

Ecológicas 100%

Dossier Experiencias 2018 :: Fogar do Santiso



Eco- Expe- riencias

Fogar do Santiso

100% Gallegas



CALIDAD CIRCULAR

En Fogar de Santiso vivimos comprometidos para crear un futuro mejor. Por eso a través de nuestra cuidada cocina creamos un modelo de gastronomía circular respetuoso con la salud y el medio ambiente. Vivimos comprometidos con el reciclaje y la reducción de residuos porque sabemos que eso es lo que necesita el mundo.

En nuestros platos no encontrarás rastro de aditivos o organismos modificados genéticamente, porque eso nunca fue necesario en la cocina de nuestros antepasados.

Aquí encontrarás los mejores sabores, naturales, directos de la naturaleza.

Bienvenidos Fogar do Santiso

La historia de nuestro proyecto desde sus inicios taberneros hasta la conversión en un restaurante ecológico con diez hectáreas de huerta propia.

Fogar do Santiso abrió sus puertas en mayo de 1996 como un proyecto familiar de restauración con el objetivo de poner en valor la cultura gallega, el rural y las tradiciones labriegas. Con el paso del tiempo se ha convertido en un referente cultural y gastronómico en Galicia. A partir del 2007 emprendió un camino hacia la sostenibilidad como modelo en la restauración y la dignificación del rural, iniciando un viaje hacia el autoabastecimiento de materias primas pasando a ser productor ecológico.

Aquí se replanteó un Fogar a 100 años, donde la difusión de la cultura gallega, la potenciación del consumo local y responsable, la defensa del medio ambiente y la recuperación de las tradiciones labriegas fuesen el eje para construir un futuro mejor para nuestra tierra. Alcanzando un proyecto de gastronomía 360° basado en economía circular y social como modelo para mejorar el planeta en que vivimos. En el Fogar producimos, transformamos, alimentamos y reciclamos. Dejando una mínima huella ecológica y un residuo casi cero.





O HÓRREO DO FOGAR

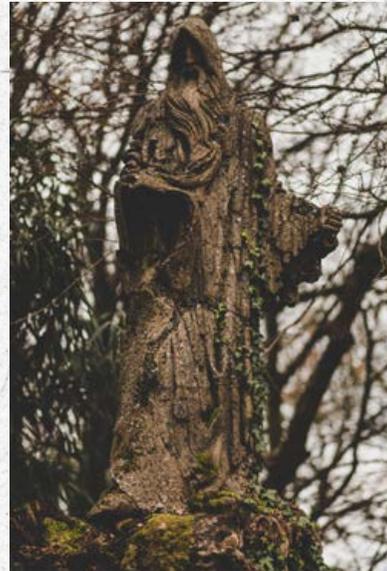
Se trata de una ampliación posterior al Comedor Vello, muy amplio y diseñado para albergar grupos grandes. Dispuesto en mesas con bancos tipo romería. Destaca un muro construido con botellas recicladas y una cubierta vegetal de bioconstrucción.





