

T I E R R A

A CORUÑA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



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

ESPAÑOL / ENGLISH

#SoloPasaEnMarinedaCity

HAZ COSAS MARAVI LLOSAS



marineda city

Shopping, ocio
y restauración



ZARA

Media Markt

PRIMARK

DECATHLON



KARTING
MARINEDA

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

galicia@revistatierra.com
675912131

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECTOR:
Waldo Castro

DIRECTOR DE CUENTAS:
Victoria Cagiao

DEPARTAMENTO COMERCIAL:
Santiago Palomeque, Carlos Regueiro

REDACCIÓN:
Waldo Castro

TRADUCCIÓN:
Alicia Carrero, Iria Castiñeiras

FOTOGRAFIA:
Glow Photo estudio, Imágenes de archivo

MAQUETACIÓN:
disseny&rauxa

ADMINISTRACIÓN:
Carolina Bárcena

revistatierra.com

TIERRA

A CORUÑA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver - qué comer - what to see - what to eat

ESPAÑOL / ENGLISH

Esta revista está disponible en habitaciones de hoteles y balnearios de la provincia de A Coruña, establecimientos seleccionados y oficinas de turismo.

GLOSARIO DE ICONOS • ICONS GLOSSARY

🍽️ Restaurante / Restaurant • 🍷 Tapas / Tapas • ☂️ Terraza / Terrace • 🍹 Copas / Drinks • 🚫 Celiacos / Celiacs

COLABORA



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

La provincia de A Coruña

The province of A Coruña

LA REFERENCIA DEL NORTE

THE BENCHMARK OF THE NORTHERN

La provincia de A Coruña se erige, indiscutiblemente, como uno de los destinos más atractivos e interesantes de la Península Ibérica, desde el sentido más amplio de la palabra.

Una tierra bendecida por la naturaleza con parajes exuberantes; villas marineras únicas que conservan la esencia del mar en su ritmo de vida; un patrimonio que muestra su importancia histórica y espiritual a lo largo de los siglos, y unas fiestas, productos y gastronomía, convertidos en una referencia mundial.

Ciudades como Santiago de Compostela, declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO, es el destino de miles de peregrinos que recorren una de las rutas más famosas del mundo, el Camino de Santiago. La capital gallega deslumbra sobre todo por su catedral, considerada una de las más hermosas de Europa, cuyas fachadas y torres ejercen de auténtico imán para los visitantes. Sus calles empedradas, plazas como la de Cervantes, A Quintana o Praterías, y un centenar de iglesias y palacios, conforman un museo al aire libre que invita a descubrir su historia y leyendas.

Ferrol, marcada por sus astilleros y la reconversión industrial, exhibe su importante huella naval y militar en sus fortificaciones, museos y calles, testigos de un pasado ligado a la construcción marítima y la defensa del territorio. La capital provincial, A Coruña, conocida como la “Ciudad de Cristal” por sus emblemáticas galerías acristaladas, se ha convertido en un referente por su gastronomía; el Castillo de San Antón, sede del Museo Arqueológico e Histórico, y la Colegiata de Santa María son paradas obligatorias para com-

The province of A Coruña stands, indisputably, as one of the most attractive and fascinating destinations on the Iberian Peninsula in every sense of the word.

A land blessed by nature with lush landscapes; unique maritime towns where the very essence of the sea is reflected on their way of life; heritage that reflects its historical and spiritual importance throughout the centuries; and festivals, products, and cuisine that have become a worldwide reference.

Cities such as Santiago de Compostela, declared a World Heritage Site by UNESCO, is the destination for thousands of pilgrims walking one of the most famous routes in the world, the Camino de Santiago. The Galician capital dazzles above all for its cathedral, considered one of the most beautiful in Europe, whose facades and towers serve as a real magnet for visitors. Its cobblestone streets, squares like Cervantes, A Quintana, or Praterías, and a hundred churches and palaces form an open-air museum that invites you to discover all its history and legends.

