

TIERRA

RÍAS BAIXAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL / ENGLISH

CONCELLO
DE VIGO



VivirVigo



Sentir a seguridade, a limpeza, a calidade da auga, a mobilidade eficiente, os espazos verdes, as "azuis" praias e o paraíso das Illas Cíes. A gastronomía, a arte, a historia... a ilusión do Nadal. Un Vigo cohesionado, inclusivo e igualitario. Máis fermoso, accesible, cómodo e confortable que camiña seguro cara a un mellor futuro.

VIGO, A MELLOR CIDADE PARA VIVIR

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

pontevedra@revistatierra.com

986 47 26 68

SÍGUENOS ONLINE

revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

Waldo Castro

REDACCIÓN:

Waldo Castro

DEPARTAMENTO COMERCIAL:

Santiago Palomeque

TRADUCCIÓN:

Alicia Carrero Ruiz

FOTOGRAFÍA:

Alfonso Durán

Imágenes de archivo

Ollomol audiovisual

MAQUETACIÓN:

disseny&rauxa

ADMINISTRACIÓN:

Carolina Bárcena

revistatierra.com

5€

TIERRA

RIAS BAIXAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

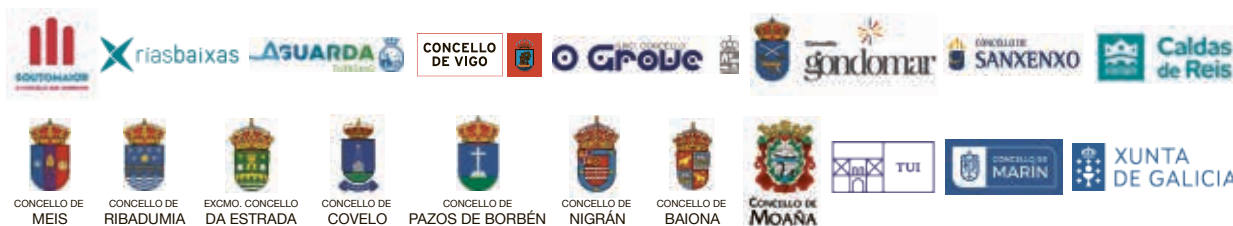
ESPAÑOL / ENGLISH

Esta revista está disponible en habitaciones de hoteles, casas rurales y balnearios de la provincia de Pontevedra, además de establecimientos seleccionados y oficinas de turismo

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

☺ Restaurante / Restaurant · 🍷 Tapas / Tapas · 🌿 Terraza / Terrace · 🍹 Copas / Drinks · 🚫 Celíacos / Celiacs

COLABORADORES



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Grupo Go Ediciones S.L.

20.000 ejemplares auditados por la



DIRECCIÓN GENERAL: José Ramón de Pablo

© **TIERRA**. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación

Rías Baixas

EL PARAÍSO EXISTE

PARADISE EXISTS

Entre la figura que ha forjado el mar con el paso de los siglos en sus costas y el abrigo de los bosques de interior se dibuja un territorio en el que los límites los impone la naturaleza. Hablamos de la provincia de Pontevedra, uno de los destinos más cautivadores de España, que es casi imposible describirla sin llamarle paraíso.

Una provincia de singular y bello paisaje donde el mar, la tierra, el hombre y la historia demuestran que el edén es cosa de este mundo. Islas paradisíacas, playas turquesas, castros milenarios, castillos, viñedos, productos de calidad, gastronomía, pazos, monumentos, iglesias o monasterios son muestra de algunas de las virtudes de este lugar único.

Pero aquí también hay tiempo para el descanso y el relax, a través de complejos termales como los de Cuntis, Caldas de Reis, Salvaterra do Miño o Mondariz, que han sabido mantener la elegancia y el espíritu señorial que rodeaba las instalaciones originales al tiempo que se modernizaban e incorporaban las técnicas más innovadoras al cuidado del cuerpo y de la mente.

NATURALEZA, HISTORIA Y VANGUARDIA, LAS TRES CONSTANTES VITALES DE LA PROVINCIA

Pontevedra es una tierra de contrastes, donde la modernidad convive con la tradición, la naturaleza salvaje se mezcla con un rico patrimonio cultural, los manjares nacidos de la tierra y el mar se funden con una gastronomía única y cada rincón tiene algo que contar y expresar.

Proponemos un viaje por los espacios más íntimos de un destino que invita a descubrir, sentir y disfrutar.

Patrimonio arqueológico

Para comprender mejor sus avatares históricos y su acervo cultural no hay nada mejor que un recorrido por

Between the shapes carved by the sea over centuries along its coasts and the shelter of the inland forests lies a land where nature sets the boundaries. We are talking about the province of Pontevedra, one of Spain's most captivating destinations. It is so enchanting that it is almost impossible not to call it paradise.

This province boasts a unique and beautiful landscape where the sea, the land, humanity, and history come together to prove that Eden exists in this world. Paradise islands, turquoise beaches, ancient hill forts, castles, vineyards, high-quality products, exquisite gastronomy, stately manors, monuments, churches, and monasteries highlight some virtues of this unique place.

But there is also time for relaxation, with thermal complexes like those in Cuntis, Caldas de Reis, Salvaterra do Miño, or Mondariz. These facilities have preserved the original elegance and noble spirit while modernizing and incorporating innovative body and mind care techniques.

NATURE, HISTORY, AND INNOVATION ARE THE THREE LIFELINES OF THE PROVINCE.

Pontevedra is a land of contrasts, where modernity coexists with tradition, wild nature merges with a rich cultural heritage, delicacies born of the sea and the earth blend into a unique gastronomy, and every corner has a story to tell and something to express.

We invite you to embark on a journey through the most intimate spaces of a destination that encourages you to discover, feel, and enjoy.

Archaeological Heritage

To better understand its historical events and cultural richness, nothing compares to a journey through the beautiful







sus hermosos parajes que guardan un rico legado milenario a través de grabados rupestres, mámoas, dólmenes y castros que forman parte de la identidad y el paisaje de las Rías Baixas.

Los poblados fortificados en Santa Trega transportan a quienes lo visitan a la época prerromana. En A Lanzada emergen los vestigios de un antiguo emporio de intercambio comercial con el Mediterráneo. O Facho, con su castro de la Edad del Hierro y su antiguo santuario, despliega ante nosotros la grandiosidad de las islas Cíes y Ons. Destacan también enigmáticos petroglifos como el de Mogor en Marín o los de Campo Lameiro, la mayor concentración de arte rupestre al aire libre de Europa.

Las huellas de quienes habitaban las Rías Baixas se extienden por la provincia enmarcadas en majestuosos paisajes, trazando un viaje milenario que combina historia, leyenda y magia.

Patrimonio natural

La naturaleza ha sido más que generosa con el interior y la costa de la provincia, creando el idilio perfecto entre el azul del océano y el espeso verde de sus paisajes de interior para convertirlo en pura magia con parajes naturales incomparables con una extraordinaria biodiversidad y belleza. Sus fondos marinos son únicos en el mundo, con especies singulares que solo se encuentran en este territorio.

El parque natural de monte Aloia, la Fraga de Catasós, la desembocadura del río Miño en la frontera con Portugal, el parque nacional de las Islas Atlánticas de Galicia comandadas por las paradisíacas islas Cíes, la riqueza del ecosistema del complejo intermareal Umia-O Grove en O Salnés y la inmensidad de la ZEC sierra de O Candán son solo algunos de los cientos de ejemplos.

landscapes that hold a millennia-old legacy of rock carvings, burial mounds, dolmens, and hillforts, all integral to the identity and scenery of the Rías Baixas.

The fortified villages in Santa Trega take visitors back to pre-Roman times. At A Lanzada, remnants of an ancient commercial hub with Mediterranean connections emerge. O Facho, with its Iron Age hillfort and ancient sanctuary, reveals the grandeur of the Cíes Islands and Ons Island. Enigmatic petroglyphs such as the ones of Mogor in Marín or those of Campo Lameiro, Europe's largest concentration of open-air rock art, provide fascinating glimpses into the past.

The footprints of those who inhabited the Rías Baixas stretch across the province, framed by majestic landscapes, creating a timeless journey that blends history, legend, and magic.

Natural Heritage

Nature has been generous with the province's interior and coastline, crafting the perfect harmony between the blue ocean and the lush green of the inland landscapes to create pure magic with incomparable natural settings of extraordinary biodiversity and beauty. Its marine depths are unique worldwide, harboring species found only in this region.

Examples include the Monte Aloia Natural Park, the Fraga de Catasós (forest), the mouth of the Miño River on the Portuguese border, the Atlantic Islands of Galicia National Park led by the paradisiacal Cíes Islands, the rich ecosystem of the Umia-O Grove intertidal complex in O Salnés, and the vast SAC Sierra de O Candán (mountain range). These are just a few of the hundreds of remarkable examples of the area's natural treasures.



Patrimonio fortificado

Castillos, fortalezas, murallas y torres testimonian un pasado de batallas, invasiones, feudos, revueltas y luchas de poder en apasionantes relatos esculpidos sobre piedra rodeados de entornos idílicos.

Destacan desde el castillo de Soutomaior y su reconocido Jardín de Excelencia Internacional hasta el imponente castillo de Monterreal en Baiona o el hermoso paisaje que ampara el castillo de Sobroso en Mondariz. Majestuosas fortalezas custodiaron esta tierra para ser lo que es hoy en día. Entre ellas encontramos la de Salvaterra de Miño, la de Goián, la de Santa Cruz en A Guarda, la de O Castro en Vigo, cuyas murallas regalan imponentes vistas a la ría y las islas Cíes, o las importantes Torres de Oeste de Catoira, testigos de las incursiones normandas.

Patrimonio paisajístico

Hermosos jardines con una enorme riqueza botánica vinculados a antiguas casas señoriales invitan a respirar una naturaleza exuberante agraciada por un clima único. Destacan el pazo de Oca (A Estrada), conocido como el Versalles gallego, y el pazo de Rubianes (Vilagarcía de Arousa), con su Jardín de Excelencia Internacional. En Cambados aguardan los pazos señoriales de Bazán y Torrado, con su porte medieval y la grandiosa plaza de Fefiñanes, y el pazo de Liñares en Lalín, con su emblemática balconada.

Fortified Heritage

Castles, fortresses, walls, and towers witness a past filled with battles, invasions, feuds, revolts, and power struggles, their fascinating stories carved in stone and surrounded by idyllic landscapes.

It highlights from the Soutomaior Castle with its garden awarded the Garden of Excellence to the imposing Monterreal Castle in Baiona and the beautiful scenery that shelters Sobroso Castle in Mondariz. Majestic fortresses guarded the land to make it what it is today. Among them, it is worth mentioning the one in Salvaterra de Miño; the one in Goián; the one of Santa Cruz in A Guarda; the one of O Castro in Vigo, whose walls offer breathtaking views of the estuary and the Cíes Islands; or the significant Oeste Towers in Catoira, bear witness to the Norman incursions.

Landscape Heritage

Beautiful gardens with immense botanical richness tied to historic manor houses invite you to breathe in lush nature, blessed by a unique climate. The Pazo de Oca in A Estrada, known as the Galician Versailles, and the Pazo de Rubianes in Vilagarcía de Arousa, with a garden awarded the Garden of Excellence, stand out. In Cambados, the stately Pazo de Bazán and Pazo de Torrado await with their medieval charm and the magnificent Plaza de Fefiñanes. Meanwhile, the Pazo de Liñares in Lalín boasts its emblematic balcony, completing the collection of stunning architectural treasures.



Ría de Vigo



Patrimonio religioso

El paisaje de la provincia y su historia están teñidos de espiritualidad. A la belleza natural de sus bosques, ríos y playas se une la mística de sus rincones mágicos, de culto y de retiro.

La catedral de Santa María en Tui constituye la joya de la corona de un hermoso patrimonio a orillas del río Miño. Los monasterios de Armenteira, Carboeiro, Poio y Santa María de Oia frente al mar; las iglesias de San Martiño de Agudelo en Barro, Santa Mariña en Caldas de Reis, el imponente santuario de Santa María de Abades en Silleda o la concatedral, conocida como la Colegiata, en el centro histórico de Vigo; el original santuario de la Peregrina con forma de vieira en Pontevedra o una de las obras cumbre del gótico de Galicia, la basílica de Santa María a Maior, también en la ciudad, son solo algunos de los cientos de vestigios de la importancia religiosa en la zona.

Patrimonio literario

El mundo de las letras encontró aquí su escenario perfecto, siendo cuna de ilustres escritores y musa de tantos otros que descubrieron en los paisajes de la provincia una fuente de inspiración para sus obras. Vigo ampara la magia de Julio Verne con una escultura del escritor y el conjunto dedicado a su obra 20.000 leguas de viaje submarino. El argentino Julio Cortázar se daba baños en Nigrán como si fuera Poseidón. Emilia Pardo Bazán escribió páginas memorables en el balneario de Mondariz, en las carballeiras (robledales) de la Fraga de Catasós y en el pazo de Liñares en Lalín. La Casa Museo Valle-Inclán en Vilanova de Arousa o el castillo de Soutomaior, antigua propiedad de la polifacética escritora María Vinyals, un referente de la lucha sobre los derechos de la mujer, son parte de sus tesoros literarios.

Patrimonio etnográfico y cultural

Cada ciudad, pueblo, calle y rincón es sinónimo de cultura. Los museos de la provincia custodian un patrimonio de gran riqueza, invitando a descubrir la historia de las Rías Baixas, su cultura y los oficios tradicionales, en un viaje que comienza en la prehistoria y llega hasta nuestros días. El museo de Pontevedra para sumergirse en la historia de la provincia; el museo Quiñones de León, el de Arte Contemporáneo (MARCO), y el del Mar en Vigo; el Etnográfico y del Vino de Cambados para conocer los secretos del albariño; el Massó en Bueu o el museo arqueológico de Santa Trega (MASAT) en A Guarda, son lugares donde descubrir y conocer parte de su historia.

AGILIZA LOS CINCO SENTIDOS, LOS NECESITARÁS PARA
DISFRUTAR DE UNA PROVINCIA QUE ENAMORA.

Religious Heritage

The province's landscape and history reflect spirituality. In addition to the natural beauty of its forests, rivers, and beaches, there is the mystique of its magical, sacred, and tranquil spaces.

The Cathedral of Santa María in Tui is the crown jewel of a beautiful heritage site on the banks of the Miño River. The monasteries of Armenteira, Carboeiro, Poio, and Santa María de Oia by the sea; the churches of San Martiño de Agudelo in Barro, Santa Mariña in Caldas de Reis, the imposing Sanctuary of Santa María de Abades in Silleda, and the co-cathedral known as La Colegiata in the historic center of Vigo; the unique shell-shaped Sanctuary of La Peregrina in Pontevedra, and one of Galicia's Gothic masterpieces, the Basilica of Santa María a Maior, also in Pontevedra, are just some of the hundreds of landmarks showcasing the area's religious importance.

Literary Heritage

The world of letters found the perfect setting here, as the province became the birthplace of illustrious writers and a muse for many others who drew inspiration from its landscapes. Vigo celebrates the magic of Jules Verne with a statue of the writer and a monument dedicated to his work: 20,000 Leagues Under the Sea. The Argentinian Julio Cortázar found serenity in Nigrán, where he bathed like Poseidon. Emilia Pardo Bazán wrote memorable pages at the thermal spa of Mondariz, the oak forests of Fraga de Catasós, and Pazo de Liñares in Lalín. The Casa Museo Valle-Inclán in Vilanova de Arousa and the Soutomaior Castle, once owned by the multifaceted writer María Vinyals, a pioneer in the fight for women's rights, are other literary treasures.

Ethnographic and Cultural Heritage

Every city, town, street, and corner is synonymous with culture. The province's museums safeguard a wealth of heritage. From traditional to avant-garde, museums invite visitors to explore the history of the Rías Baixas, its ancient culture, and traditional crafts in a journey that begins in prehistory and reaches the present day. The Pontevedra Museum, which offers a deep dive into the province's history; the Municipal Museum of Vigo Quiñones de León; the Ethnographic and Wine Museum in Cambados, which reveals the secrets of Albariño wine; the Museum of Contemporary Art (MARCO) in Vigo; the Massó Museum in Bueu; the Sea Museum of Galicia in Vigo; and the Archeological Museum of Santa Trega (MASAT) in A Guarda provide insights into the region's rich past.

SHARPEN ALL FIVE SENSES TO ENJOY A PROVINCE THAT
CAPTIVATES THE HEART.

Vigo

UN ATRACTIVO ÚNICO

A UNIQUE ATTRACTION

Vigo es bella y singular a partes iguales. Desde su nacimiento en el monte do Castro hasta la actualidad, la urbe ha experimentado cambios que la convierten en una ciudad atractiva y referente para toda España. Ser “la ciudad con mejor calidad de vida o para vivir” según la OCU y ser una de las cinco ciudades con mejor clima de España, entre muchas otras cosas, han hecho que el mundo ponga sus ojos en ella.

UNA URBE EUROPEA, VANGUARDISTA, CON UNA PERFECTA SINERGIA ENTRE LA MODERNIDAD Y SUS RAÍCES

La ciudad con más población de Galicia se encuentra en un enclave privilegiado, entre el mar y la montaña, con unas playas de ensueño y una naturaleza exuberante. Las islas Cíes (Monteagudo, San Martiño y la isla del Faro), parque natural desde 1980, bautizadas por los romanos como “las islas de los dioses”, y que optan a ser Geoparque Mundial de la UNESCO para fortalecer su protección medioambiental, son, sin duda, la joya de la corona de su patrimonio natural, donde se esconde, según muchos expertos, la mejor playa del mundo, la playa de Rodas, de arena blanca y aguas totalmente cristalinas.

Un paseo por la ciudad nos lleva a conocer su historia, desde su nacimiento en el monte O Castro, allá por el siglo II antes de Cristo, como muestra un yacimiento a sus pies. Además, el monte de O Castro posee en su cima una fortaleza del siglo XVII, con hermosos jardines salpicados de esculturas como el monumento a Vigo de Camilo Nogueira Martínez o el homenaje al poeta Martín Códax, que permite adentrarse en las vivencias de algunos de sus personajes históricos y los acontecimientos relevantes que forjaron su historia.

Vigo is beautiful and singular in equal parts. From its birth on the Monte do Castro to the present day, the metropolis has undergone changes that make it an attractive and prominent city for all of Spain. The fact that it is “the city with the best quality of life or to live in” according to the OCU, and one of the five cities with the best climate in Spain, among many other things, has made the world turn its eyes on it.

A EUROPEAN AND AVANT-GARDE CITY WITH A PERFECT SYNERGY BETWEEN MODERNITY AND ITS ROOTS

The most populous city in Galicia is in a privileged location, between the sea and the mountains, with dreamlike beaches and lush nature. The Cíes Islands (Monteagudo, San Martiño, and Isla del Faro (Lighthouse Island)), a natural park since 1980, dubbed by the Romans as “the islands of the gods,” and which aspire to be a UNESCO World Geopark to strengthen their environmental protection, are undoubtedly the crown jewel of its natural heritage, where Rodas Beach hides. According to many experts, it is the best beach in the world, with white sand and crystalline waters.

A stroll through the city takes us to its history, from its birth on Monte do Castro, back in the 2nd century BC, as shown by an archaeological site at its base. Additionally, Monte do Castro has on its summit a 17th-century fortress, with beautiful gardens dotted with sculptures like the monument to Vigo by Camilo Nogueira Martínez or the tribute to the poet Martín Códax, which allows one to delve into the experiences of some of its historical figures and the relevant events that forged its history.





MÁS DE 40 KILÓMETROS DE SENDEROS CON
DISTINTIVO MEDIOAMBIENTAL Y 12 PLAYAS
CON BANDERA AZUL CONVIERTEN VIGO EN
LA CIUDAD CON MÁS RECONOCIMIENTOS
DE ESPAÑA.

Desde O Castro, la ciudad se extendió hasta el puerto, hoy en día, motor de la ciudad y uno de los más importantes centros internacionales de comercio, transportes y de recepción de cruceros. Ahí, en esa pendiente que encara la ría de Vigo, encontramos su Casco Vello, un laberinto de callejuelas declarado de Interés Turístico Histórico, entre las que destaca la Praza de A Pedra, con la estampa de las ostreiras ofreciendo estos ricos moluscos a los vian- dantes, o la calle de los Cesteiros, donde se pueden adquirir productos artesanos de cestería.

A la altura de la Puerta del Sol, con su figura del sireno presidiendo, el casco antiguo se divide en dos, escondiendo joyas gastronómicas. Allí destaca su icono, la iglesia neoclásica de la Colegiata o Concatedral - Basílica de Santa María, además de varios edificios singulares y blasonados que le confieren un encanto casi místico a la zona. Siguiendo el Casco Vello nos encontramos con O Berbés, antiguo barrio de pescadores que conserva algunas de las características construcciones maríneas, perfiladas con sus arcadas y soportales.

Existe otro casco antiguo en la ciudad, donde parece que el tiempo se ha parado: el barrio marinero de Bouzas, que conserva edificios históricos como la iglesia de San Miguel de Bouzas, del siglo XVI.

Hasta Vigo acudió en busca del tesoro de los galeones de Rande en el clásico de la literatura '20.000 leguas en viaje submarino' del escritor Julio Verne. Y es que Vigo es un lugar fascinante que parece sacado de una novela, donde la ría de Vigo es su protagonista principal, su origen, su motor, su sello y su puerta de acceso desde el mar abierto, donde se han librado batallas históricas como la de Rande y ha servido de abrigo a corsarios y marinos.

Pero la urbe también es sinónimo de modernidad e innovación. Claros ejemplos son las rampas mecánicas de Gran Vía, con un gran jardín botánico bajo sus pórticos acristalados y con un suelo que genera energía; la nueva estación de alta velocidad Vialia o el ascensor-mirador HALO, toda una referencia

MORE THAN 40 KILOMETERS OF TRAILS WITH ENVIRONMENTAL DISTINC-
TION AND 12 BEACHES WITH BLUE
FLAGS MAKE VIGO THE CITY WITH
THE MOST RECOGNITION IN SPAIN.

From O Castro, Vigo extended to the port, today the engine of the city and one of the most important international centers of commerce, transportation, and cruise reception. There, on that slope facing the Ría de Vigo (estuary), we find its Old Town, a labyrinth of alleyways declared of Historic Tourist Interest, among which the Praza da Pedra stands out, with the image of the oyster sellers offering these rich mollusks to passersby, or the street of the Cesteiros, where we can purchase handmade basketry products.

At the height of the Puerta del Sol, with its figure of the merman presiding, the old town splits in two, hiding gastronomic treasures. There, we find its icon, the neoclassical Collegiate Church or Co-Cathedral - Basilica of Santa María, as well as several unique and emblazoned buildings that give the area an almost mystical charm. Following the Old Town, we find O Berbés, an old fishermen's quarter that retains some of the characteristic maritime constructions, outlined with their arcades and porticoes.

There is another old quarter in the city where time seems to have stopped: the fishing neighborhood of Bouzas, which preserves historic buildings such as the 16th-century church of San Miguel de Bouzas.

Even in search of the treasure of the Rande galleons came to Vigo in the literary classic '20,000 Leagues Under the Sea' by writer Jules Verne. Vigo is a fascinating place that seems taken from a novel, and the Ría de Vigo is its main protagonist, origin, engine, seal, and gateway from the open sea, where historic battles such as the Battle of Rande were fought and served as a refuge for privateers and sailors.

But the city is also synonymous with modernity and innovation. Clear examples are the mechanical ramps of Gran Vía, with a large botanical garden under its glass-covered porches and a floor that generates energy; the new Vialia high-speed station, or the HALO elevator-viewpoint, an ar-





arquitectónica con increíbles vistas a la ría, que une dos partes de la ciudad, desde la calle Areal hasta la plaza de Vialia, separadas por un talud de 50 metros, y que transporta a miles de personas al día.

Estos son solo algunos de los ejemplos del denominado Vigo Vertical, un plan que pretende unir sus calles a través de ascensores y elementos mecánicos para facilitar el movimiento y el acceso por su empinada orografía, además de contribuir a reducir la emisión de carbono, evitando el movimiento en vehículos.

Vigo es una urbe con un panorama cultural y patrimonial que no deja indiferente. Merece la pena visitar el Museo de Arte Contemporáneo MARCO, la Casa das Artes, la Pinacoteca Francisco Fernández del Riego, la Casa Galega da Cultura y el Museo del Mar de Galicia. También merece la pena pasear por el histórico Pazo Museo Quiñones de León y sus elegantes jardines de corte francés e inglés, ubicados en el parque de Castrelos, el pulmón de la ciudad con sus más de 24 hectáreas que albergan un auditorio al aire libre, un lago y diferentes especies botánicas.

La ciudad no descansa y, hoy en día, es ya una referencia de ocio en la comunidad e incluso a nivel nacional. Cada verano, la ciudad vibra con los conciertos en el auditorio natural de Castrelos, por el que ya han pasado artistas de la talla de Maná, Aitana, Sting, Alejandro Sanz, David Guetta, Lauryn Hill o Tom Jones, entre otros. Cada agosto, el deporte inunda sus calles con el festival de deporte y cultura urbana más importante del mundo, O Marisquiño, que atrae a los mejores deportistas y artistas internacionales. En marzo, la ciudad vuelve a 1809 para revivir su Reconquista, que recrea la heroica expulsión de los franceses en una fiesta declarada de Interés Turístico Nacional. En diciembre, la referencia es a nivel mundial. Vigo es la ciudad “donde vive la Navidad”, con unas calles engalanadas de luces led y elementos decorativos que hacen sentirse como en un cuento.

Vigo es una mezcla única de tradición y modernidad, naturaleza y urbanismo, industria e innovación, cultura y deporte. Aquí el pasado y el futuro se entrelazan, dando razones y motivos más que suficientes para vivirla y sentirla.

VIGO SIEMPRE SORPRENDE.

chitectural reference with incredible views of the estuary, which connects two parts of the city, from Calle Areal to Plaza de Vialia, separated by a 50-meter slope, and that transports thousands of people a day.

These are just some examples of the so-called Vertical Vigo, a plan aiming to connect its streets through elevators and mechanical elements to facilitate movement and access through its steep terrain and to contribute to reducing carbon emissions by avoiding movement in vehicles.

Vigo is a city with a cultural and heritage panorama that does not leave anyone indifferent. It is worth visiting the Museum of Contemporary Art (MARCO), the Casa das Artes, the Francisco Fernández del Riego Art Gallery, the Casa Galega da Cultura, and the sea museum of Galicia. It is also worth it to stroll through the historic Pazo-Museum Quiñones de León and its elegant French and English-style gardens, located in Castrelos Park, the city's lung with its more than 24 hectares that house an open-air auditorium, a lake, and different botanical species.

The city never rests. Today, it is already a leisure reference in the community and even nationally. Every summer, the city vibrates with concerts in the natural auditorium of Castrelos, where artists such as Maná, Aitana, Sting, Alejandro Sanz, David Guetta, Lauryn Hill, and Tom Jones, among others, have performed. Every August, sports fill its streets with the world's most important urban sport and culture festival, O Marisquiño, which attracts the best international athletes and artists. In March, the city returns to 1809 to relive its Reconquest, which recreates the heroic expulsion of the French, in a festival declared of National Tourist Interest. In December, it is worldwide known as the city “where Christmas lives,” with streets adorned with LED lights and decorative elements that make you feel like you are in a fairy tale.

Vigo is a unique mix of tradition and modernity, nature and urbanism, industry and innovation, culture and sport. Here, the past and future intertwine, giving enough reasons and motives to live and feel it.

VIGO ALWAYS SURPRISES.





TUI

LA HISTORIA SIN FRONTERAS • A HISTORY WITHOUT BORDERS

En un enclave privilegiado a orillas del río Miño, Tui es más que un destino turístico; es una ciudad que ha sabido reinventarse sin perder sus raíces. Su rico patrimonio cultural, su ubicación estratégica en la frontera con Portugal y la puerta a España del Camino Portugués a Santiago la convierten en un lugar vibrante. Es una de las joyas históricas de Galicia, con un casco antiguo declarado Conjunto Histórico-Artístico que invita a un viaje por el tiempo. Pasear por sus calles empedradas es descubrir el legado de una ciudad que ha sido clave en la historia peninsular, desde la Edad Media hasta el presente. La protagonista indiscutible es la catedral de Santa María, un majestuoso templo fortaleza que combina el estilo románico con el gótico y que en 2025 celebra su 800 aniversario. Cada piedra, cada calle y cada mirada al río Miño invita a residentes y visitantes a ser parte de su legado y de su continuo renacer. La confluencia de caminos y culturas la reafirma como una joya del patrimonio europeo, uniendo lo mejor de su pasado con un futuro sin fronteras.

