

SEPTIEMBRE '27

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

MAYO '27

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

ENERO '27

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

OCTUBRE '27

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

JUNIO '27

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

FEBRERO '27

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

NOVIEMBRE '27

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

JULIO '27

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

MARZO '27

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

DICIEMBRE '27

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

AGOSTO '27

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

ABRIL '27

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

2027



P = S = ∞

COMER PESCADO = SAUD + SABOR
(al infinito)

LOS 12
Pescados
CAPITALES



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

2026

eu PEIXE de BURELA



SI PIENSAS EN BERTORELLA PIENSA EN BURELA.

“ Porque **Burela es la primera lonja de Galicia en este pescado blanco que captura con anzuelo una a una nuestra flota de palangre demersal** en aguas europeas durante todo el año. Pescado de carne muy tierna, bajo en grasas, con mucha proteína y altas cantidades de fósforo y potasio”

- Brótola de roca
- GFB
- Phycis blennoides*
- ...
- Flota de palangre demersal (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

PescadoCapitaldeBurela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

ENERO 2026

LLENA
MENG
NUEVA
CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01 FELIZ AÑO NUEVO	02	03 ●	04
05	06 ORO, INCENSO, MIRRA... Y PEIXE DE BURELA	07	08	09	10 ‘	11
12	13	14 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	15	16	17	18 ○
19 P=S CONTRA EL BLUE MONDAY	20	21	22	23	24	25 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Bertorella?
26 ’ DÍA MUNDIAL DEL PESCADOR	27	28	29	30	31	

SI PIENSAS EN TINTORERA PIENSA EN BURELA.

“ Porque es un **pescado azul de bajo contenido en grasa, que aporta pocas calorías y mucha proteína**. Al tener omega-3, protege tu corazón. Al venir en rodajas limpias, sin espinas y sin desperdicios, protege tu bolsillo. Y al ser tan versátil y fácil de cocinar, protege tu tiempo libre. **Burela forma parte con su flota de palangre de superficie de Interfish-España, única interprofesional pesquera, que vela por la cadena alimentaria y unas buenas prácticas pesqueras**”



Caella, Quenlla, Tiburón azul
BSH
Prionace glauca



Aguas internacionales del Atlántico



Todo el año



Fileteada, rodajas, congelada...



Pescado azul



Flota de palangre de superficie en el Atlántico



Con anzuelo, una a una

Pescado Capital de Burela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

FEBRERO

2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01●
02	03	04 DÍA MUNDIAL CONTRA EL CÁNCER	05	06	07	08 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Tintorera?
09○ Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	10	11	12	13	14 DÍA DE LOS ENAMORADOS	15
16	17○ MARTES DE CARNAVAL	18 ENTIERRO DE LA SARDINA	19	20	21	22
23	24●	25	26	27	28	



SI PIENSAS EN CABALLA PIENSA EN BURELA.

“ Porque Burela es la primera lonja de Galicia en este pescado azul, también llamado xarda, curriolo, verdel o rincha..., que pescan nuestras flotas de litoral en aguas españolas del Cantábrico y que se ha convertido en una de las principales especies para las flotas de arrastre y cerco de litoral”



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

Pescado Capital de Burela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

MARZO

2026

● LLENA
◐ MENG
○ NUEVA
◑ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01
02	03 ●	04 DÍA MUNDIAL DE LA OBESIDAD	05	06	07	08
09	10 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	11 ◐	12	13	14	15 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Caballa?
16	17	18	19 ○ DÍA DE SAN JOSÉ	20 DÍA INTERNACIONAL DE LA FELICIDAD	21	22
23	24	25 ◑	26	27	28	29 DOMINGO DE RAMOS
30	31					

SI PIENSAS EN BOCARTE PIENSA EN BURELA.

“ Porque lo pescan nuestras flotas de cerco del Cantábrico y es uno de los pescados más populares de nuestra gastronomía de primavera y verano, también conocido como boquerón o anchoa. **Es el pequeño gran pescado azul del océano, ya que resulta verdaderamente saludable desde el punto de vista alimenticio y nutritivo**, muy rico en ácidos grasos Omega-3”



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)



Boquerón, Anchoa
ANE
Engraulis encrasicolus



Aguas españolas del Cantábrico



Principal de marzo a junio



Pieza entera en fresco, en conserva...



