

SEPTIEMBRE '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ENERO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5		
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

OCTUBRE '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5		
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1						
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

FEBRERO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2					
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

NOVIEMBRE '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2					
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

MARZO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2					
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

DICIEMBRE '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3				
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL '25

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

20/25



P = S = ∞

COMER PESCADO = SAUD + SABOR (cal infantes)

LOS Pescados CAPITALES

eu PEIXE de BURELA

20/24

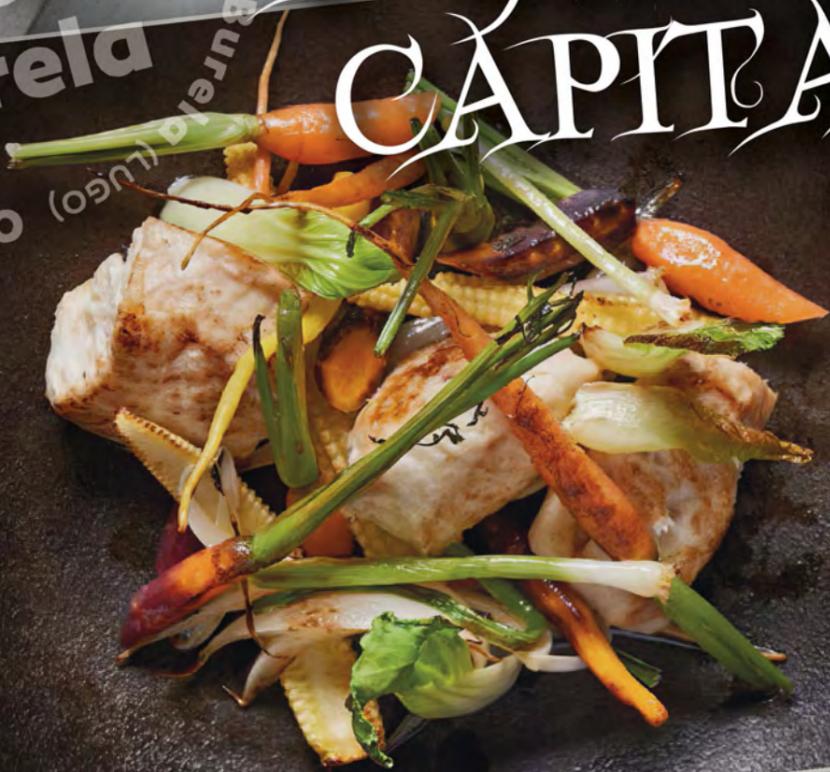


Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES

## Tintorera



«Salteado de Tintorera con verduritas»  
Corpus Culinario Tintorera



- Caella, Quenlla, Tiburón azul
- BSH
- Prionace glauca
- ...
- Flota de palangre de superficie en el Atlántico
- ...
- Con anzuelo, una a una
- ...
- Aguas internacionales y europeas del Atlántico
- ...
- Todo el año
- ...
- Fileteada, rodajas, congelada...
- ...
- Pescado azul

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# ENERO

# 2024

- NUEVA
- CREC
- LLENA
- MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04 <sup>c</sup>	05	06	07
08	09	10	11 <sup>o</sup>	12	13	14
15	16	17	18 <sup>p</sup>	19	20	21
22	23	24	25 <sup>•</sup>	26	27	28
29	30	31				

pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) (1997)

OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES

## Bertorella



-  Brótola de roca
- GFB
- Phycis blennoides
- ...
-  Flota de palangre de fondo en aguas europeas
- ...
-  Con anzuelo, una a una
- ...
-  Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas
- ...
-  Todo el año
- ...
-  Pieza entera en fresco, fileteada...
- ...
-  Pescado blanco

«Bertorella en rebozado crujiente de pasta filo»  
Concha Bernad

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# FEBRERO

# 2024

○ NUEVA  
☾ CREC  
● LLENA  
☾ MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01	02	03 <sup>☾</sup>	04
05	06	07	08	09 <sup>○</sup>	10	11
12	13	14	15	16 <sup>☾</sup>	17	18
19	20	21	22	23	24 <sup>●</sup>	25
26	27	28	29			