In a privileged setting on the banks of the Miño River, Tui is more than just a tourist destination; it is a city that knows how to reinvent itself without losing sight of its roots. Its rich cultural heritage, strategic location on the border with Portugal, and its role as the gateway to Spain on the Portuguese Way to Santiago make it a vibrant. It is one of the historical jewels of Galicia, with an old town declared a Historical-Artistic Ensemble that invites a journey through time. Walking through its cobbled streets is to discover the legacy of a city that has been key to the peninsula's history, from the Middle Ages to the present. The undisputed protagonist is the Cathedral of Santa Maria, a majestic fortress-temple that combines Romanesque and Gothic styles and will celebrate its 800th anniversary in 2025. Every stone, every street, and every glance at the Miño River invites residents and visitors to be part of its legacy and its continuous re-birth. The crossroads of paths and cultures reaffirms itself as a jewel of European heritage, blending the best of its past with a future without borders.



PAZOS DE BORBÉN

REFLEJO DE LA TRADICIÓN • REFLECTION OF TRADITION

Rodeado de valles y ríos, su silueta, marcada por bellos paisajes, deja entrever los encantos de un municipio con un relevante patrimonio cultural, monumental y paisajístico. Cuenta con áreas de especial interés paisajístico como la fraga del río Barragán, entre árboles centenarios, molinos y puentes; el monte Galleiro, con vistas únicas a la ensenada de San Simón e islas Cíes; y rutas de senderismo, como la de los miradores o la levada de Casqueiros, por molinos y una presa. Su legado arqueológico está presente en los petroglifos de A laxe das cruces y Masusán o los castros de Monte do Cristo o el de Pedra das Teixiñas, además de en una ruta con más de 80 petroglifos y 18 mámoas. La arquitectura tradicional está presente en las iglesias de San Salvador de Moscoso o Borbén y en varios petos de ánimas y adros, mientras que la huella de la emigración da color con sus impresionantes casas indianas. Su tradición culinaria es realzada en la Festa da Cacheira y la Festa da Chula.

Surrounded by valleys and rivers, its silhouette, marked by beautiful landscapes, reveals the charms of a municipality with significant cultural, monumental, and scenic heritage. It features Special Landscape Areas, such as La fraga del río Barragán, which flows through centuries-old trees, mills, and bridges; Mount Galleiro, offering unique views of San Simón Inlet and the Cíes Islands; hiking trails, like the one of the viewpoints or the one of Levada de Casqueiros with mills and a dam. Its archaeological legacy is evident in the petroglyphs of A laxe das cruces and Masusán, as well as the forts of Monte do Cristo and Pedra das Teixiñas, along with a route featuring over 80 petroglyphs and 18 burial mounds (mámoas). is represented in The churches of San Salvador de Moscoso and Borbén, and several petos de ánimas (stone shrines for souls) and graveyards represent the traditional architecture. The influence of emigration adds color with its impressive Indian houses. Its culinary tradition is celebrated during the Festa da Cacheira and the Festa da Chula.



NIGRÁN

UN SECRETO A VOCES • AN OPEN SECRET

No resulta curioso que Julio Cortázar eligiera el corazón del Val Miñor para bañarse como si fuera Poseidón. Verdes montes, playas, dunas, patrimonio, cultura, gastronomía, historia y pazos son algunas de las maravillas que Nigrán nos puede ofrecer. Su litoral está salpicado de playas de gran calidad (Playa América, Patos, A Madorra o Prado son algunas). En ellas, la arena y el oleaje permiten, a partes iguales, el descanso o la práctica deportiva. Cuenta con bellos bosques interiores, como los de Chandebrito, Montecastelo o Priegue, y a orillas del mar, como es el caso de Monteferro. Su rico patrimonio cultural abarca desde el gran hórreo de dos plantas del Pazo de Pías hasta petroglifos de la Edad de Hierro en el castro de Chandebrito, la Mámoa de Requeixadas, el castro de Panxón o el Pazo de Urzáiz, así como el Puente de Ramallosa, un magnífico ejemplo de arquitectura románica del siglo XIII. En Nigrán cuesta no dejarse llevar y querer quedarse.

It is not surprising that Julio Cortázar chose the heart of Val Miñor to bathe in as if he were Poseidon. Green mountains, beaches, dunes, heritage, culture, gastronomy, history, and manor houses are some of the wonders that Nigrán has to offer. Its coastline is dotted with great beaches (América, Patos, A Madorra, or Prado are some of them). Here the sand and the waves are equal parts for relaxation and sporting activities. It has beautiful inland forests, such as those of Chandebrito, Montecastelo, or Priegue, and seaside ones, as in the case of Monteferro. Its rich cultural heritage ranges from the large two-story granary of the Pazo de Pías to the Iron Age petroglyphs in the hillfort of Chandebrito, the Mámoa de Requeixadas, the hillforts of Panxón or Pazo de Urzáiz, as well as the bridge of Ramallosa, a magnificent example of Romanesque architecture from the 13th century. In Nigrán, it is hard not to let yourself go and want to stay.



BAIONA

TRADICIÓN, HISTORIA Y EL MAR • TRADITION, HISTORY, AND THE SEA

Más allá de la visita a la fortaleza de Monterreal, recorrer su paseo marítimo o su casco histórico, disfrutar de la rica gastronomía en sus restaurantes, visitar la réplica de la carabela La Pinta, pasear por sus playas o contemplar las vistas desde la Virgen de la Roca, Baiona es mucho más. Explora su patrimonio oculto en iglesias y capillas. Revive el siglo XV con su fiesta de la Arribada. Sumérgete en una gran aventura en la Casa de la Navegación con una experiencia virtual a bordo de la carabela, compartiendo viaje con Martín Alonso Pinzón o Rodrigo de Triana. Déjate seducir por las puestas de sol de ensueño en la Concheira o en el Monte Boi. Vive su patrimonio natural mientras recorres el cabo Silleiro o el monte de A Groba, disfrutando de la libertad de los caballos salvajes y con unos miradores que te dejarán sin aliento. Siente como nunca la identidad gallega.

Beyond visiting the Fortress of Monterreal, strolling along its promenade or its historic center, enjoying the rich gastronomy in its restaurants, visiting the replica of the caravel La Pinta, walking along its beaches, or contemplating the views from the Virgen de la Roca, Baiona is much more. Explore its hidden heritage in churches and chapels. Relive the 15th century with the festival of the arrival of La Pinta. Immerse yourself in a great adventure at the Casa de la Navegación (House of Navigation) with a virtual experience aboard the caravel, sharing the journey with Martín Alonso Pinzón or Rodrigo de Triana. Let yourself be seduced by the dreamlike sunsets at Concheira or Monte Boi. Experience its natural heritage while exploring Cabo Silleiro or Monte de A Groba, enjoying the freedom of wild horses and viewpoints that will leave you breathless. Feel the Galician identity like never before.

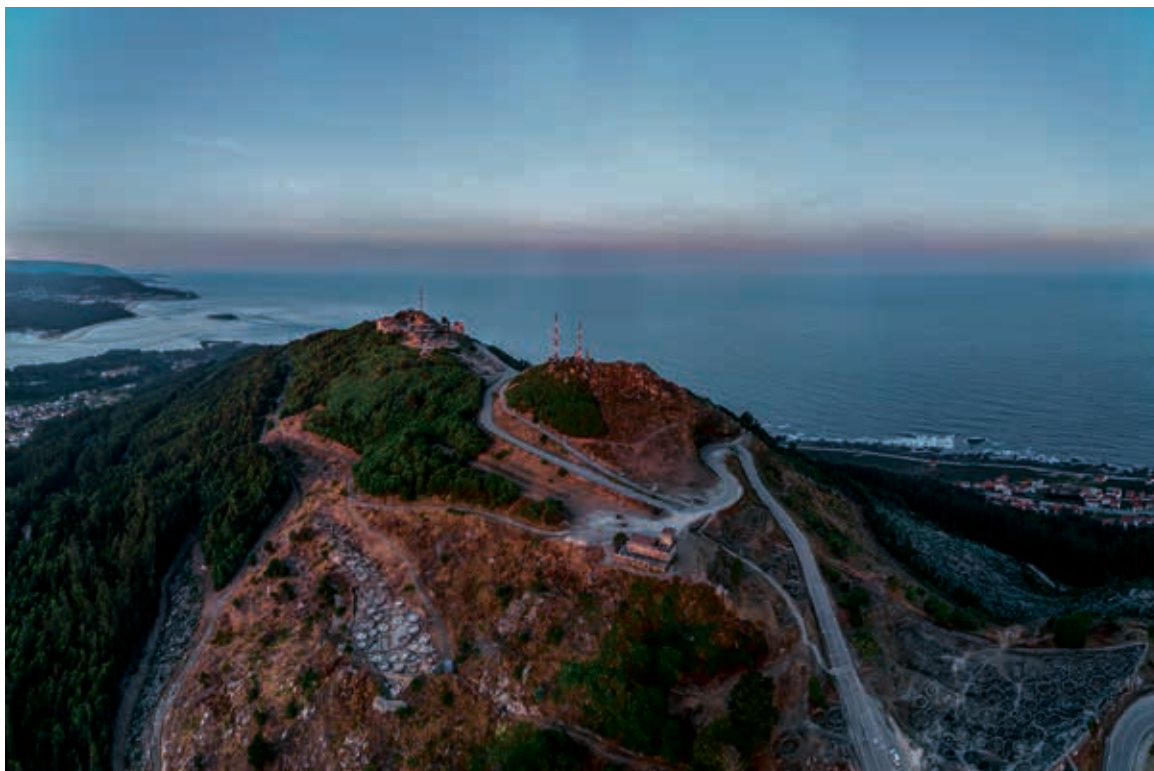


A ESTRADA

UNA PERLA EN EL CORAZÓN DE GALICIA • A JEWEL IN THE HEART OF GALICIA

Marcada por ancestrales costumbres como la Rapa das Bestas en verano, el desfile de los Generales de Ulla en carnaval o la Feria de la Sidra en junio, alimentada por sus deliciosos frutos estacionales y regada por hermosos ríos como el Ulla en el que vive su codiciado salmón, la villa de A Estrada ha sido bendecida por una naturaleza asombrosamente bella, verde y salvaje. Cuenta con espacios naturales desbordantes en forma de montañas, lagos, cascadas o brañas, que permiten disfrutar de diferentes deportes como el rafting, piragüismo, BTT, pesca o senderismo por diez rutas señalizadas. Además, su riqueza patrimonial, como atestiguan su ruta del Románico, sus señoriales pazos como el de Oca, el castro de Barbude o Castrovite y toda la simbología religiosa creada en sus cuatro variantes del Camino de Santiago que la cruzan, son un pequeño y fiel reflejo del esplendor de esta hermosa villa en el corazón de Galicia.

Steeped in ancient traditions such as the Rapa das Bestas in summer, the parade of Generales de Ulla during Carnival, and the Feira da Sidra (cider fair) in June, enriched by its delicious seasonal fruits and nourished by beautiful rivers like the Ulla, home to its coveted salmon, the town of A Estrada has been blessed with astonishingly beautiful, green, and wild nature. Its natural spaces abound in the form of mountains, lakes, waterfalls, and wetlands, allowing for various sports like rafting, canoeing, mountain biking, fishing, and hiking along ten marked trails. Additionally, its patrimonial wealth, evidenced by its Romanesque Route, stately manors like Pazo de Oca, the Castro of Barbude or Castrovite (hillfort), and all the religious symbolism created along the four variants of the Camino de Santiago that cross it, are a small but faithful reflection of the splendor of this beautiful town in the heart of Galicia.



A GUARDA

TURISMO MARINERO • MARITIME TOURISM

En la desembocadura del río Miño y dominada por el monte de Santa Trega (una atalaya con un castro galaico-romano) encontramos esta villa costera, destino imprescindible en la provincia por sus paisajes, su mar, su gastronomía y sus fiestas populares. La tradición marinera se palpa en todos sus rincones. Visita el monumento al Marinero, un homenaje a la gente del mar, o el museo del Mar en el paseo marítimo, con una interesante colección de objetos de pesca tradicionales. Disfruta del ambiente de su puerto y pasea por su entrañable casco histórico con la Praza do Reló y el castillo de Santa Cruz, antigua fortaleza del siglo XVII. Los amantes de la naturaleza cuentan con lugares como el estuario del Miño y su desembocadura, frontera natural con Portugal, hermosas playas y diversas rutas de senderismo para descubrir, entre otros, las salinas romanas o las cetáceas. Descubre A Guarda y disfruta de su entorno natural, patrimonial y gastronómico o déjate conquistar como peregrino del Camino Portugués de la Costa.

At the mouth of the Miño River, dominated by Monte de Santa Trega (an vantage point with a Gallacian-Roman hillfort), we find this coastal town, an essential destination in the province for its landscapes, its sea, its gastronomy, and its popular festivals. The maritime tradition is palpable in every corner. Visit the monument to the Missing Sailor, a tribute to the people of the sea, or the Sea museum on the seafront promenade, which features a fascinating collection of traditional fishing objects. Enjoy the atmosphere of its port and stroll through its charming historic center, with the Praza do Reló (square) and the Santa Cruz Castle, a 17th-century fortress. Nature lovers will find areas of interest such as the estuary of the Miño River and its mouth, a natural border with Portugal, beautiful beaches, and various hiking routes to discover, among others, the Roman salt pans or the cetáceas (seafood farms). Discover A Guarda and enjoy its natural, cultural, and gastronomic surroundings, or let yourself be captivated as a pilgrim on the Portuguese Coastal Way.



O GROVE

PEQUEÑO EDÉN • LITTLE EDEN

Una pequeña península con parajes naturales únicos. Prueba de ello son sus miradores, entre los que destaca el de A Siradella, y sus rutas de senderismo, como la de Adro Vello, con una importante zona arqueológica, o la de Pedras Negras, con sus pasarelas de madera a pie de mar en San Vicente do Mar. Además, sus más de treinta playas, paisajes paradisíacos, atardeceres inolvidables o la posibilidad de la práctica de diferentes deportes acuáticos como el surf en A Lanzada. No se puede pasar por alto la isla de A Toxa, uno de los destinos más exclusivos conocido por sus balnearios, casino, campo de golf y su singular capilla de San Caralampio, cubierta de conchas de vieira. En O Grove, todo rezuma tradición marinera: paseos en barco entre bateas por la ría de Arousa, su lonja y puertos o las Salgadeiras de Moreiras, espacio dedicado a las artes de pesca y salazón. Cabe destacar, también, su gastronomía, en la que el marisco es el rey, tanto que cada octubre es ensalzado en una fiesta de interés Nacional.

It is a small peninsula with unique natural landscapes. That is evident in its viewpoints, particularly the A Siradella viewpoint, and its hiking routes, such as the Adro Vello route, featuring an important archaeological site, or the Pedras Negras route, with wooden walkways right by the sea in San Vicente do Mar. Additionally, its more than thirty beaches offer paradisiacal scenery, unforgettable sunsets, and opportunities for various water sports, such as surfing at A Lanzada. Not to be overlooked is A Toxa island, one of the most exclusive destinations known for its spas, casino, golf course, and the unique Chapel of San Caralampio, covered in scallop shells. In O Grove, everything exudes maritime tradition: boat trips among mussel farms in the Ría de Arousa, its fish market, ports, or the Salgadeiras de Moreiras, a space dedicated to fishing and salting techniques. It also highlights the cuisine, where seafood reigns supreme, so much so that every October it is celebrated in a Nationally recognized festival.



MOAÑA

PARAÍSO NATURAL • NATURAL PARADISE

En la península del Morrazo, y como parte del entorno de la ría de Vigo, Moaña ofrece paisajes costeros y un entorno natural privilegiado que hechiza a todo el que la conoce. Destacan las iglesias de San Martiño con elementos románicos del siglo XII, y la de San Xoán de Tirán como patrimonio. Su entorno natural esconde espacios únicos para los amantes de la naturaleza como el río da Fraga con su ruta de senderismo y mirador, las marismas de Meira, el río da Ponte o el monte Paralaia. Destaca también la Poza da Moura en Domaio, un enclave mágico con unas vistas de postal sobre la ría de Vigo con atardeceres que parecen sacados de una película. Su paseo marítimo con hermosas esculturas, las playas de O Con o la de A Xunqueira, y la isla de San Bartolomeu, convertida en península y conectada con el centro urbano, añaden un toque pintoresco al paisaje, certificando las muchas razones para visitar un destino único.

Located on the Morrazo Peninsula and part of the Ría de Vigo (estuary), Moaña offers coastal landscapes and a privileged natural environment that enchants everyone who visits. Notable landmarks include the Church of San Martiño, with Romanesque elements from the 12th century, and the Church of San Xoán de Tirán, part of its heritage. Its natural surroundings hide unique spaces for nature lovers, such as the Río da Fraga and its hiking trail, the Marismas de Meira y Río da Ponte (marshes and river), the Fraga viewpoint, or Mount Paralaia. Also highlighted is Poza da Moura in Domaio, a magical spot with postcard-perfect views over the Ría de Vigo and sunsets that seem straight out of a movie. The seafront promenade, adorned with beautiful sculptures, features routes to beaches like O Con and A Xunqueira, and the San Bartolomeu island, converted into peninsula and is connected to the town center, adding a picturesque touch to the landscape. These highlights confirm the many reasons to visit this unique destination.



GONDOMAR

A pocos kilómetros del mar, Gondomar es un lugar donde tierra, agua y piedra se fusionan en perfecta armonía. Abrigado por la sierra del Galiñeiro y el alto de San Antoniño, ofrece un telón de fondo natural único, lleno de historia y tradición. Alberga celebraciones emblemáticas como los curros, las alfombras florales de Corpus Christi, fiestas gastronómicas o su reconocido certamen de rondallas, que, junto a la hospitalidad de sus gentes, hacen de él un destino perfecto para sentirse como en casa. Podrás disfrutar de sus rutas de senderismo, paseos en bicicleta por sus frondosos bosques o su amplia oferta cultural a lo largo de todo el año.

A few kilometers from the sea, Gondomar is a municipality where earth, water, and stone blend perfectly. Sheltered by the Sierra de Galiñeiro (mountain range) and the Alto de San Antoniño, it offers a unique natural backdrop full of history and tradition. It hosts emblematic celebrations such as the curros (wild horse roundups), the floral carpets of Corpus Christi, its gastronomic festivals, or its renowned competition of rondallas (musical ensemble known as plectrum instruments), which, along with the hospitality of its people, makes it a perfect destination to enjoy and feel at home. You can enjoy its hiking trails, bike rides through its lush forests, or its wide cultural offerings throughout the year.

+ Info: concellodegondomar.gal



MEIS

CORAZÓN VERDE

Bodegas con extensos viñedos de albariño; pazos como el de la Salaeta con su jardín de excelencia; restos arqueológicos como el de Outeiro do Cribio; las joyas arquitectónicas de iglesias y capillas como la de Santa María o el imponente monasterio de Armenteira en el monte Castrove, en el que también hay un conocido campo de golf; una playa fluvial en el río Umia y sus varias rutas de senderismo como la de la Piedra y el Agua o la de San Martiño, dan a conocer la riqueza histórica y natural de un concello considerado el pulmón verde de la comarca del Salnés.

Wineries with extensive Albariño vineyards; manor houses such as Salaeta with its excellent garden; archaeological remains like Outeiro do Cribio; architectural gems like churches and chapels such as Santa María or the imposing Monastery of Armenteira on Mount Castrove, where there is also a well-known golf course; a river beach on the Umia River, and various hiking trails like Ruta da Pedra e da Auga or San Martiño highlight the historical and natural richness of a municipality considered the green lung of the region of O Salnés.

+ Info: meis.gal



CALDAS DE REIS

LA VILLA DE LOS BAÑOS TERMALES

Este entrañable rincón de Pontevedra, atravesado por el río Umia, marca su carácter por la riqueza de su flora, por su patrimonio, por ser lugar de paso del Camino de Santiago y por las aguas termales de sus dos balnearios: el Acuña y el Dávila, además de la fuente pública de As Burgas (1881) con 45 °C. Es imprescindible visitar el Jardín Botánico, declarado Bien de Interés Cultural; las iglesias de Santa María de Bemil y la de Santo André de César; el puente romano de Bermaña y la espectacular cascada de Segade, a la que se llega por una ruta de senderismo a pie de río.

This charming corner of Pontevedra, crossed by the Umia River, is characterized by its rich flora and heritage, its location along the Camino de Santiago, and the thermal waters of its two spas: Acuña and Dávila, as well as the public fountain of As Burgas (1881) with a temperature of 45 °C. It is a must to visit the Botanical Garden, declared a Site of Cultural Interest, is a must, along with the churches of Santa María de Bemil and Santo André de César, the Roman Bermaña Bridge, and the spectacular Segade Waterfall, which is reachable via a hiking trail along the riverbank.

+ Info: caldasdereis.com



SOUTOMAIOR

LA ESENCIA DE LAS RÍAS BAIXAS

Situado en la ría de Vigo, a tan solo 20 km de esta y a 12 km de Pontevedra, sus ostras de Arcade y sus albariños de la D.O. Rías Baixas son, sin duda, sus mejores embajadores. El castillo de Soutomaior, uno de los más impresionantes de Galicia, el paseo marítimo bordeando la ensenada de San Simón, las rutas de senderismo por los ríos Verdugo y Oitavén o el mirador y santuario de la Peneda, son razones suficientes para descubrir una población única.

Located on the Ría de Vigo (estuary), just 20 km from the city and 12 km from Pontevedra, the oysters from Arcade and Albariño wines from the Rías Baixas Designation of Origin are undoubtedly its best ambassadors. The Soutomaior Castle, one of the most impressive in Galicia, the seaside promenade along the San Simón Inlet, the hiking trails along the Verdugo and Oitavén rivers, or the viewpoint and sanctuary of A Peneda are reasons enough to discover this unique town.

+ Info: soutomaior.gal



MARÍN

EN EL CORAZÓN DE LAS RÍAS BAIXAS

Pueblo marinero con sus costumbres, gastronomía y tradiciones que giran en torno a su fuente de vida: su portentosa costa, que baña su ría y que ampara playas de aguas cristalinas como Portocelo, Mogor, Agüete, Loira o la isla de O Santo. Pero Marín es mucho más: es su antiguo casco urbano, es el lago de Castiñeiras de inigualable riqueza botánica y faunística, el Ecoparque Multiaventura, la Finca de Briz, sus rutas de senderismo y su patrimonio arqueológico con los petroglifos de Mogor y el castro de la Subidá. Marín es historia y esencia gallega.

It is a fishing village where customs, gastronomy, and traditions revolve around its source of life: the mighty coast that embraces its estuary, sheltering crystal-clear beaches such as Portocelelo, Mogor, Agüete, Loira, or the O Santo Island. But Marín is much more: it is its historic old town, the Castiñeiras Lake with its unparalleled botanical and wildlife richness, the Ecoparque Multiaventura, the Finca de Briz, its hiking trails, and its archaeological heritage, including the Mogor petroglyphs and the Castro da Subidá. Marín is history, the essence of Galicia.

+ Info: turismo.concellodemarin.es



RIBADUMIA

EL EMBRUJO DEL SALNÉS

Con el río Umia como protagonista y enclavada en la comarca del Salnés, Ribadumia es un marco incomparable con un gran patrimonio etnográfico y natural. Parte de la variante espiritual del Camino de Santiago, es tierra de tradición vitivinícola como demuestra su referente Fiesta del Vino Tinto del Salnés, da paz en sus sendas fluviales del Puente de Pontearnelas o la ruta de la piedra y el agua, y embruja con su mágico Monte do Castro.

With the Umia River as its protagonist and nestled in the Salnés region, Ribadumia is an unparalleled setting with a rich ethnographic and natural heritage. Part of the spiritual variant of the Camino de Santiago, it is a land steeped in winemaking tradition, as evidenced by its renowned Salnés Red Wine Festival, offering serenity along its river paths at Pontearnelas Bridge, where stone and water meet, and captivating with its magical Monte do Castro.

+ Info: ribadumia.org



SANXENXO

MÁS ALLÁ DEL VERANO

Conocida como la capital turística de Galicia, ofrece una experiencia única durante todo el año. Sus paradisíacas playas invitan a disfrutar de deportes como el surf, paddle surf, vela o submarinismo. Con miradores espectaculares como el de A Granxa o su valioso patrimonio, como la ermita de Nosa Señora da Lanzada y su castro a orillas del mar, el destino siempre sorprende. Ocho senderos azules, dos puertos deportivos, más de 20.000 m² en instalaciones dedicadas a la salud y el bienestar, y una variada oferta gastronómica con lo mejor de la tradición gallega, la convierten en un lugar perfecto en cualquier estación del año.

The town, known as the tourism capital of Galicia, offers a unique experience throughout the year. Its paradisiacal beaches invite you to enjoy sports such as surfing, paddleboarding, sailing, or diving. Spectacular viewpoints like A Granxa or its valuable heritage, which includes the Chapel of Nosa Señora da Lanzada and its coastal hillfort, make the destination always surprising. Eight blue trails, 2 marinas, more than 20,000 m² of facilities dedicated to health and wellness, and a diverse gastronomic offering featuring the best of Galician tradition make Sanxenxo a perfect destination in any season.

+ Info: turismodesanxenxo.com



COVELO

PURO ÉXTASIS NATURAL

Con el valle del río Tea como eje y asentado en dos sierras, O Suído y O Alto do Castelo do Faro, Covelo destaca por su frondosos bosques y lugares como la playa fluvial de Maceira, el paraje Starlight en el alto del monte Castelo do Faro o la cascada de Parrelos, entre otros. Su patrimonio histórico y cultural engloba enclaves como el museo de la cera Lagar da Cera Favum, la Casa Rectoral de Barcia de Mera, la ermita da Virxe da Guía, el aserradero de Os Carranos, la Casa Museo Pazo da Cruz, el puente y ermita de Piñeiro, los molinos y el puente de Portafurado.

With the valley of the Tea River as its axis and nestled between two mountain ranges, O Suido and O Alto do Castelo do Faro, it stands out for its lush forests and places like the Maceira river beach, the starlight site on the summit of Mount Castelo do Faro, or the Parrelos waterfall, among others. Its historical and cultural heritage includes sites such as the wax museum Lagar da Cera Favum, the rectory house Barcia de Mera, the hermitage Virxe da Guía, the Os Carranos sawmill, the house museum Pazo da Cruz, the Piñeiro bridge and hermitage, mills, and the Portafurado bridge.

+ Info: concellodecovelo.es

Turismo de interior

Rural tourism

LA BELLEZA ESCONDIDA

THE HIDDEN BEAUTY

La provincia de Pontevedra es conocida por sus playas paradisíacas, costas abruptas, su sabrosa gastronomía marinera o el imponente verde de sus bosques. Pero las Rías Baixas son mucho más.

Sobre la frase “la belleza está en el interior”, la provincia puede presumir, como pocas, de una riqueza natural, patrimonial, cultural y gastronómica únicas, que engloba villas, aldeas, tradiciones, fiestas, el Camino de Santiago y una amplia oferta de turismo activo. Estos tesoros se deben, en buena medida, a uno de sus bienes más preciados, que da forma a lugares y forja las costumbres por donde pasa: el agua y los recursos hídricos que nutre el paisaje al paso de sus ríos y regatos, desde el soberbio Miño, frontera natural con Portugal al sur, al imponente Ulla, que marca el límite de la provincia por el norte. Todos crean parajes singulares de pozas, playas fluviales, cascadas exuberantes como la de O Toxa en Silleda o las de Raxoi en Valga. El agua genera belleza a lo largo y ancho de la provincia en bosques como los Sobreirais do Arnego, las brañas de Xestoso, la fraga de Catasós en Lalín o el jardín botánico y el robledal de Caldas de Reis, declarado Paraje Pintoresco y Jardín Histórico.

De referencia son sus impresionantes balcones panorámicos en dorsales montañosas como las de la sierra del Galiñeiro, de 12 kilómetros de longitud; la sierra del Cando, con 712 metros de altitud; o la imponente sierra del Candán, que cruza los ayuntamientos de Lalín, Silleda y Forcarei. El placer del termalismo se disfruta en los balnearios de Mondariz, Caldas o Cuntis o en las termas al aire libre de Teáns en Salvaterra do Miño. Las costumbres ancestrales se recuerdan en los molinos de Barosa y su ruta de senderismo o en los del Picón y del Folón en O Rosal. Más de 60 rutas de senderismo como la

The province of Pontevedra is renowned for its paradisiacal beaches, rugged coasts, delicious seafood cuisine, and the lush green of its forests. But the Rías Baixas are so much more.