Pescado azul



Flota de cerco del Cantábrico



Artes de cerco artesanal

Pescado Capital de Burela



ABRIL

2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
		01	02 ● JUEVES SANTO	03 VIERNES SANTO	04	05
06 LUNES DE PASCUA	07 DÍA MUNDIAL DE LA SALUD	08	09	10 ○	11	12
13	14	15 DÍA DEL NIÑO	16	17 ○	18	19 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Bocarte?
20	21	22	23 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	24 ○	25	26
27	28 DÍA MUNDIAL DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO	29	30			



SI PIENSAS EN CABRA DE ALTURA PIENSA EN BURELA.

“ Porque Burela es la primera lonja de Galicia en este pescado blanco semigraso, de carne blanca y sabor muy suave, también conocido como gallineta o gallina de mar, que pesca con anzuelo una a una nuestra flota de palangre demersal en aguas europeas. Es una buenísima fuente de proteínas de alto valor biológico”

-  Gallineta
-  BRF
-  *Helicolenus dactylopterus*
-  ...
-  Flota de palangre demersal (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

PescadoCapitaldeBurela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

MAYO 2026

-  LLENA
-  MENG
-  NUEVA
-  CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
				01● DÍA MUNDIAL DEL AMOR	02 DÍA MUNDIAL DEL ATÚN	03 DÍA DE LA MADRE
04	05 <i>Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana</i>	06	07	08	09☾	10
11	12	13	14 XXXIII XORNADAS TÉCNICAS EXPOMAR (14-15 mayo)	15 XXVII ENCONTRO EMPRESARIAL EXPOMAR	16○	17 DÍA MUNDIAL DEL RECICLAJE
18	19	20	21	22	23☾	24 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Cabra de Altura?
25	26	27	28 DÍA DE LA NUTRICIÓN	29	30	31●

SI PIENSAS EN SARDINA PIENSA EN BURELA.

“ Porque lo pesca nuestra flota del Cantábrico con artes de cerco artesanal y la lonja de ABSA concentra la mayoría de las ventas de pescados y mariscos de la flota artesanal, de bajura y de litoral de Lugo. **Es uno de los pescados azules más consumidos en España, muy rico en ácidos grasos Omega-3**”



Parrocha, Xouba
PIL
Sardina pilchardus



Aguas españolas del Cantábrico



Principal de mayo a septiembre



Pieza entera en fresco, en conserva...



Pescado azul



Flota de cerco del Cantábrico



Artes de cerco artesanal

PescadoCapitaldeBurela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

JUNIO

20/26

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05 FESTAS DE BURELA	06 FESTAS DE BURELA Procesión Virxe do Carme sobre alfombra floral	07 FESTAS DE BURELA Procesión marítima Día do Carme
08 FESTAS DE BURELA Día de San Xoán	09	10	11	12	13	14
15 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	16	17	18	19	20	21 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Sardina?
22	23 Feliz Noche de San Juan "por San Juan, la sardina pringa el pan"	24 DÍA DE SAN JUAN	25 DÍA DE LA GENTE DEL MAR	26	27	28
29	30					



SI PIENSAS EN BONITO DEL NORTE PIENSA EN BURELA.

“ Porque **Burela es la primera lonja de Galicia** en este “*Príncipe Azul*”, cuya etiqueta verde identifica cada pieza que pesca nuestra flota bonitera con artes tradicionales como el curricán, uno a uno con anzuelo, **sinónimo de extraordinaria calidad y frescura, pesca responsable, sostenibilidad y respeto al medio ambiente**”



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

Pescado Capital de Burela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

JULIO

2026

● LLENA
◐ MENG
○ NUEVA
◑ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
		01	02	03	04	05
06 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	07◐	08	09	10	11	12 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Bonito del Norte?
13	14○ DÍA INTERNACIONAL DEL TIBURÓN	15	16 DÍA DEL CARMEN	17	18	19
20	21◐	22	23	24	25 DÍA DE GALICIA SANTIAGO APÓSTOL	26 DÍA DE LOS ABUELOS
27	28	29●	30	31 XXIV FEIRA PRODUART		

“ Porque Burela es la **primera lonja de Galicia, de España y de Europa** en descargas y ventas de Merluza del Pincho, **sin duda el gran PESCADO CAPITAL del Puerto de Burela**.
Pescada una a una con anzuelo por nuestros barcos de palangre demersal, primera flota pesquera de altura certificada por bajo impacto ambiental de su actividad”



Pescada do Pincho
HKE
Merluccius merluccius



Flota de palangre demersal (fondo) en aguas europeas



Con Anzuelo, una a una



Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas



Todo el año



Pieza entera, fileteada, rodajas...