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Salpicón de Caballa de Burela» Tita Fraga

## Caballa



- Xarda, Rincha
- MAC
- Scomber scombrus
- ...
- Flotas del Cantábrico: cerco o arrastre de litoral
- ...
- Artes de arrastre, cerco artesanal o anzuelo
- ...
- Aguas españolas del Cantábrico
- ...
- Principal de febrero a abril
- ...
- Pieza entera, fileteada, conserva...
- ...
- Pescado azul

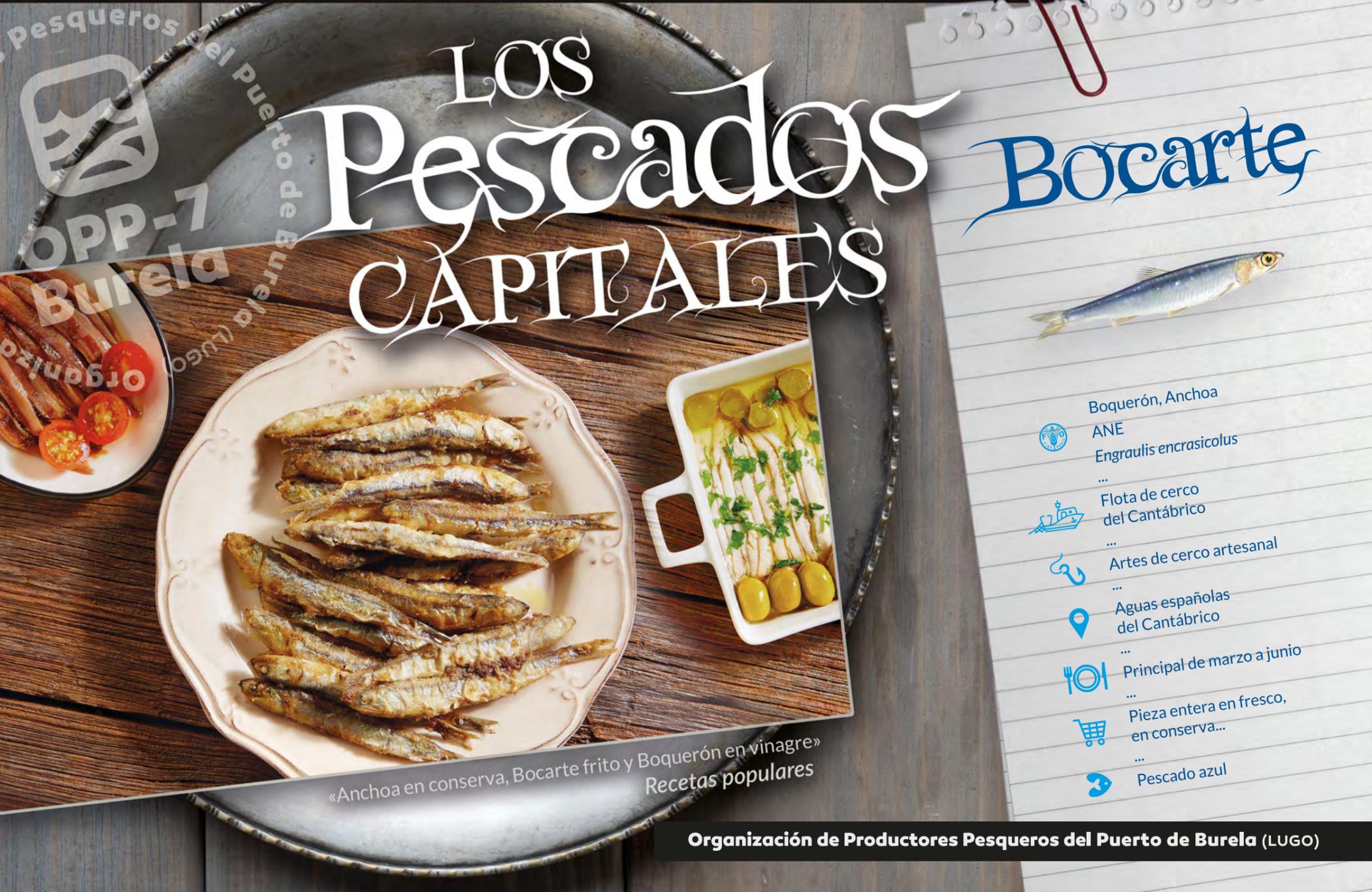
Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# MARZO