Reflecting the phrase “beauty is on the inside,” the province can boast, like few others, of a unique natural, cultural, and gastronomic wealth encompassing villages, hamlets, traditions, festivals, the Camino de Santiago, and a wide range of active tourism options. These treasures owe much to one of its most prized assets, which shapes the land and forges customs as it flows: water and the hydrological resources that nourish the landscape as rivers and streams run through it, from the majestic Miño River, a natural border with Portugal in the south, to the imposing Ulla River, which marks the northern boundary. Together, they create unique landscapes of pools, river beaches, and lush waterfalls like the one of Toxa in Silleda or Raxoi in Valga. Water generates beauty throughout the province in forests like Sobreirais do Arnego, Brañas do Xestoso, woodlands such as Catasós in Lalín, or the botanical garden and oak grove of Caldas de Reis, declared a Beauty Spot and Historic Garden.

Its impressive panoramic viewpoints on mountain ranges are a standout, such as Serra do Galiñeiro, stretching 12 kilometers; Serra do Cando, with an altitude of 712 meters; or the imposing Serra do Candán, crossing the municipalities of Lalín, Silleda, and Forcarei. Thermal pleasures are enjoyable in the spas of Mondariz, Caldas, or Cuntis or the open-air hot springs of Teáns in Salvaterra do Miño. Ancestral traditions are rememberable in the mills of Barosa and their hiking trail or in the mills of Picón and Folón in O Rosal. Over 60 hiking routes, such as the trails of the Deza River in Silleda,



Fervenza do Toxa





del río Deza en Silleda, el sendero azul del río Verdugo o la encantadora ruta de la Piedra y el Agua de Ribadumia y las diferentes actividades de turismo activo con rutas de BTT, rafting, barranquismo, descenso de cañones y muchas más jalonan la provincia. Descubrir estos lugares y practicar deporte al aire libre, con el paisaje y el rumor del agua como telón de fondo, es sinónimo de vivir experiencias genuinas con el sello inconfundible 100 % Rías Baixas.

DESDE LAS COMARCAS DE CALDAS, DEZA, TABEIRÓS O TERRA DE MONTES AL NORTE, HASTA LAS ZONAS DE O CONDADO- PARADANTA Y BAIXO MIÑO AL SUR, PASANDO POR LA COMARCA DE PONTEVEDRA Y EL INTERIOR DEL SALNÉS, UNA DE LAS ZONAS TURÍSTICAS POR EXCELENCIA, LA PROVINCIA MUESTRA SU ESENCIA MÁS PURA.

El origen de la cultura y ADN de la provincia se dejan entrever, entre otros, en castros como el de Troña en Pontearreas o el de Castrolandín en Cuntis con su centro de interpretación; en petroglifos como el de Campo Lameiro, la mayor concentración de arte rupestre al aire libre de Europa, o los de Tourón en Ponte Caldelas, con los grabados más singulares de Galicia. De norte a sur, es posible encontrar valiosos yacimientos, viajar al pasado y revivir la atmósfera de las antiguas civilizaciones.

Mención especial merece el patrimonio cultural, espiritual y señorial de la provincia, forjado a través de los siglos en las piedras de sus majestuosos pazos y el exuberante paisajismo de sus jardines. Ejemplos distinguidos son el pazo de Oca en A Estrada, conocido como el Versailles gallego; el de Quinteiro da Cruz en Ribadumia, con más de 900 especies de camelias; el pazo de Liñares en Lalín o el de Torre Moreira en Arbo.

Capítulo propio merecen los legendarios castillos, particularmente el de Soutomaior, propiedad de la Diputación de Pontevedra, con un museo en su interior y un espectacular jardín declarado de Excelencia Internacional, y el de Sobroso en Pontearreas, gestionado por la misma institución, también musealizado y custodiado por un gran parque forestal. La historia y el paisaje coexisten en perfecta comunión.

Galicia siempre ha estado muy ligada al culto religioso. Entre los templos más célebres del territorio encontramos la catedral de Tui, puerta de entrada del Camino Portugués desde la orilla del Miño; la iglesia de la Peregrina de Pontevedra, con una original forma de vieira; y la iglesia de San Xoán do Sisto en Dozón, con unos frescos renacentistas considerados el mejor conjunto pictórico del Renacimiento gallego. Antiguos monasterios convertidos en remansos

the Ruta Azul of the Verdugo River, or the charming Ruta da Pedra e da Auga (Stone and Water Route) in Ribadumia and active tourism activities like mountain biking, rafting, or canyoning shape the province. Exploring these places and engaging in outdoor sports, with the landscape and the sound of water as a backdrop, is synonymous with living authentic experiences marked by the unmistakable 100% Rías Baixas charm.

FROM THE REGIONS OF CALDAS, DEZA, AND TABEIRÓS OR TERRA DE MONTES IN THE NORTH TO O CONDADO- PARADANTA, AND BAIXO MIÑO IN THE SOUTH, PASSING THROUGH PONTEVEDRA AND O SALNÉS, ONE OF THE MOST OUTSTANDING TOURIST AREAS, THE PROVINCE SHOWCASES ITS PUREST ESSENCE.

The origins of the culture and identity are evident in hillforts such as Troña in Pontearreas or Castrolandín in Cuntis, with its interpretation center; the petroglyphs of Campo Lameiro, home to the largest concentration of open-air rock art in Europe, or those of Tourón in Ponte Caldelas, featuring Galicia's most unique carvings. From north to south, valuable archaeological sites invite you to travel back in time and experience the atmosphere of ancient civilizations.

Special mention goes to the cultural, spiritual, and stately heritage of the province, forged over centuries in the stones of its majestic pazos (manor houses) and the lush landscaping of their gardens. Distinguished examples include the Pazo de Oca in A Estrada, known as the Galician Versailles; the Pazo Quinteiro da Cruz in Ribadumia, featuring over 900 species of camellias; the Pazo de Liñares in Lalín; and the Torre Moreira in Arbo.

The legendary castles deserve a chapter of their own, particularly the Soutomaior Castle, owned by the Provincial Council of Pontevedra, with a museum inside and a spectacular garden declared of International Excellence, and the Sobroso Castle in Pontearreas, also managed by the same institution, musealized and surrounded by a vast forest park. History and landscape coexist in perfect harmony.

Galicia has always been closely linked to religious devotion. Among the most famous temples in the territory are the Cathedral of Tui, the gateway to the Portuguese Way from the banks of the Miño; the Church of La Peregrina in Pontevedra, with its unique scallop-shell shape; and the Church of San Xoán do Sisto in Dozón, featuring Renaissance frescoes considered the finest pictorial ensemble



de paz conforman un patrimonio milenario enmarcado en sensacionales paisajes conservando intacta su solemnidad y su majestuosidad, como se muestra en los cenobios de Carboeiro en Silleda, el de Aciveiro en Forcarei, el de San Pedro de Vilanova de Dozón, el de Armenteira en Meis, precursor en el cultivo de la vid en la zona, o el de San Salvador de Camanzo en Vila de Cruces.

Como parte del legado espiritual de la provincia, tres son las rutas jacobeanas que atraviesan el interior en su camino hacia Santiago de Compostela: el Camino Portugués, la Vía de la Plata y el Camino de Invierno. Además, destacan otros itinerarios históricos como la Vía Mariana, Camiño de Taverneiro, Camiño da Geira, Arrieiros y el Camiño Miñoto-Ribeiro. Todos ofrecen experiencias inolvidables donde la naturaleza, el patrimonio, la cultura y la gastronomía se dan la mano.

Donde hay ríos, hay puentes. En Pontevedra sobresalen algunos históricos como el de Taboada en Silleda o el puente Bermaña de Caldas de Reis, lugar de paso del Camino Portugués. Este legado se enriquece con construcciones más contemporáneas como el puente colgante de Calvelo (Cerdedo-Cotobade), con 30 metros de largo y 15 de altura. En este municipio encontramos también los espectaculares conjuntos de hórreos de A Eira da Ermida y Grande, los más grandes de Galicia; mientras que en Agolada se hallan los históricos pendellos y su original feria de artesanía. Un patrimonio popular que mantiene intacto el espíritu de antaño.

Pero, ¿qué es Galicia sin una gastronomía de referencia? Destacan el cocido de Lalín y la lamprea de Arbo, reconocidos ambos con fiestas de Interés Turístico Internacional; la fiesta del Lacón con Grelos de Cuntis; el gallo de corral de Vila de Cruces; la richada o croca de Forcarei o la carne de caza como jabalí, codornices o venado de Rodeiro. Aquí todo sabe al lugar donde nace.

Las Rías Baixas son sinónimo de celebración. La historia, hazañas y tradiciones de cada pueblo, aldea o parroquia se conocen a través de sus festividades. Estas van desde las más reconocidas por su declaración de Interés Turístico Internacional, como las alfombras florales de Corpus en Pontearreas, la ancestral Rapa das Bestas de A Estrada o la Romería vikinga de Catoira, hasta las más tradicionales como la de la empanada de Bandeira en Silleda, el requeixo en As Neves, las ostras de Arcade, la trucha en Ponte Caldelas, el salmón en A Estrada, el vino en O Rosal y Salvaterra, la tortilla de Laro de Silleda o la malla tradicional de Lalín, entre muchas otras.

HAZ UN VIAJE AL INTERIOR.

DESCUBRE LA BELLEZA, LA TRADICIÓN Y LA HISTORIA DE UNA PROVINCIA ÚNICA.

of the Galician Renaissance. Ancient monasteries, now havens of peace, form a millennial heritage set in sensational landscapes, preserving their solemnity and majesty intact. Examples include the monasteries of Carboeiro in Silleda, Aciveiro in Forcarei, San Pedro de Vilanova in Dozón, Armenteira in Meis (a pioneer in viticulture in the area), and San Salvador de Camanzo in Vila de Cruces.

As part of the spiritual legacy, three Jacobean routes cross its interior on the way to Santiago de Compostela: the Portuguese Way, the Silver Route, and the Winter Way. Additionally, there are other historical routes like the Vía Mariana, Camiño de Taverneiro, Camiño da Geira, Arrieiros, and the Camiño Miñoto-Ribeiro. All offer unforgettable experiences where nature, heritage, culture, and gastronomy come together.

Where there are rivers, there are bridges. Pontevedra boasts historic ones like the Taboada Bridge in Silleda or the Bermaña Bridge in Caldas de Reis, a landmark on the Portuguese Way. This legacy is enriched by more contemporary constructions, such as the Cavelo Suspension Bridge (Cerdedo-Cotobade), 30 meters long and 15 meters high. In this municipality, you will also find the spectacular hórreo (granary) of A Eira da Ermida and Grande, the largest in Galicia, while in Agolada, the historic pendellos (market stalls) and their unique craft fair await. This popular heritage keeps the spirit of the past alive.

What is Galicia without its renowned cuisine? Highlights include the cocido (stew) from Lalín and the lamprey of Arbo, both celebrated with festivals of International Tourist Interest; the Festa do Lacón con Grelos (dried ham with rapini) in Cuntis; the free-range rooster from Vila de Cruces; the richada or croca de Forcarei; and game meats like wild boar, quail, or venison from Rodeiro. Here, everything tastes of its place of origin.

Rías Baixas are synonymous with celebration. History, achievements, and traditions of each town, village, or parish are expressed through their festivals. These festivals range from the most renowned, such as the floral carpets in Corpus Christi in Pontearreas, the ancestral Rapa das Bestas in A Estrada, or the Viking Festival in Catoira, to more traditional ones like the one of empanada in Bandeira (Silleda), requeixón (fresh cheese) in As Neves, oyster in Arcade, trout in Ponte Caldelas, salmon in A Estrada, wine in O Rosal and Salvaterra, tortilla in Laro (Silleda), or the traditional malla in Lalín, among many others.

TAKE A JOURNEY INWARD.

DISCOVER THE BEAUTY, TRADITION, AND HISTORY OF A UNIQUE PROVINCE.



Rutas por la naturaleza

Nature Trails

SENTIR EL ENTORNO A TRAVÉS DEL SENDERISMO

FEEL THE ENVIRONMENT THROUGH HIKING

El senderismo se ha consolidado como una actividad imprescindible para quienes buscan combinar ejercicio y naturaleza.

Cada ruta es una oportunidad para explorar paisajes únicos y aprender sobre el entorno en un ambiente relajado y saludable. Además de fomentar hábitos saludables, el senderismo favorece el desarrollo físico y emocional, enseñándonos a valorar y proteger el patrimonio natural, mientras se desconecta del ritmo cotidiano y reconecta con lo esencial: la belleza y la tranquilidad de la naturaleza. Desde senderos costeros hasta rutas por parques naturales, explorar la provincia de Pontevedra a pie es adentrarse en un mosaico de paisajes que combinan historia, cultura y naturaleza.

Molinos del Folón y del Picón

O Rosal

Una ruta de aproximadamente 3,5 Km que muestra 57 molinos (36 molinos de Folón y 24 de Picón), datados entre los siglos XVIII y XIX, que crean uno de los conjuntos etnográficos más importantes de Europa. El entorno, asentado en una ladera, también se presenta como un magnífico mirador sobre O Rosal, el monte Santa Tegra y el río Miño.

Área arqueológica de A Caeira

Poio

En el Mirador de A Caeira, con unas vistas impresionantes de la ciudad de Pontevedra, esta ruta presenta un área arqueológica con un excepcional conjunto de arte rupestre prehistórico integrado por más de veinte grabados, con paneles informativos y un centro arqueológico para conocer las características de los petroglifos y el modo de vida de la Edad de Bronce.

Hiking has become an activity for those seeking to combine exercise and nature. Each allows one to explore

unique landscapes and learn about the surroundings in a relaxed, healthy setting. In addition to promoting healthy habits, hiking encourages physical and emotional development, teaching us to value and protect our natural heritage while disconnecting from everyday life and reconnecting with what truly matters: the beauty and tranquility of nature.

From coastal paths to routes through natural parks, exploring the province of Pontevedra on foot means immersing yourself in a mosaic of landscapes that blend history, culture, and nature.

Molinos de Folón/ Picón

O Rosal

It is a route of approximately 3.5 km that showcases 57 mills (36 at Folón and 24 at Picón), dating from the 18th and 19th centuries, forming one of the most important ethnographic complexes in Europe. Situated on a hillside, the area also serves as a magnificent viewpoint over O Rosal, Mount Santa Tegra, and the Miño River.

Área Arqueológica de A Caeira

Poio

Located at the A Caeira viewpoint, offering impressive views of Pontevedra, this route features an archaeological site with an exceptional collection of prehistoric rock art comprising more than twenty carvings. Informational panels and an archaeological center provide insights into the petroglyphs and the Bronze Age way of life.







Monte Aloia

Tui

Declarado parque natural, el Aloia es una atalaya de 700 metros de altura con cinco miradores con extraordinarias vistas. Cuenta con un total de 10 Km de rutas, divididas en seis senderos, que permiten disfrutar de una senda botánica, vistas inigualables, la ermita del Alto de San Xián, restos prehistóricos y romanos, varios molinos en la ruta del Tripes y de Paredes, y el castro de Alto dos Cubos. Además, en el Centro de Visitantes “Casa do Enxeñeiro Areses” encontraremos una exposición con información sobre el parque.

Costa da Vela

Cangas

En sus 9 km de recorrido, este espacio protegido muestra uno de los paisajes más impactantes de la costa gallega. El sendero comienza en la escultura de la caracola de A Buguina y continúa sobre una pista con escarpados acantilados con el Atlántico a sus pies, que nos llevará a conocer tres faros: Cabo Home, el de Punta Robaleira y el faro de Punta Subrido, todos con vistas a la ría de Vigo y bellas panorámicas. Se prolonga por playas salvajes de aguas turquesas como la de Melide o Barra y una antigua fábrica de salazón de Punta Fuxiño para acabar en O Facho de Donón, a 189 metros de altura, con una perspectiva de las islas Cíes y Ons y las rías de Pontevedra y Vigo, además de un antiguo faro romano y el poblado castrexo de Beróbriga (siglo IX a.C.).

Molinos de Barosa

Barro

Una ruta de 2 kilómetros que discurre por el río Barosa y sus cascadas, que alcanzan los treinta metros de desnivel. Junto a esta cascada fueron construidos diecisiete molinos que forman un complejo hidráulico y etnográfico de gran interés.

Cascada do Toxa

Silleda

Una ruta que muestra, como pocas, la riqueza patrimonial, histórica y natural de Galicia. En un sendero de 13 km que parte de Reboredo, el recorrido cruza el rehabilitado monasterio de Carbocero del siglo X, el singular Ponte do Demo, el arco da Ponte da Carixa y su playa fluvial, y un puente de hierro que nos lleva a la imponente cascada de Toxa, con 30 metros de altura, que además dispone de un mirador para disfrutar del entorno de frondosos valles y particulares formaciones rocosas.

Monte Aloia

Tui

Declared a Natural Park, Monte Aloia is a 700-meter-high vantage point featuring five lookouts with extraordinary views. It boasts a total of 10 km of trails divided into six paths, allowing visitors to enjoy a botanical walk, unbeatable views, the Romanesque Chapel of Alto de San Xián, prehistoric and Roman remains, various mills along the Tripes and Paredes routes, and the Castro de Alto dos Cubos (hillfort). At the “Casa do Enxeñeiro Areses” Visitor Center, you can also find an exhibition with information about the park.

Costa da Vela

Cangas

Spanning 9 km, this protected area showcases one of the most striking landscapes along the Galician coast. The trail starts at the A Buguina shell sculpture. It continues along a track with cliffs, the Atlantic at your feet, leading you to discover three lighthouses: Cabo Home, Punta Robaleira, and Punta Subrido, all offering views of the Ría de Vigo (estuary) and stunning panoramas. You will encounter wild beaches with turquoise waters, such as Melide or Barra, and a former salting factory at Punta Fuxiño. Eventually, you will arrive at O Facho de Donón, perched 189 meters above sea level. From there, enjoy a view of the Cíes and Ons Islands, the estuaries of Pontevedra and Vigo, an ancient Roman lighthouse, and the Beróbriga hillfort (9th century BC).

Molinos de Barosa

Barro

It is a 2 km route running alongside the Barosa River and its waterfalls, which drop over 30 meters. Seventeen mills were built next to this waterfall, forming a hydraulic and ethnographic complex of great interest.

Fervenza do Toxa

Silleda

It is a route that shows, as few others do, the rich heritage, history, and nature of Galicia. Spanning 13 km from Reboredo, it passes by the restored 10th-century Carbocero Monastery, the singular Ponte do Demo, the arch of Ponte da Carixa and its riverside beach, and an iron bridge leading to the imposing Fervenza do Toxa (waterfall), 30 meters high. A viewpoint offers a chance to enjoy the surrounding lush valleys and distinctive rock formations.



Pozo do Arco

Oia

Un lugar de gran interés natural en el que se rehabilitaron varios molinos y se realizaron pasarelas con un singular puente colgante de madera, para confeccionar una ruta circular de 3 km de longitud a orillas del río Carballas o Tamuxe. La ruta permite disfrutar de varias cascadas, piscinas naturales y una gran poza, con unos 11 metros de profundidad.

Ruta de la Piedra y el Agua

Meis- Ribadumia

Esta ruta de 6,5 km comienza en el monasterio de Armenteira y va siguiendo el río del mismo nombre por su orilla, a través de los concellos de Meis y Ribadumia. Durante el camino podemos ver una gran cantidad de molinos, como los de Serén o los de Barrantes, además de la recreación de una aldea labriega.

Ruta dos Chozos

Fornelos de Montes

Ubicado en plena sierra do Suído, el sendero de unos 10 km de longitud, es una ruta de senderismo sorprendente. El paisaje que la rodea no deja indiferente: ríos, cascadas como la Fervenza de Casariños, un salto de agua que forma un paraje idílico; valles, montañas, restos de antiguos molinos y chozos, antiguos cobertizos para los pastores de la zona.

Parque de Carreirón

Illa de Arousa

El parque de Carreirón, ubicado en la parte sur de la isla, es una zona de especial protección, catalogada como Zona Internacional de Especial Protección para las Aves e integrada en el Complejo Intermareal Umia – O Grove. La ruta muestra la belleza del lugar, con salvajes playas y calas de arena blanca y aguas cristalinas, lagunas y ensenadas, en sus 3,5 km de recorrido.

Fraga de Catasós

Lalín

Esta fraga está formada por 5000 hectáreas de centenarios carballos y castaños, considerados Monumento Natural. Dos rutas, una de 1,5 km y otra de 4 km, nos llevarán por un paseo alfombrado de hojarasca y a los rincones más íntimos de esta fraga, reducto del bosque caducifolio que antaño cubría buena parte de la geografía gallega, que hoy en día es modesta en su extensión, pero intensa en cuanto a la fuerza y belleza.

EL SENDERISMO ES UNA INVITACIÓN A CONECTAR
CON LA NATURALEZA Y A DESCUBRIR LA DIVERSIDAD
Y EL ENCANTO DE UNA DE LAS REGIONES MÁS BELLAS.

Pozo do Arco

Oia

It is a place of great natural interest, where several mills have been restored and walkways built, including a unique wooden suspension bridge, to create a 3 km circular route along the Carballas or Tamuxe River. Along the way, you will encounter waterfalls, natural pools, and a large pool about 11 meters deep.

Ruta da Pedra e da Auga

Meis- Ribadumia

6.5-km route begins at the Armenteira Monastery and follows the river of the same name through the municipalities of Meis and Ribadumia. Along the path, you can see numerous mills, such as those in Serén and Barrantes, and a recreation of a traditional farming village.

Ruta dos Chozos

Fornelos de Montes

Located in the heart of the Sierra do Suído, this approximately 10 km hiking trail is truly impressive. The surrounding landscape will not leave you indifferent: rivers, waterfalls like the Fervenza de Casariños (a cascade forming an idyllic spot), valleys, mountains, remnants of old mills, and chozos, which are former shelters for local shepherds.

Parque de Carreirón

Illa de Arousa

A paradise-like spot with dreamlike beaches and an important natural setting. Carreirón Park, located on the southern part of the island, is a specially protected area, classified as an International Special Protection Area for Birds and included in the Umia – O Grove Intertidal Complex. Its 3.5 km route showcases the park's beauty, featuring wild beaches and coves of white sand and crystal-clear waters, as well as lagoons and inlets.

Fraga de Catasós

Lalín

Located on the outskirts of Lalín, this fraga (forest) covers 5,000 hectares of centuries-old oak and chestnut trees, now considered a Natural Monument. Two routes—one 1.5 km and the other 4 km—reveal the landscape, leading visitors along a leaf-strewn path and into the most intimate corners of this fraga, a remnant of the deciduous forest that once covered much of Galicia. Though modest in extent today, it is powerful and beautiful.

HIKING IS AN INVITATION TO CONNECT WITH NATURE AND DISCOVER THE DIVERSITY AND CHARM
OF ONE OF THE MOST BEAUTIFUL REGIONS.



Mirador del Monte Aloia / A Illa de Arousa

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

LAS RAÍCES DE LA CULTURA THE ROOTS OF CULTURE



LA RECONQUISTA

VIGO • MARZO

Se trata de la celebración de una gesta. El 28 de marzo de 1809, a través de un heroico alzamiento popular, Vigo se convertía en la primera ciudad de Europa en expulsar al ejército de Napoleón de una plaza conquistada. Como recompensa, la ciudad recibió el título honorífico de ciudad ‘fiel, leal y valerosa’.

Por ese motivo y como reconocimiento a esta victoria histórica, el Casco Vello de la ciudad se traslada en el tiempo para convertirse en un inmenso escenario del siglo XIX con una fiesta multitudinaria. Miles de personas se caracterizan de época y las calles, engalanadas para la ocasión, se llenan de mercados, música, artesanos y diferentes animaciones de calle.

La representación teatral de la Reconquista es su eje central, en la que participan medio millar de personas representando a 50 militares franceses, 70 milicianos populares y unos 400 paisanos, recreando dicha expulsión y el enfrentamiento del pueblo con las tropas napoleónicas.

It is the celebration of a feat. On March 28, 1809, through a heroic popular uprising, Vigo became the first city in Europe to expel Napoleon's army from a conquered stronghold. As a reward, the city received the honorary title of being a 'faithful, loyal, and valiant' city.

For this reason, and as a tribute to this historic victory, the Old Town of Vigo transports itself back to become an enormous 19th-century stage for a massive celebration. Thousands of people dressed in period costumes fill the streets, adorned for the occasion, with markets, music, artisans, and various street performances.

The central event is the theatrical reenactment of the Reconquest, where half a thousand participants play the roles of 50 French soldiers, 70 local militia, and about 400 townspeople, recreating the expulsion and the clash between the townspeople and Napoleon's troops.

FIESTA DE LA LANGOSTA

A GUARDA • JULIO

La singularidad del mar y el estoico trabajo de las familias marineras han propiciado que A Guarda despunte con su gastronomía. La restauración, la calidad del marisco y el pescado de la pesca de bajura son sus tres pilares. Si eres apasionado del arte culinario y, especialmente, del marisco no debes perderte el homenaje que este pueblo marinero rinde, el primer fin de semana de julio, a la langosta. Declarada como Fiesta de Interés Turístico de Galicia desde 2014, la Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera es un escaparate que pone en valor la langosta y el buen hacer de los restauradores. Un símbolo de la importancia de las langostas son las cetáreas, antiguos viveros donde se guardaban después de ser capturadas en el mar abierto para después venderlas a toda España. Además, resulta imprescindible catar otros platos típicos de la cocina marinera, así como la rosca de yema (una auténtica delicia).

Su programación, centrada en el puerto de la localidad, integra, año tras año, cultura y tradición, además de actuaciones musicales, espectáculos infantiles y salidas en el Volanteiro O Piueiro, embarcación tradicional a vela de 12 metros de eslora.

The uniqueness of the sea and the stoic work of fishing families have made A Guarda stand out with its gastronomy. Restoration, the quality of seafood, and the catch from coastal fishing are its three pillars. If you are passionate about culinary art, especially seafood, you should not miss the tribute to the lobster by this fishing town the first weekend of July. Declared a Festival of Tourist Interest in Galicia since 2014, the Fiesta de la Langosta y de la Cocina Marinera (lobster and seafood cuisine festival) is a showcase that highlights the lobster and the craftsmanship of local restaurateurs. A symbol of the importance of lobsters is the cetarea, old vivariums where lobsters were kept after being caught in the open sea and later sold throughout Spain. Additionally, it is essential to taste other typical dishes of maritime cuisine, such as “rosca de yema” (a sweet delight).

Its program, centered around the town’s port, integrates culture and tradition year after year, along with musical performances, children’s shows, and outings on the traditional 12-meter sailboat “Volanteiro O Piueiro.”





SAN JUAN

NIGRÁN · JUNIO

Aquí se vive una de las celebraciones más especiales de San Juan en la provincia de Pontevedra. Es una noche mágica que reúne a miles de personas el 23 de junio para festejar el inicio del verano en playa América y Panxón, que se llenan de hogueras mientras las llamas y las chispas iluminan la noche frente al mar en un ambiente festivo que se enriquece con música en vivo, espectáculos, y actividades para todas las edades. No falta la gastronomía gallega con puestos de comida en los que ofrecen sardinas asadas, churrasco y otros platos típicos para disfrutar al aire libre.

That is one of the most exceptional celebrations of San Juan in all of Pontevedra. It is a magical night that brings together thousands of people on June 23 to celebrate the beginning of summer on the beaches of América and Panxón, which fill with bonfires as the flames and sparks illuminate the night in a festive atmosphere enriched with live music, shows, and activities for all ages. Galician gastronomy is also a highlight, with food stalls offering grilled sardines, churrasco, and other typical dishes to enjoy outdoors.



FIESTA DEL MARISCO

OCTUBRE · O GROVE

Con más de 60 años de historia, la fiesta del marisco se ha convertido en uno de los eventos gastronómicos más destacados de España. Declarada de Fiesta de Interés Turístico Nacional, cada año reúne a miles de personas en O Grove para degustar los exquisitos mariscos de la zona como ostras, navajas, centollos, mejillones, percebes o berberechos, entre otros, a precios populares, promocionando y dando a conocer la cultura marinera de la zona. La fiesta cuenta, además, con un amplio programa de actividades lúdicas como conciertos, showcooking de chefs reconocidos, rutas marítimas o competiciones deportivas para todas las edades.