Ferrol, marked by its shipyards and industrial reconversion, exhibits its significant naval and military legacy throughout its fortifications, museums, and streets—witnesses of its past tied to naval construction and territorial defense. A Coruña, the provincial capital, also known as “City of Glass” due to its iconic glass-fronted galleries, has become a reference point for its gastronomy. Sites such as San Antón Castle, home to the Archaeological and Historical Museum, and the Collegiate of Santa María are essential stops for







prender la evolución de la urbe. La plaza de María Pita, presidida por la estatua de la heroína local, y la Torre de Hércules, el faro romano en funcionamiento más antiguo del mundo, Patrimonio Mundial de la UNESCO, completan una estampa imprescindible.

EL PATRIMONIO NATURAL, HISTÓRICO Y CULTURAL DE LA PROVINCIA DE A CORUÑA, MARCAN EL PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE UN TERRITORIO ÚNICO

Más allá de sus ciudades, las costumbres y tradiciones más ancestrales se respiran en los pueblos y aldeas que marcan su geografía. Destacan lugares como Betanzos, antigua capital del Reino de Galicia, que deslumbra con su casco histórico, declarado Conjunto Histórico-Artístico, en el que iglesias, plazas y calles evocan el esplendor de siglos pasados. Noia, con su arquitectura gótico-marinera, presume de su pasado medieval, mientras que Muros invita a perderse por su centro histórico de tradición marinera; La villa de Pontedeume, con el Torreón de los Andrade, atestigua la importancia histórica y cultural de la comarca, siempre custodiada por el imponente parque natural de las Fragas do Eume, uno de los bosques atlánticos mejor conservados de Europa.

understanding the evolution of the city. María Pita Square, presided over by the statue of the local heroine, and the Tower of Hercules—the oldest functioning Roman lighthouse in the world and a UNESCO World Heritage Site—complete a must-see picture.

THE NATURAL, HISTORICAL, AND CULTURAL HERITAGE OF THE PROVINCE OF A CORUÑA MARKS A UNIQUE TERRITORY, LINKING PAST, PRESENT, AND FUTURE

Beyond its cities, the most ancient customs and traditions can be felt in the towns and villages that mark its landscape. Places like Betanzos, the former capital of the Kingdom of Galicia, with a captivating historic center, declared an Artistic-Historical Ensemble, evoke the splendor of bygone centuries through its churches, plazas, and streets. Noia, full of Gothic-marine architecture, boasts a medieval past, while Muros invites you to lose yourself in its maritime historic center. The town of Pontedeume, with the Torreón de los Andrade, bears witness to the historical and cultural significance of the region, always guarded by the impressive natural park of Fragas do Eume, one of the best-preserved Atlantic forests in Europe.



Mención especial tiene su costa, en la que en sus 1000 km de litoral salvaje y paradisíaco, destacan playas como Lariño en Carnota, Arealonga en Baroña, Barrañán en Arteixo, A Frouxeira, Pantín en Valdoviño, Razo en Carballo, referencia internacional del surf, o Lago Louro en Muros, reconocidas todas ellas, por su belleza paisajística y aguas cristalinas.

Protagonistas indiscutibles de su costa también son sus majestuosos faros, tales como la Torre de Hércules en A Coruña, el de Estaca de Bares, considerado el punto más septentrional de España; Cabo Ortegal, O Roncudo en Corme, Punta Nariga, Cabo Vilán, o el conocido como “Fin del mundo”, un faro que tiene por nombre el mismo que el municipio, Fisterra, donde el Atlántico muestra toda su bravura. Muchos de estos faros se ubican, cual vigilantes de los peligros, en escarpados acantilados, donde se puede observar como la luz tenue del atardecer amaina la furia del océano. Entre todos destacan el acantilado de Loiba en Ortigueira, con un banco considerado “el más bonito del mundo”, o el Mirador de Vixía Herbeira de 620 metros en A Capelada, solo superados en altura por los fiordos noruegos en Europa, desde los que se divisan paisajes naturales únicos.

A Special mention to its coastline. Along its 1,000 km of wild and paradisiacal shoreline, beaches such as Lariño in Carnota, Arealonga in Baroña, Barrañán in Arteixo, A Frouxeira, Pantín in Valdoviño, Razo in Carballo— an international reference for surf—or Lago Louro in Muros, stand out for their scenic beauty and crystal-clear waters.