A TERRAZA

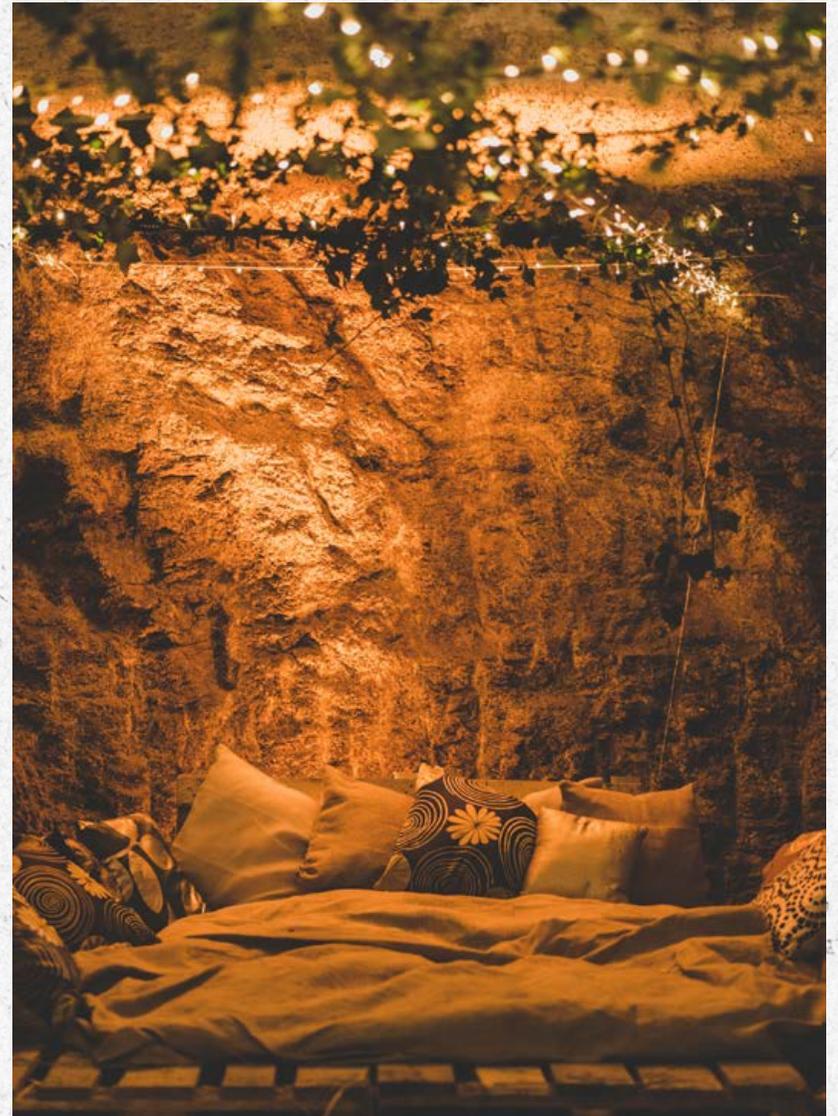
El comedor de verano del Fogar do Santiso, donde cada mueble es diferente al anterior. Completamente construido a mano mediante técnicas de bioconstrucción e reciclaje. Repleto de pequeños lugares llenos de encanto.