With over 60 years of history, the Fiesta del Marisco (Seafood Festival) has become one of Spain's most renowned gastronomic events. Declared a Festival of National Tourist Interest, it attracts thousands of people to O Grove each year to savor the area's exquisite seafood, such as oysters, razor clams, spider crabs, mussels, barnacles, or cockles, among others, at affordable prices promoting and showcasing the seafaring culture of the region. The event also features many leisure activities, including concerts, live cooking shows by renowned chefs, maritime routes, and sporting competitions for all ages.



FIESTA DE LA OSTRA

ARCADE • ABRIL

La localidad de Arcade se convierte durante tres días en la capital mundial de este preciado molusco. La fiesta, toda una referencia culinaria, declarada de Interés Turístico, reparte más de 100.000 ostras entre los asistentes que se acercan a degustar las diferentes elaboraciones de los sabrosos y codiciados moluscos, criados en la ría de Vigo. Estas ostras son consideradas uno de los moluscos más valorados del mundo por su sabor exquisito, debido a las aguas en las que se cría, mezcla de agua dulce y salada. Además, cuenta con un amplio programa para todos los públicos con música, teatro y actividades para niños, entre otros.

The town of Arcade becomes the world capital of this prized mollusk for three days. The festival, a culinary reference declared of Tourist Interest, distributes more than 100,000 oysters among attendees who come to taste the various preparations of these delicious and sought-after mollusks raised in the Ría de Vigo. They are considered some of the most valued mollusks in the world for their exquisite flavor due to the waters they grow in, a mix of fresh and saltwater. Additionally, there is a wide-ranging program for all audiences, including music, theater, activities for children, and more.



FIESTA DE LA SIDRA

A ESTRADA • JUNIO

Se trata de una cita gastronómica con productores locales e internacionales que ensalza el valor del producto de proximidad y el esfuerzo y la tradición de los sidreros estradenses, en la que se escancian unos 5000 litros de sidra durante la jornada en la Praza do Concello. El sector de la sidra se ha convertido en parte importante del municipio, que dispone de más de 100 hectáreas de producción, en el que varias familias y empresas, partiendo de la antigua tradición de la zona, apostaron por recuperar las variedades autóctonas de manzana, certificando su producción ecológica para elaborar una de las mejores sidras que se pueden degustar en la comunidad.

It is a gastronomic event with local and international producers highlighting the value of local products and the effort and tradition of cider makers from A Estrada, during which around 5,000 liters of cider are poured throughout the day in Praza do Concello. The cider sector has become a significant part of the municipality, with over 100 hectares of production. Several families and businesses, building on the area's ancient tradition, have committed to reviving native apple varieties, certifying their organic production to craft some of the finest ciders available in the region.



LA ARRIBADA

BAIONA • FEBRERO - MARZO

En Baiona se celebra el aniversario de la Arribada de la Carabela La Pinta con la primicia de la existencia de un nuevo mundo, América, en 1493. Los baioneses, fieles a su memoria, rinden homenaje a una de las páginas más gloriosas de su historia. Se trata de una fiesta medieval de Interés Turístico Internacional que transforma la villa en un burgo del medievo mediante la ambientación, animación, usos, costumbres y vivencias de la época, con un mercado y una algarabía de comerciantes, comediantes y personajes variopintos que consiguen meter al público en el túnel del tiempo llevándolo a aquel glorioso viernes, 1 de marzo de 1493.

In Baiona, they celebrate the anniversary of the Arrival of the Ship La Pinta, which brought the news of the existence of a new world, America, in 1493. The people from Baiona, faithful to their memory, pay tribute to one of the most glorious chapters in their history. It is a medieval festival of International Tourist Interest, which transforms the town into a medieval borough through period ambiance, entertainment, customs, and experiences. The event features a market and a lively atmosphere with traders, comedians, and colorful characters who manage to transport the audience back in time to that glorious Friday, March 1, 1493.



DESCENSO DEL MIÑO

TUI • AGOSTO

Se trata de una fiesta declarada de Interés Turístico de Galicia que presenta una de las competiciones de piragüismo más icónicas de Galicia y España. Cientos de palistas de diferentes partes del mundo se reúnen para descender el río Miño en dos categorías, la competición profesional y la popular, en la que los piragüistas navegan a través de un paisaje natural de gran belleza, rodeados de viñedos, bosques y áreas fluviales protegidas. Es un evento que, además, destaca por el ambiente festivo que lo rodea, con actividades paralelas que incluyen conciertos, degustaciones de productos locales y muestras de artesanía.

It is a festival of Tourist Interest in Galicia that features one of the most iconic canoeing competitions in Galicia and Spain. Hundreds of paddlers from different parts of the world gather to descend the Miño River in two categories, the professional competition and the popular one, where canoeists navigate through a stunning natural landscape surrounded by vineyards, forests, and protected river areas. This event is also known for its festive atmosphere, with parallel activities that include concerts, tastings of local products, and craft demonstrations.



CERTAMEN DE RONDALLAS

CONDOMAR • ENERO

Tradición con más de 50 años de historia que se celebra cada 6 de enero, donde se puede disfrutar de las principales rondallas de la provincia de Pontevedra. Desde primera hora de la mañana cuenta con desfile, pasacalles, cruces de banderas y mucho más. Vecinos y visitantes pueden disfrutar de esta tradición singular donde las agrupaciones combinan el uso de los instrumentos musicales más tradicionales como panderetas, castañuelas o conchas con instrumentos contemporáneos de viento, metal o percusión. El repertorio incluye además de piezas propias de navidad, muiñeiras, pasodobles, piezas de música pop y rock con arreglos y adaptaciones musicales para la rondalla.

A tradition with over 50 years of history celebrated every January 6th, where people can enjoy one of the main folk music groups from the province of Pontevedra. From early in the morning, it features a parade, street performances, flag ceremonies, and much more. Residents and visitors can delight in this unique tradition where the groups combine traditional musical instruments such as tambourines, castanets, or shells with contemporary wind, brass, or percussion instruments. The repertoire includes Christmas songs, muiñeiras (traditional dance), pasodobles (traditional couple's dance), and pieces of pop and rock music with musical arrangements and adaptations for the folk music group.



FIESTA CORSARIA

MARÍN • AGOSTO

La población de Marín celebra cada año, con una de sus fiestas más destacadas, la gesta del capitán Gago de Mendoza y las Alarmas do Morrazo en 1809, con la liberación de la villa ante las tropas inglesas en la histórica batalla de Aguete, brindando a vecinos y visitantes la oportunidad de sumergirse en un ambiente festivo lleno de historia. Entre las variadas actividades destaca el mercado Corsario, con puestos de artesanía y oficios, así como representaciones teatrales que recrean el duro enfrentamiento de hace más de dos siglos. Música en vivo, desfiles y espectáculos callejeros completan esta celebración inolvidable.

Every year, the people of Marín celebrate one of their most notable festivals, commemorating the heroic feat of Captain Gago de Mendoza and the Alarmas do Morrazo in 1809, which led to the town's liberation from English troops during the historic Battle of Aguete. This event offers both locals and visitors the chance to immerse themselves in a festive atmosphere steeped in history. Among the various activities, the Corsair Market stands out, featuring artisan and craft stalls, as well as theatrical performances that recreate the fierce confrontation from over two centuries ago. Live music, parades, and street shows round out this unforgettable celebration.



FESTA DO VIÑO TINTO DO SALNÉS

RIBADUMIA · JUNIO

La tradicional fiesta del vino del Salnés, tras 50 ediciones, se ha convertido en un referente popular de las fiestas de verano en Galicia. La fiesta destaca por mostrar la tradición vinícola de la zona, además de una amplia programación de talleres, catas, degustaciones y actividades culturales.

The traditional wine festival in Salnés, after 50 editions, has become a popular highlight of summer festivities in Galicia. The festival stands out for showcasing its wine-making tradition and an extensive program of workshops, tastings, samplings, and cultural activities.



FIESTA DEL CHURRASCO

COVELO · JULIO

La fiesta gastronómica, tras 45 ediciones, es una cita fundamental del calendario estival gallego. Es una excelente oportunidad para probar las afamadas carnes del lugar: ternera y cerdo, el pimiento de Arnoia, el chorizo criollo, el pan y el vino. Además, ofrecen conciertos y actividades para todos los públicos.

After 45 editions, the gastronomic festival is a fundamental event on the Galician summer calendar. It is an excellent opportunity to taste the renowned local meats: beef and pork, Arnoia peppers, chorizo criollo (local pork sausage), bread, and wine. In addition, they offer concerts and activities for all audiences.



SEMANA SANTA

PARADELA · ABRIL

La Semana Santa de Paradelas es una de las celebraciones más conocidas de Galicia. Conmemora la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo en un evento singular en el que el realismo es la principal característica. Se representan en vivo todos los pasajes bíblicos de la pasión de Cristo, como la última cena, el Domingo de Ramos o la resurrección del Domingo de Pascua.

The Holy Week in Paradelas is one of the most well-known celebrations in Galicia. It commemorates the passion, death, and resurrection of Jesus Christ in a unique event where realism is the main characteristic. All the biblical passages of Christ are portrayed live, such as the Last Supper, Palm Sunday, and the resurrection on Easter.



FIESTAS DEL MEJILLÓN

MOAÑA • AGOSTO

Más de 5.000 kilos de mejillones, en diferentes preparaciones, se pueden degustar en la fiesta de Moaña, que exalta el valor de uno de sus productos estrella, criado en las bateas de la Ría de Vigo, y que está considerado uno de los mejores a nivel mundial por su sabor.

More than 5,000 kilos of mussels, prepared in various ways, can be sampled at the Moaña festival, which celebrates one of its flagship products. Raised in the bateas of the Vigo estuary, these mussels are considered among the best in the world for their flavor.



FIESTA DE LA RAYA

PORTONOVO • ABRIL

Fiesta gastronómica que se celebra en el puerto pesquero de la localidad, en la que los asistentes podrán degustar deliciosos platos y preparaciones, teniendo la raya como ingrediente principal. Además, la fiesta contará con un variado programa lúdico y festivo, incluyendo pasacalles, talleres, showcookings y exposiciones.

Gastronomic festival held at the local fishing port, where attendees can sample delicious dishes and preparations featuring skate as the main ingredient. In addition, the festival will feature a varied recreational and festive program, including street parades, workshops, showcookings, and exhibitions.



FESTA DA CACHEIRA

PAZOS DE BORBÉN •

FEBRERO - MARZO

La cita gastronómica, una de las citas culinarias de invierno más consolidadas en la provincia de Pontevedra, presenta una jornada en la que degustar el preciado plato gallego de la “cachucha” –cabeza de cerdo curada y cocida–, que se sirve acompañada de chorizo, patatas y grelos.

The gastronomic event, one of the most established winter culinary gatherings in the province of Pontevedra, offers a day dedicated to tasting the prized Galician dish “cachucha” – a cured and cooked pig’s head – served with chorizo, potatoes, and grelos.

Turismo de experiencias

Experiential tourism

ADRENALINA NATURAL

NATURAL ADRENALINE

Que Galicia tiene todos los ingredientes para ser la cuna perfecta del turismo deportivo para los amantes de las aventuras y de la naturaleza es evidente. Sin embargo, entre sus cuatro provincias destaca especialmente la de Pontevedra por ser un destino privilegiado. Ofrece una gran variedad de actividades al aire libre en entornos naturales únicos y diversos como ríos, islas, montañas, mar o parques naturales, que convierten a la región en un paraíso para aquellos que buscan emociones diferentes en contacto con la naturaleza.

Entre las actividades destacan surf, vela, hidrospeed, paseos en barco y esquí acuático en aguas del Atlántico; snorkel y buceo en fondos marinos que parecen el Caribe, como el del parque nacional de las Islas Atlánticas; piragüismo, kayak, rafting, pesca deportiva y barranquismo por el río Verdugo o el río Miño; escalada, rappel y puénting para los más atrevidos; diversas rutas como las ornitológicas en las islas Cíes, las diferentes variantes del Camino de Santiago, rutas 4x4, bicicleta de montaña, paseos a caballo por la Serra da Groba, espeleología, senderismo y trekking por el monte Aloia; viajes en globo, ala delta, parapente y muchas más.

Por tierra, mar o aire, déjate sorprender con un destino multiaventura perfecto para quienes buscan planes diferentes al aire libre que combinan naturaleza, deporte o aventura. Aquí, cada experiencia promete ser diferente, al amparo de entornos excepcionales y únicos.

Galicia has all the ingredients to be the perfect hub for sports tourism, the ideal place for adventure and nature lovers. However, Pontevedra stands out among its four provinces as a privileged destination. It offers many outdoor activities in unique and diverse natural settings, such as rivers, islands, mountains, the sea, and natural parks. That makes the region a paradise for those seeking excitement in contact with nature.

Among the activities, it is highlighting surfing, sailing, riverboarding, boat trips, or water skiing in the Atlantic; snorkeling and diving in marine landscapes that resemble the Caribbean, like those in the Atlantic Islands National Park; canoeing, kayaking, rafting, sport fishing, or canyoning on the Verdugo or Miño rivers; rock climbing, rappelling, and bungee jumping for the bravest; diverse routes like birdwatching routes on the Cíes Islands, the different routes of the Camino de Santiago, 4x4 trails, mountain biking, horseback riding in the Serra da Groba, caving, hiking, and trekking in Mount Aloia; hot air balloon rides, hang gliding, and paragliding and many others.

By land, sea, or air, let yourself be surprised by a multi-adventure destination perfect for those seeking unique outdoor plans that combine nature, sport, and adventure. Here, each experience promises to be different, embraced by exceptional environments.







RÍO MIÑO EN BARCO

PATRIMONIO FLUVIAL • RIVER HERITAGE

Navegar por el padre de los ríos gallegos, el Miño, es una experiencia única que, sin duda, permite disfrutar de la belleza natural y patrimonio histórico entre Galicia y Portugal desde una perspectiva especial. Río Miño en barco ofrece diferentes actividades por el río, en un recorrido que nos llevará entre paisajes de ribera, viñedos, fauna y pueblos pintorescos. Brinda la oportunidad de descubrir rincones inaccesibles y panorámicas únicas como las fortalezas de Portugal, la catedral de Tui o antiguos puentes y orillas que cuentan historias de épocas pasadas y presente, como la invasión de los vikingos en 1012 o el contrabando de la posguerra con las “trapicheiras”. Así, muestra la esencia de los dos países a través de una travesía inolvidable con actividades como navegar entre murallas de Tui y Valença, hacer catas de albariño en el Miño, ver el atardecer tomando un cóctel Porto Tonic, asistir a conciertos sobre el agua, participar en la pesca de la lamprea con degustación o incluso contratar paseos privados. Siente el río Miño. Descubre lo que fuimos, vive lo que somos.

Sailing along the principal Galician river, the Miño, is a unique experience that offers the chance to enjoy the natural beauty and historical heritage shared between Galicia and Portugal from a unique perspective. Río Miño en barco (tourist attraction) provides various activities along the river, taking you on a journey through riverside landscapes, vineyards, wildlife, and charming villages. It offers the opportunity to explore inaccessible corners and enjoy unique views, such as the fortresses of Portugal, the Cathedral of Santa María in Tui, or ancient bridges and riverbanks that tell stories of past and present times—like the Viking invasion of 1012 or the post-war smuggling with the “trapicheiras” (women who worked as border smugglers as the only way to survive). These tales showcase the essence of both countries through an unforgettable voyage. Highlights include sailing between the walls of Tui and Valença, Albariño wine tastings on the Miño, sunset cruises with Porto Tonic cocktails, live concerts on the water, lamprey fishing with tastings, or even private tours. Feel the Miño River. Discover who we were and experience who we are.

Tl. 662 312 520 • riominoenbarco.com



FELICES, NO PERFECTOS

NATURALEZA Y AVENTURA EN ESTADO PURO

NATURE AND PURE ADVENTURE

La costa sur de Galicia esconde un lado salvaje y vertical casi desconocido. Lejos de paseos y playas tranquilas, esta región ofrece paisajes impresionantes y desafíos naturales únicos para quienes buscan aventura y contacto con el entorno. Acanalados abruptos que se elevan sobre el Atlántico, rutas escarpadas de montaña y las paredes verticales del monte Galiñeiro, consideradas el balcón de Vigo, crean un paraíso para los amantes de la adrenalina. Con una amplia experiencia y formación, el guía Xokas Pereira propone una manera diferente de conectar con la naturaleza que va más allá de la simple visita turística, en el que cada reto es una oportunidad para conocerse mejor y disfrutar de la tranquilidad del entorno. Principiantes y expertos vivirán una experiencia intensa en un escenario natural único, donde cada paso y cada escalada se convierte en una experiencia memorable. Desde rutas de escalada con el sonido de las olas a tus pies por rocas que parecen tocar el cielo, descubre una Galicia extrema, donde el paisaje, la emoción y la adrenalina van de la mano.

The southern coast of Galicia hides a wild, vertical side that is almost unknown. Far from quiet beaches and promenades, this region offers breathtaking landscapes and unique natural challenges for those seeking adventure and a deep connection with their surroundings. We find cliffs rising over the Atlantic, rugged mountain trails, and the vertical walls of Monte Galiñeiro, known as the balcony of Vigo, creating a paradise for adrenaline enthusiasts. With extensive experience and training, guide Xokas Pereira offers a unique way to connect with nature that goes beyond a simple tourist visit. Here, each challenge is an opportunity to discover yourself and enjoy the tranquility of the natural world. Beginners and experts alike will have an intense experience in this one-of-a-kind natural setting, where every step and every climb becomes a memorable moment. From climbing routes with the sound of waves crashing at your feet to rocky heights that seem to touch the sky, discover an extreme Galicia, where landscape, thrill, and adrenaline are inseparable.

Tl. 604 089 218 · felicesnoperfectos.com



O QUE FALTABA

Empresa familiar que comenzó en 1987 cultivando mejillón. Desde hace unos años trasladó su actividad para mostrar, en originales rutas por la ría de Aldán, parte de sus encantos: playas y calas de aguas cristalinas, fondos marinos o el parque nacional de la Islas Atlánticas, a través de una embarcación de pesca tradicional adaptada para el turismo mariner. Ofrecen actividades como una ruta por las bateas para conocer cómo se trabaja y se cría el mejillón, con degustación incluida; alquiler para grupos para disfrutar del entorno con rutas personalizadas; mariscadas a bordo para saborear lo mejor de la gastronomía de la zona o salidas para la pesca, buceo, snorkel, esquí acuático y otros deportes náuticos.

It is a family business that began cultivating mussels in 1987. In recent years, they have shifted their activity to showcase the charms of the Ría de Aldán through unique tours: beaches and coves with crystal-clear waters, marine seabeds, and the Atlantic Islands National Park, all experienced aboard a traditional fishing boat adapted for maritime tourism. They offer activities include tours of mussel platforms to learn about mussel farming and cultivation, complete with a tasting; group rentals to enjoy the surroundings with personalized routes; seafood feasts on board to savor the best local cuisine; and outings for fishing, diving, snorkeling, water skiing, and other water sports.

Tl.: 678 777 719 · alquilerbarcoalcan.com



SHAFIRE

Beach Club & Nautic ubicado en la playa Ladeira de Baiona, un enclave idílico de las Rías Baixas. Esta escuela de actividades náuticas y cafetería es un referente para los amantes del mar y los deportes acuáticos, ofreciendo en sus instalaciones alquiler de espacios para material y el equipamiento necesario para la práctica y formación en disciplinas como windsurf, paddle surf y kayak, entre otras especialidades náuticas bajo demanda. Su equipo técnico y monitores, con amplia experiencia, ofrecen una metodología que busca el equilibrio perfecto entre teoría y práctica, garantizando un aprendizaje dinámico, ameno y, sobre todo, divertido.

Beach Club & Nautic is located on Ladeira Beach in Baiona, an idyllic enclave in the Rías Baixas. This school of nautical activities and café serves as a benchmark for sea and water sports enthusiasts, offering rental spaces for equipment storage and providing all the necessary gear for practice and training in disciplines such as windsurfing, paddle surfing, and kayaking, among other nautical specialties available on demand. Its experienced technical team and instructors employ a methodology that seeks the perfect balance between theory and practice, ensuring a dynamic, engaging, and fun learning experience.

*Tl.: 686 296 887 · Av. Praia Ladeira, 1. Baiona
shafirenautic.com*



ALECRÍN

Sumérgete en la magia de la naturaleza y despierta todos tus sentidos conociendo y disfrutando el entorno natural de una manera tranquila y segura. Destacan la etnografía, la cultura, la historia y las aves, entre otros, a través de actividades como visitas guiadas al parque nacional de las Islas Atlánticas; Starlight, contemplando las estrellas con un guía astrónomo; Orientaventura, para disfrutar de la naturaleza a través de pruebas de lógica o ingenio; rutas de senderismo por bosques de ensueño, acantilados de costa, sierra del Suído y Camiño dos Faros; actividades acuáticas de kayak a la isla de San Simón; rutas del Camino de Santiago o navegando entre golondrinas. Descubre los secretos de la naturaleza y conecta con ella de una forma única.

Immerse yourself in the magic of nature and awaken all your senses by exploring and enjoying the natural environment calmly and safely. It highlights the ethnography, culture, history, and birdwatching, among others, through activities such as guided tours to the islands of the Atlantic Islands National Park; Starlight, stargazing with an astronomer guide; Orientaventura, to enjoy nature through logic or puzzle challenges; hiking trails through enchanting forests, coastal cliffs, Sierra de O Suído (mountain range), or the Camiño dos Faros (The Lighthouse Way); water activities like kayaking to San Simón Island; routes from the Camino de Santiago, or sailing among the swallows. Discover nature's secrets and connect with it uniquely.

Tl.: 677 525 930 · alecrinactividades.com



BLUSCUS

Agencia especializada en turismo marítimo que ofrece experiencias para descubrir toda la cultura marinera de la costa gallega. Una manera diferente de conectar con los marineros que trabajan en las bateas del cultivo del mejillón, la pesca artesanal y el marisqueo a pie de playa o incluso de visitar las lonjas de pescado. Con una flota de barcos tradicionales que forman parte de la historia de Galicia, descubre, de forma personalizada y con un guía, lugares mágicos y únicos como el parque nacional de las Islas Atlánticas (Cíes, Sálvora, Ons y Cortegada), con la posibilidad de saborear la gastronomía más tradicional a bordo. Ofrecen experiencias al detalle y personalizadas para adentrarte en el destino de la forma más auténtica, real y sostenible.

It is a specialized agency in maritime tourism offering experiences to discover the rich seafaring culture of the Galician coast. They provide a unique way to connect with the men and women working in mussel farming on floating platforms, artisanal fishing, shellfish harvesting on the beach, or even visiting fish markets. With a fleet of traditional boats that are part of Galicia's history, explore, in a personalized way and with a guide, magical and unique places like the Atlantic Islands National Park (Cíes, Sálvora, Ons, and Cortegada, even with the chance to savor the most traditional cuisine aboard. These detailed and personalized experiences immerse you in the destination in the most authentic, genuine, and sustainable way possible.

Tl.: 657 635 999 · bluscus.es

ELOGIO A LA TIERRA

Praise to the land

La despensa de Galicia se alza como uno de sus grandes estandartes, un testimonio vivo de la autenticidad y fortaleza que, entre otras muchas cosas, definen a esta comunidad. Ofrece una amplia paleta de aromas y sabores que son fruto de la riqueza y la fertilidad del territorio, donde la tradición gastronómica convive con la vanguardia en un equilibrio perfecto, dando como resultado unos productos únicos que son un auténtico manjar para el paladar.

Los paisajes costeros y las tierras del interior dan forma y fuerza a unos productos culinarios exquisitos que apenas se transforman, para preservar y respetar su pureza y naturalidad, resaltando en el plato un universo cultural gastronómico rebo-sante de sensaciones, aromas, sabores y colores.

GALICIA ES UNA REGIÓN DE SABOR Y SABER EN EL QUE LA HISTORIA SE PERPETÚA Y LAS COSTUMBRES GASTRONÓMICAS SON PRACTICADAS CON VISIÓN Y ESMERO, TRASMITIÉNDOSE DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

Los pescados y mariscos nacidos y criados en sus amplios kilómetros de costas y rías aportan la frescura del mar y actúan cuales buques acorazados de una cocina vistosa y llamativa. Las carnes de su interior añaden al gusto el vigor de esta tierra. El verde intenso de sus vegetales y hortalizas aromatizan su paisaje en el plato.

Así es Galicia, un territorio bendecido (más allá del apóstol Santiago) por una despensa abundante que pone el foco en las materias primas de la tierra, la granja y el mar, que se custodian en los mercados tradicionales y plazas de abastos y que son cuidados con esmero por todos los trabajadores y empresas de toda la cadena de valor, de principio a fin, tanto en su producción como en su transformación y restauración, para ofrecer lo mejor de unos productos que, ya de por sí, han sido agraciados por la exquisitez.

Galicia's pantry is one of its greatest assets, a living testimony to the authenticity and strength that define this community, among many other things.

It boasts a vast palette of aromas and flavors, born from the region's wealth and fertile land, where culinary tradition coexists with innovation in perfect harmony, resulting in unique products that are authentic delicacies for the palate.

The coastal landscapes and inland territories shape and enrich exquisite culinary products that undergo minimal transformation to preserve and honor their purity and natural essence, offering a gastronomic and cultural universe brimming with sensations, aromas, flavors, and colors.

GALICIA IS A REGION OF TASTE AND KNOWLEDGE, WHERE HISTORY CONTINUES, AND CULINARY TRADITIONS ARE PRACTICED WITH CARE AND DEDICATION, PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION.

Fish and shellfish born and bred along its extensive kilometers of coastline and estuaries bring the freshness of the sea and serve as flagships of a vibrant and visually stunning cuisine. The meats from its inland areas enhance the flavor with the land's strength, while the vibrant green of its vegetables and crops infuse the dishes with their characteristic essence.

That is Galicia, a land blessed (beyond the Apostle Santiago) with an abundant pantry that focuses on the finest raw materials from the land, farm, and sea. These treasures are safeguarded in traditional markets and supply centers and meticulously handled by all workers and businesses along the entire value chain—from production to transformation and culinary preparation—to deliver the very best of products that, by nature, are already exceptional.





BONILLA A LA VISTA



LA PATATA DE CULTO • THE CULT POTATO

Esta empresa familiar, fundada en 1932, se dedica a la fabricación de churros y patatas fritas bajo un packaging diferenciador en formato bolsa o lata, una hoja de patata de corte fino y un color dorado característico. Satisface los paladares más exigentes a través de una materia prima muy seleccionada, que suma a una elaboración tradicional y natural sin aditivos, con aceite de oliva 100% y sal marina. Pasan exhaustivos controles de calidad en la selección, producción y supervisión antes del envasado para conseguir un producto gourmet único. En 2023, la marca recibió el galardón superior Taste Awards, un reconocimiento otorgado entre más de 10.000 productos, en el que las patatas Bonilla recibían 90.7 puntos sobre 100, siendo el mejor snack de su categoría. Los reconocimientos y su buen hacer le han valido para posicionarse como referencia en el mercado internacional, teniendo presencia en 27 países de los cinco continentes, convirtiéndose en una de las embajadoras de la «marca Galicia».

This family business, founded in 1932, specializes in producing churros and potato chips through its distinctive packaging in bags or tins and its thinly sliced potato chips with a characteristic golden color. It satisfies the most discerning palates by using carefully selected raw materials, which adds to a traditional, natural process without additives, using 100% olive oil and sea salt. They undergo rigorous quality controls in selection, production, and supervision before packaging to create a unique gourmet product. In 2023, the brand received the prestigious Taste Award, a recognition granted to over 10,000 products, with Bonilla chips scoring 90.7 out of 100 points, making them the best snack in their category. The numerous accolades and excellent craftsmanship have positioned Bonilla as a national market leader, with a presence in 27 countries across five continents, turning it into one of the ambassadors of the “Galicia brand.”