Undisputed protagonists of its coast are also its majestic lighthouses, such as the Tower of Hercules in A Coruña, Estaca de Bares—considered the northernmost point in Spain—; Cabo Ortegal, O Roncudo in Corme, Punta Nariga, Cabo Vilán, or the one known as “End of the World,” a lighthouse that shares its name with the municipality, Fisterra, where the Atlantic shows all its might. Many of these lighthouses stand like vigilant guardians on steep cliffs, where you can watch the soft light of sunset calm the fury of the ocean. Among them, the Loiba cliff in Ortigueira, with its bench considered “the most beautiful in the world,” and the Vixía Herbeira viewpoint at 620 meters in A Capelada, only surpassed in altitude by the Norwegian fjords in Europe, offer views of unique natural landscapes.



Castro Baroña



EL VERDE INTENSO DE SUS BOSQUES, LA
BRISA DEL MAR Y PINTORESCOS PUEBLOS MA-
RINEROS Y MEDIEVALES, DEJAN UNA HUELLA
IMBORRABLE EN LA MEMORIA

Si hablamos de diversidad paisajística, el verde del interior de la provincia no es menos que el azul de sus costas, ofreciendo increíbles paisajes rurales y montañosos. Lugares como la Reserva de la Biosfera As Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, de gran valor ecológico, donde bosques, ríos y prados dibujan un mosaico natural en el que descubrir la flora y fauna autóctonas; el Parque de las Fragas do Eume, una impresionante reserva natural con un paisaje de bosques caducifolios, ríos y senderos que parecen sacados de un cuento; o El río Anllóns, con sus 55 Km de rutas en el que el paisaje y patrimonio se entrelazan armoniosamente. También destacan parajes costeros de singular belleza, tales como las Dunas de Corrubedo, uno de los enclaves paisajísticos más significativos de Galicia, o la cascada del Ézaro, un salto de agua de 40 metros de altura que desemboca directamente en el Atlántico; un fenómeno único en Europa que le ha valido el sobre nombre del “Niágara gallego”.

La riqueza patrimonial y espiritual de la provincia se manifiesta en lugares como el Monasterio de Caaveiro, situado en las Fragas do Eume; o el de Santa María de Sobrado dos Monxes, considerado uno de los más importantes de Galicia por su historia y su imponente arquitectura. Castillos como el de San Antón, San Felipe en Ferrol, el de la Palma en Mugardos, el de Santa Cruz, ubicado en una isla unida a tierra por una pasarela de madera, o el de Vimianzo, del siglo XIII, ilustran la pasada importancia defensiva de estas tierras. Por su parte, el Dolmen de Dombate, en Cabana de Bergantiños, reconocido como la “catedral” del megalitismo gallego, o el Castro de Baroña en Porto do Son, un asentamiento del siglo I a. C. erigido frente al mar, remarcan la herencia cultural que define a la región.

COSTA SALVAJE Y ACANTILADOS DE VÉRTIGO,
PUEBLOS MARINEROS, VALIENTES FAROS
Y CASTILLOS FORTIFICADOS... LA PROVINCIA
DE A CORUÑA ES UN AUTÉNTICO CALEIDOS-
COPIO DE EXPERIENCIAS

THE INTENSE GREEN OF ITS FORESTS, THE
SEA BREEZE, AND PICTURESQUE FISHING
AND MEDIEVAL VILLAGES LEAVE AN INDEL-
IBLE MARK ON THE MEMORY

When it comes to landscape diversity, the green of the province’s interior is as striking as the blue of its coasts, offering stunning rural and mountain scenery. Places such as the Biosphere Reserve As Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, of great ecological value, where you can see forests, rivers, and meadows that create a natural mosaic perfect to discover the native flora and fauna; the Fragas do Eume Natural Park, an impressive reserve with a landscape of deciduous forests, rivers, and trails that seem straight out of a fairy tale; or the Anllóns River, with its 55 km of routes where landscape and heritage intertwine in harmony. Other coastal sites of unique beauty include the Corrubedo Dunes, one of the most significant scenic enclaves in Galicia, or the Ézaro waterfall, a 40-meter high cascade that plunges directly into the Atlantic—a unique phenomenon in Europe that has earned it the nickname “the Galician Niagara.”