Pescado blanco

PescadoCapitaldeBurela



SI PIENSAS EN MERLUZA PIENSA EN BURELA.



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

AGOSTO 2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
					01 XL FEIRA DO BONITO XXIV FEIRA PRODUART	02 XL FEIRA DO BONITO XXIV FEIRA PRODUART
03	04	05	06 [○]	07 DÍA MUNDIAL DE LOS FAROS	08	09
10	11	12 [○]	13	14	15 ASUNCIÓN DE LA VIRGEN MARÍA	16 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Merluza D& Burela?
17	18 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	19	20 [○]	21	22	23
24 31	25	26	27	28 [●]	29	30

SI PIENSAS EN PALOMETA ROJA PIENSA EN BURELA.

“ Porque **Burela es primera lonja de Galicia de este pescado** semigraso, que pesca con anzuelo nuestra flota de palangre demersal en aguas europeas durante todo el año. Producto **imprescindible para los amantes del pescado por la excelente calidad y finura de su carne**, y una de las especies de mayor valor comercial en lonja”



Rey, Virrey, Castañeta encarnada

BXD

Beryx decadactylus

...



Flota de palangre demersal (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

PescadoCapitaldeBurela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

SEPTIEMBRE 2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
	01	02	03	04 [☾]	05	06 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Palometa Roja?
07	08	09	10	11 [☉] 24 ANIVERSARIO INAUGURACIÓN LONJA ABSA (2002)	12	13
14	15 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	16	17	18 [☾]	19	20
21 DÍA MUNDIAL DEL ALZHEIMER	22	23	24	25 DÍA MARÍTIMO MUNDIAL	26 [☾]	27 DÍA MUNDIAL DEL TURISMO
28	29 DÍA MUNDIAL DEL CORAZÓN	30				

SI PIENSAS EN PEZ ESPADA PIENSA EN BURELA.

“ Porque **Burela forma parte con su flota de palangre de superficie de la única Interprofesional pesquera de España**, que vela por la cadena alimentaria y unas buenas prácticas pesqueras de este pescado azul semigraso, de carne muy sabrosa, sabor suave y sin espinas, y con proteínas de alto valor biológico con todos los aminoácidos esenciales”



Peixe espada, Emperador
SWO
Xiphias gladius



Aguas internacionales
del Atlántico



Todo el año



Flota de palangre de
superficie en el Atlántico



Pieza entera, fileteada,
rodajas, congelada...



Con anzuelo, uno a uno



Pescado azul

PescadoCapital de Burela

Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

OCTUBRE 2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
			01 DÍA INTERNACIONAL DE LAS PERSONAS DE EDAD	02 DÍA MUNDIAL DE LA SONRISA	03 [●]	04
05	06 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	07	08 DÍA INTERNACIONAL DEL PULPO	09	10 [○] DÍA MUNDIAL DE LA SALUD MENTAL	11
12 DÍA DEL PILAR	13	14	15	16 DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN	17	18 [●] ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Pez Espada?
19 DÍA INTERNACIONAL DE LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE MAMA	20 DÍA INTERNACIONAL DEL CHEF	21	22	23	24	25 [○]
26 [●]	27	28	29	30	31	



SI PIENSAS EN MERO PIENSA EN BURELA.

“ Porque Burela es la principal lonja de Galicia de este pescado semigraso, uno de los mejores y más exquisitos pescados blancos, también conocido como cherna, que pesca con anzuelo una a una nuestra flota de palangre demersal en aguas europeas durante todo el año”



Mero de roca, Cherna
WRF
Polyprion americanus



Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas



Flota de palangre demersal (fondo) en aguas europeas



Todo el año



Con Anzuelo, una a una



Pieza entera en fresco



Pescado blanco

PescadoCapital de Burela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

NOVIEMBRE 2026

● LLENA
○ MENG
○ NUEVA
○ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
						01 DÍA DE TODOS LOS SANTOS
02	03	04 «de la mar el mero y de la tierra el cordero»	05	06	07	08 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Mero?
09	10	11	12	13 DÍA MUNDIAL DE LA DIETA MADITERRÁNEA	14	15
16	17 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	18	19	20 DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO	21 DÍA MUNDIAL DE LA PESCA	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

SI PIENSAS EN BESUGO PIENSA EN BURELA.