# 2024

NUEVA  
 CREC  
 LLENA  
 MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



«Anchoa en conserva, Bocarte frito y Boquerón en vinagre»  
Recetas populares

# Bocarte



-  Boquerón, Anchoa
- ANE
- Engraulis encrasicolus*
- ...
-  Flota de cerco del Cantábrico
- ...
-  Artes de cerco artesanal
- ...
-  Aguas españolas del Cantábrico
- ...
-  Principal de marzo a junio
- ...
-  Pieza entera en fresco, en conserva...
- ...
-  Pescado azul

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# ABRIL

# 2024

-  NUEVA
-  CREC
-  LLENA
-  MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02 <sup>‘</sup>	03	04	05	06	07
08 <sup>°</sup>	09	10	11	12	13	14
15 <sup>’</sup>	16	17	18	19	20	21
22	23	24 <sup>•</sup>	25	26	27	28
29	30					

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Cabra de altura frita con verduras»  
Mar Orosa

## Cabra de altura



- Gallineta
- BRF
- Helicolenus dactylopterus*
- ...
- Flota de palangre de fondo en aguas europeas
- ...
- Con anzuelo, una a una
- ...
- Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas
- ...
- Todo el año
- ...
- Pieza entera en fresco, fileteada...
- ...
- Pescado blanco

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# M A Y O

# 2024

- NUEVA
- CREC
- LLENA
- MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
		<b>01</b> ◌	02	03	04	<b>05</b>
<b>06</b>	07	08 ◌	09	10	11	<b>12</b>
13	14	15 ◌	16	<b>17</b>	18	<b>19</b>
20	21	22	23 ◌	24	25	<b>26</b>
27	28	29	30 ◌	31		

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# LOS Pescados CAPITALES



«Sardinas asadas a la brasa»  
Receta popular

## Sardina



-  Parrocha, Xouba
-  PIL
-  Sardina pilchardus
- ...
-  Flota de cerco del Cantábrico
- ...
-  Artes de cerco artesanal
- ...
-  Aguas españolas del Cantábrico
- ...
-  Principal de mayo a septiembre
- ...
-  Pieza entera en fresco, en conserva...
- ...
-  Pescado azul

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# JUNIO

# 2024

 NUEVA  
 CREC  
 LLENA  
 MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
					01	02
03	04	05	06 <sup>o</sup>	07	08	09
10	11	12	13	14 <sup>o</sup>	15	16
17	18	19	20	21	22 <sup>o</sup>	23
24	25	26	27	28 <sup>o</sup>	29	30

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Ventresca de Bonito de Burela a la brasa» Felipe Fernández

## Bonito del norte



- Atún blanco / Albacora
- ALB
- Thunnus alalunga
- ...
- Flota bonitera del Cantábrico
- ...
- Curricán, uno a uno con anzuelo
- ...
- Aguas españolas del Cantábrico
- ...
- En fresco de junio a octubre
- ...
- Pieza entera, rodajas, en conserva...
- ...
- Pescado azul

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# JULIO

# 2024

NUEVA  
CREC  
LLENA  
MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05	06 <sup>o</sup>	07
08	09	10	11	12	13	14 <sup>'</sup>
15	16	17	18	19	20	21 <sup>•</sup>
22	23	24	25	26	27	28 <sup>'</sup>
29	30	31				

pesqueros del Puerto de Burela



OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Merluza D& Burela con tocineta en salsa verde, berberechos y puré de coliflor»  
Martín Berasategui