The patrimonial and spiritual wealth of the province is manifested in places such as the Caaveiro Monastery, located in Fragas do Eume; or the Monastery of Santa María de Sobrado dos Monxes, considered one of the most important in Galicia due to its history and imposing architecture. Castles such as San Antón, San Felipe in Ferrol, La Palma in Mugardos, Santa Cruz—situated on an island connected to the mainland by a wooden walkway—or Vimianzo, from the 13th century, exemplify the past defensive importance of these lands. Additionally, the Dombate Dolmen in Cabana de Bergantiños, known as the “cathedral” of Galician megalithism, or the Baroña Castro in Porto do Son, a settlement from the 1st century B.C. and erected facing the sea, highlight the cultural heritage that defines the region.

WILD COASTS AND BREATHTAKING CLIFFS,
FISHING TOWNS, BRAVE LIGHTHOUSES, AND
FORTIFIED CASTLES... THE PROVINCE OF A
CORUÑA IS A VERITABLE KALEIDOSCOPE
OF EXPERIENCES

A Coruña

EL FARO CULTURAL DEL NOROESTE

THE CULTURAL BEACON OF THE NORTHWEST

Alzada sobre un promontorio que se adentra en el Atlántico, la ciudad despliega su extraordinaria mezcla de historia, modernidad y exuberancia natural. Con más de dos mil años de asentamientos humanos —desde los pobladores del castro de Elviña hasta la metrópoli del siglo XXI—, la ciudad ofrece al visitante un recorrido que combina vestigios arqueológicos, arrabales medievales, barrios modernistas y un litoral urbano único.

MÁS DE 2 KILÓMETROS DE PLAYAS, PAISAJES, HISTORIA Y GASTRONOMÍA SON LOS PILARES DE UNA CIUDAD QUE ENAMORA

La Torre de Hércules, un faro romano construido del siglo I, es su santo y seña. Ubicada entre la ensenada de Orzán y el golfo Ártabro, y nombrada Patrimonio de la Humanidad, con sus 55 metros de altura ofrece unas vistas únicas de la ciudad y la inmensidad del Atlántico. A sus pies se extiende el Parque Escultórico, un museo al aire libre donde los monolitos contemporáneos dialogan con los acantilados. Obras como Menhires, La copa del sol, Caracola, Breogán, Guardianes, Ara Solís, Rosa de los vientos o el Monumento a los fusilados en la Guerra Civil componen un recorrido artístico donde el paisaje y la intervención humana se funden.

Desde el castillo de San Antón hasta la ventana mágica del Atlántico, obra de Francisco Pazos y situada en el Portiño, el paseo marítimo, con sus más de catorce kilómetros, uno de los más largos de Europa, perfila la silueta de la ciudad entre el mar y la tierra. Un paseo guiado por sus originales farolas rojizas entre playas y acantilados que invitan a detenerse en sus miradores o en alguna de sus seis playas: Riazor, Orzán, Matadero, As

Perched on a promontory that overlooks the Atlantic, displays its extraordinary blend of history, modernity and natural exuberance. Spanning more than two thousand years of human settlements— from the settlers of the Elviña hillfort to the metropolis of the 21st century— the city offers to their visitors an incredible journey that combines archaeological remains, medieval suburbs, modernist neighbourhoods and a unique urban coastline.

MORE THAN 2 KILOMETRES OF BEACHES, LANDSCAPES, HISTORY AND GASTRONOMY ARE THE PILLARS OF A CITY THAT WILL MAKE YOU FALL IN LOVE

The Tower of Hercules, a Roman lighthouse built in the 1st century, is a doubt the city's trademark. Located between the Orzán inlet and the Ártabro Gulf, and listed as a World Heritage Site, it is 55-metre-high and offers unique views of the city and the vastness of the Atlantic. At its feet lies the Sculpture Park, an open-air museum where modern monoliths sit in harmony with the cliffs. Works such as Menhirs, La copa del sol, Caracola, Breogán, Guardianes, Ara Solís, Compass rose and the Monument to the executed during the Civil War make up an artistic journey where landscape and human intervention merge.

From the castle of San Antón to the Window to the Atlantic, a work by Francisco Pazos and located in Portiño, the promenade, with more than fourteen kilometres, is one of the longest in Europe and shapes the outline of the city between the sea and the land. The promenade, with its original reddish iron lamp posts, take you to a walk between beaches and cliffs and invites you to







Lapas, San Amaro y Oza. En el recorrido encontramos también el cementerio de San Amaro –uno de los más antiguos de Europa– con una elegante disposición de panteones; la fuente de los surfistas, o una escultura cerámica en forma de pulpo que recuerda la fuerza del mar.