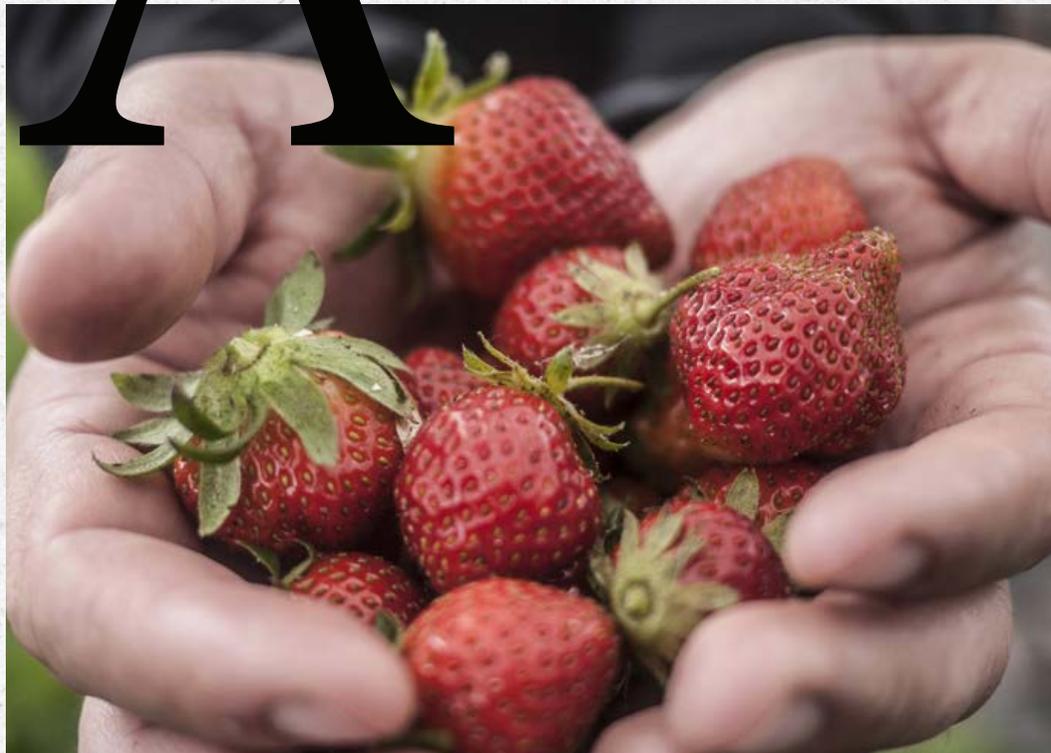


A COVA

Una ampliación de la antigua bodega. Bajo tierra, A Cova está excavada en piedra granítica. Un comedor que rompe con la estética del resto del Fogar, elegante, minimalista, única y camaleónica. Ideal para pequeñas reuniones o fiestas privadas.



Nuestras verduras se recogen a diario en nuestras diez hectáreas de huerta ecológica certificada por el CRAEGA: Consello de Agricultura Ecolóxica de Galicia.



Horta



GROSELLA ROJA
Indispensable para nuestros helados y postres de verano.



CEBOLLETA FRESCA
Acompaña las verduritas a las brasas y potencia muchos de nuestros platos.



LECHUGA E HIERBAS
Nuestras ensaladas son un orgullo para nosotros, recogidas en el día crujen de frescor.



TOMATE NEGRO
Sólo cultivamos variedades autóctonas: Negro de Santiago y Avoa de Osedo



MILLO PEGO
Hacemos nuestro pan con nuestro maíz y con centeno. También lo destilamos para hacer nuestro vodka.



FRAMBUESA
Frescas o en nuestro sorbete, las frambuesas de la huerta sorprenden por la potencia de su sabor.



El respeto a
la materia
prima por
encima de
todo



Una Cocina de **SABORES PRIMARIOS**

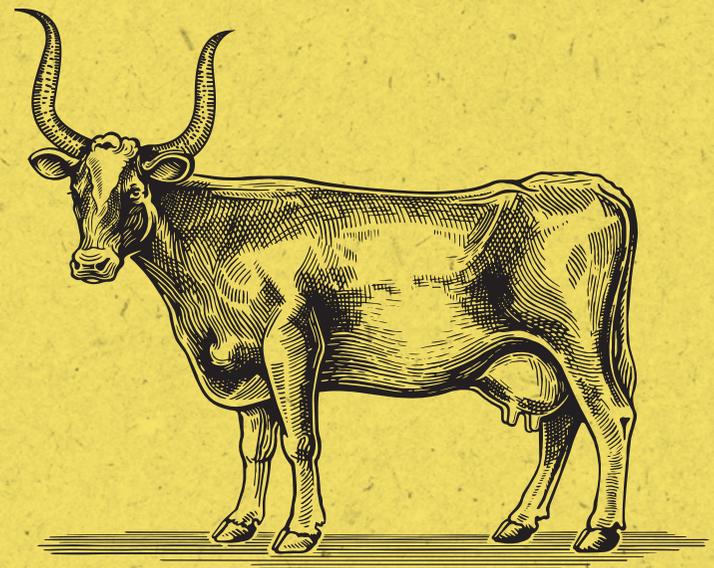
“Buscamos los sabores primarios, respetando la calidad de nuestros productos de variedades autóctonas.”



GANDO

NUESTRAS
EXPLOTACIONES
GANADERAS EN LOS
MONTES DE ORENSE

En Fogar do Santiso apostamos por las carnes de raza autóctona gallega, de animales criados felizmente en libertad en las más de 5.500 hectáreas de pasto ecológico que gestionamos.





Las razas
AUTÓCTONAS
gallegas
criadas en
ecológico

Cuando pruebes nuestras carnes encontrarás sólo cinco razas, la Cachena, la Limiá, la Caldelá o la Freiresa, estas son las razas que llevan miles de años viviendo en Galicia y por las que nosotros apostamos.

