

## **Callos**

Hace más de 100 años, en la zona de pobladores en Vigo, vivían familias que principalmente se dedicaban al mar. Las familias trabajaban como pescadores, pescantinas, rederos... Todo lo que tenía que ver con el mar era en donde las familias buscaban su sustento.

Nuestra bisabuela tenía una tienda-bar en pobladores. Allí, ella preparaba sus famosos callos.

Esos callos alimentaban los jueves a prácticamente todas las familias. Pescadores yendo a comer a su bar, familias que llevaban las ollas para comer en sus casas...

Esta receta nos recuerda esos años de la posguerra de la 1º GM, cuando se procuraba comer cuando se podía y lo que se podía. Estos callos nos traen alegrías en tiempos de tristezas. Calor a los cuerpos fríos de la mar.

Una receta que atraía a todos; grandes, pequeños, viejos y jóvenes...

Una receta, que nos enorgullece llamar nuestra y preparar en nuestro local, con el mismo mimo que preparaba ella.

Nosotros, además

## **Tarta de Queso “O eido”**

Nuestra tarta de queso al horno es nuestro postre estrella.

Base de galleta crujiente y un sabor delicado a la vez que nada empalagoso. Es dulce y suave, y nuestro ingrediente secreto le da un toque que hace que haya una explosión de sabor único en la lengua.

## **Tortilla**

Hay gente que solo come la tortilla que hacen en casa; sus madres, sus abuelas... Nosotras buscamos eso. El hacer la tortilla desde cero para cada persona.

Nosotros pelamos, picamos y freímos (en un aceite de girasol de primera calidad) en el momento, la patata.

Utilizamos huevo y no huevina.

Dejamos que la patata se empape en el huevo.

Le añadimos cebolla (en caso de que el cliente así lo pida)

Por último, ponemos en la sartén esta deliciosa mezcla y la dejamos cocinando lo justo para que esté al gusto del pedido; muy hecha, poco hecha, jugosa, en su punto... Hay mil formas de comerla, y nosotras estamos encantadas de prepararla al gusto de cada uno.

## **Calamares**

Utilizamos calamar patagónico (el rosa), el cual compramos ultracongelado (ya que viene de América del Sur). Ese calamar lo limpiamos, cortamos, enharinamos y freímos nosotros. El aceite en el cual lo freímos, es aceite de girasol de Koipesol.

Para tener unas frituras crujientes y sin sabor al aceite (como ocurriría con el de oliva), además de cambiarlo con apenas 4 frituras sobre él.

## **Bizcochos**

Normalmente, solemos tener tres tipos de bizcocho; Bizcocho de Oreo, de Lotus Biscoff y Marmolado, para el cual utilizamos chocolate negro al 70% y después rebajamos con nata en el obrador.

Conseguimos que los bizcochos queden esponjosos, dulces en su justa medida y con un sabor delicioso.

## **Smoothies**

Para preparar nuestros Smoothies, compramos toda la fruta natural, la lavamos, secamos, preparamos y la congelamos. Una vez congelada, la almacenamos durante un máximo de 15 días. Procuramos ir comprando fruta poco a poco para que esté lo más fresca posible y el menor tiempo en el congelador.

## **Café**

Nosotros trabajamos con una empresa gallega; Café Candelas, con sede en Lugo. Dentro de todas las variedades que tienen, nosotros utilizamos el Café Natural Aroma.

Un café con gran cremosidad, así como un tueste de grano natural.

## **Fabada Asturiana**

Nuestra fabada está hecha con ingredientes traídos directamente desde Asturias. Conseguimos, tanto con nuestras fabas Lourenzás (Lugo), como con los demás ingredientes con los que la hacemos, traer un poco de Asturias hasta este rincón de Galicia. Podemos decir que asturianos que lo han probado, han reconocido que parece hecha por ellos.

## **Chorizos al vino**

Nuestra receta de chorizos al vino, es propia y por extraño que parezca, la creamos por error. Pero las equivocaciones nos dan siempre una lección importante. No hay que tener miedo de equivocarse o variar o hacer las cosas diferente, porque los mejores resultados son aquellos que llegan con la equivocación.

Son dos chorizos cortados con una reducción de alvariño, los cuales hacemos a fuego lento, consiguiendo una salsa espesa y deliciosa

## **Cinta de cerdo sobre patata panadera con una reducción de salsa de fresas al brandy**

Como su nombre indica, es una delicatessen que tenemos en nuestros Eido... Es una cinta de cerdo marinado antes de su preparación, cocinado con verduras que le dan un sabor exótico y a la vez “a terra”... Una vez que lo tenemos preparado, nos pasamos a hacer la reducción. Una salsa que tenemos más de 6 horas cocinándose a fuego lento con fresa natural, que necesita tiempo para sacar todo el sabor que contienen. Para rematarlo, vamos añadiendo brandy muy lentamente para conseguir el punto perfecto para obtener el sabor ideal en nuestro plato.

Ya en el montaje, nuestras patatas son fritas en un aceite limpio y carente de sabor, para que se pueda saborear la patata propiamente, y darle el toque de dulzor con la salsa que la cubre.

## **Opciones sin gluten y sin lactosa**

Sabemos, por experiencia propia, que es un fastidio para la gente que tiene una intolerancia o una alergia, no poder comer fuera de su casa, con la misma tranquilidad.

Así mismo, por esa misma experiencia, queremos intentar dar un poco de esa tranquilidad dentro de nuestras posibilidades.

Es decir, nuestra cocina es pequeña, y no podemos tener una zona libre de contaminación, separada de la que está contaminada por el gluten, por ejemplo, pero intentamos evitar toda contaminación posible.

La inmensa mayoría de nuestros platos son libres de gluten, los callos, las lentejas, espárragos, chorizos al vino..., también tenemos postres sin gluten y sin lactosa, así como bollería cerrada libre de ellos también.