La “Ciudad de cristal” se ha ganado su apodo por tener el mayor conjunto acristalado del mundo, situado en la avenida de la Marina. Diseñadas en el siglo XIX por el arquitecto Juan de Cíórraga, las galerías tienen sus raíces en el barrio marineró de La Pescadería, mostrando coloridas fachadas frente al puerto, que invitan a un paseo por sus terrazas.

La Ciudad Vieja es fiel testigo del paso de los siglos, revelando la majestuosidad y evolución de la urbe a través de plazas, casonas hidalgas, elegantes jardines y monumentos, que permiten conocer los secretos de su pasado; Destacan la colegiata románica de Santa María do Campo, la iglesia de Santiago, la más antigua de la ciudad, o el convento de Santo Domingo; Edificios como la Casa Cornide y la Real Academia Galega, vivienda de Emilia Pardo Bazán o la casa museo de María Pita. De mención son también la plazuela de las Bárbaras y la plaza de Azcárraga, con la fuente del Deseo, o el jardín de San Carlos con un mirador hacia la bahía. Junto a él encontramos el castillo de San Antón del siglo XVI, antiguo edificio defensivo, prisión y lazareto, que hoy alberga el Museo Arqueológico e Histórico militar. En el corazón del centro histórico, la imponente Plaza de María Pita, porticada y flanqueada por edificios centenarios y magníficas galerías, con la estatua de la heroína que, en 1589, repelió el ataque de las tropas inglesas. A su frente, el imponente Palacio Municipal, obra modernista de 1908, que en su interior alberga el Museo de los Relojes y una importante pinacoteca.

El pulmón de la ciudad se ubica en el Monte de San Pedro, un antiguo fuerte transformado en parque panorámico, que con sus 90.000 m² de arboledas y miradores, se alza como un balcón sobre el Atlántico ofreciendo perspectivas asombrosas del litoral, la costa de Arteixo y el archipiélago de las Sisargas.

Desde la lonja de uno de los puertos más importantes de Europa, hasta los mercados de la plaza de Lugo y el de San Agustín, llegan los productos más frescos y de mejor calidad. Por eso, como joya gastronómica del norte peninsular, A Coruña también hay que saborearla.

take a break at natural viewpoints or at one of its six beaches: Riazor, Orzán, Matadero, As Lapas, San Amaro and Oza. Along the route we also find the cemetery of San Amaro –one of the oldest in Europe– with an elegant display of pantheons; the surfers’ fountain, or a ceramic sculpture shaped as an octopus that reminds us of the strength of the sea.

The so-called ‘City of Glass’ has earned its name for having the largest windowed architectural complex in the world, located on Avenida de la Marina. Designed in the 19th century by the architect Juan de Cíórraga, these galleries have their roots in the fishing quarter of La Pescadería, displaying colourful façades overlooking the port and inviting you to wander around their lively terraces.

The Old City has witnessed the passing of the centuries, showing the majesty and evolution of the city through its squares, noble mansions, elegant gardens and monuments, which gives us a glimpse of the secrets of its past. Places such as the Romanesque Collegiate Church of Santa María do Campo, the Church of Saint James, the oldest in the city, or the convent of Santo Domingo stand out, along buildings like Cornide House, the Royal Galician Academy, the original home of Emilia Pardo Bazán or María Pita House Museum. Also worth mentioning are the Plazuela de las Bárbaras and the Plaza de Azcárraga, with the Fountain of Desire, or San Carlos gardens, with a viewpoint overlooking the bay. Next to it is the 16th century castle of San Antón, a former defensive building, prison and lazaretto, which today houses the Archaeological and Military History Museum. At the heart of the historic centre we find the stunning Plaza de María Pita, arcaded and flanked by century buildings and impressive glass houses. It also features the statue of the heroine who, in 1589, defeated the English troops. In front of it, the imposing City Hall, a modernist work from 1908 which houses the Clock Museum and an important art gallery.

The city’s natural lung is located on Monte de San Pedro, an old fortress that is now a panoramic park. With more than 90.000 m² of trees and viewpoints, it stands like a balcony over the Atlantic, offering stunning views of the coastline, the coast of Arteixo and the Sisargas Islands.