VERMUT POVARELO



EL AUTÉNTICO VERMUT DE GALICIA · THE AUTHENTIC VERMOUTH OF GALICIA

Elaborado en la provincia de Ourense, el vermut Povarelo contiene la esencia tradicional y el carácter de Galicia, recordando al pasado a través de una receta original de 1940 de la familia Paniagua, conservada de generación en generación. Su meticuloso proceso de elaboración parte de una cuidada selección de vinos gallegos que pasan 14 semanas en bodega de roble para redondear sus matices, para posteriormente añadir una selección de botánicos y hierbas aromáticas autóctonas, maceradas individualmente para aportar una estructura única, asociándolo, aún más si cabe, al terruño. Así, en la variedad de vermut rojo, se aprecian notas a canela, regaliz y loureiro, mientras que en el vermut blanco lo son de hierbaluisa, genciana, saúco y eucalipto balsámico. Por último, tras ser embotellados, los vermuts reposan 100 días en botella para conseguir la perfecta integración de aromas y sabores, marcando su intensidad en nariz y la complejidad y aromas en boca para crear el vermut premium de los gallegos.

Produced in the province of Ourense, the vermouth Povarelo embodies the traditional essence and character of Galicia, which evokes the past through an original 1940 recipe from the Paniagua family, preserved across generations. Its meticulous production process begins with a careful selection of Galician wines, which spend 14 weeks in oak barrels to refine their nuances. Later, native botanicals and aromatic herbs are added, each macerated individually to provide a unique structure, further connecting the vermouth to its terroir. In the red vermouth variety, hints of cinnamon, licorice, and loureiro are noticeable, while the white vermouth features lemon verbena, gentiana, elderflower, and balsamic eucalyptus. Finally, after being bottled, the vermuths rest for 100 days to achieve the aromas and flavors integration, showcasing their aromatic intensity and complexity on the palate, creating the premium vermouth of Galicia.

Tl.: 988 270 444 · Polígono da Uccira, A7. O Carballiño, Ourense · povarelo.com



LUCKY'S BAKES CERAMICS

Marca de cerámica artesanal fundada por Fátima Beamonte Cosín, quien dejó atrás una carrera en educación para dedicarse por completo a la cerámica. Su amor por el barro y su conocimiento en psicología y educación le han llevado a explorar diversas técnicas y materiales, especializándose en esmaltes, para crear piezas únicas y distintas, que garanticen la resistencia y calidad. Inspiradas en la riqueza de Galicia, en el mar y la naturaleza, sus colecciones tienen nombres de lugares emblemáticos, rindiendo fiel homenaje a la tierra que la inspira. En su trabajo colabora, además, con chefs locales y reconocidos para realzar la experiencia culinaria, creando una conexión directa entre arte, naturaleza y gastronomía.

It is a handcrafted ceramic brand founded by Fátima Beamonte Cosín, who left behind a career in education to dedicate herself to ceramics fully. Her love for clay and her knowledge of psychology and education have led her to explore various techniques and materials, specializing in glazes to create unique and distinct pieces that ensure durability and quality. Inspired by the richness of Galicia, the sea, and nature, her collections are named after emblematic places, paying a true homage to the land that inspires her. She also collaborates with renowned local chefs to enhance the culinary experience, creating a direct connection between art, nature, and gastronomy.

604 086 575
luckysbakes.com



VANETTA FOOD

Primera fábrica de Galicia de carne plant based (basada en alimentos derivados de plantas), que revaloriza la cultura gastronómica desde un prisma vegetal, sostenible y saludable. Es una experiencia culinaria con productos 100 % gallegos de vegetales frescos, granos y especias de primera calidad. Ofrece bocados deliciosos en unas recetas que reinventan clásicos de la cocina como el seitán con sabor a lomo adobado, cachopo asturiano, croquetas o soja al estilo zorza. Descubre el auténtico sabor tradicional de base vegetal.

It is the first plant-based meat factory in Galicia that revalues culinary culture from a plant-based, sustainable, and healthy perspective. It is a culinary experience featuring 100% Galician products from fresh vegetables, grains, and top-quality spices. It offers delicious bites in recipes that reinvent classic dishes such as seitan with marinated pork flavor, Asturian cachopo, croquettes, or soy as minced meat. Discover the authentic traditional taste in a plant-based form.

886 117 517
vanettafood.com

BICO DE XEADO



EL HELADO GALLEGO • THE GALICIAN ICE CREAM

Una marca nacida en 2015 en el seno de la CAP (Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña), con una idea definida: revalorizar el sector lácteo a través de un producto premium y de valor añadido obtenido a partir de la leche de vaca de sus propias granjas. Tanto es así que en su intensa trayectoria han conseguido posicionarse a nivel nacional como referente entre las marcas de helados artesanales, destacando principalmente por su compromiso con la calidad, la tradición y la sostenibilidad. Su helado es fruto de un control total de toda la cadena de valor desde el origen; un conjunto de factores cuidadosamente trabajados desde la calidad de la materia prima, la elaboración artesanal de su obrador junto con ingredientes 100% naturales, que da como resultado una textura y cremosidad única, hasta la experiencia en compra en sus puntos de venta. Desde los sabores más tradicionales a otros más innovadores, todos ellos sin gluten e identificados con la riqueza gastronómica de Galicia, Bico de Xeado es: EL HELADO.

It is a brand born in 2015 within the CAP (Agrarian Cooperative of A Coruña), with a clear vision: to enhance the dairy sector through a premium product with added value made from the milk of their own farms. So much so that throughout an intense journey, they positioned nationally as a benchmark among artisanal ice cream brands, standing out mainly for their commitment to quality, tradition, and sustainability. Their ice cream is the result of complete control over the entire value chain from the source: a combination of carefully worked factors—from the quality of the raw materials, the artisanal production in their workshop along with 100% natural ingredients, resulting in a unique texture and creaminess, to the shopping experience at their sales points. From the most traditional flavors to more innovative ones, all gluten-free and inspired by Galicia's rich gastronomy, Bico de Xeado is: THE ICE CREAM.

Vinos gallegos

Galician wines

SUMMUM ENOLÓGICO

ENOLOGICAL SUMMUM

Galicia cultiva la vid desde la época romana, contando con una larga tradición en el arte de la enología, marcada por la peculiaridad de la zona, la riqueza del terreno, una orografía y unas condiciones climatológicas intermedias, que dan a los vinos un sentido especial, imposible de imitar y difícil de aproximar.

Entre ellos destacan los vinos de la provincia de Pontevedra, que posee una de las cinco D.O. existentes en Galicia, consolidada como la más reconocida a nivel mundial. Esta D.O. se divide, a su vez, en cinco subzonas: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla. En todas ellas, el sistema tradicional de emparrado, junto con las peculiaridades del clima atlántico, su frondosa vegetación, suelos graníticos y unas temperaturas suaves, determina un perfecto ecosistema vitivinícola que da como resultado vinos frescos, con infinitud de matices, de gran personalidad, con un aroma floral y afrutado y un retrogusto fino y prolongado, que ha convencido a la crítica y seducido a los paladares más exigentes.

Entre las variedades autóctonas, el albariño es el rey. No obstante, convive con otras variedades, cinco en el caso de las uvas blancas: loureiro, treixadura, caiño, torrontés y godello; ocho en cuanto a las uvas tintas: caiño, castañal, espadeiro, loureira, sousón, mencia, brancellao y pedral.

En los últimos años, las bodegas han apostado por la producción de espumosos, elaborados con el método tradicional champenoise, así como la producción de vinos tintos, de momento minoritarios, pero que cada año adquieren mayor protagonismo en el mercado.

Galicia has been cultivating vines since Roman times, with a long tradition in the art of winemaking, marked by the uniqueness of the area, the richness of the terroir, and intermediate orographic and climatic conditions, giving the wines a distinct character, impossible to imitate and difficult to approximate.

Among them, the wines from the province of Pontevedra stand out, possessing one of the five DOs (Denominations of Origin) in Galicia, which is the most globally recognized. This DO is divided into five subzones: Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior, and Ribeira do Ulla. In all of them, the traditional trellis system, along with the peculiarities of the Atlantic climate, lush vegetation, granite soils, and mild temperatures, create a perfect wine-growing ecosystem that results in fresh wines with a multitude of nuances, great personality, floral and fruity aromas, and a fine and prolonged aftertaste, which has won over critics and seduced the most demanding palates.

Among the native varieties, Albariño is king. However, it coexists with other varieties: five in the case of white grapes: loureiro, treixadura, caiño, torrontés, and godello; eight in the case of red grapes: caiño, castañal, espadeiro, loureira, sousón, mencia, brancellao, and pedral.

In recent years, wineries have embraced the production of sparkling wines, made using the traditional Champenoise method, and red wines, which are still in the minority but are gaining more prominence each year.







MAR DE FRADES

VIVE EN AZUL • LIVE IN BLUE

Nacida en 1987 en Val do Salnés, entre las rías de Arousa y Pontevedra, la bodega siempre se ha definido por su pasión y deseo de elaborar vinos de guarda, singulares y con una personalidad única que reflejen en cada gota la tierra que los alimenta y la esencia del mar que los acaricia. Sus 66 hectáreas de vid, mayoritariamente de albariño, plantadas sobre suelos graníticos cercanos al Atlántico, bajo unas condiciones geoclimáticas perfectas, con temperaturas suaves y lluvias abundantes, supervisadas por Paula Fandiño, una de las enólogas más prestigiosas del país, desde la minuciosa selección del fruto hasta la copa, dan como resultado unos vinos de alta calidad, elegantes, innovadores, con una salinidad, mineralidad y acidez única en sus diferentes variedades: Mar de Frades Albariño, Mar de Frades Godello, Brut Nature, Finca Monteveiga, Finca Lobeira y su buque insignia, el afamado Finca Valiñas. Diseño, tradición, modernidad y sostenibilidad se combinan en unos vinos que se han convertido en una referencia del sector en España.

Founded in 1987 in Val do Salnés, between the estuaries of Arousa and Pontevedra, the winery has always been defined by its passion and desire to craft aged, distinctive wines with a unique personality that reflect in every drop the land that nourishes them and the essence of the sea that embraces them. With 66 hectares of vines, predominantly Albariño, planted on granitic soils near the Atlantic, under perfect geoclimatic conditions—mild temperatures and abundant rainfall—supervised by Paula Fandiño, one of the country's most prestigious oenologists, the wines are the result of meticulous fruit selection, all the way to the glass. The outcome is high-quality, elegant, innovative wines with a unique salinity, minerality, and acidity across different varieties: Mar de Frades Albariño, Mar de Frades Godello, Brut Nature, Finca Monteveiga, Finca Lobeira, and their flagship, the renowned Finca Valiñas. Design, tradition, modernity, and sustainability come together in wines that have become a benchmark in Spain's wine industry.

Finca Valiñas. Arosa, Pontevedra • Tl.: 637 479 469 • mardefrades.es



BODEGAS ALTOS DE TORONA

EL PLACER CONVERTIDO EN VINO

PLEASURE TURNED INTO WINE

Casi todos los proyectos que tienen algo que expresar son aquellos que nacen de un sueño. Altos de Torona es el mayor viñedo de Rías Baixas de una sola pieza, con 94 hectáreas de biodiversidad orientadas al sur en la falda del Monte Galeno, en Tomiño-O Rosal. En este viñedo único, con vistas al río Miño y próximo al océano Atlántico, se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades autóctonas gallegas como el Caíño Blanco, Godello, Loureira o Treixadura. En sus terrenos emergen vinos de carácter atlántico, de marcada tipicidad, frescor, elegancia e intensos aromas frutales. De estos nacen su colección de monovarietales: Altos de Torona Albariño, Altos de Torona Godello, Altos de Torona Caíño y Altos de Torona Loureira, así como el vino emblema: Altos de Torona Rosal y otras elaboraciones como Altos de Torona Barrica o la novedad de la bodega: Altos de Torona Ecológico. Además, puedes disfrutar de una experiencia enoturística única en Galicia, conocer la historia de la bodega y el viñedo, las características de la D.O Rías Baixas y el método de elaboración de sus vinos.

Almost all projects that have something to express are born from a dream. Altos de Torona is the largest vineyard in Rías Baixas, consisting of 94 hectares of south-facing biodiversity at the foot of Monte Galeno, in Tomiño-O Rosal. In this unique vineyard, with views of the Miño River and close to the Atlantic Ocean, the albariño grape is mainly cultivated, along with other native Galician varieties such as Caíño Blanco, Godello, Loureira, and Treixadura. On its land, wines with an Atlantic character emerge, marked by their typicity, freshness, elegance, and intense fruity aromas. From these, their collection of single-varietal wines is born: Altos de Torona Albariño, Altos de Torona Godello, Altos de Torona Caíño, and Altos de Torona Loureira, as well as the emblem wine: Altos de Torona Rosal, and other creations such as Altos de Torona Barrica or the winery's novelty: Altos de Torona Ecológico. Additionally, you can enjoy a unique wine tourism experience in Galicia, and learn about the history of the winery and vineyard, the characteristics of the Rías Baixas Designation of Origin, and the winemaking process.

Ctra. Tui – A Guarda Km 55.5 · O Rosal · Tl. 986 609 810 · altosdetorona.com

PENTECOSTÉS

CULTO AL SABOR DE ORIGEN · CULT TO THE FLAVOR OF ORIGIN

En las mismas tierras que cautivaron a la corte británica del siglo XVII a través de los envíos de Diego Sarmiento Acuña al rey de Inglaterra Jacobo I y diferentes ilustres de la época, nació en 2015 un proyecto para recuperar la fama e historia de unos vinos únicos: Bodegas Pentecostés, la primera y única bodega con D.O. Rías Baixas de toda la comarca del Val Miñor.

Dos históricos pazos se unen en el tiempo a través de viñedos y piedra para formar el complejo histórico y natural de la bodega. El pazo de Barreiro del siglo XVII, asentado en un terreno semicircular de pronunciada pendiente con 3,7 hectáreas, y el pazo de Moldes del siglo XIII, uno de los más antiguos de Galicia con 3,4 hectáreas de vid, completan sus parcelas donde las variedades autóctonas de albariño, treixadura, godello, loureira y el caiño son tratadas con mimo y el máximo respeto para dar lugar a sus dos elogiados vinos: Pentecostés Albariño, 100% albariño, y Pentecostés Varietales, que recogen todo el “terroir” y la “magia” del Val Miñor.

Aquí se cuida y se mimra cada detalle, desde la cepa, trabajada por manos expertas de forma manual, cuidadosa y selectiva, respetando la naturalidad del proceso, hasta la botella, reposada 6 meses sobre finas lías para obtener un vino único, elegante, fresco y expresivo. El resultado es una acidez natural, de aroma frutal y temperamento atlántico, creado bajo una filosofía de respeto a la identidad del entorno, que huye de modas efímeras, y donde la luz, el clima, la tierra y el hombre son los auténticos escultores de su protagonista, la uva.

In the same lands that captivated the British court of the 17th century through shipments by Diego Sarmiento de Acuña to King James I of England and other notable figures of the time, a project was born in 2015 to revive the fame and history of unique wines: Bodegas Pentecostés, the first and only winery with D.O. Rías Baixas in the entire Val Miñor region.

Two historic estates, which have joined through time with vineyards and stone, have formed the historical and natural complex of the winery. The Pazo de Barreiro, dating back to the 17th century, is nestled on a semicircular plot with a steep slope of 3.7 hectares. In contrast, the Pazo de Moldes, one of the oldest in Galicia from the 13th century, spans 3.4 hectares of vineyard. These plots cultivate native varieties such as Albariño, Treixadura, Godello, Loureira, and Caiño, treated with care and the utmost respect to create their two acclaimed wines: Pentecostés Albariño, 100% Albariño grape, and Pentecostés Varietales, which embody the “terroir” and “magic” of Val Miñor.

Here, every detail is cared for, from the vine, worked manually by expert hands carefully and selectively, respecting the natural process, to the bottle, aged for six months on fine lees to produce a unique, elegant, fresh, and expressive wine. The result boasts natural acidity, fruity aromas, and an Atlantic temperament, crafted under a philosophy of respect for the environment’s identity, avoiding fleeting trends. Light, climate, soil, and human touch are the true sculptors of the star—the grape.

Barrio de San Blas, 1. Mañufe, Gondomar · Tl 607 296 967 · bodegaspentecostes.com





FILLABOA

JOYA ENOLÓGICA Y ENOTURÍSTICA
AN OENOLOGICAL AND WINE TOURISM GEM

La bodega representa la magia de Galicia, el hechizo de sus paisajes y la seducción de unos viñedos únicos en Rías Baixas, siendo un remanso de paz y belleza natural, ofreciendo una experiencia enológica y enoturística inigualable, tal y como certifica su premio al Mejor Rincón o Paisaje Enoturístico en los premios Rutas del Vino de España de la asociación ACEVIN. Su pazo señorial y la capilla son vestigios de una bodega nacida en el siglo XIX, la única de Galicia incluida en la asociación Grandes Pagos de España, que promueve y reconoce los vinos españoles de la más alta calidad. La riqueza del suelo, la cercanía al mar y las bondades del clima atlántico, con abundante lluvia y suaves temperaturas, la convierten en un enclave privilegiado para la alquimia de sus 74 hectáreas, con 12 pagos diferentes de uva albariño, plantadas junto a los ríos Tea y Miño, donde tradición y presente se unen en sus vinos Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto y La Fillaboa 1898. Este último ha obtenido 100 puntos en la guía Peñín, siendo uno de los tres mejores blancos del país.

The winery embodies the magic of Galicia, the enchantment of its landscapes, and the allure of unique vineyards in Rías Baixas, creating a haven of peace and natural beauty. It offers an unparalleled oenological and wine tourism experience, as certified by its award for Best Corner or Wine Tourism Landscape in the Wine Tourism Awards Wine Routes of Spain by the association ACEVIN. Its stately manor house and chapel are remnants of a winery founded in the 19th century, the only one in Galicia included in the association Grandes Pagos de España, which promotes and recognizes the highest-quality Spanish wines. The rich soil, proximity to the sea, and the blessings of the Atlantic climate, with abundant rain and mild temperatures, make it a privileged location for the alchemy of its 74 hectares, divided into 12 different Albariño vineyards, planted beside the Tea and Miño rivers. Tradition and modernity unite in their wines: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto, and La Fillaboa 1898. The latter has earned 100 points in the Peñín Guide, ranking as one of the top three white wines in the country.

A Quinta de Fillaboa, Pontevedra · Tl. 986 658 132 · bodegasfillaboa.com



SANTIAGO ROMA

VINOS CON PERSONALIDAD • WINES WITH PERSONALITY

La bodega, ubicada en el Val do Salnés en una antigua casa de labranza totalmente renovada y equipada para cumplir con los más exigentes estándares de calidad, extrae de sus seis hectáreas de viñedo, a través de la sabiduría de una curtidra tradición familiar y de un trabajo minucioso y perfeccionista, uno de los vinos albariños de la D.O. Rías Baixas más atípico, singular y especial. Estos vinos reflejan una naturaleza soberbia, empleando en la fermentación levadura autóctona de sus propias uvas, combinando sus elaboraciones con crianza sobre lías finas, cuidando su origen y mimando el proceso, desde la tierra hasta la botella. El resultado son seis vinos de autor de alta calidad: Santiago Roma, Santiago Roma Selección, Colleita de Martís, Burbulla, Metamorfose y Pedranai. Este último pone el valor de I+D+I de la bodega, siendo el primer Rías Baixas Albariño envejecido en barrica de granito que permite una microoxigenación ideal y una temperatura constante que aporta un extra de mineralidad.

The winery, located in Val do Salnés in an old farmhouse that has been fully renovated and equipped to meet the highest quality standards, extracts its wines from six hectares of vineyard. With the wisdom of a long-standing family tradition and meticulous, perfectionist work, it produces one of the most unique, atypical, and special Albariños from the D.O. Rías Baixas. These wines reflect a remarkable nature, utilizing native yeast from their own grapes in fermentation and combining the processes with aging on fine lees. The winery carefully nurtures the wines' origin and the entire process, from the land to the bottle. The result is six high-quality, signature wines: Santiago Roma, Santiago Roma Selección, Colleita de Martís, Burbulla, Metamorfose, and Pedranai. The latter represents the winery's commitment to R&D, being the first Rías Baixas Albariño aged in granite barrels, which allows for ideal micro-oxygenation and a constant temperature, adding an extra layer of minerality.

Rúa Catariño, 6. Besomaño, Ribadumia · Tl. 679 469 218 · santiagoroma.com



EIDOSELA

ELEGANCIA Y AUTENTICIDAD • ELEGANCE AND AUTHENTICITY

La bodega, nacida en 2003, se caracteriza por recoger la más arraigada tradición vinícola en sus sesenta hectáreas distribuidas en el cauce del río Miño, que dan como resultado vinos únicos que evocan la salinidad del océano Atlántico, con una intensidad aromática alta, sutil, muy fragante, frutal y floral, así como unas uvas que trasladan los sabores del terroir propio del Condado do Tea, con unas particularidades singulares que generan vinos frescos y con una acidez no tan marcada como en otras zonas. Dos décadas de dedicación, donde la pasión y la experiencia se fusionan para dar como resultado vinos únicos y memorables, en la búsqueda continua de la excelencia y la máxima calidad, para ofrecer un viaje sensorial que recoja la esencia de los mejores vinos de las Rías Baixas. Una apuesta basada en la vendimia manual y una meticulosa selección de uvas, cuidando con precisión cada detalle de la elaboración, de principio a fin, combinando tradición y modernidad en cada botella de Eidosela Herencia, 100% albariño barrica; Ardora Maris; el vino joven Eidosela Albariño; Eidosela Selección, 100% albariño sobre lías; y sus espumosos Brut, Brut Nature y Rosé.

The winery, founded in 2003, is characterized by embracing the deep-rooted wine-making tradition across its sixty hectares, distributed around the banks of the Miño River. This results in unique wines that evoke the salinity of the Atlantic Ocean, with a high aromatic intensity, subtle, fragrant, fruity, and floral. It also results in grapes that reflect the flavors of the terroir of Condado do Tea, its distinct features, producing fresh wines with a less pronounced acidity than other areas. Two decades of dedication, where passion and experience blend to create unique and memorable wines, continuously pursue excellence and the highest quality, offering a sensory journey that captures the essence of the finest wines from Rías Baixas. This commitment is based on manual harvesting and meticulous grape selection, taking great care in every detail of the production process from start to finish. The winery combines tradition and modernity in each bottle of Eidosela Herencia, 100% Albariño barrel-aged; Ardora Maris; the young Eidosela Albariño; Eidosela Selección, 100% Albariño aged on lees; and their sparkling wines Brut, Brut Nature, and Rosé.

Eidos de Abaixo s/n – Sela. Arbo • Tl. 986 665 550 • bodegaseidosela.com



MARTÍN CÓDAX

IDENTIDAD ATLÁNTICA • ATLANTIC IDENTITY

Único y con identidad, así es el albariño Martín Códax, un vino que guarda la esencia del Atlántico, las tradiciones y las costumbres de donde nace. Creado en 1986, la bodega es un fiel reflejo del Val do Salnés, donde el Atlántico imprime carácter y frescura a sus uvas. La elaboración de su vino sigue un proceso riguroso y meticuloso que empieza en la viña, seleccionando las uvas manualmente gracias al trabajo y dedicación de familias viticultoras que comparten el amor por la vid, escogiendo únicamente aquellas que representan el equilibrio perfecto entre acidez y aroma, que reflejan el microclima y las particularidades del suelo de la región, factores clave en la pureza varietal de su vino. Este compromiso se traduce en un vino que es pura tradición, elaborado respetando las prácticas y costumbres propias de la zona, para conseguir que cada botella sea un reflejo de su esencia. Con el compromiso de transformar el Val do Salnés en un referente del enoturismo, la bodega ofrece a sus visitantes una variada programación de actividades diseñadas para conectar al visitante con el entorno, convirtiéndolo en protagonista y mostrándole la riqueza de las tradiciones de la región y las costumbres locales.

Unique and full of identity, Martín Códax is an Albariño wine that embodies the essence of the Atlantic, the traditions and customs of its origin. Founded in 1986, the winery is a faithful reflection of Val do Salnés, where the Atlantic imprints character and freshness onto its grapes. The wine-making process is rigorous and meticulous, beginning in the vineyard, where grapes are hand-selected through the hard work and dedication of wine-growing families who share a love for the vine, selecting only those grapes that achieve the perfect balance of acidity and aroma, reflecting the microclimate and soil particularities of the region—significant factors in the varietal purity of the wine. This commitment translates into a wine of pure tradition, made in a way that respects the area's local practices and customs, ensuring that each bottle reflects its essence. Committed to transforming Val do Salnés into a renowned wine tourism destination, the winery offers visitors a diverse program of activities designed to connect them with the environment, make them protagonists, and showcase the richness of the traditions and local customs.

Burgáns 91- Vilariño, Cambados • Tl. 986 526 040 • martincodax.com

PORTO DOS BARCOS

EL AIRE DEL MAR EN EL PLATO · SEA BREEZE ON THE PLATE

El encanto de comer junto al mar abierto, con el infinito del Atlántico como telón de fondo, el sonido relajante de las olas, el olor a salitre en el ambiente y al lado de un puerto con historia, donde antiguamente desembarcaron las gamelas de los pescadores, eso es, en resumen, la experiencia en el restaurante Porto dos Barcos.

En esta casa, con vistas al espectáculo natural del océano, se ensalza la cocina gallega más tradicional, marina y marinera, con los mejores pescados y mariscos traídos diariamente de las lonjas de Baiona, A Guarda o Vigo, o incluso de su propia embarcación que sale al mar diariamente.

Dispuesto en tres espacios: un salón clásico interior y dos terrazas (una semicubierta y otra abierta), aquí se viene a disfrutar, en todos los aspectos, de la cocina tradicional marinera gallega, del servicio, la compañía y el buen hacer gastronómico.

Platos elaborados con mucho mimo, con imprescindibles como la empanada de mejillones y chorizo o la palometa roja al horno, entre muchos otros, siempre acompañados de una buena copa de su amplia bodega con más de 60 referencias para todos los gustos.

Y es que disfrutar del buen yantar no es solo devorar, también es saber deleitarse en un lugar sencillo, con preciosas puestas de sol y un trato cercano y amable a la vez que profesional.

The charm of dining by the open sea, with the infinite Atlantic Ocean as a backdrop, accompanied by the relaxing sound of the waves, the scent of sea salt in the air, and next to a historic port where fishermen's boats once landed - that, in summary, is the experience at the Porto dos Barcos restaurant.

This establishment, overlooking the natural spectacle of the ocean, extols the most traditional, marine and maritime Galician cuisine, with the best fish and seafood brought daily from the fish markets of Baiona, A Guarda, or Vigo, and even from their own boat that sets sail daily.

Arranged in three spaces: a classic indoor dining area and two terraces (one partially covered and one open-air), here, one comes to enjoy, in every aspect, traditional Galician maritime cuisine, service, company, and culinary craftsmanship.

Dishes are prepared with great care, featuring must-try options like mussel and chorizo empanada or baked red bream, among many others, always accompanied by a fine glass from their extensive wine cellar with over 60 references to suit every taste.

Enjoying a good meal is not just about eating; it is also about savoring it in a simple place, with beautiful sunsets, and friendly yet professional service.



ROCAMAR



ODA AL PRODUCTO • ODE TO THE PRODUCT

Homólogo de excelencia y calidad. Por Rocamar ha pasado más de medio siglo y sus circunstancias. También todo tipo de celebridades. Buen producto, exquisitas elaboraciones y unas preciosas vistas a la ría de Vigo y a las Islas Cíes convierten a este restaurante en un espacio ideal que invita a disfrutar. Una cocina respetuosa con el producto que está claramente ligada a las raíces culinarias gallegas. Los pescados frescos y mariscos de la ría abundan en su carta, sin pasar por alto sus arroces y carnes de calidad, regados con una selección especial de vinos. Cuenta con estancias amplias e iluminadas por grandes ventanales con vistas inmejorables que, junto a la hospitalidad que brinda su equipo de sala, lo convierten en un enclave ideal, donde te sentirás mimado y atendido desde el primer momento.

Ode to excellence and quality. Almost half a century and all its circumstances have passed through Rocamar, as well as all kinds of celebrities. Good products, exquisite food preparations, and beautiful views of the Ría de Vigo and the Cíes islands make this restaurant an ideal place to enjoy. A cuisine that respects the product and that is clearly linked to the Galician culinary roots. Fresh fish and seafood from the estuary stand out on its menu, without forgetting its rice dishes and quality meats, accompanied by a special selection of wines. Rocamar has spacious rooms lighted by large windows with extraordinary views. Together with the hospitality provided by its dining room team, it makes the restaurant the perfect location where you will feel pampered and cared for from the very first moment.