“NUESTRAS CARNES

desprenden SABORES

AUTÉNTICOS, *honestos,*

trabajados en las brasas

para conseguir un punto y

aroma ÚNICOS.”





Estos hombres
están pescando
lubina para
Fogar do Santiso

Apostamos por la
PESCA
Trabajamos exclusivamente con pesca artesanal
sostenible de la Ría de Aldán, con acuerdos directos
con la cofradía de pescadores, promoviendo la pesca
TRADICIONAL



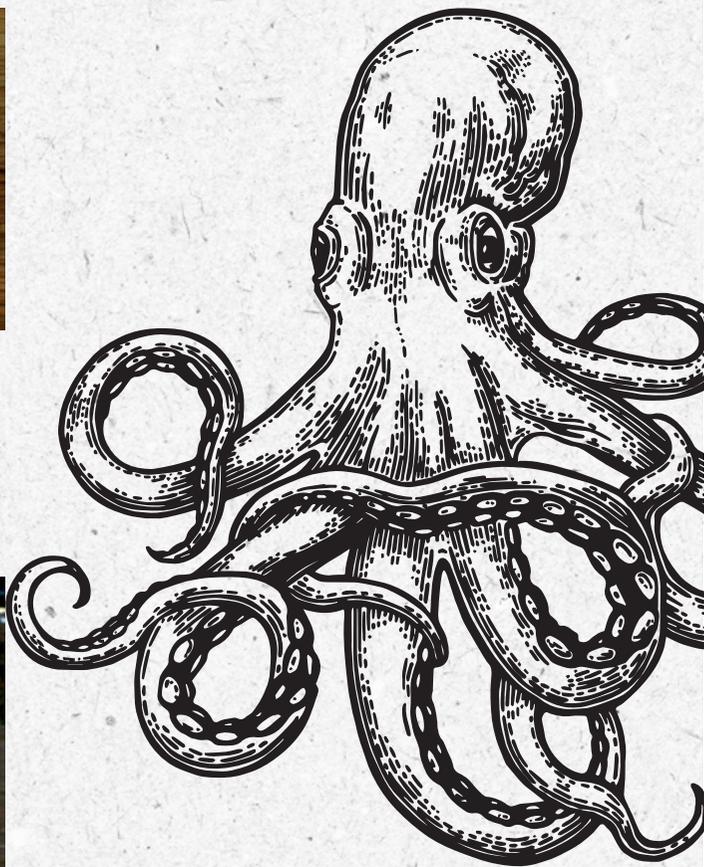
LUBINA

de anzuelo de los artesanos de Meira



ALMEJAS

de Mourisca y la Illa de Ons



PULPO Á BRASA

De la Ría de Aldán



EXPERIENCIAS



GASTRONÓMICAS

Experiencia 28€

Comezamos con:

Empanadas do Fogar

Nuestras empanadas tradicionales elaboradas con productos de temporada en nuestro obrador, cocinadas en horno de leña.



Tortilla Eco

La famosa tortilla del Santiso, hecha con huevos ecológicos y patatas de la huerta.



Croquetas do Fogar

Croquetas ecológicas de nuestro obrador realizadas con productos de temporada de la huerta y el campo.



Tempura

Una crujiente tentación de frescas hojas y hortalizas de nuestras huertas eco y pulpo de la Ría de Aldán.



Os pratos fortes:

Churrasco de porco ibérico

Jugosas costillas de cerdo de la dehesa extremeña cocinadas en nuestros hornos de brasas.



Croca de Tenreira

Servida con una piedra caliente. cortes de croca de ternera autóctona de nuestra ganadería sellados para terminar en la mesa



Acompañamentos:

Patacas ó Romeu

Nuestros clásicos cuarterones de patata eco cocinados en horno de brasas aromatizados al romero.



Ensalada do Fogar

Ensalada de hojas y hortalizas recogidas cada mañana en nuestras huertas ecológicas certificadas por el CRAEGA.