The freshest and best quality products arrive directly to the markets of the Plaza de Lugo and San Agustín from the fish market of one of the most important ports in Europe. That is why A Coruña



Su hostelería fusiona en los platos la mejor tradición y la vanguardia con la riqueza de los productos gallegos. Una gastronomía centenaria viva, que evoluciona y se diversifica gracias a la excelencia de sus chefs y de restaurantes como Árbore da Veira, Artabria, El de Alberto, Terreo, A Mundiña, Bido, NaDo, Salitre, Millo o Miga, entre otros, recomendados por las más importantes guías gastronómicas. La cultura de las tapas también tiene su importancia en las concurridas calles de la Barrera, Olmos y Troncoso, epicentro de bares en los que degustar las propuestas en formato mini o para compartir. Eventos como Lacónicas en febrero, las jornadas sobre el bonito con “A Coruña Que Bonito” de julio, o el concurso de Tapas Picadillo en septiembre, consolidan su escena gastronómica todo el año.

Su amplia red de museos muestran una incesante oferta cultural en espacios como el Museo de Bellas Artes, el Museo Arqueológico e Histórico, o el Museo Militar, donde se muestra la historia naval de la ciudad; El museo MEGA, el único museo en España dedicado a la cerveza; el Museo de los Relojes; la Domus, dedicado al ser humano; la Casa de las Ciencias, con su planetario; el Aquarium Finisterrae con más de 300 especies marinas, o las exposiciones de la Fundación MOP en el muelle de Batería, dedicadas a relevantes fotógrafos como Peter Lindbergh, Steven Meisel, Helmut Newton o David Bailey’s, entre otros. Pero la dimensión de su oferta ocio-cultural se extiende más allá de sus museos. A la emblemática noche de San Juan, de Interés Turístico Internacional, y las casi treinta jornadas de espectáculos de las Fiestas de María Pita en agosto, se suman espacios como el Coliseum, el Palacio de la Ópera, el Teatro Colón, el parque de Santa Margarita o el Muelle de Batería, con espectáculos y conciertos todo el año, además de festivales de referencia como Morriña Fest, Coruña Sounds, Atlantic Pride, Son do Nordés, el Recorda Fest, Noites do Porto o el Noroeste Estrella Galicia, el festival urbano gratuito más importante de España.

A Coruña, un destino de contrastes donde el paisaje urbano dialoga con la bruma marina; el legado histórico respira modernidad, y su cultura gastronómica fusiona tradición y vanguardia.

UN FARO CULTURAL DEL NOROESTE
PENINSULAR DONDE CADA
MIRADA AL HORIZONTE DESPIERTA
NUEVAS EMOCIONES

is definitely a must-visit for food lovers. The city’s restaurants fuse the best traditional and avant-garde cuisine with the wide variety of Galician products. A traditional gastronomy that is very much alive, always evolving and expanding thanks to the excellence of its chefs and restaurants such as Árbore da Veira, Artabria, El de Alberto, Terreo, A Mundiña, Bido, NaDo, Salitre, Millo or Taberna de Miga, among others, recommended by the most important gastronomic guides. The tapas culture is also present in the busy streets of Barrera, Olmos and Troncoso, epicenter of bars where you can taste and share small dishes. Events such as Lacónicas in February, tuna tasting days in July or the Picadillo Tapas competition in September consolidate its gastronomic scene all year round.

Its extensive network of museums show an endless cultural offer in venues such as the Museum of Fine Arts, the Archaeological and Historical Museum, or the Military Museum, where you can learn about the naval history of the city; The MEGA museum, the only museum in Spain dedicated to beer; the Clock Museum; the Domus, dedicated to the human being; the Casa de las Ciencias, with its planetarium; the Aquarium Finisterrae, with more than 300 marine species, or the exhibitions of the MOP Foundation, in the Batería dock, dedicated to relevant photographers such as Peter Lindbergh, Steven Meisel, Helmut Newton or David Bailey’s, among others. But the scope of its leisure and cultural offer extends beyond its museums. In addition to the emblematic night of San Juan, Festival of International Tourist Interest, and the almost thirty days of shows during the Fiestas de María Pita in August, there are venues such as the Coliseum, the Palacio de la Ópera, the Teatro Colón, the Santa Margarita park or the Batería dock, with shows and concerts throughout the year, as well as reference festivals such as Morriña Fest, Coruña Sounds, Atlantic Pride, Son do Nordés, Recorda Fest, Noites do Porto or Noroeste Estrella Galicia, the most important free urban festival in Spain.