“ Porque lo pesca durante todo el año de forma sostenible con anzuelo, uno a uno, nuestra flota de palangre demersal en aguas europeas. Es, junto a Mero y Palometa, **una de las especies más valoradas en las lonjas pesqueras y un pescado blanco semigraso de sabor muy apreciado**, especialmente en las comidas navideñas”



Pancho, Ollomol
SBR
Pagellus bogaraveo



Aguas europeas (Irlanda y Golfo Vizcaya) y británicas



...
Todo el año



...
Pieza entera en fresco



...
Con Anzuelo, una a una



...
Pescado blanco

PescadoCapitaldeBurela



Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (LUGO)

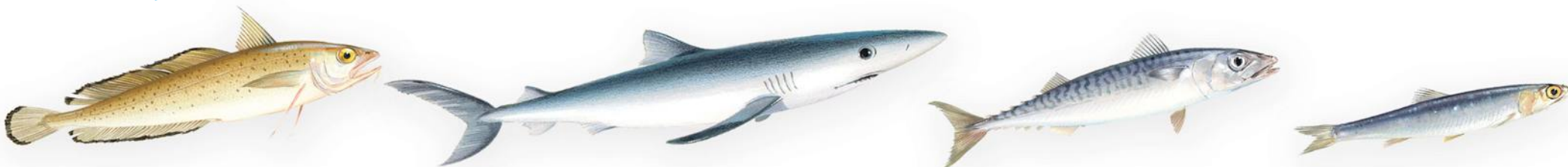
DICIEMBRE 2026

● LLENA
☾ MENG
○ NUEVA
☾ CREC

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
	01 [☾]	02	03	04	05	06 DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
07	08 DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN	09 [○]	10	11	12	13
14	15 Recuerda: se recomienda comer 3-4 raciones de pescado a la semana	16	17 [☾]	18	19	20 ¿Qué tal hoy una #RecetaDominguera con Besugo?
21	22	23	24 [●] NOCHEBUENA	25 FELIZ NAVIDAD	26	27
28	29	30	31 [☾] FIN DE AÑO 2026			

2026 P = S[∞]

COMER PESCADO = SALUD x SABOR
(al infinito)



ENERO'26

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'26

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	

MARZO'26

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'26

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'26

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'26

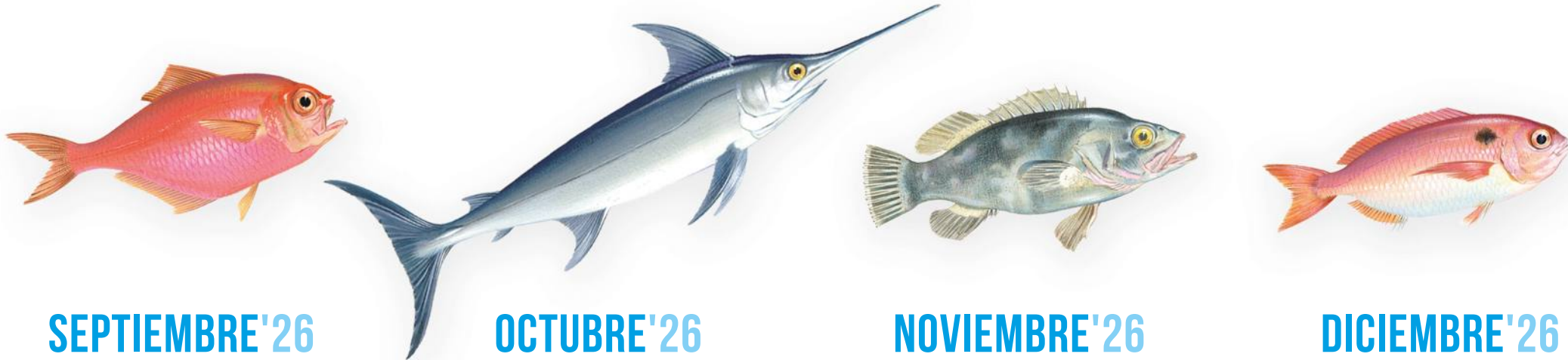
LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO'26

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'26

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'26

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'26

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'26

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'26

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					