Sobremesas

Doces do Fogar

Los dulces del obrador del Santiso en un variado irresistible.



Adega do Fogar

Vinos ecológicos de nuestra bodega: Tintos de finca D.O. Ribera del Duero y blancos de variedades antiguas.

Bebidas sin alcohol:
Cerveza, refrescos y agua.

Cafés e infusiones eco

Licores do Fogar

Experiencia 34€

Aperitivos elixir 2

Filloas Recheas

Hechas con la receta de nuestra familia, rellenas con cremas de queso y chicharrones de cerdo celta.



Empanadas do Fogar

Nuestras empanadas tradicionales elaboradas con productos de temporada en nuestro obrador, cocinadas en horno de leña.



Croquetas do Fogar

Croquetas ecológicas de nuestro obrador realizadas con productos de temporada de la huerta y el campo.



As Nosas Tostas

De pan de nuestro obrador y acompañamientos de carne, queso y productos de temporada de nuestras huertas.



Sobremesas

Doces do Fogar

Los dulces del obrador del Santiso en un variado irresistible.



Primeiros elixir 2

Verdurinas á Brasa

Recogidas a diario en nuestras huertas, asadas en horno de brasas y servidas en un sabroso variado de sabores.



Tempura

Una crujiente tentación de frescas hojas y hortalizas de nuestras huertas eco e pulpo de la Ría de Aldán.



Albóndigas de Tenreira

Con carne de ternera de razas autóctonas acompañadas de salsa de tomates de variedades autóctonas y un twist de especias.



Pizza na Brasa

Con queso gallego y mezlum de hierbas de la huerta o boloñesa de ternera de nuestra ganadería con tomate de variedades autóctonas.



Principais elixir 2

Churrasco de Porco Ibérico

Jugosas costillas de cerdo de dehesa extremeña cocinadas en nuestros hornos de brasas. Acompañado de patatas y ensalada.



Churrasco de Tenreira

Corte clásico de carne de ternera de razas autóctonas con 30 días de maduración. Acompañado de patatas y ensalada de nuestras huertas.



Croca de Tenreira

Cortes de croca de ternera autóctona sellados y servidos con piedra caliente. Acompañada de patatas y ensalada de nuestras huertas.



Carne ó Caldeiro

De ternera autóctona gallega acompañada de patatas y gregos de nuestras huertas.



Pra Beber

Vinos ecológicos de nuestra bodega:
Tintos de finca D.O. Ribera del Duero y blancos de variedades antiguas.

Bebidas sin alcohol:
Cerveza, refrescos y agua.

Cafés e infusiones eco

Licores do Fogar

Experiencia 40€

Aperitivos elixir 2

Tempura

Una crujiente tentación de frescas hojas y hortalizas de nuestras huertas eco e pulpo de la Ría de Aldán.



Empanadas de Millo

Hechas con maíz de nuestras huertas y productos frescos según temporada y mercado.



Filloas Recheas

Hechas con la receta de nuestra familia, rellenas con cremas de queso y chicharrones de cerdo celta.



Pastel de Osobuco

De pan de nuestro obrador y acompañamientos de carne, queso y productos de temporada de nuestras huertas.



Sobremesas

Doces do Fogar

Los dulces del obrador del Santiso en un variado irresistible.



Primeiros elixir 2

Polbo á Brasa

Pulpo de la Ría de Aldán asado en las brasas, acompañado de patatas y verduritas de nuestra huerta.



Carpaccio de Vaca

Croca de vaca autóctona curada, con vinagreta de tomate amarillo, rúcula y queso.



Tataki de Atún

Atún de las cías ligeramente asado en las brasas, acompañado de tamarí, rúcula y un mezclum de hierbas de nuestra huerta ecológica.



Mexilóns Picantes

Mejillones de la Ría de Aldán con suave encurtido de verduras de nuestra huerta y toque de piri-piri



Principais



Pra Beber

Vinos ecológicos de nuestra bodega: Tintos de finca D.O. Ribera del Duero y blancos de variedades antiguas.

Bebidas sin alcohol:
Cerveza, refrescos y agua.

