

## Qué é o Bolo Mariñeiro?



O Bolo Mariñeiro é un prato creado de xeito colectivo polos hostaleiros de Miño no programa “Cociña Mariñeira”.

Trátase dun bolo de pan artesá, que unha vez baleirado da súa miga, rechéase cunha bechamel especial con cebola chata, porro e bivalvos da nosa ría. Os diferentes establecementos varían o seu ingrediente principal, o bivalvo, dependendo da tempada e do mercado. Poderás degustalo de ameixas, berberechos, mexillóns ou nalgúns casos, de vieiras.

A **hostalería de Miño**, tanto bares coma restaurantes, **adaptan o Bolo Mariñeiro a diferentes formatos**, ofrecendo a súa versión en pincho, tapa ou ración en carta ou menú do día.

Un proxecto impulsado polo **Concello de Miño** e cofinanciado polos **fondos FEMP do GALP Golfo Ártabro Norte**.

# BOLO MARIÑEIRO

DE MIÑO

## BOLO MARIÑEIRO

DE MIÑO

Organiza:



**Concello de Miño**

Financia:



Grupo de Acción Local  
do sector Pesqueiro  
Golfo Ártabro Norte



CONSELLERÍA  
DO MAR



UNIÃO EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO  
E DE PESCA (FEMP)

Descubre todos os establecementos que ofrecen o **Bolo Mariñeiro** e desfruta da gastronomía da zona.

A hostalería de **Miño**, tanto bares coma restaurantes, adaptan o Bolo Mariñeiro a diferentes formatos, ofrecendo a súa versión en pincho, tapa ou ración en carta ou menú do día.

### 1. Parrillada O Pedrexal

R/ As Berrugueiras, nº31 Baixo, Sambollo ☎ 981 781 198  
659 736 568

@Parrillada\_o\_pedrexal 📍 Churrasco O Pedrexal Sambollo

Degusta o bolo como **pincho gratuito** o 1º e 2º sábado de cada mes

### 2. Restaurante Savi

R/Fondal, nº25, Perbes ☎ 981 784 024

@Restaurante\_Savi 📍 Restaurante Savi Perbes

Degusta o bolo como **como pincho gratuito ou tapa de forma ocasional. Dispoñible por encarga**

### 3. Bar O vello Parrulo

Avd/Carmen Estévez, nº16, baixo, Perbes ☎ 981 784 131  
636 982 094

@ovelloparruloperbes 📍 O Vello Parrulo

Degusta o bolo como **pincho gratuito ocasionalmente, tapa e carta sempre dispoñible en xullo e agosto, so fins de semana en tempada fóra de verán.**

### 4. Restaurante El Pinar

R/Fonda, nº7, Perbes ☎ 981 783 054

@elpinarrestaurante 📍 El Pinar

Degusta o bolo como **pincho gratuito as fins de semana**

### 5. Cervecería Golf Miño

Avd/ Xarío, nº110 (Costa Miño), Miño ☎ 981 418 348

@cerveceríagolfmino

Degusta o bolo **en carta fins de semana e festivos. Resto de días, encarga previa.**

### 6. Náutico Miño

R/Extremeiro, nº2 (Praia Grande). Miño ☎ 881 980 817

@Nautico\_Miño 📍 Náutico Miño

Degusta o bolo sempre en **carta e de xeito ocasional como prato fóra de carta.**

### 7. Restaurante Bar Playa

Travesía da Praia, nº24 Miño ☎ 981 782 702

Degusta o bolo como **pincho gratuito de forma esporádica** ou en **carta durante o inverno** (non dispoñible en tempada de verán)

### 8. Hotel Crisol Restaurante Carboeira

R/ Loios, nº53, Baixo ☎ 981 778 895

@acarboeira.crisoldelasrias 📍 A Carboeira Crisol de las rías

Degusta o bolo como **pincho gratuito** ou na nosa **carta.** Preguntar dispoñibilidade.

### 9. O Cancelo

R/Cobo, nº58, Miño ☎ 981 783 132

Degusta o bolo como **tapa de xeito ocasional fins de semana ou no menú do día según mercado. Dispoñible por encarga.**

### 10. Picotería Bahía

C/ Cobo, nº18. Miño ☎ 638 874 467

Tapería Bahía Bar

Degusta o bolo sempre **en carta e de xeito ocasional como prato fóra de carta.**

### 11. Pizzería Miño

R/Carreira, nº42. Miño ☎ 981 783 280

@pizzamino 📍 Pizzamino

Degusta o bolo adaptado **a pizza mariñeira. Sempre dispoñible** en carta.

### 12. A Costa

R/Real, nº27, Miño

Taberna A Costa

Degusta o bolo como **tapa a 1ª fin de semana do mes**

### 13. A Tasca

R/ Carreira, nº2, baixo. Miño ☎ 981 782 380

A Tasca de Miño

Degusta o bolo **os domingos, de xeito alterno, excepto xullo e agosto, que estará dispoñible todos os domingos**