LA MAR SALADA



EL MAR EN LA MESA • THE SEA ON THE TABLE

Un soberbio homenaje a la pesca y el producto del océano Atlántico, acompañado por una profunda mirada a lo que el mercado ofrece a diario. A su cocina llegan pescados salvajes de la lonja como la lubina, el coruxo o el sargo, elaborados con recetas de siempre, pero depuradas por el tamiz que su carismático anfitrión (Pol Varela) le marca a su cocina, dotándoles de ese punto contemporáneo. La apuesta por la materia prima es excelsa, así como sus impecables pescados salvajes al horno emplatados y desespinaados en mesa, su estupenda bodega y ese servicio de sala de los que ya no quedan. Un local elegante e industrial en el casco antiguo de Vigo, obra de los diseñadores Carla Varela y Enrique Ojea, que hace de hilo conductor a lo realmente importante aquí: la cocina y la materia prima.

It is a wonderful tribute to fishing and the produce of the Atlantic Sea, accompanied by an in-depth look at what the market has to offer daily. Wild fish from the fish market, such as sea bass, brill, or seabream, are brought to this kitchen. They are prepared with traditional recipes, but their charismatic host (Pol Varela) gives them a contemporary touch. The commitment to the raw material is excellent, as well as the impeccably baked and served wild fish, the fantastic wine cellar, and the kind of waiter service that no one can find anymore. It is an elegant and industrial place in the old town of Vigo, designed by Carla Varela and Enrique Ojea. This place acts as a thread that runs through what is really important here: the cuisine and the raw materials.

BELDADE

TRADICIÓN CONTEMPORÁNEA CONTEMPORARY TRADITION

La idea de volver a España después de estar unos años trabajando fuera rondaba la cabeza de los propietarios y amigos de esta casa. La magia de encontrar una casa solariega de piedra del año 1800 a los pies del precioso e imponente parque natural monte Aloia, en la histórica ciudad de Tui, convirtió un sueño en realidad.

Así nació Beldade, un restaurante que, a pesar de su corta trayectoria de dos años, ya es todo un referente gastronómico en la provincia, tal y como atestigua su recomendación en la prestigiosa guía Michelin.

En un espacio rodeado de naturaleza con las vistas panorámicas de los valles de los ríos Miño y Louro, el restaurante presenta un interior decorado muy acertadamente, que genera un espacio sobrio, acogedor y elegante en sus dos alturas. La parte baja es de tipo bistró, mientras que la superior es de un montaje más formal, con los fogones a la vista.

Su singular propuesta culinaria, de la que es responsable la chef Inma López, con más de una década cocinando en reconocidos restaurantes de España y Londres, se basa en una cocina de mercado y de temporada, honesta, atrevida y aventurera, con un toque creativo de aires contemporáneos en la que prevalece la calidad y el tratamiento exquisito del producto, con especial protagonismo a los pescados y mariscos frescos de lonja, para dar lugar a nuevos y sorprendentes sabores.

Para acompañar, nada mejor que una selecta selección de algunos de los vinos más emblemáticos y selectos de España y del extranjero, tal y como nombra la guía Peñín.

The idea of returning to Spain after spending a few years working abroad had been on the minds of the owners and friends of this establishment. The magic of finding a stately stone house from 1800 at the foot of the beautiful and imposing Monte Aloia Natural Park in the historic city of Tui turned a dream into reality.

That is how Beldade was born, a restaurant that, despite its short two-year history, has already become a gastronomic landmark in the province, as evidenced by its recommendation in the prestigious Michelin Guide.

In a space surrounded by nature with panoramic views of the Miño and Louro river valleys, the restaurant features a well-appointed interior, creating a sober, cozy, and elegant ambiance across two levels. The lower level has a bistro-style setup, while the upper level has a more formal setting with an open kitchen.

Its unique culinary proposal, crafted by chef Inma López, who has over a decade of experience cooking in renowned restaurants in Spain and London, focuses on an honest, bold, and adventurous market and seasonal cuisine with a creative contemporary touch. The attention is on the quality and exquisite treatment of the product, with an emphasis on fresh fish and seafood from the local market, resulting in new and surprising flavors.

There is a select choice of some of the most emblematic and exclusive wines from Spain and abroad to complement the meal, as highlighted by the Peñín Guide.



CASA RITA



ÍMPETU MARINO SEA IMPETUS

Galicia tiene ansia de playa, hambre de arena, de gastronomía a ras del mar. Y es que hay sitios que deben ser tal y como son. Casa Rita es como debe, es producto y recuerdo. Es producto porque llevan a su cocina lo que ven desde un ingenioso desparpajo libre de ataduras. Es recuerdo de los sabores de siempre, sin otra fórmula que dominar los tiempos de cocción y los métodos esenciales que mejor se ajustan a las materias primas que traen diariamente las lonjas, desde A Guarda hasta Ribeira. De aquí salen platos como las zamburiñas o el adictivo ceviche de mero. Pero el verdadero espectáculo es deleitarse con sus pescados especiales, piezas únicas por su gran tamaño como cigalas, langostas, palometas rojas o meros de más de 25 kilos. En su bodega encontrarás calidad, las mejores añadas de cada caldo, independientemente del nombre del vino.

Galicia has a thirst for beaches, a hunger for dunes, and a need for cuisine attached to the sea. Some places should stay just as they are. Casa Rita is just this: food and memories. It is food because they bring to their kitchen what they see free of constraints. It is memories of everlasting flavors, no other formula than knowing your cooking times and fundamental methods that adjust to the characteristics of the ingredients brought in daily from the fish markets between A Guarda and Ribeira. This is where dishes such as scallops or the addictive grouper ceviche come from. But the real deal is enjoying their uniquely special fish, enormous in size, such as Norway lobsters, lobsters, red bream, or the 25-kilogram groupers. You will also find quality in the cellar, the very best vintages of each wine, regardless of the name on the label.

MORROFINO



CREATIVIDAD Y TRADICIÓN · CREATIVITY AND TRADITION

Una taberna gastronómica contemporánea con personalidad propia en el centro de Vigo, que se ha convertido en toda una referencia de la escena culinaria de la provincia desde su apertura en 2018, siendo reconocida con el Bib Gourmand en 2019, además de ser recomendado por la guía Repsol en 2023. El chef Víctor Fernández y su mujer, Deisy Barrios, son los responsables de dirigir un local de estética sencilla, urbana y diáfana, con una cocina abierta tras la barra que centra toda la atención en los fogones y sus platos, siempre desde un prisma desenfadado y cercano. Su carta, que también dispone de dos menús degustación, se basa en la alta gastronomía, centrándose en elaboraciones creativas e innovadoras, con técnicas que respetan, ante todo, los productos y sabores tradicionales gallegos pero con aires modernos y exóticos de diferentes culturas y lugares del mundo. Todo está pensado para conseguir su principal objetivo: conquistar a los comensales por su originalidad, calidad y sabor.

It is a contemporary gastronomic tavern with its own personality in the center of Vigo, which has become a landmark of the culinary scene in the province since its opening in 2018. It was awarded the Bib Gourmand in 2019 and recommended by the Repsol Guide in 2023. Chef Víctor Fernández and his wife, Deisy Barrios, are responsible for running a venue with a simple, urban, and open aesthetic, featuring an open kitchen behind the bar that puts the spotlight on the cooking and the dishes, always with a relaxed and approachable approach. The menu, which includes two tasting menus, is based on fine dining, focusing on creative and innovative preparations that respect traditional Galician products and flavors while incorporating modern and exotic influences from different cultures and regions worldwide. Everything is designed with one main goal: to captivate diners through originality, quality, and flavor.

MATICES

SABORES CON FUNDAMENTO FLAVORS WITH SUBSTANCE

La chef Carla Álvarez presenta un restaurante en pleno puerto deportivo de la ciudad olívica, de aire Atlántico, que ha sido creado para disfrutar con los cinco sentidos, dando servicio a los paladares más exquisitos, desde la puerta a la mesa, desde el servicio al plato.

La reconocida chef está al mando de una cocina de sensaciones y emociones, siendo responsable de una carta que evoca recuerdos, lo más tradicional de nuestras abuelas y de Galicia, pero regada con nuevos conceptos contemporáneos e internacionales de la cocina peruana, japonesa o libanesa, entre otras.

Una combinación de ingredientes de gran calidad, de la granja, de la tierra o del mar, con los que consigue que cada bocado sea una explosión de sabores, texturas y aromas, cuidadosamente equilibrados en un claro ejemplo del saber hacer, y para el deleite del paladar.

A destacar, entre muchas, especialidades como el mejillón (elaborado con 42 ingredientes), las navajas de la Ría de Aldán, almejas de Moaña o el porco celta de Ulloa.

Y como no podía ser menos, otro punto reseñable es su bodega, a la altura de su técnica en los fogones: una amplia y alabada selección de vinos de autor, que maridan a la perfección con cada uno de sus platos.

Déjate aconsejar, saborea una cocina de “Matices”.

Ghef Carla Álvarez presents a restaurant in the heart of the marina of Vigo with an Atlantic breeze, created to be enjoyed with all five senses, catering to the most discerning palates, from the entrance to the table, from the service to the plate.

The renowned chef leads a kitchen of sensations and emotions, responsible for a menu that evokes memories, the most traditional dishes from our grandmothers and from Galicia, but blended with new contemporary and international concepts from Peruvian, Japanese, or Lebanese cuisine, among others.

A combination of high-quality ingredients from the farm, land, or sea, with which she manages to make every bite an explosion of flavors, textures, and carefully balanced aromas, providing a clear example of culinary expertise and a delight for the palate.

Notable among many specialties are dishes such as the mussel (made with 42 ingredients), sword razor from the Ría de Aldán, clams from Moaña, or the Celtic pig from Ulloa.

And, as it could not be otherwise, another noteworthy aspect is its wine cellar, which matches its culinary skills: an extensive and acclaimed selection of signature wines that pair perfectly with each of its dishes.

Let yourself be advised and savor the cuisine of Matices.



O FARO- TALASO ATLÁNTICO



AIRES ATLÁNTICOS • ATLANTIC BREEZES

El restaurante, situado a orillas del océano Atlántico, es el epicentro de la cocina de Javier Fins, chef de fuertes raíces gallegas, pero con inspiración en sabores multiculturales, principalmente, de la cocina asiática. En su carta es difícil no encontrar lo mejor del mar, tanto en mariscos como en pescados (navajas, pulpo de Ons, merluza de Celeiro, bogavante azul, rape negro), y lo mejor del terruño (vaca gallega, Galo Celta, mogote ibérico), a los que acompañan unos postres que destacan por preparaciones tradicionales con técnicas innovadoras de sabores de frutas de temporada. Fins, además, cuenta en su cocina con un grifo de agua de mar que procede del mismo océano. El restaurante, totalmente reformado con un mobiliario moderno y confortable, hace del conjunto de sabores, espacios y vistas una experiencia gastronómica única que se suma a la oferta del hotel Talaso Atlántico, un complejo dedicado al mar, perfecto para descansar y disfrutar de los beneficios del agua marina.

The restaurant, located on the shores of the Atlantic Ocean, is the epicenter of Javier Fins' cuisine, a chef with Galician roots but inspired by multicultural flavors, primarily from Asian cuisine. On the menu, it is hard not to find the best of the sea, both in seafood and fish (razor clams, octopus from Ons, hake from Celeiro, blue lobster, black-bellied monkfish), along with the finest from the land (Galician beef, Galo Celta chicken, Iberico pork collar), accompanied by desserts that stand out for traditional preparations using innovative techniques with seasonal fruit flavors. Fins also has a seawater tap in his kitchen that comes directly from the ocean. The restaurant has been fully renovated with modern and comfortable furnishings, making the combination of flavors, spaces, and views a unique gastronomic experience which complements the offerings of the Talaso Atlántico hotel, a complex dedicated to the sea, perfect for resting and enjoying the benefits of seawater.

GUMER



COCINA GALLEGA DE ESPÍRITU VIAJERO GALICIAN CUISINE WITH A TRAVEL-INSPIRED SPIRIT

El viaje de Gumer empezó en la pandemia, sin prisas, cuidando con mimo todos los detalles hasta hacerse un lugar imprescindible en la capital de las Rías Baixas. Su éxito viene precedido por el fabuloso trabajo conjunto del chef Andrés Virgós en los fogones y el ejemplar servicio de sala capitaneado por Javier Coya, quien cuida la selección de vinos. En la mesa podrás disfrutar de un homenaje al mejor producto gallego y de kilómetro 0, reversionado con elaboraciones fundamentadas de la cocina asiática y platos veganos. Pregunta por sus platos fuera de carta y su menú degustación, donde podrás descubrir el ingenio del chef con originales elaboraciones que encuentra a diario en el mercado. De mención es también su excelente apuesta por la bodega, con denominaciones de origen que viajan desde Murcia hasta Marruecos o Italia, sin olvidar a los proveedores locales. Lo mejor es dejarse aconsejar, para poder disfrutar de una experiencia gastronómica única e irrepetible.

Gumer's journey began during the pandemic, without rush, carefully attending to every detail until becoming an essential spot in the heart of the Rías Baixas. Its success is thanks to the remarkable teamwork between chef Andrés Virgós in the kitchen and Javier Coya's exemplary management in the dining room, where he meticulously curates the wine selection. At the table, you can enjoy a tribute to the best Galician and locally sourced products, reimagined with Asian-inspired techniques and vegan dishes, always slow-cooked to perfection. Be sure to ask about their off-menu specials and tasting menu, where you can experience the chef's creativity through unique preparations of the finest daily market finds. Their excellent wine list is also noteworthy, featuring denominations of origin ranging from Murcia to Morocco and Italy, without overlooking local suppliers. The best approach is to seek recommendations for a unique and unforgettable gastronomic experience.

Rúa Xeneral Martitegui, 4. Pontevedra · Tl. 886 214 650 · gumer.es ·  

LA MOLINERA

EL ROMANCE DEL PAISAJE Y LA GASTRONOMÍA THE ROMANCE OF THE LANDSCAPE AND GASTRONOMY

La belleza costera del río Miñor y el ambiente acogedor de este templo gastronómico atraen por igual a una gran cantidad de autóctonos y turistas que vienen deseosos de probar la mejor gastronomía gallega. Su ubicación, a pocos metros del puente A Ramallosa -que separa Baiona y Nigrán- y del espectacular entorno natural del estuario de A Foz, hace que quieras sentarte en su terraza a comer al aire libre y que la experiencia se torne completa disfrutando de un entorno natural único. Además, el espacio está ubicado en un antiguo molino del siglo pasado con una decoración cálida que le da encanto por doquier.

Destacan los sabores frescos y ligeros para los entrantes en forma de tostas de pulpo o las zamburiñas a la plancha, y como principales, las carnes, pescados frescos o las verduras a la parrila, cocinados en un horno Jospier que le da el auténtico sabor de las brasas, con una cocina abierta que se puede ver desde la terraza. Y es que aquí no hay miedo a enseñar cuando lo que hay es puro sabor, materia prima de primera calidad y técnica, fusionadas en uno para ser llevadas al plato con esmero.

Además, podrás disfrutar de sus jornadas gastronómicas de brasas o de mariscos, siempre acompañado de los mejores vinos nacionales e internacionales de su amplia bodega.

The coastal beauty of the Miñor River and the welcoming atmosphere of this gastronomic haven equally attract a large number of locals and tourists who come eager to taste the best Galician cuisine. Its location, just a few meters from the A Ramallosa bridge - which separates Baiona and Nigrán - and the spectacular natural surroundings of the A Foz estuary, makes you want to sit on its terrace and eat outdoors, turning the experience into a complete one while enjoying a unique natural environment. Furthermore, the space is housed in a century-old mill with warm decor that adds charm everywhere.

Fresh and light flavors stand out for appetizers in the form of octopus toasts or grilled scallops, and meats, fish, or grilled vegetables cooked in a Jospier oven that imparts the authentic flavor of charcoal, with an open kitchen that can be seen from the terrace. Here, there is no fear of showing what is on display when it is pure flavor, top-quality ingredients, and technique, all merged into one and carefully plated.

You can also enjoy their grilling or seafood gastronomic events, always accompanied by the best national and international wines from their extensive wine cellar.



NERO



COCINA TRANSALPINA • TRANSALPINE CUISINE

Ubicado en la idílica plaza de Compostela y en el antiguo barrio mariner de Bouzas, Nero es un edén consagrado a la Italia más casual con una combinación de mesas agradablemente dispuestas, acogedor, luminoso, colorido y espectacular rincón dedicado a la inagotable gastronomía de Italia. A través de antipasti, ensaladas, burratas, pizzas, pastas, risottos, carnes y arroces, Nero nos da a conocer la cocina propia de la península con forma de bota. El secreto es, sencillamente, su genuina cocina: platos sin presunciones que emanan autenticidad italiana, sencillez, cariño y succulencia. En Nero los ágapes terminan con unos buenos postres y una bodega con la mejor selección de caldos nacionales e italianos.

Located in the idyllic Plaza de Compostela and the old seafaring district of Bouzas, Nero is a central and great place dedicated to the most casual Italy with a combination of perfectly arranged tables and a cozy, bright, colorful, and spectacular corner focused on the exquisite Italian gastronomy. With options such as antipasti, salads, burrata, pizzas, pasta, risottos, meats, and rice dishes, Nero introduces us to the cuisine of the boot-shaped peninsula. The secret is exclusively its genuine cuisine: unassuming dishes that exude Italian authenticity, simplicity, affection, and succulence. At Nero, agapes end with good desserts and a wine cellar with a wide selection of national and Italian wines.

LA CENTRAL GASTRO



VIAJE CULINARIO · CULINARY JOURNEY

Próximo destino: el paraíso. Un viaje culinario con el que vivir decenas de experiencias llegadas desde diferentes puntos de Europa, América Latina o el sureste asiático. Todo ello sin olvidarse de la esencia de la propia tierra. Ubicado en pleno corazón del Casco Vello, este amplio espacio de aire industrial combina barras para tomarse un trago después del trabajo que invitan al tapeo informal con amigos, un espacio divertido donde preside una cocina abierta e integrada en la sala y, por último, un comedor formal, pero de tintes 'boho'. Un lugar para ver y dejarse ver (y disfrutar en el proceso). Su bodega es amplia y cuenta con una cuidada selección de vinos de las D.O. más importantes. Pregunta por sus comedores privados para celebraciones, presentaciones, reuniones o eventos.

Next destination: paradise. It is a culinary journey with dozens of experiences from different parts of Europe, Latin America, and Southeast Asia. All of this without forgetting the essence of the land itself. The restaurant La Central is located in the heart of the Old Town. The large space has an industrial aspect that combines bars for having a drink after work that invite you to have some food with friends, an enjoyable space with an open kitchen integrated into the room, and, finally, a formal dining room, but with a boho style. It is a place to see and be seen (and enjoy in the process). Its large wine cellar has a careful selection of wines from the most important designations of origin. Ask about the private dining rooms for celebrations, presentations, meetings, or events.

4 ELEMENTOS

FUEGO GALLEGO GALICIAN FIRE

En Tui, en un espacio lleno de historias que huelen a río, concretamente al Miño, nace un sueño con sabor a 4, un número que da forma y nombre a las cosas más simples, elementales y fundamentales de la vida, como son los cuatro elementos: tierra, aire, agua y fuego.

Se trata de un restaurante diferente y especial que presenta una original carta basada en los cuatro elementos básicos, donde los comensales son invitados a sentarse en la mesa de su chef, Isaac Miguez.

Aquí se pueden encontrar platos que evocan a la niñez y a las casas de las abuelas, de esos que rescatan los sabores de siempre y los mejores productos de la tierra para convertirlos en platos tradicionales reinventados, conceptualizados y maridados especialmente para cada ocasión, creando una velada con carácter y fuego gallego.

Una casa nacida para satisfacer los paladares más exigentes, que busca que la buena gastronomía se celebre en cada plato que llega a la mesa, evocando a antaño en cada bocado, pero que a la vez sea una invitación a explorar y descubrir nuevos sabores y texturas que se graben en la memoria.

No solo se trata de comer, sino de vivir una travesía gastronómica que despierte todos los sentidos, invitando al disfrute a través de la unión perfecta del arte, la creatividad y la gastronomía.

Su nombre, su sueño y su cocina han nacido con el afán de ser considerado el nuevo templo de los grandes gastrónomos.

In Tui, in a space filled with stories that smell of the Miño River, a dream is born with the flavor of the number 4, a number that gives shape and name to the simplest and most elemental things in life, to the four elements: earth, air, water, and fire.

It is a different and singular restaurant, presenting an original menu inspired by the four basic elements, where diners are invited to sit at the chef's table Isaac Miguez.

Here, you will find dishes that evoke childhood and rescue the finest products and flavors of the land, transforming them into traditional dishes reimaged, conceptualized, and paired to create an evening with character and Galician fire.

This is a place born to satisfy the most demanding palates, seeking to celebrate good gastronomy in every dish brought to the table, inviting every bite to be an exploration and discovery of new flavors and textures that recall the past.

Here, it is not just about eating; it is about living an experience that awakens the senses and invites enjoyment through the perfect union of art, creativity, and gastronomy.

Its name, dream, and cuisine were born with the desire to be considered the new temple of the great gourmets.



LA TRASTIENDA DEL CUATRO



CON ESE ‘JE NE SAIS QUOI’ · WITH THAT ‘JE NE SAIS QUOI’

Un restaurante que tiene ese ‘je ne sais quoi’ que se traduce en mucho que decir y mucho que ofrecer. Con la vocación de aglutinar en su interior, como en las viejas trastiendas, un espacio hedonista, ecléctico y para eventos, donde todo tiene cabida. Dispone de una animada vinoteca que bulle a lo largo del día, una sala donde comer o cenar de forma más relajada y una terraza cubierta. Y como no hay mejor placer que una copa, un café, una comida o una buena cena con amigos, disponen de menús de grupo para celebraciones. La carta tiene toques clásicos, pero en versión original: cocina de mercado con la vista puesta en elaboraciones tradicionales aunada con técnicas y enfoques contemporáneos y de fusión. Pregunta por la bodega, una equilibrada combinación de clásicos y nuevos descubrimientos.

A restaurant with that ‘je ne sais quoi’ that means a lot to say and a lot to offer. With the potential to forge together in one interior, as in the back rooms of yesteryear, a hedonistic and eclectic space for events where everything has its special place. At its disposal is a lively wine cellar heaving throughout the day, a more relaxed room for lunch and dinner, and a covered terrace. And as there is no better pleasurable than a cocktail, coffee, lunch, or a good meal with friends, there are also group menus for celebrations. Classically-inspired food, but in original versions: fresh market cuisine using traditional methods combined with contemporary and fusion-based techniques and approaches. Ask for the wine list, a balanced combination of old favorites and new discoveries.

RESTAURANTE ALCABRE



PLACERES CON-SENTIDOS · INDULGENT PLEASURES

Viajar es la mejor manera de despertar los sentidos y, desde luego, Galicia -y sus Rías Baixas- es el destino ideal, contemplando sus espectaculares atardeceres sobre el mar y degustando su impresionante gastronomía. Un lugar de leyendas, donde el Atlántico toma camino a través de sus Rías hasta llegar a la mesa. Un lugar donde sentirse atraído por sabores icónicos del mar como el pulpo, los percebes o las zamburriñas, pero también por la sabrosa carne de vaca rubia gallega. Como en toda travesía, los nuevos tiempos llegan, la innovación y las últimas técnicas dan lugar a nuevos sabores que realzan la fantástica materia prima, elevándola. Eso presenta la cocina del restaurante Alcabre, situado dentro del distinguido hotel 5 estrellas Pazo los Escudos, en un idílico entorno de la ciudad olívica con vistas a la Ría de Vigo. Aquí el viaje toma forma de cocina de mercado y de proximidad, capitaneada por el chef Ricardo Macedo que con su creatividad te descubre la mejor materia prima gallega con toques contemporáneos acompañados de una selecta carta de vinos.

Traveling is the best way to awaken the senses, and certainly, Galicia - and its Rías Baixas - is the ideal destination, contemplating its spectacular sunsets over the sea and savoring its impressive gastronomy. It is a place of legends, where the Atlantic Ocean makes its way through its estuaries to reach the table. It is a place where you will be drawn to iconic sea flavors like octopus, barnacles, or scallops, but also to the delicious Rubia Gallega beef. As in any journey, new times arrive, innovation and the latest techniques give rise to new flavors that enhance the fantastic raw materials, elevating them. This is what the cuisine at the Alcabre restaurant offers, located within the distinguished 5-star hotel Pazo los Escudos, in an idyllic setting in the city of Vigo with views of the Ría de Vigo. Here, the journey takes the form of market and locally sourced cuisine, led by Chef Ricardo Macedo, who, with his creativity, unveils the best Galician raw materials with contemporary touches accompanied by a select wine list.

SAL DE ALLO

EL MAR COMO INSPIRACIÓN THE SEA AS INSPIRATION

Situado frente al puerto pesquero, esta casa tiene el mar como despensa y fuente de inspiración en su forma de ser. Aquí, en Sal de Allo, las sensaciones y sabores se fusionan con un moderno interiorismo ligado a la vida marinera, de ambiente nórdico y trato familiar y profesional, con un menú cambiante y en constante evolución que tiene como base el producto fresco, de temporada, autóctono y de la más alta calidad, con recetas tradicionales adaptadas al gusto contemporáneo, pero siempre con técnicas enfocadas a realzar el sabor y las cualidades de la propia materia.

Entre algunas de sus especialidades destacan platos deliciosos a la par que originales, como sus arroces de bogavante; chilicrab versionado según la temporada con centolla de O Grove, carrameiro o bucy de mar; bogavante preparado a la brasa o frito, huevos y patatas o con salsa de chile dulce; rodaballo salvaje y otros pescados seleccionados a diario en la lonja del municipio, los cuales se preparan a la brasa de forma excepcional y en su perfecto punto para conservar todo su sabor y textura.

Este templo del buen comer, capitaneado por Joaquín Álvarez en la cocina y Eva María Martínez en la sala, va más allá de la buena gastronomía que presenta en la mesa, escondiendo en su bodega todo un paraíso para los amantes del buen vino, con cerca de 400 referencias de todo el mundo, en una precisa y mimada selección.

Located in front of the fishing port, this restaurant draws its essence and inspiration from the sea. Here, at Sal de Allo, sensations and flavors merge with a modern interior design inspired by maritime life, blending a Nordic ambience with a warm yet professional atmosphere. The menu, constantly changing and evolving, is rooted in fresh, seasonal, local, and top-quality ingredients, offering traditional recipes adapted to contemporary tastes, with techniques always aimed at enhancing the flavor and qualities of the raw ingredients.

Among its standout specialties are delicious yet original dishes such as rice with lobster; chili crab adapted seasonally with spider crab from O Grove, carrameiro (a type of crab), or brown crab; lobster grilled, fried with eggs and potatoes, or served with a sweet chili sauce; and wild turbot or other daily selections from the local fish market, which are grilled to perfection to preserve their full flavor and texture.

This temple of fine dining, led by Joaquín Álvarez in the kitchen and Eva María Martínez in the dining room, goes beyond offering exceptional cuisine. Its wine cellar is a paradise for wine lovers, with nearly 400 carefully curated references worldwide.



CRUDEZA



ALQUIMIA GASTRONÓMICA · GASTRONOMIC ALCHEMY

Una dicha para todo buen gastrónomo amante de la ‘cocina viva’. Catalogado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad olívica, Andrés y Óscar alegran el alma a través del placer de comer con un concepto muy atrevido en un ambiente relajado, presentando un idioma culinario propio, que juega con los orígenes de los alimentos y las técnicas de cocinado de una serie de viajes gastronómicos a través de Asia y Latinoamérica. Una aventura culinaria pura y sabrosa que se explica a través del raw food, en la que predominan diferentes ceviches o los tartares, sin perder el respeto a todo tipo de paladares, con otras opciones como las carnes ibéricas en diferentes preparaciones, las ensaladas variadas o los postres caseros que podrás acompañar con sus más de 50 tipos de vinos de su selecta bodega.

A delight for any true food enthusiast and lover of ‘live cuisine.’ Ranked as one of the best restaurants in the city of Vigo, Andrés and Óscar delight the soul through the pleasure of eating with a very daring concept in a relaxed atmosphere. They present their own culinary language, which plays with the origins of ingredients and cooking techniques from a series of gastronomic journeys through Asia and Latin America. It’s a pure and tasty culinary adventure explained through raw food, with a focus on various ceviches and tartares, while maintaining respect for all kinds of palates. They also offer other options such as Iberian meats prepared in various ways, a variety of salads, and homemade desserts that you can enjoy alongside their selection of more than 50 types of wines from their exclusive cellar.

