenzamos nuestras V Jornadas del buey gallego. Con la ayuda de Angel Rodríguez, gerente de Galcarnes y Finca Balboa , seleccionamos dos ejemplares de raza rubia gallega , con más de 1300 kg cada uno y más de 10 años de edad.*

*Nuestro colaborador al cual le estamos muy agradecidos mima hasta el último detalle ,desde la compra del animal en casa de particulares.,el transporte, la ceba, el sacrificio ...*

*Tenemos que tener en cuenta que estos animales pesan más de una tonelada y llegan a comer más de 20 kg de harina de maiz diario ,junto con hierba seca y pasto y durante el cual el nivel de estrés del animal debe ser el mínimo.*

*Una vez sacrificado, maduramos los chuleteros en torno a 90 días controlando la temperatura y la humedad dependiendo siempre de las características del animal, para conseguir esa textura,ese aroma y ese sabor característico de la carne de estos legendarios animales.*

*Las brasas las hacemos con carbón de encina y leña de Carballo. Cortamos los chuletones en piezas como mínimo de 1,5 kg y los colgamos alrededor del fuego para que la carne se vaya atemperando, la grasa se vaya fundiendo y aumente la temperatura interior del chuletón.*

*Después deshuesamos y fileteamos la carne para poder degustarla .*

*Intentamos implicarnos al 120 % en y todo el proceso ,poniendo todo el esfuerzo y dedicación por nuestra parte.*

*Si desea acudir, especialmente si es domingo ,reserve su mesa con antelación*

*Un cordial saludo.*

*Restaurante Vinoteca Río Sil.*