## Merluza de pincho



- Pescada do Pincho
- HKE
- Merluccius merluccius
- ...
- Flota de palangre de fondo en aguas europeas
- ...
- Con Anzuelo, una a una
- ...
- Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas
- ...
- Todo el año
- ...
- Pieza entera, fileteada, rodajas, congelada...
- ...
- Pescado blanco

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# AGOSTO

# 2024

- NUEVA
- CREC
- LLENA
- MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES

## Palometa Roja



Rey, Virrey, Castañeta encarnada



BXD

*Beryx decadactylus*



Flota de palangre de fondo en aguas europeas



Con Anzuelo, una a una



Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas



Todo el año



Pieza entera en fresco



Pescado azul

«Arroz a banda de Palometa Roja con papada de cerdo ibérico» Alejandro Méndez

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# SEPTIEMBRE

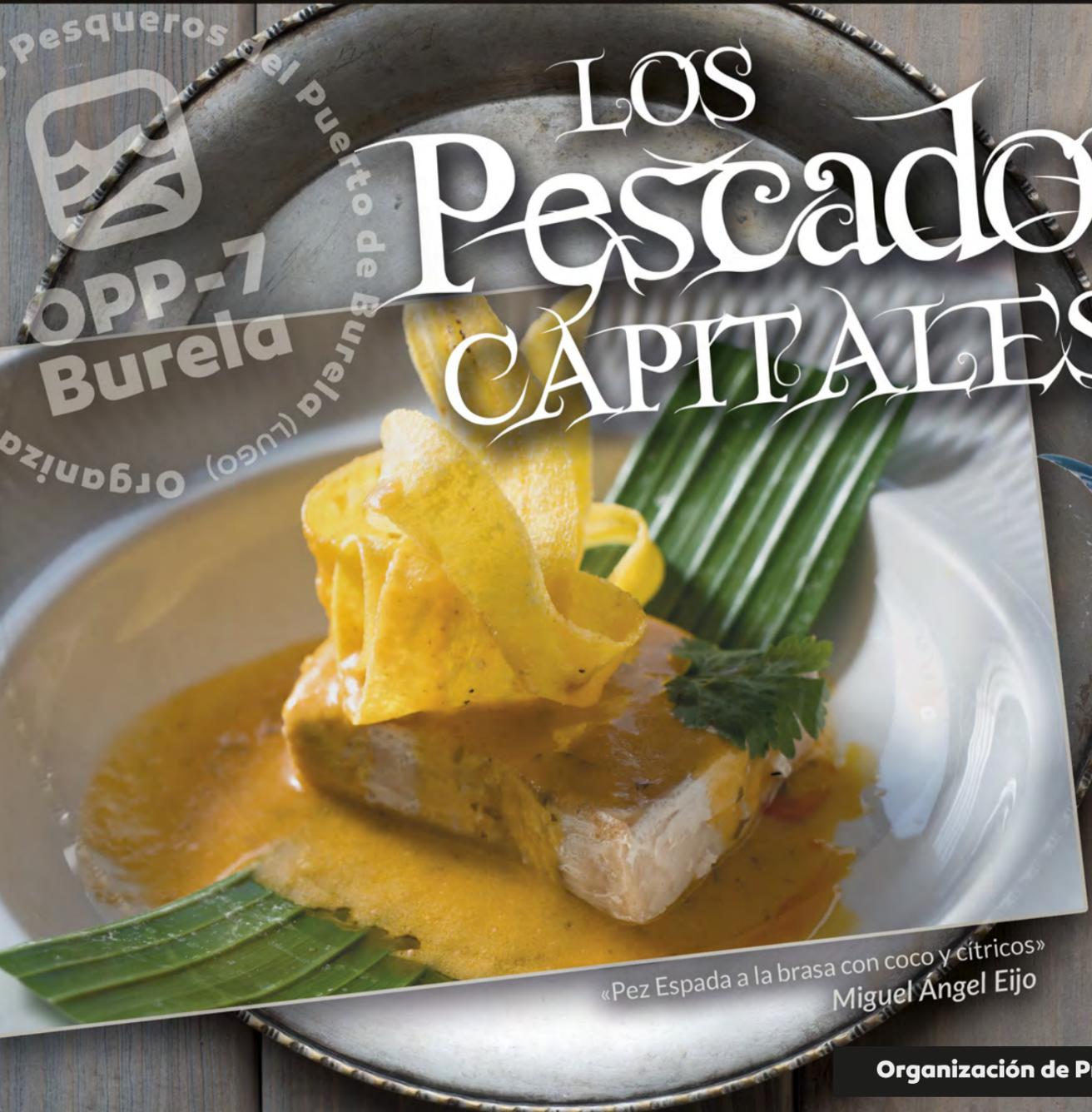
# 2024



LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						<b>01</b>
<b>02</b>	<b>03</b> <sup>o</sup>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>
<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b> <sup>'</sup>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b> <sup>•</sup>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>23</b>	<b>24</b> <sup>'</sup>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>30</b>						

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Pez Espada a la brasa con coco y cítricos» Miguel Angel Eijo

## Pez Espada



-  Peixe espada, Emperador
-  SWO
-  Xiphias gladius
- ...
-  Flota de palangre de superficie en el Atlántico
- ...
-  Con anzuelo, uno a uno
- ...
-  Aguas internacionales y europeas del Atlántico
- ...
-  Todo el año
- ...
-  Pieza entera, fileteada, rodajas, congelada, en conserva...
- ...
-  Pescado azul

