

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 1 de 24

NOME DO PRATO	REPOLO Á GALEGA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Repolo fresco, patacas. Para a salsa á galega: aceite de oliva, allos, cebola, pementón doce cunha pizca de picante, un chorro de vinagre.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Por unha banda cocemos o repolo e as patacas. Nunha charola poñemos o aceite de oliva en crú cos allos machacados con pel e unha cebola cortada en 6 trozos. Poñemos ó lume e deixamos que se doren os allos e a cebola. Cando estén retiramos do lume e lle botamos dúas culleres de pementón e un chorro de vinagre en quente.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
190 kcal.		SULFITOS do Vinagre	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 2 de 24

NOME DO PRATO	MACARRÓNS CON SALSA DE ATÚN	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Macarrones. Tomate natural triturado, atún en aceite escurrido, cebola, pemento verde. Aceite de oliva, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Por unha banda cocemos os macarróns en blanco en abundante auga e sal. Nunha charola poñemos a fretir o pemento verde picadiño en dados coa cebola picada fina. Deixamos que se dore e botamos o tomate natural triturado. Deixamos cocer ata que se forme unha fina capa de aceite. Rectificamos de sal. Sacamos do lume e misturamos o atún. Misturamos esta salsa cos macarróns e quentamos ó forno.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	Pasta: 15' Salsa: 50'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
420 kcal.		GLUTE	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 3 de 24

NOME DO PRATO	BROCOLI CON PATACA E OVO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Brocoli, pataca, ovo. Aceite de oliva, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos o brócoli e a pataca. Cocemos o ovo. Servimos o brócoli, a pataca e o ovo partido pola metade. Aliñamos con aceite de oliva en crú.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	Ovo: 10' Brocoli e pataca: 20'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
196 kcal.		OVO	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 4 de 24

NOME DO PRATO	ARROZ TRES DELICIAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Arroz, chícharos, cenoira, xamón doce, tortilla francés, manteiga. Auga e sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos o arroz, os chícharos e a cenoira picada en dadiños. Picamos en dadiños o xamón doce e facemos tortillas francesas grandes que picaremos en taquiños e lle incorporamos á mezcla. Poñemos nun gastro e lle poñemos trociños de manteiga por riba e quentamos ó forno.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	50'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
230 kcal.	OVO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 5 de 24

NOME DO PRATO	LENTELLAS CON VERDURAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Lentellas. Caldo de polo. Apio, alloporro, tomate, allo, cenoira, pataca, acelgas. Aceite de oliva, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un refrito coas verduriñas ben picadas exceptuando as acelgas e as patacas. Cando estean douradas botamos as lentellas e cubrimos de caldo de polo (que teremos xa preparado). Deixamos cocer durante 30 minutos e pasado ese tempo botamos as acelgas lavadas e cortadas en xuliana e as patacas cortadas en dadiños. Deixamos cocer 15 minutos máis.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
175 kcal.			
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 6 de 24

NOME DO PRATO	SOPA DE FIDEOS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Caldo: polo, apio, alloporro, cenoira, cabaza. Auga, sal Pasta fideo.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un caldo cos ingredientes especificados que deixaremos cocer durante unha hora. Nese caldo engadiremos a pasta pouco antes de servila.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	70'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
Sopa de polo con fideos (100 gr): 25 kcal.		APIO GLUTE	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 7 de 24

NOME DO PRATO	XUDIAS CON SALSA DE TOMATE, TIRAS DE XAMÓN SERRANO E OVO COCIDO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Xudías verdes. Tomate natural triturado, cebola, allo, aceite de oliva, sal. Xamón serrano, ovo cocido.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos as xudías en abundante auga con sal. Aparte poñemos a dorar no aceite de oliva a cebola e o allo finamente picado. Incorporamos o tomate natural triturado e deixamos que se cociña ata que teña unha fina capa de aceite. Botamos a salsa por riba das xudías escurridas e adornamos con tiras de xamón serrano e ovo cocido troceado. (deixamos que o xamón se quente co calor da salsa).			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
240 kcal.	OVO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 8 de 24

NOME DO PRATO	MENESTRA DE VERDURAS CON CHOURIZO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Menestra de verduras, sal. Aceite de oliva, allo, cebola, chourizo en rodaxiñas.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos a menestra de verduras en abundante auga con sal. En aceite de oliva frío poñemos a cebola e o allo finamente picados. Levamos ó lume e cando vexamos que flotan botamos o chourizo en rodaxiñas e deixamos que se cociña brevemente. Botamos esta salsa por riba da menestra.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	50'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
205 kcal.		SULFITOS (chourizo)	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 9 de 24