Rúa da Ronda de Don Bosco 20, Vigo · Tl. 692 164 567 · ☎ ☹

ENXEBRE



COCINA CON-TRADI(C)CIÓN · CUISINE WITH TRADITION

Toma buena nota porque estamos ante un paraíso terrenal para los amantes de lo auténtico y de la buena mesa. Su carta se caracteriza por el uso del producto de kilómetro 0, de calidad y de temporada como base culinaria de la interesante y original propuesta que nos ofrecen Marcos Rodríguez y Patricia Uceda, únicos responsables de una cocina moderna que casa con la tradición, siempre sostenible con el medio ambiente. Estos son los pilares de un espacio que no esconde nada, sincero, en el que necesitarás los cinco sentidos para vivir una verdadera experiencia Enxebre, tal y como muestra la recomendación de la prestigiosa guía Michelin. Además, el local presenta un reservado para ocho personas donde catar un menú degustación con las elaboraciones más reseñables y destacadas.

Take note because we are in a paradise on earth for lovers of authenticity and fine dining. The menu focuses on the use of high-quality, local, and seasonal ingredients as the culinary foundation of the intriguing and original offerings by Marcos Rodríguez and Patricia Uceda, the sole masterminds behind a modern cuisine that harmonizes with tradition, always sustainable and environmentally friendly. These are the pillars of a sincere space where you will need all five senses to experience a true Enxebre journey, recommended by the prestigious Michelin Guide. Additionally, the restaurant has a private room for eight people to enjoy a tasting menu featuring the most remarkable and standout creations.

EL OLIVO

TRADICIÓN Y VANGUARDIA TRADITION AND INNOVATION

En pleno corazón del casco antiguo de Vigo, en el emblemático Palacio de la Oliva —un edificio con más de 10 siglos de historia—, El Olivo es un restaurante que apuesta por la fusión entre tradición e innovación. Con un diseño conceptual que evoca el encanto de un bistró francés, el establecimiento invita a disfrutar de una experiencia culinaria gourmet en un ambiente informal a la vez que elegante y cautivador.

Bajo la dirección del chef Pepe Solla, galardonado con 1 estrella Michelin y 3 soles Repsol, su cocina propone un viaje sensorial a través de los sabores más puros de Galicia, rindiendo homenaje a la tierra y al mar, combinando recetas ancestrales con toques creativos que buscan exaltar la riqueza de los productos locales. Entre sus especialidades destacan los mariscos, pescados y carnes a la brasa del horno Jospé, así como el “arroz de la semana”, elaborado con ingredientes de temporada.

El restaurante cuenta con dos espacios que realzan la experiencia. El comedor, flanqueado por dos cristaleras, ofrece vistas a una terraza ajardinada y al Templario Lounge Bar, un rincón ideal para concluir la velada con un cóctel. El otro espacio, la mesa del chef, frente a la cocina abierta, es el lugar perfecto para dejarse llevar.

Reconocido por la prestigiosa guía Michelin, El Olivo se presenta como un nuevo referente en la gastronomía gallega. Convertido ya en destino imprescindible para los amantes de la buena mesa, invita a descubrir una Galicia que respira historia y se reinventa en cada plato.

Right in the heart of the old town of Vigo, in the iconic Palacio de la Oliva—a building with over 10 centuries of history—El Olivo is a restaurant that embraces the fusion of tradition and innovation. With a conceptual design that evokes the charm of a French bistro, the establishment invites guests to enjoy a gourmet culinary experience in an informal and elegantly captivating atmosphere.

Under the direction of chef Pepe Solla, awarded 1 Michelin star and 3 Repsol suns, its cuisine offers a sensory journey through the purest flavors of Galicia, paying homage to both land and sea by combining ancestral recipes with creative touches that aim to exalt the richness of local products. Among its specialties, the seafood, grilled fish, and meats from the Jospé oven stand out, together with the ‘rice of the week,’ prepared with seasonal ingredients.

The restaurant features two spaces that enhance the overall experience. The dining room, flanked by two large glass panels, offers views of a garden terrace and the Templario Lounge Bar, an ideal spot to end the evening with a cocktail. The other, the chef’s table, in front of the open kitchen, is the perfect place to let yourself go.

Recognized by the prestigious Michelin Guide, El Olivo establishes itself as a new benchmark in Galician gastronomy. Already a must-visit destination for fine dining enthusiasts, it invites visitors to discover a Galicia that breathes history and reinvents itself in every dish.



A DE LINO



LA SOLERA DE LOS CINCO SENTIDOS THE TRADITION OF THE FIVE SENSES

Lino Fervenza quiso hacer realidad el deseo de su abuelo, y el suyo propio, transformando la antigua casa familiar de Moaña en una taberna gastronómica donde reunir a los amigos y familiares en torno a la buena mesa y la hogareña chimenea. Esta sensación de “estar como casa” sigue notándose hoy en día, y es que solo con cruzar el enorme portal se aprecia que entramos en un espacio hecho con mucho cuidado y mimo. La cocina sigue la misma línea, destacando las carnes premium de buey y de vaca, con platos muy cuidados y la mejor materia prima. Un viaje al pasado y a la naturaleza de la zona a través del plato para ganarse la simpatía de los aficionados al buen comer, donde los recuerdos familiares saltarán a tu memoria. Para maridar, la cuidada bodega acompaña, ya que podemos encontrar más de quince Denominaciones de Origen y diversos champanes.

Lino Fervenza wanted to fulfill his grandfather's wish, as well as his own, by transforming the old family house in Moaña into a gastronomic tavern where he could gather friends and family around a good meal and a cozy fireplace. This feeling of “being at home” is still evident today, and as soon as you cross the enormous gateway, you can tell that you are entering a carefully crafted and lovingly created space. The cuisine follows the same path, with a focus on premium beef and veal, simple dishes made with the finest ingredients. A journey into the past and the natural flavors of the region through the plate to win over food enthusiasts, where family memories will come flooding back. For pairing, the well-curated wine cellar offers more than fifteen Designations of Origin and various champagnes.

DETAPAENCEPA



CULINARIA BIEN ENTENDIDA • CULINARY TRADITION

La sencillez bien entendida puede ser la vía directa para dar con una propuesta gastronómica de alta calidad que emplea como base los sabores de la memoria y la tradición. Las estaciones marcan el compás en estas cocinas, asegurando que la despensa se surta de los productos gallegos más brillantes del momento, sin renunciar a maravillas del resto del país. Su entorno forma el caparazón de la experiencia culinaria. Detapaencepa se divide en dos zonas: una planta inferior, con una barra y algunas mesas altas y bajas, concebida para el ‘tapeo’ y los vinos por copa, y una planta superior, pensada para un ambiente más formal. Técnica perfecta, materia prima excelente, gusto pulido y sabores redondos. La oferta se completa con la bodega y una cuidada selección de vinos que Oscar Cidanes, artífice y afamado sumiller, ha seleccionado con mimo.

Simplicity can be the direct way to find a high-quality gastronomic proposal that uses as a base the flavors of memory and tradition. The different seasons of the year mark these type of cooking, ensuring that the most brilliant Galician products of the moment are available, without renouncing to great products from the rest of the country. Detapaencepa is divided into two different areas: the first area is a lower floor with a bar and some high and low tables designed for eating some ‘tapas’ and drinking some wine, and the second area is an upper floor designed for a more formal atmosphere. Perfect technique, excellent raw material, and refined taste. The culinary experience is completed with the wine cellar and a careful selection of wines made by the famous sommelier Oscar Cidanes.

GARCÍA ROBATA

TERRA, MAR E LUME
LAND, SEA, AND FIRE

Desde su apertura en 1981, conocido originalmente como “García”, ha ido creciendo y evolucionando hasta transformarse en el local actual: un espacio de decoración sobria y ambiente relajado, donde se fusionan sabores mediterráneos y gallegos bajo la magia del fuego.

El término “Robata” alude a una antigua tradición en la que los pescadores se reunían alrededor de barbacoas para cocinar pescado y marisco recién capturado. En esta casa, ese espíritu humilde y auténtico cobra vida, ofreciendo una experiencia que va más allá del simple sabor: cada bocado te transporta a un universo de sensaciones donde se fusionan la calidez del fuego, la riqueza de la tierra y la frescura del mar.

Una propuesta culinaria basada en el respeto por el producto de calidad y fresco de la tierra y las rías, empleando técnicas ancestrales de maduración en seco y cocinado al carbón para realzar su esencia natural.

Las cartas abarcan desde la zona chacinería, con antiguas tradiciones de conservas, salazones y ahumados; pasando por menús ejecutivos al mediodía con elaboraciones que varían según la estacionalidad, hasta la zona asador con productos del mar, carnes y chuletones a la brasa. También está la carta de la zona Omakase, bajo reserva, donde lo dejas en manos del chef para una experiencia única.

El local cuenta con comedores privados donde la música envuelve el ambiente, invitando a prolongar la velada con un cóctel, un combinado o disfrutando de un champán o buen vino.

Since its opening in 1981, originally “García,” this establishment has grown and evolved into its current form: a space with understated décor and a relaxed atmosphere where Mediterranean and Galicians flavors merge under the magic of fire.

The term “Robata” alludes to an ancient tradition in which fishermen gathered around barbecues to cook freshly caught fish and seafood. In this establishment, that humble and authentic spirit comes to life, offering an experience that goes beyond mere flavor: every bite transports you to a universe of sensations where the warmth of the fire, the richness of the land, and the freshness of the sea blend together.

This culinary approach is founded on a respect for high-quality, fresh products from the land and local estuaries, employing age-old techniques of dry aging and charcoal grilling to enhance the natural essence of each ingredient.

The menus range from the charcuterie section, featuring age-old traditions of preserves, salted products, and smoked items; to executive lunch menus with dishes that vary according to the season, and even to the grill section offering seafood, meats, and grilled steaks. There is also the Omakase menu, available by reservation, where you leave everything in the chef’s hands for a unique experience.

The venue features private dining rooms where music fills the atmosphere, inviting guests to extend the evening with a cocktail, a mixed drink, or by enjoying champagne or fine wine.



EL TEMPORAL



REVOLUCIÓN MEDITERRÁNEA • MEDITERRANEAN REVOLUTION

Aquí la sencillez bien interpretada es el medio para alcanzar una propuesta gastronómica de gran calidad que emplea como base los sabores de la vanguardia mediterránea. Un local muy céntrico que enamora desde el primer instante con una decoración ecléctica que hace hincapié en la comodidad a través de materiales naturales. Miguel Gómez (su chef) se formó en Barcelona en Escola d'Hosteleria Hofmann y en la escuela de pastelería Espai Sucre. Presenta una cocina basada en elaboraciones con un 'twist', confeccionadas con materia prima de gran calidad y de temporada, que acaricia todo tipo de paladares. También encontrarás una oferta variada de platos, así como su menú degustación. Completan su oferta con unos sabrosos postres caseros de elaboración propia. No cabe olvidar que cuidan muy bien la bodega.

Here, simplicity well interpreted is the means to achieve a high-quality gastronomic proposal based on the flavors of the Mediterranean avant-garde. A centrally located establishment that captivates from the very first moment with an eclectic decoration that emphasises comfort through natural materials. Miguel Gómez, the chef, studied in Barcelona at the Escuela de Hostelería Hofmann (Hofmann Culinary School) and at the pastry school Espai Sucre. His cuisine is based on dishes with a twist, made with top-quality and seasonal ingredients, in order to please all palates. You will also find a varied range of dishes, as well as their tasting menu. They complete their incredible offer with delicious and unique homemade desserts. It should not be forgotten that they take great care of their wine cellar.

LOS ABETOS



EL ARTE DE LAS BRASAS • THE ART OF GRILLING

Si uno sabe y disfruta de asados, busca los mejores restaurantes que eleven las brasas al verdadero arte. En esto, el restaurante Los Abetos es una referencia. Fundada en 1982, esta casa descubre su reflejo de alma argentina con el mejor producto de la tierra, saciando, desde sus inicios hace más de cuatro décadas, el apetito de visitantes llegados de los cinco continentes. Tanto es así que se ha convertido en uno de los restaurantes más emblemáticos y premiados de Galicia. Este santuario gastronómico, con las carnes al ruedo como principal especialidad (cordero lechal y cochinillo D.O.) y las mejores carnes gallegas y pescados de la ría a la brasa, garantiza la máxima calidad sin enmascarar su sabor. Para su maridaje, nada mejor que rebuscar entre algunos de los vinos de su espectacular bodega subterránea con más de 800 referencias nacionales e internacionales, muchas de ellas auténticas joyas para los amantes de los caldos exquisitos.

Those who appreciate and enjoy grilled food seek the best restaurants that elevate grilling to a true art form. In this regard, the restaurant Los Abetos is a key reference. Founded in 1982, this establishment reflects an Argentine soul while offering the finest local products, satisfying the appetites of diners from all five continents for over four decades. It has become one of the most iconic and award-winning restaurants in Galicia. This gastronomic sanctuary, where meats take center stage (suckling lamb and suckling pig) alongside the best Galician grilled meats and grilled fish, guarantees the highest quality without masking their natural flavors. There is nothing better to pair these dishes than exploring the treasures of their spectacular underground wine cellar, housing over 800 national and international labels, many of them true gems for wine lovers.



AMALGAMA CULINARIA • CULINARY FUSION

Confluencia entre la cultura local y la nipona, orientada desde el esplendor, con tendencia transformadora. Los chefs Nico Pio y Kevin Carreño son expertos en romper las dinámicas más allá de la rigurosa tradición. Compensan, con maestría, los platos más tradicionales de la gastronomía nipona con el producto atlántico de lonja. Su máxima es seguir progresando sin mustiarse, bordar la técnica y cuidar el producto al extremo. Su cocina se distancia del patrón establecido para fundir ingredientes de aquí y de allá que forman platos de sabores definidos y precisos. Su principal estrella es la barra de sushi, donde el producto y las manos más hábiles son las protagonistas del espectáculo culinario. La experiencia finaliza con una pequeña selección de vinos blancos y espumosos o sus postres artesanales.

It highlights the confluence between local and Japanese culture, oriented from splendor, with a transformative tendency. Chef Nico Pio and Kevin Carreño are experts in breaking the dynamics beyond the rigorous tradition. They masterfully balance the most traditional dishes of Japanese gastronomy with Atlantic fish market produce. Their objective is to keep on progressing, to master the technique, and to take care of the product to the extreme. Their cuisine distances itself from the established pattern in order to fuse ingredients from here and there to form dishes with defined and specific flavors. Its main highlight is the sushi bar, where the product and the most skillful hands are the stars of the culinary show. The experience ends with a small selection of white and sparkling wines and homemade desserts.

PIACERE



PURO SABOR A ITALIA • PURE ITALIAN TASTE

Un restaurante italiano altamente arraigado a la escena de la cocina más auténtica y sin presunciones innecesarias. Esta casa que se encuentra situada en el exclusivo hotel Pazo los Escudos, en un entorno privilegiado, es el claro ejemplo de su quehacer diario: una comida magnífica y trato cercano para satisfacer al comensal a base de especialidades italianas de la manera más fresca y desenfadada. Su carácter se nota en las pastas y platos típicos como son las pizzas artesanales, succulentos platos de pasta fresca y las pastas rellenas de forma artesanal como la Tagliatelle alla Ruota, los risottos, los variados entrantes y postres artesanales que respiran la intensidad transalpina. Dispone de terraza en sus maravillosos jardines, con acceso directo a la playa do Carril.

An Italian restaurant deeply rooted in the scene of the most authentic cuisine without unnecessary presumptions. This restaurant is located in the exclusive hotel Pazo los Escudos, in a privileged setting, and is a clear example of its daily work: exquisite food and friendly service to satisfy the diner with Italian specialties in the freshest and most casual way. Its character is evident in the pasta dishes and the various typical dishes such as pizzas baked in front of the customers, succulent fresh pasta dishes and handmade stuffed pastas, risottos, and different starters, among which the Tagliatelle alla Ruota stands out. In addition, the desserts are a true Italian delight. The restaurant also has a terrace in its marvelous gardens, with direct access to the Carril beach.

THE OTHILIO BAR



TEMPLO BISTRONÓMICO • BISTRONOMIC TEMPLE

Uno de esos espacios precursores, informales, dinámicos y creativos regentado por dos hermanos gemelos: uno en la dirección y el otro a los fogones. Los impactos sápidos en el paladar están garantizados. Auténtica cocina de bistrónómico: fresca, actual, llena de sabor y matices que, a un lado, se manifiesta con elaboradas recetas y, al otro, con un producto sumamente cuidado. Deslumbran al comensal, entre otros, sus carnes de primera calidad, los pescados más selectos de la lonja como el rodaballo, el San Martiño o la lubina salvaje, hechos a la espalda y rematados en el horno y adobados con una salsa vasca, o su reinención de la empanada de pulpo. El abanico se abre aún más allá con sus menús en formato degustación. Riega los ágapes con vinos, entre los que destacan los muchos y excelsos caldos gallegos. La propuesta termina con su repostería artesanal como expresión de una pasión.

It is one of those pioneering, informal, dynamic, and creative spaces run by twin brothers—one managing the business and the other in the kitchen. Flavorful impacts on the palate are guaranteed. They offer authentic bistronomic cuisine: fresh, modern, full of flavor and nuances, expressed on one side with elaborate recipes and on the other with meticulously sourced ingredients. Diners are dazzled, among others, by their top-quality meats, the finest fish from the market—such as turbot, John Dory, and European seabass, prepared a la espalda (grilled and finished in the oven) and seasoned with a Basque-style sauce, or their reinvention of octopus empanada. The offerings expand further with tasting menus. Pair the agape with wines, with a special highlight on the many excellent Galician ones. The experience concludes with their artisanal pastries, a true expression of passion.

ALBATROS



EL RUMOR DEL MAR Y TÚ • THE MURMUR OF THE SEA AND YOU

En pleno centro de Vigo, con la sutil belleza de la ría como compañera de mesa, el Restaurante Albatros Terraza Bar ofrece un ambiente distinguido y acogedor que lo convierte en una de las mejores opciones gastronómicas de la ciudad. Sin duda, es la elección perfecta para disfrutar de un momento inolvidable.

Su cocina gourmet de vanguardia, basada en la excelencia del producto gallego de mercado, presenta una carta cuidadosamente diseñada para cautivar los paladares más exigentes, con mención especial a sus arroces y pescados a la brasa.

La versatilidad de Albatros lo convierte en el lugar ideal para una comida de negocios, un vermut con amigos, una tarde de copas y exquisitos cócteles o una seductora velada en pareja, con el rumor del mar y la puesta de sol como telón de fondo.

El plus: dos terrazas al pie de la ría con impresionantes vistas a las islas Cíes, perfectas para transformar cualquier velada en un instante memorable.

Right in the heart of Vigo, with the subtle beauty of the estuary as your dining companion, Restaurant Albatros Terraza Bar offers a distinguished and welcoming atmosphere, making it one of the best gastronomic options in the city. Undoubtedly, it is the perfect choice for enjoying an unforgettable moment.

Its avant-garde gourmet cuisine, based on the excellence of fresh Galician market products, features a meticulously crafted menu designed to captivate the most discerning palates, with special mention of its rice dishes and grilled fish.

The versatility of Albatros makes it the ideal spot for a business lunch, a casual aperitif with friends, an afternoon of drinks and exquisite cocktails, or a romantic evening for two, with the sound of the sea and the sunset as a backdrop.

The bonus: two terraces by the estuary with stunning views of the Cíes Islands, perfect for turning any evening into a memorable experience.

El aperitivo

The appetizer

HEDONISMO GASTRONÓMICO

GASTRONOMIC HEDONISM

Ni los propios romanos podrían imaginarse las consecuencias que tendría crear una costumbre social y gastronómica en torno a una mesa como forma de abrir el apetito. Ahora, siglos más tarde, esa costumbre se ha extendido y evolucionado. No obstante, la base de su propósito sigue siendo la misma a pesar de que la gastronomía y los hábitos sociales cambian, demostrando ser una costumbre adaptable y resiliente.

El aperitivo se ha convertido en una forma de desconexión, un rito social, un hábito indisoluble de la idiosincrasia cultural en el que disfrutar riendo, razonando y charlando en una barra o alrededor de una mesa con una buena bebida acompañado de su correspondiente tapa, pincho o ración.

Es un pequeño placer en nuestra cotidianeidad que nos proporciona un oasis de tranquilidad y felicidad. Es una ceremonia gastronómica y social que nos ayuda en el devenir diario para disfrutar de un tiempo dedicado a ser gastado sin medida, haciendo la vida más amable a través de un verbo inexistente pero fundamental: *aperitivear*.

Así que acatemos lo que predicaban los antiguos griegos: hedonismo. Abandonémonos al placer más cándido y elemental, al afecto, a la buena compañía y al goce sin decoro y permitámonos el gusto indulgente de ir de aperitivo y de tapeo para encontrar el lugar ideal en el que saciar nuestras experiencias sensoriales.

Not even the Romans themselves could have imagined the consequences of creating a social and gastronomic custom around a table to whet the appetite. Now, centuries later, that custom has spread and evolved. However, the essence of its purpose remains the same, despite changes in cuisine and social habits, proving to be an adaptable and resilient tradition.

The aperitif has become a way to unwind, a social ritual, an inseparable habit of cultural identity, where one can enjoy laughter, reasoning, and conversation at a bar or around a table with a good drink, accompanied by a corresponding tapa, pincho, or ración.

It is a small pleasure in our daily lives that gives us an oasis of tranquility and happiness. It is a gastronomic and social ceremony that helps us through the day-to-day, giving us time to be spent without restraint, making life more pleasant through an untranslatable yet essential verb: *aperitivear* (to enjoy an aperitif).

So, let us embrace what the ancient Greeks preached: hedonism. Let us surrender to the most innocent and basic pleasures, affection, good company, and unrestrained enjoyment and allow ourselves the indulgent pleasure of enjoying an aperitif and tapas, finding the ideal place to satisfy our sensory experiences.







GŪÒC

VIAJE ASIÁTICO

ASIAN JOURNEY

Comer en Gūòc es emprender un viaje por Asia sin moverse de la ciudad.

De la fusión entre los sabores tradicionales gallegos y el exotismo y misterio de la gastronomía asiática nace la vanguardista propuesta del chef Alberto Díez, forjado en los fogones de diversos restaurantes estrella Michelin. Ahora, junto a su compañera, Olfa Abidi, encargada de la sala, capitanean y dirigen este espacio lleno de personalidad y encanto, caracterizado por un trato familiar y cercano.

Sinónimo del buen comer, aquí encontramos el maridaje y el reflejo perfecto de la experiencia del chef tras más de una década recorriendo varios países asiáticos y de su amplio conocimiento de la gastronomía de su Galicia natal, que da como resultado una carta en constante evolución, atrevida y de carácter, donde los sabores intensos y los contrastes son la nota dominante.

Para completar la propuesta ofrecen una cuidada selección de vinos nacionales escogidos con mimo para garantizar una experiencia única.

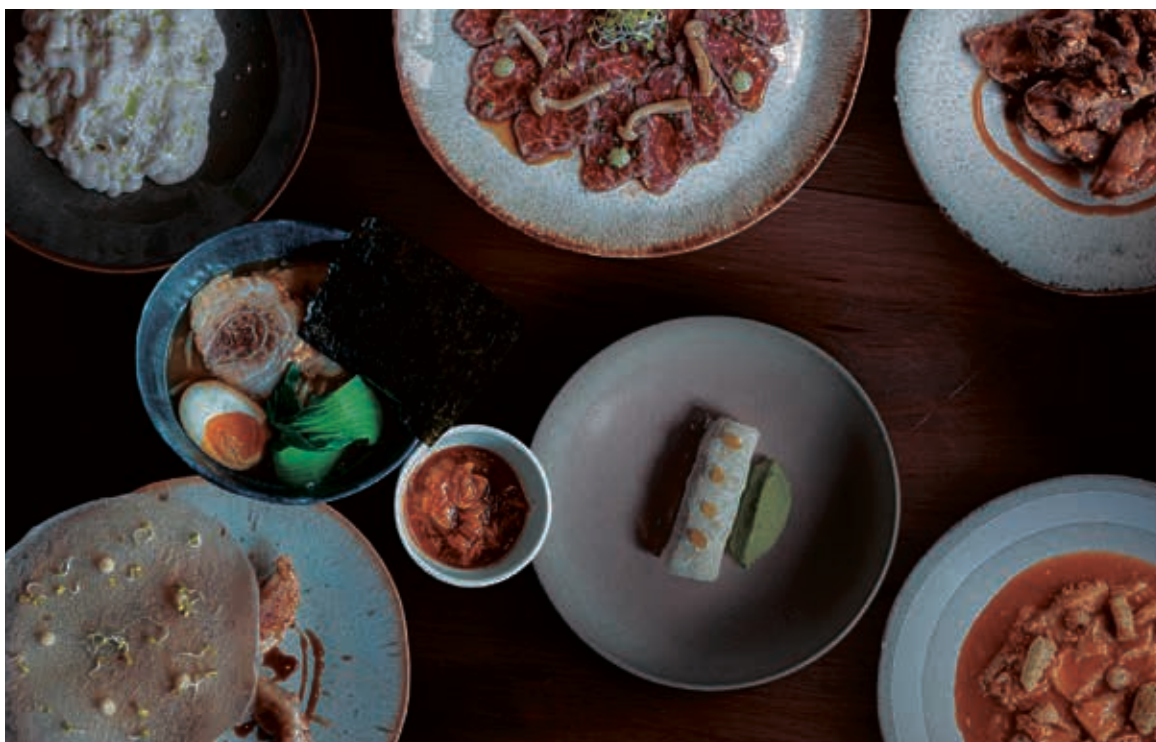
Dining at Gūòc is like embarking on a journey through Asia without leaving the city.

Born from the fusion of traditional Galician flavors and the exotic mystery of Asian cuisine, the avant-garde proposal of chef Alberto Díez emerges. With experience honed in Michelin-starred kitchens, he now leads this unique space alongside his partner, Olfa Abidi, who oversees the dining room, creating an atmosphere full of personality and charm, characterized by a warm and personal touch.

Synonymous with fine dining, here you will find the perfect pairing and reflection of the chef's experience after more than a decade traveling through several Asian countries, combined with his deep knowledge of his Galician roots. The result is a constantly evolving menu, bold and full of character, where intense flavors and contrasts dominate.

To complete the experience, a carefully selected list of national wines, chosen with great care, guarantees a unique culinary journey.

R. de Gerona, 5, Vigo · Tl. 986 050 573 · guocvigo.com ·   



OKRA

SIMBIOSIS GALAICORIENTAL GALAIC- ORIENTAL SYMBIOSIS

El japonés Takahide Tanaka y su mujer búlgara Siana Mitkova, formada en el Basque Culinary Center y que trabajó en el restaurante Culler de Pau, están al mando de un proyecto culinario original y diferente en el centro de O Grove.

Ofrecen una propuesta que huye del concepto clásico de restaurante y tapeo para acercarse a su público como una taberna informal, cercana y familiar, asequible para todos los bolsillos. Su concepto se basa en la calidad y el excelente producto gallego, que se fusiona con las mejores técnicas gastronómicas japonesas para presentar una carta original y cambiante según la temporada.

Una carta que invita a descubrir nuevos y originales sabores en platos innovadores como los callos con piparra frita y miso de garbanzo, el karaage de pollo, la berenjena con emulsión de miso y verdura asada o el afamado pulpo de Galicia, pero presentado con kimchi, kale y emulsión de allada, siempre acompañados de una excelente y selecta carta de vinos.

Japanese chef Takahide Tanaka and his Bulgarian wife Siana Mitkova, who studied at the Basque Culinary Center and worked at the renowned restaurant Culler de Pau, lead an original and unique culinary project in the heart of O Grove.

Their approach moves away from the traditional idea of a restaurant or tapas bar, presenting itself as an informal, approachable, and family-friendly tavern accessible to all budgets. The concept focuses on quality and excellent Galician products fused with the best Japanese culinary techniques. The result is an innovative and seasonal menu that invites diners to explore new and original flavors.

Standout dishes include stewed tripe with fried piparra (Basque chili pepper) and chickpea miso, karaage (Japanese fried chicken), eggplant with miso emulsion and roasted vegetables, and the famous Galician octopus, reimagined with kimchi, kale, and allada emulsion, always paired with an excellent and carefully curated wine selection.