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# OCTUBRE

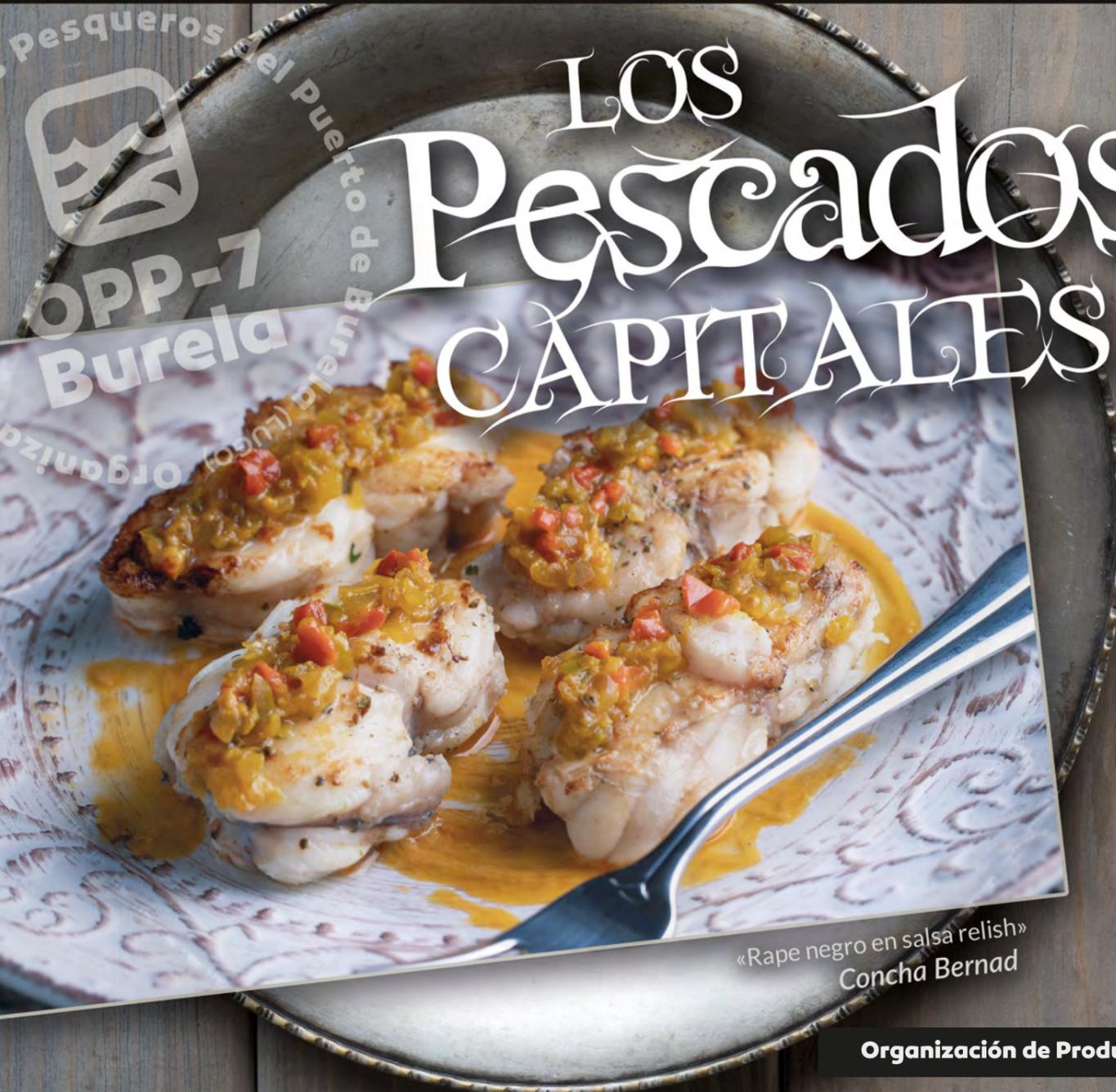
# 2024

-  NUEVA
-  CREC
-  LLENA
-  MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
	01	02 <sup>o</sup>	03	04	05	06
07	08	09	10 <sup>'</sup>	11	12	13
14 <sup>•</sup>	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24 <sup>•</sup>	25	26	27 <sup>🕒</sup>
28	29	30	31			

pesqueros del Puerto de Burela  
 OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Rape negro en salsa relish»  
 Concha Bernad

## Rape



- Rape negro, Peixe Sapo  
 ANK  
 Lophius budegassa
- Flota de arrastre del Cantábrico
- Artes de arrastre de litoral
- Aguas españolas del Cantábrico
- Todo el año
- Pieza entera en fresco, en rodajas...
- Pescado blanco

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# NOVIEMBRE

# 2024

- NUEVA
- CREC
- LLENA
- MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
				01 <sup>o</sup>	02	03
04	05	06	07	08	09 <sup>'</sup>	10
11	12	13	14	15 <sup>•</sup>	16	17
18	19	20	21	22	23 <sup>'</sup>	24
25	26	27	28	29	30	

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO) OPP-7 Burela

# LOS Pescados CAPITALES



«Mero con salsa gribiche»  
Juan Rubiños

## Mero



-  Mero de roca, Cherna
-  WRF
-  Polyprion americanus
-  Flota de palangre de fondo en aguas europeas
-  Con Anzuelo, una a una
-  Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas
-  Todo el año
-  Pieza entera en fresco
-  Pescado blanco