NOME DO PRATO	CREMA DE VERDURAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Cenoira, pataca, apio, alloporro, acelgas, repolo. Aceite de oliva, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un refrito co alloporro e o apio ben picadiños uns minutos. Cando vexamos que están doradiños botamos toda a verdura troceada e cortada e cubrimos de auga con sal. Deixamos ferver durante 30 minutos e batemos ata conseguir unha crema. Botamos aceite de oliva en cru.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
45 kcal.	APIO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 10 de 24

NOME DO PRATO	COLIFLOR A GALEGA CON CHOURIZO GALEGO E OVO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Coliflor, pataca. Sal. Chourizo galego, ovo cocido. Salsa galega: Aceite de oliva, allo, cebola, pementón doce e unha pizca de picante, un chorro de vinagre.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos a coliflor e a pataca co chourizo. Aparte cocemos os ovos. Facemos unha salsa galega poñendo no aceite en frío a cebola cortada en trozos e o allo con pel mazado. Cando floten retiramos, botamos o pementón e un chorro de vinagre. Deixamos repousar.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
327 kcal	SULFITOS do Vinagre OVO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 11 de 24

NOME DO PRATO	ARROZ CON VERDURAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Arroz. Pemento vermello, pemento verde, allo, cebola, tomate, calabacín, oliva negra laminada			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos o arroz e reservamos. Nunha cazola salteamos os pementos vermello e verde, cando empecen a dourar botamos a cebola e o allo finamente picados. Deixamos uns minutos e botamos o tomate e o calabacín. Cando estea todo cociñado botamos as olivas negras laminadas. Para servir poñemos o arroz no prato e por riba as verduras salteadas a modo de salsa.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
215 kcal.	SULFITOS do Vinagre OVO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 12 de 24

NOME DO PRATO	SOPA DE COCIDO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Caldo de cocido Pasta sopa			
MODO DE PREPARACIÓN			
Caldo: Carne variada cocida durante hora e media- duas horas. Colamos o caldo e lle botamos pasta de sopa.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	120 ‘		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
		GLUTE	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 13 de 24

NOME DO PRATO	FABADA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Alubia branca, remollada do día anterior. Costela de porco salgada e cortada ó longo e en osiños, chourizo caseiro, panceta de porco, patacas en dados. Alloporro abundante, aceite de oliva.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Nunha charola poñemos a dorar en aceite de oliva o alloporro ben picadiño. Cando vexamos que está dourado botamos a costela e a panceta de porco cortada en trociños. Deixamos cociñar brevemente e botamos as fabas. Cubrimos de auga abundante e deixamos cocer durante unha hora. Probamos as fabas e se están “ó dente”, botamos o chourizo e as patacas cortadas en dados e deixamos cocer 20 minutos máis.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	(+/-)120'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	SULFITOS		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 14 de 24

NOME DO PRATO	MACARRÓNS CON VERDURAS E XAMÓN	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Macarróns. Aceite de oliva. Sal. Pemento vermello e verde, tomate natural, cebola, allo, calabacín, berenxena, xamón serrano en taquiños e queixo para gratinar.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos os macarróns. Facemos un salteado de verduras, poñendo no aceite primeiro os pementos, deixamos un pouco e a cebola e o allo,. Cando casi estén botamos o calabacín a berenxena e o tomate. Deixamos cociñar. Cando esté cociñado retiramos do lume e botamos o xamón cortado en taquiños. Mezclamos cos macarróns e levamos ó forno cuberto con queixo para gratinar.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	50'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
		GLUTE LÁCTEOS	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 15 de 24

NOME DO PRATO	SOPA XULIANA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Caldo de polo. Zanahoria raiada, acelga xuliana, repolo xuliana, pataca en dadiños, alloporro en rodaxiñas finas. Auga, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un caldo con carcasas de polo e un pouco de sal. Colamos o caldo e lle botamos todas as verduras a cocer menos a pataca. Deixamos que coza 20 minutos e lle botamos a pataca e deixamos cocer 15 minutos máis. Acabamos botándolle un chorro de aceite de oliva en crú.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
130 kcal			
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 16 de 24

NOME DO PRATO	CALDO GALEGO DE REPOLO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Caldo de carnes variadas,(espiñazo desalgado, polo e tenreira). Chourizo. Repolo, patacas, alubia branca.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un caldo de carnes e alubia branca durante unha hora e media. Sacamos as carnes e nese caldo botamos a verdura e as patacas xunto cos chourizos en rodaxiñas. Deixamos cocer 30 ou 40 minutos máis .			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	120'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	SULFITOS		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 17 de 24