Cafés e infusiones eco

Licores do Fogar

Degustación de Carnes

Una selección de cortes de cerdo ibérico de la dehesa extremeña y carnes ecológicas de ternera de raza autóctona gallega criada en libertad, acompañadas de nuestras patatas al romero hechas en horno de brasas y ensalada de nuestra huerta ecológica.

Menü Degustación 50€

Un
INOLVIDABLE
PASEO
por los mejores
Sabores del
Fogar
do
Santiso



Aperitivos Premium

Sangría y vermouth de elaboración propia. De nuestro proyecto Green Mixology, dedicado a la elaboración de bebidas True Premium ecológicas. Hechos sólo con los mejores ingredientes.



Degustación da Horta

Date una vuelta por los sabores más frescos de las mejores hortalizas de la huerta con preparaciones especiales que vienen decididos por la temporada del año.



O Sabor da Ría

Degustación de bivalvos da Ría de Aldán, recién colleitados e abertos nas brasas. Selección dependente de tempada.



Carnes Autóctonas

Un viaje al sabor más auténtico de los montes de Galicia. Selección de cortes exclusivamente de carnes de las razas autóctonas gallegas de nuestras ganaderías ecológicas criadas en libertad. Ternera y vaca con 30 días de maduración mínimo en nuestras propias cámaras para una experiencia imposible de encontrar en ningún otro lugar.



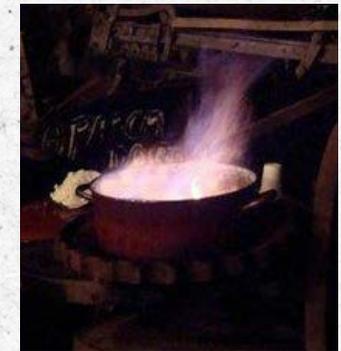
Adega Selección

De nuestra bodega probarás los mejores caldos que seleccionamos de pequeñas producciones ecológicas a lo largo de Galicia y toda la península. Variedades escasas, cepas centenarias y coupages atrevidos.



Doces do Fogar

Los dulces del obrador del Santiso en un variado irresistible. Helados, tartas, filloas y bizcochos.



A Queimada do Fogar

Sumérgete en la magia de los druidas con nuestra famosa queimada, elaborada con Augardente IXP Augardentes de Galicia y aromáticos ecológicos, viene acompañada con el recital de nuestro conjuro propio y una actuación de gaitero.

Cafés e Licores

Cafés e infusiones ecológicas de hierbas "da horta" acompañados de nuestra selección de Licores do Fogar.



O "Dixestivo"

Un final limpio e relajante. Media copa de nuestra Organic London Dry Gin servida con tónica ecológica, un twist de limón y una hoja de limonero de nuestras huertas.

Extras

Green Mixology Organic Vermú

Nuestro vermú hecho con vino y destilados ecológicos, aromatizado con una cuidada selección de botánicos y frutos rojos de nuestras huertas. +2€



Copa Eco

De nuestra Organic London Dry Gin premiada en el Concours Mondial de Bruxelles. Gintonic con tónica ecológica Naturfrisk servido con twist de limón e hoja de limonero de nuestras huertas. +4€



Adega Selección

Fruto de la colaboración con pequeños productores ecológicos a lo largo de la península. En el Fogar disponemos de una cuidada selección de vinos de cepas centenarias y variedades antiguas. Sabores de la máxima calidad muy difíciles de encontrar. Consultar PVP.



Queimada

Sumérgete en la magia de los druidas con nuestra famosa queimada, elaborada con Augardente IXP Augardentes de Galicia y aromáticos ecológicos, viene acompañada con el recital de nuestro conjuro propio y una actuación de gaitero. Consultar PVP



Visita o Fogar

Acompaña tus reuniones con una reveladora experiencia, te proponemos una visita guiada por nuestras instalaciones que incluyen huerta ecológica, molino tradicional de grano y panadería artesana. Una breve formación en agricultura ecológica, permacultura y bioconstrucción. Consultar PVP