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

# DICIEMBRE

# 2024

○ NUEVA  
◐ CREC  
● LLENA  
◑ MENG

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						<b>01</b> ○
<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b> ◐
<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b> ●
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b> ◑
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>30</b> ○	<b>31</b>					

**P = S ∞**

**COMER PESCADO = SALUD x SABOR**  
*(al infinito)*



### ENERO'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

### FEBRERO'24

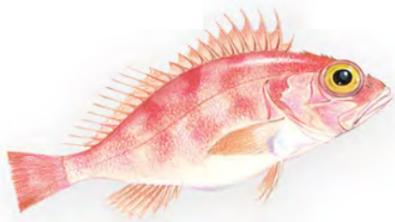
LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

### MARZO'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

### ABRIL'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



### MAYO'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

### JUNIO'24

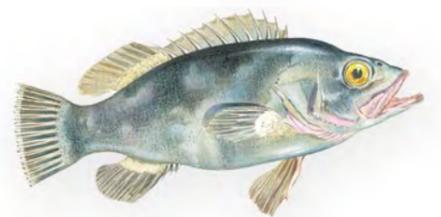
LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

### JULIO'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

### AGOSTO'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



### SEPTIEMBRE'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

### OCTUBRE'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

### NOVIEMBRE'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01
			02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

### DICIEMBRE'24

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					