OME DO PRATO	POTAXE DE GARABANZOS E VERDURAS FRESCAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Garabanzos remollados o día anterior. Cenoira, alloporro, tomate natural, pataca, acelga.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un refrito co alloporro, a cenoira e o tomate en taquiños. Botámoslle os garabanzos e os cubrimos con auga abundante. Botámoslle sal e deixamos que cozan ata que estean cocidos. Cando estean brandos botámoslle a pataca en dadiños e a acelga cortada en xuliana. Deixamos cocer 15 minutos máis.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	80'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 18 de 24

NOME DO PRATO	BROCOLI, CENOIRA E PATACA SALTEADO CON XAMÓN E CEBOLA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Brocoli, cenoira, pataca, sal. Tacos de xamón serrano e cebola. Aceite de oliva.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos as verduras en abundante auga con sal. Aparte facemos un refrito de cebola e cando este pochada e retirado do lume engadimoslle os tacos de xamón			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 19 de 24

NOME DO PRATO	LENTELLAS CON CHOURIZO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Lentellas, cenoira, alloporro, patacas, panceta, chourizo.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un refrito co alloporro e a cenoira. Damoslle unas voltas e incorporamos a panceta. A rehogamos brevemente e engadimos as lentellas, que cubriremos de auga abundante e deixaremos cocer durante 40 minutos. Pasado este tempo engadimos as patacas e o chourizo e deixamos cocer 15 minutos máis.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	SULFITOS		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 20 de 24

NOME DO PRATO	PATACAS Á RIOXANA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Pemento verde e cebola. Guindilla. Sal. Aceite de oliva Patacas e chourizo caseiro.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un rustrido co pemento verde, a cebola e a guindilla no aceite de oliva. Cando este medianamente dourado incorporamos as patacas troceadas deixando que rompan no momento de cortalas e lle botamos o chourizo en rodaxas. Cubrimos de auga lixeiramente e deixamos cocer.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	SULFITOS		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 21 de 24

NOME DO PRATO	ESPAGUETTI BOLOÑESA	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Espaguetti. Tomate natural triturado, allo, pemento vermello, carne picada, orégano, aceite de oliva, sal.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos o espaguetti. Por outra banda desfacemos a carne picada nun pouco de aceite e reservamos. Aparte facemos unha salsa de tomate dourando primeiro o pemento e o allo e botándolle o tomate natural triturado ata que faga unha película de aceite por riba. Nese momento botámos a carne picada e o orégano.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	GLUTE		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 22 de 24

NOME DO PRATO	SOPA DE ESTRELIÑAS	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Caldo: polo, apio, alloporro, cenoira, cabaza. Auga, sal Pasta fideo.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Facemos un caldo cos ingredientes especificados que deixaremos cocer durante unha hora. Nese caldo engadiremos a pasta pouco antes de servila.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	70'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)		ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)	
Sopa de polo con estreliñas (100 gr): 25 kcal.		APIO GLUTE	
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 23 de 24

NOME DO PRATO	CHICHAROS SALTEADOS CON XAMÓN	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Chicharos. Xamón. Aceite de oliva, allo.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos os chicharos e reservamos. Aparte sofreímos o allo no aceite de oliva, retiramos do lume e botamos o xamon en taquiños.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	40'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha:01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com

	FICHA TÉCNICA	R.1
		Fecha: 01/09/2025
		Página 24 de 24

NOME DO PRATO	XUDIAS, BROCOLI E COLIFLOR SALTEADOS CON CHOURIZO E OVO	X	Elaboración en quente
			Elaboración en frío
INGREDIENTES			
Xudias, brócoli, coliflor. Sal. Chourizo galego e ovo. Aceite de oliva.			
MODO DE PREPARACIÓN			
Cocemos as verduras en abundante auga con sal e os chourizos. Aparte cocemos os ovos. Emplatamos a verdura, cos ovos e medio c hourizo e regado con aceite de oliva.			
LÍMITES CRÍTICOS DE PREPARACIÓN			
Tempo	60'		
Temperatura	98º		
VALOR ENERXÉTICO (100 GR)	ALERXENOS (de obrigada declaración segundo o Anexo II Regulamento 1169/2011)		
	OVO		
Realizado por Responsable de Calidad Adriana Abelleiro Fecha: 01/09/2025			

Identificación empresa	RESTAURANTE SALA GRADIN	Persona de contacto	ADRIANA ABELLEIRO
Dirección	C/ GRADIN A ESTRADA	número de RGSEAA	26.10116/PO
Teléfono	986.57.27.92	Correo electrónico	info@salagradin.com