Rúa Luís Scoane, 11. O Grove · Tl. 986 187 348 · ☎



QUEIMADA GASTROBAR

SABROSO Y URBANO

TASTY AND URBAN

Los hermanos Marcos y Rubén Rodríguez están al frente de un negocio familiar en funcionamiento desde 1976, un reconocido espacio de encuentro en el centro de Baiona.

El mimo en la elección de productos de máxima calidad y cercanía, la pasión por ofrecer una propuesta gastronómica creativa que sorprenda cada día, el cuidado en el servicio y el interés por seguir aprendiendo son las claves para que el cliente disfrute de una experiencia inolvidable. En este espacio hogareño y acogedor, el día se inicia con los desayunos, en los que encontramos algunas de sus maravillosas tostas, zumos, té, cafés y tapas. Sabores reconocibles acompañados de matices que fascinarán a los paladares más expertos, como el tendal de boquerones. Recetas de aquí y allá rematadas de una forma singular. Y es que, desde el 76, es un reconocido lugar de encuentro para el aperitivo, la comida o el café. Además, destaca la interesante bodega de la casa y su buena cocina dulce, con postres a la altura del resto de platos de la carta.

Brothers Marcos and Rubén Rodríguez have been running a family business since 1976, a renowned meeting place in the center of Baiona.

The care in selecting top-quality, locally sourced products, the passion for offering a creative gastronomic proposal that surprises every day, the attention to service, and the interest in continuous learning are the keys to ensuring that the customer enjoys an unforgettable experience. In this cozy and welcoming space, the day begins with breakfast, where you can find some of their wonderful toasts, juices, teas, coffees, and tapas. Recognizable flavors are accompanied by nuances that will captivate even the most experienced palates, such as the “tendal de boquerones” (anchovies). Recipes from here and there are presented in a unique way. Since 1976, it has been a well-known meeting place for aperitifs, lunch, or coffee. Additionally, we highlight the interesting house wine cellar and its excellent dessert menu, with desserts that match the quality of the rest of the dishes on the menu.

Rúa Carabela a Pinta, 20 · Baiona · Tl.986 355 857 · queimadagastrobar.com ·   



PICADILLO

COCINA CASERA DIVERTIDA UPLIFTING HOME COOKING

La chef Adela Iglesias es la responsable de elevar este establecimiento –situado en pleno Casco Vello de Vigo– a la altura de referente de la cocina más divertida. Su amplia experiencia en el sector y su conocimiento del buen producto han logrado que uno pueda saborear una cocina sana, casera y llena de emoción, colores y sentimiento.

El festín en Picadillo suele comenzar en su cómoda y animada barra, donde uno puede disfrutar de una oferta atractiva y muy dinámica, degustando una tapa o aperitivo.

El banquete se complementa con su bien surtida bodega que alberga una excelente selección de vinos haciendo hincapié en las etiquetas de vinos gallegos.

Las propuestas de Picadillo nos aportan y nos enriquecen en sensaciones y conocimientos. Es, en resumen, una cocina que confiere dinamismo y diversidad a la ciudad de Vigo.

T Chef Adela Iglesias can take the responsibility for raising this establishment—located in the heart of Vigo’s Old Town—to the status of a model for the most uplifting cuisine. Her extensive experience in the sector and her knowledge of fine produce means we can savor healthy, homely cooking packed with emotion, color, and feeling.

Feasting at Picadillo usually begins in its comfortable, lively bar, where you can enjoy a range of appealing and dynamic tapas and aperitif options.

The banquet complements a well-stocked cellar with an excellent selection of wines that emphasizes the labels of regional Galician varieties.

Picadillo’s menus bring us new sensations and enrich our culinary knowledge. To sum up, her cooking truly confers dynamism and diversity in Vigo.



EMMA

En pleno Camino de Santiago y al lado de la catedral de Santa María, esta casa representa una historia de amor que trasciende fronteras. El chef Isaac, tras su viaje culinario por Londres, regresó a su tierra natal para crear, junto a su prometida Emma, un acogedor rincón gastronómico que reimagina la cocina tradicional gallega con un giro contemporáneo e inclusivo, donde cada plato es ejemplo de innovación, cobrando los sabores locales una nueva vida para asegurar una experiencia de sabores única.

Located on the Camino de Santiago and next to the Cathedral of Santa María, this establishment represents a love story that transcends borders. Chef Isaac, after his culinary journey through London, returned to his homeland to create, together with his fiancée Emma, a cozy gastronomic haven that reimagines traditional Galician cuisine with a contemporary and inclusive twist. Each dish is an example of innovation, breathing new life into local flavors to ensure a unique taste experience.

Rúa Seixas, 8. Tui
636 139 412
emma-gastrobar.com



D' CALLE

Desde las street foods hasta el plato. Ese es el concepto de la cocina del único local gastronómico ubicado en la plaza de abastos de Tui, que busca posicionarse en el mundo de la comida de mercado gourmet. Con su propuesta gastronómica busca contribuir al comercio equitativo donde productores, intermediarios y consumidores locales conviven bajo el mismo techo, convirtiendo los ingredientes autóctonos recogidos en la misma plaza en una variedad de sabores únicos que permiten conocer un país a través de su cocina, viajando por el mundo pero sin moverse de la mesa.

From Street Foods to the Plate. That is the concept behind the cuisine of the only gastronomic spot in Tui's market square, aiming to establish itself in gourmet market dining. Its culinary proposal seeks to contribute to fair trade, where producers, intermediaries, and local consumers coexist under one roof. It transforms local ingredients sourced directly from the market into a diversity of unique flavors that allow you to discover a country through its cuisine, traveling the world without leaving your table.

Camiño Leirós, 5. Tui
(Interior mercado de San Antonio)





FARO PEQUENO

GEOGRAFÍA A LA CARTA

GEOGRAPHY ON DEMAND

La provocación del mar y el lenguaje de las olas configuran un lugar que ha nacido fiel a su vocación de faro para proyectar la oferta culinaria de Baiona. Se trata de un espacio rehabilitado, con buen gusto, sobre la ruina de un faro, que se presenta como una taberna atlántica donde los productos del mar tienen un protagonismo especial, respetando la tradición, pero adaptado al presente con pequeños aires contemporáneos, como los calamares con alioli de menta o los carabineros con huevos y patatas paja. Pero aquí siempre hay espacio para las sorpresas por su cocina de mercado y de temporada, como las luras en su tinta con patatas, el risotto de setas o sus jornadas especiales de cocina nacional o internacional.

Además, la generosidad de su terraza invita tanto al aperitivo como al tardeo, contemplando el infinito océano o las islas Cíes, mientras se marida una bebida con una carta de laterío gourmet de La Curiosa, siempre acompañado de buena música.

The provocation of the sea and the language of the waves shape a place that has faithfully followed its vocation as a beacon, projecting Baiona's culinary offerings. This space, tastefully restored from the ruins of a lighthouse, presents itself as an Atlantic tavern where seafood takes center stage, respecting tradition but adapting to the present with subtle contemporary twists, such as squid with mint aioli or scarlet prawns with eggs and straw potatoes. However, there is always room for surprises with its market-fresh, seasonal cuisine, featuring dishes like squid in its ink with potatoes, mushroom risotto, or special events showcasing national or international cuisine.

Additionally, its spacious terrace invites guests to have appetizers and afternoon drinks, contemplating views of the infinite ocean or the Cíes Islands while enjoying gourmet canned delicacies from La Curiosa and good music.



EL BÁRBARO

Un nuevo restaurante ubicado en el corazón de Baiona que nace con el afán de presentar una propuesta gastronómica diferente en la zona. Tiene como base el horno de brasas donde el fuego es el protagonista, siempre guiado por las buenas manos del chef Javier Fins. Arroces de calamar, tataki de ternera, croquetones de mogote ibérico y tetilla, entraña de ternera con salsa de Portobello, entrecot de vaca vieja madurada, arroces y hamburguesas son algunos de los platos que se pueden degustar en esta propuesta divertida, sin reglas, en la que el cliente también puede jugar con la carta dependiendo de si la experiencia que le apetece en ese momento es más o menos “bárbara”.

It is a new restaurant located in the heart of Baiona, born to offer a different gastronomic proposal of the area. The charcoal oven takes center stage, and fire is the main element, skillfully handled by chef Javier Fins. Dishes such as squid rice, beef tataki, Iberico pork collar and tetilla (cheese) croquettes, beef skirt steak with Portobello sauce, old cow entrecôte, rice dishes, and burgers are some of the offerings on this fun, rule-free menu. Here, the customer can choose the menu, depending on whether they want a more or less “barbaric” dining experience.

Rúa do Reloxo, 4, Baiona
986 356 135
elbarbarobraseria.com



MIJO MINIBAR

Un espacio gastronómico que combina creatividad y autenticidad en cada plato. Ofrece cocina de mercado, viajera y de recuerdos, con una carta cambiante que aprovecha al máximo los productos de temporada. Aquí, la creatividad se refleja al combinar con maestría el excelente producto gallego y diversas culturas gastronómicas, creando armoniosas combinaciones de sabores, aromas y texturas que no renuncian a la gloria. Destacan platos pensados para ser disfrutados y compartidos en un ambiente informal, distendido y asequible, pero sin desligarse de la técnica y la calidad.

It is a gastronomic space that combines creativity and authenticity in every dish. It offers market-based cuisine inspired by travel and memories, with an ever-changing menu that makes the most of seasonal products. Here, creativity shines as the finest Galician ingredients are masterfully combined with various culinary cultures, creating harmonious blends of flavors, aromas, and textures without sacrificing excellence. Highlights include dishes designed to be enjoyed and shared in a casual, relaxed, and affordable setting while maintaining high standards of technique and quality.

C. Luis Taboada, 18. Vigo
986 952 467
mijominibar.es



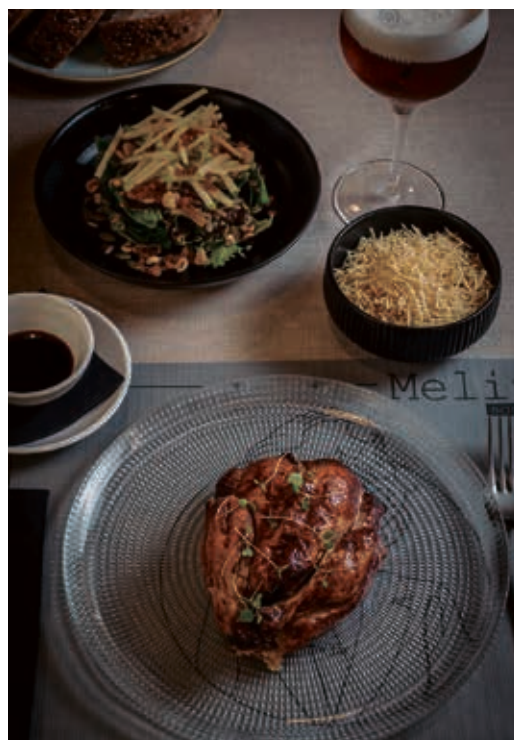


BRUMA

Proyecto familiar ubicado junto al mar que combina elegancia y calidez en sus dos espacios perfectamente combinados: por un lado, su vinoteca, más informal, en la que disfrutar de una selecta carta de vinos; por otro, su acogedor salón, que invita a sus comensales a vivir una experiencia pausada y envolvente en un viaje gastronómico por la esencia de la tradición gallega pero con inspiración contemporánea, donde los mariscos y pescados frescos y de calidad son los productos estrella. Un servicio profesional, la atención personalizada y el cariño y la dedicación por su oficio son las bases de una casa que tiene como único propósito mostrar todas las bondades de la buena gastronomía.

It is a family-run project by the sea, blending elegance and warmth across two perfectly combined spaces. On one side, the wine cellar offers a more casual setting where guests can enjoy a curated wine list; on the other, the cozy dining room invites guests to experience a leisurely, immersive journey through the essence of Galician tradition with a contemporary twist. Here, fresh, high-quality seafood and fish are the menu's stars. Professional service, personalized attention, and a passion for the craft form the foundation of this establishment, driven by a single goal: to showcase the delights of fine cuisine.

Avenida de Beiramar, 160. O Grove
986 733 858
restaurantebruma.com



MELITÓN

Un buen pan, un cuchillo para cortarlo y buen producto, cárnico, vegetal o proveniente del mar. Esa es la idea con la que los hermanos Rodal (The Othilio Bar) crearon Melitón: la vocación de elevar el entrepan a bocadillo gourmet de autor. En una breve y original carta podrás catar delicatessen como el sándwich de solomillo, el bocadillo de milhojas o churrasco, u otras propuestas que no son paneras, como el coquelet a baja temperatura con salsa cantonesa, tacos de salmón, carpaccio de pulpo o el canelón de jarrete. No te pierdas, además, su menú del día.

You only need good bread, a knife to slice it, and quality ingredients, whether meat, vegetables, or seafood. That is the idea with which the Rodal brothers (of The Othilio Bar) created Melitón: the mission to elevate the sandwich to a gourmet signature dish. In a short but original menu, you can savor delicacies such as the sirloin sandwich, the mille-feuille or steak sandwich, and other non-bread-based options like slow-cooked coquelet with Cantonese sauce, salmon tacos, octopus carpaccio, or beef shank cannelloni. Do not miss their varied daily menu as well.

Rúa Luis Taboada 12, Vigo
986 436 673





MESÓN FIDALGO

La sencillez bien comprendida es el claro medio para dar con una propuesta gastronómica de alta calidad. Fidalgo es de esos lugares donde prima el género. En la barra se despachan las mejores materias primas que localizan con esmero. Merece la pena probar las gambas a la gabardina, su selección de jamones, los quesos, el pulpo y, sobre todo, las chacinas ibéricas. En la sala, cocina tradicional muy cuidada y apegada al terreno con algún guiño actual. El servicio profesional, su amplia bodega y su terraza cubierta, completan la experiencia.

Well-understood simplicity is the clear mean to find a high-quality gastronomic proposal. Fidalgo is one of those places where produce comes first. The counter is full of the finest ingredients, all painstakingly sourced. It's worth your while sampling the battered prawns, choice cuts of ham, cheeses, octopus and, above all, the wide range of Iberian cured meats. The dining room serves well-prepared, proudly regional cuisine with a healthy nod to current trends. Professional service, an ample cellar and its covered terrace, complete the experience.

Av. Julián Valverde, 79.
Sabaris- Baiona
986 354 530



TREPIA GASTRONOMÍA

Restaurante en pleno casco vello de Vigo que presenta una decoración contemporánea y cómodos espacios donde gozar del trato esmerado, hogareño y profesional del servicio, siempre acompañado de una cocina impecable y original a cargo de Manu Veiga y Pedro Méndez, con sabores tradicionales e innovadores que buscan sorprender al comensal; Una carta variada tanto para compartir, como para picar o de plato, perfectamente presentados con sabores y texturas asombrosas con los que acompañar su selecta carta de vinos.

It is a restaurant in the heart of the old town of Vigo boasting contemporary decor and comfortable spaces where you can enjoy meticulous, homely, and professional service, always accompanied by impeccable and original cuisine led by Manu Veiga and Pedro Méndez, with traditional and innovative flavors aimed at surprising the diner. They offer a diverse menu for sharing, snacking, or as a main course, perfectly presented with astonishing flavors and textures, complemented by their select wine list.

Rúa Carral 9, Vigo
886 160 784
trepiagastronomia.es





MARÍA MANUELA

Un imprescindible de la gastronomía viguesa. Siempre con género de mercado escogido con mimo, lo que da lugar a una cocina de producto que no se cierra a la innovación. Tapeo de calidad, original y fresco en un local de decoración actual y de agradable ambiente que cuenta, además, con una buena terraza. Resumiendo, un pequeño oasis culinario de personal abnegado que, como no podía ser de otra forma, permite maridar su espectacular cocina con los mejores caldos de nuestra geografía. No te vayas sin probar su sabroso atún rojo, su carne gallega y su pescado del día.

It is an indispensable part of Vigo's culinary experience. Products are always carefully selected from the market, giving rise to ingredient-oriented cooking that does not shy away from innovation. They have quality, original, and fresh tapas in a place with modern decoration and a pleasant atmosphere that also has a good terrace. In short, a small culinary oasis of dedicated staff that, as it could not be otherwise, allows its spectacular cuisine to be paired with the best wines of our geography. Do not leave without trying its tasty red tuna, Galician meat, and fish of the day.

Pl. de Compostela 31, Vigo
610 229 450
mariamanuelavigo.com



LA OJIVA

Un espacio gastronómico con encanto donde disfrutar de la comida casera tradicional con toques contemporáneos, empleando siempre los mejores productos de kilómetro 0 y de alta calidad, que dan como resultado una carta basada en crear una explosión de sabores que evoquen el pasado pero reinterpretados en el presente. Un lugar de trato cercano y ambiente familiar con una decoración cuidada en el interior y con un jardín cuyo principal objetivo es ofrecer una experiencia culinaria multisensorial completa e intensa, de principio a fin, desde los aperitivos hasta las sobremesas.

It is a charming gastronomic space where you can enjoy traditional homemade food with contemporary touches, using the finest locally sourced and high-quality ingredients. The result is a menu designed to create an explosion of flavors that evoke the past but are reinterpreted in the present. With friendly service and a family atmosphere, the carefully decorated interior and garden make this a place focused on providing a complete and intense multisensory culinary experience from start to finish, from appetizers to after-dinner conversations.

Calle San Roque, 74, Leirado,
Salvatierra de Miño
659 374 868





JUESO DE CAÑA

Acogedora taberna/tapería que se distingue por la creatividad gastronómica y cambiante de su carta, que, según la temporada, garantiza el uso de los mejores productos. Ofrece una cocina con un enfoque innovador en la búsqueda de nuevos y sorprendentes sabores, que acompaña con una selecta carta de vinos internacionales y nacionales que buscan la misma línea que sus platos: sorprender.

It is a cozy tavern/tapas bar distinguished by the gastronomic creativity and seasonal changes of its menu, which guarantees the use of the finest products. It offers a cuisine with an innovative approach in the search for new and surprising flavors, complemented by a carefully selected list of international and national wines that align with its dishes: to amaze.

Rúa Barqueiras, 15. O Grove · 613 194 917 · ☎



O LAGHARTO PINTADO

Como bien dice el refranero español: compartir es vivir. Bajo esa premisa, este restaurante lo apuesta todo para defender platos creados para disfrutar de los exquisitos sabores del Atlántico en sus tapas y elaboraciones, siempre acompañados de una cuidada selección de vinos y cervezas.

As the Spanish saying goes: sharing is living. With that spirit in mind, this restaurant does everything within its power to showcase dishes and tapas created to enjoy exquisite flavors from the Atlantic. And worth mentioning is the careful selection of wines and beers accompanying the food.

C. Rosalía de Castro, 8. Vigo
986 132 043 · ☎ ☎ ☎



O CHIDEIRO

El sabor de la cocina tradicional, de mercado y de calidad, en un ambiente familiar. Además, disponen de días temáticos: los miércoles es el día del huevo frito con la primera consumición, los jueves la vino-tapa por 5€ y los sábados la tapa-chica a precios económicos, todo acompañado de una amplia carta de vinos.

Here, they offer the taste of traditional, market, and quality cuisine in a family-friendly setting. They also offer themed days: on Wednesdays, it is Fried Egg Day with your first drink; on Thursdays, it is wine and tapas for €5; and on Saturdays, it is small tapas at affordable prices. It is all accompanied by an extensive wine list.

Rúa Camino Cabreira 10. A Ramallosa
986 387 017 · ☎ ☎ ☎



VILAROSA

Un restaurante situado en un balcón natural con vistas a la ría de Vigo, rodeado de naturaleza, donde el servicio, la calidad del producto y la decoración son sus señas de identidad. Ofrece una cocina tradicional gallega con un toque creativo. Destaca por la calidad de sus materias primas escogidas con mimo y preparadas en su justa medida para que no pierdan su esencia y muestren su sabor al completo. Además, cuenta con un esmerado servicio compuesto por profesionales, tres salones independientes de decoración rústica, una terraza con jardín, el telón de fondo de la ría y un ambiente cercano y hogareño, que harán de la experiencia un momento único.

It is a restaurant on a natural balcony with views of the Ría de Vigo, surrounded by nature, where service, product quality, and décor are its hallmarks. It offers traditional Galician cuisine with a creative touch. It is known for the quality of its carefully selected raw ingredients, prepared just right so they do not lose their essence and fully display their flavor. Additionally, it has a careful service provided by professionals, three independent rustic-style dining rooms, a terrace garden, the backdrop of the estuary, and a cozy and homely atmosphere that will make the experience a unique moment.

Camino da Viacova, 10, Redondela.
986 404 272
restaurantevilarosa.es



GAMBOA VINTE

Su filosofía: cocina tradicional hecha con cariño, claramente honesta y sin grandes decoraciones que respeta el producto de primera calidad y de cercanía, para que hable por sí mismo con lo que realmente importa: su sabor. El local, de tres plantas, presenta un espacio confortable e informal para compartir, tapear o comer mientras disfrutas de la experiencia gastronómica con un trato amable y atento por parte del personal, acompañada de su amplia bodega de vinos autóctonos y nacionales.

Their philosophy: traditional cooking made with care, clearly honest, and without elaborate decorations, respecting high-quality, locally sourced ingredients, so that the food speaks for itself with what truly matters: its flavor. The three-story venue offers a comfortable and informal space for sharing, snacking, or dining while enjoying the gastronomic experience with friendly and attentive service from the staff, complemented by their extensive selection of local and national wines.

Rúa Gamboa 20, Vigo
986 166 373
gamboavintetaberna.com





PAPARRÚA

Un local con una cocina creativa y repleta de matices en la que su chef, Adrián Santalices, basa su fórmula en la cocina gallega y el mejor producto que la identifica, fusionándola con las tendencias y tradiciones culinarias callejeras de todo el mundo. Se trata de cocina viajera donde la tradición e innovación se fusionan para crear una experiencia gastronómica auténtica y de alta calidad.

It is a venue with creative, nuanced cuisine, where the chef Adrián Santalices bases his approach on Galician cuisine and its finest products, blending them with global street food trends and culinary traditions. It is a traveling cuisine where tradition and innovation merge to create an authentic, high-quality gastronomic experience.

Rúa da Laxe, 11. Vigo · 986 904 333 · ☎



LUME DE CAROZO

Un local de piedra y ambiente hogareño con menú del día y un amplio surtido de tapas, sin reglas prescritas ni etiquetas, donde las raíces extranjeras y el producto local se fusionan para obtener una explosión de sabor. Además, aquí se trata el vino con la importancia, el cariño y el respeto que se merece, centrándose sobre todo en productores gallegos.

It is a stone-walled, cozy space with a daily menu and a wide variety of tapas, free from prescribed rules or labels, where foreign roots and local products come together to create a burst of flavor. Here, wine is treated with the importance, care, and respect it deserves, focusing primarily on Galician producers.

Calle Joaquín Yáñez, 5. Vigo · 986 228 346 · ☎ ☎



PONZANO

Un espacio que traslada la esencia del Madrid más castizo. Una taberna urbana, de estilo informal, inspirada en las tabernas clásicas pero con un toque contemporáneo, con una selecta selección de vinos, y con unos platos pensados para compartir, como los callos a la madrileña, gildas, boquerones o la empanada de cerdo ibérico con manzana, entre otros.

It is a space that brings the essence of traditional Madrid. It is an urban tavern with an informal, inspired by classic taverns with a contemporary touch. It features a carefully curated selection wines and dishes designed for sharing, such as callos a la madrileña (stew tripe dish), gildas, anchovies, or Iberian pork empanada with apple, among other.

Rúa de Rosalía de Castro, 12. Vigo
886 640 901 · ☎ ☎



PAZO DA ESCOLA

Ubicado en un solariego caserón de piedra de 300 años de antigüedad llamado Pazo de Mendoza, este restaurante funciona, además, como complejo de turismo rural en un precioso entorno, enmarcado por una zona turística reconocida como es el Val Miñor. Su propuesta gastronómica se basa en el legado de sus antepasados. Recetas con mariscos, pescados y carnes gallegas, sin olvidarse de los potajes, verduras cultivadas y postres caseros. Todo regado con sus mejores vinos. Suma tres salones: el principal, situado en el antiguo cobertizo del Pazo y los otros dos dentro del hotel.

This restaurant is located in a 300-year-old stone manor house called 'Pazo de Mendoza'. In addition to being a restaurant, it functions as a rural tourism complex in a beautiful location, framed by the renowned tourist area of Val Miñor. Its gastronomic proposal is based on the legacy of its ancestors. Recipes with Galician meats, seafood, and fish, without forgetting the stews, cultivated vegetables, and homemade desserts. All accompanied by its best wines. There are three dining rooms: the main one, located in the old shed of the Pazo, and the other two inside the hotel.

Barrio Moreira, 10.
Mañufe - Gondomar
986 369 282 · pazodaescola.com



BENDITO NOPAL

Un restaurante de espíritu bien chingón que hace las delicias de quien aprecia el gusto casero de la gastronomía 100 % de México, siendo el único local de Vigo con el Sello Copil (reconocimiento a la auténtica gastronomía mexicana) pero con un toque moderno. Ydalio Dávila nos brinda platos deliciosos que mantienen la esencia y los sabores tradicionales en su apartado más popular, siempre con los mejores productos seleccionados, en una carta cambiante para que cada visita sea única. Las margaritas y sus 15 referencias de mezcal son un plus a su oferta.

It is a restaurant with an authentic spirit that delights those who appreciate the homemade taste of 100% Mexican cuisine. It is the only place in Vigo with the Copil Seal (recognition for authentic Mexican gastronomy) but with a modern twist. Ydalio Dávila offers delicious dishes that preserve the essence and traditional flavors in a popular style, always using the finest selected ingredients. The menu changes regularly, so each visit is unique. Margaritas and its fifteen varieties of mezcal are a great addition to its offerings.

Rúa de Luis Taboada 6, Vigo
986 292 806
benditonopal.es





SENILLEIRO

Si buscas un lugar diferente que salga de lo habitual, este es tu lugar. Ofrecen una cocina de producto local gallego de calidad con aires internacionales en sus preparaciones, que da como resultado una carta que resalta los valores tradicionales de una forma original y con un punto exótico. A esto se suma una selecta carta de vinos internacionales y locales.

If you are looking for a place that is different and out of the ordinary, this is your place. They offer high-quality local Galician products with an international twist in their preparations, which results in a menu that uniquely highlights traditional values with an exotic touch. In addition to that, there is a curated selection of international and local wines.

Rúa da Platería, 57. O Grove · 722 554 778 · ☒



COSTERA MX

Un local que nace con el objetivo de ser creadores de experiencias y embajadores de la cultura mexicana en Vigo, haciendo disfrutar con platos transgresores de una cocina basada en la sinergia perfecta: recetas inspiradas en la tradición de las costas mexicanas, con las excelentes materias primas de Galicia, para crear una explosión de sabores únicos en cada bocado.

It is a venue born with the aim of creating experiences and serving as ambassadors of Mexican culture in Vigo, delighting with groundbreaking dishes from a cuisine based on perfect synergy: recipes inspired by the tradition of Mexico's coasts, combined with the exceptional ingredients of Galicia, to create an explosion of unique flavors in every bite.

Rúa Teófilo Llorente, 53. Vigo · 666 871 935



SOPAPO TAVERNA

Una taberna que transmite el aroma de lo auténtico con una propuesta culinaria de sabores autóctonos, recetas clásicas y reconocibles bocados, puesta al día en los fondos y en las formas, escapando de extravagancias y adornos innecesarios. Un rincón en el que recordar los olores y sabores de antaño, donde la simplicidad, la tradición, el respeto al producto y su calidad se venden por sí solos.

It is a tavern that conveys the essence of authenticity with a culinary offering of local flavors, classic recipes, and recognizable bites, updated in substance and presentation, avoiding extravagance and unnecessary embellishments. It is a place to reminisce about the aromas and flavors of the past, where simplicity, tradition, respect for the ingredients, and their quality speak for themselves.

Praza da Pedra, 9. Vigo · 658 476 083 · ☒ ☒ ☒

Pídeche camiño, pídeche galicia



 XUNTA
DE GALICIA

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Somos atlánticos. Sabemos que las cosas nunca salen como se planean. Y es mejor así. La vida se vuelve más divertida cuando disfrutas de cada momento tal

y como viene, siendo auténticamente tú, dejándote llevar por lo inesperado y descubriendo que lo imprevisible puede ser maravilloso.



VIN EN AZUL



WINE MODERATION

BEIBE | COMPARTE | CUIDA
El vino solo se disfruta con moderación.