A Coruña, a destination of contrasts where the urban landscape dialogues with the sea mist; the historical legacy breathes modernity, and its gastronomic culture fuses tradition and the avant-garde.

A CULTURAL BEACON IN THE NORTHWEST
OF THE IBERIAN PENINSULA IN WHICH
EVERY GLANCE AT THE HORIZON AWAKENS
NEW EMOTIONS



Ferrol

ESPLENDOR HISTÓRICO Y ELEGANCIA NATURAL

HISTORICAL SPLENDOR AND NATURAL ELEGANCE

Protegido del mar abierto, Ferrol es una sabia mezcla de cultura, elegancia urbana, poderío militar y belleza natural.

Cargada de historia, la ciudad debe gran parte de su monumentalidad al puerto, estratégicamente situado, y al buen hacer en la construcción naval y astilleros, siendo todo un referente todavía hoy en día. Ya en el siglo XVI su puerto daba cobijo a la Armada Real de Felipe II, como muestran las rutas turísticas al Arsenal, el Museo Naval, el castillo de San Felipe o el baluarte de San Juan, desde donde se puede contemplar la belleza de la ría. Esta herencia la convirtió en una de las principales ciudades navales y militares de la península, sabiamente ilustrada, modernista y de fiel tradición marinera, rasgos que han hecho que aspire a ser Patrimonio de la Humanidad por su pasado de esplendor cultural y patrimonial. Ejemplos de ello son la concatedral de San Julián; la plaza de la Constitución; el barrio de la Magdalena, declarado Conjunto Histórico-Artístico con sus edificios de estilo modernista; el barrio de Canido, convertido en un museo al aire libre; y su Semana Santa, de interés turístico internacional y la más antigua y espectacular de Galicia. Además, forma parte del Camino Inglés hacia Santiago de Compostela, por donde cada año pasan miles de peregrinos.

Ferrol es, asimismo, una ciudad que presume de la belleza natural que la rodea, en especial, su litoral, que forma parte de la costa Ártabra, considerado Lugar de Importancia Comunitaria por su gran valor medioambiental, sus rutas de senderismo y sus paradisíacas playas de arena blanca como Doniños, Esmelle, San Xurxo o Valdoviño.

Ferrol is a wise mix of culture, urban elegance, military power, and natural beauty.

It is a city protected from the open sea and steeped in history. It owes much of its grandeur to its strategically located port and its excellence in shipbuilding and shipyards, still a reference today. As early as the 16th century, its port sheltered the Spanish Armada of Philip II, as shown by the tourist routes to the Arsenal of Ferrol (Naval Base), the Naval Museum, the San Felipe Castle, or the San Juan Bastion, from where you can admire the beauty of the estuary. This legacy made it one of the principal naval and military cities of the Peninsula, wisely illustrated, modernist, and with a strong maritime tradition—traits that have led it to aspire to UNESCO World Heritage status for its glorious cultural and patrimonial past. Examples include the Co-Cathedral of San Julián, the Plaza de la Constitución (square), the Magdalena neighborhood declared a Historical-Artistic Ensemble with its modernist-style buildings, the Canido neighborhood turned into an open-air museum, and its Holy Week celebrations of international tourist interest, which are the oldest and most spectacular in Galicia. It is also part of the English Way to Santiago de Compostela, through which thousands of pilgrims pass each year.

Moreover, the city boasts of the natural beauty that surrounds it, especially its coastline, which is part of the Ártabra Coast, a Site of Community Importance for its remarkable environmental value, its hiking trails, and its paradisiacal white sandy beaches like Doniños, Esmelle, San Xurxo, or Valdoviño.







PADRÓN

CUNA DE ESCRITORES • BIRTHPLACE OF WRITERS

A tiro de piedra de Santiago de Compostela se encuentra Padrón, principio y final de la ruta Jacobea, donde arribaron los restos del Apóstol Santiago en su viaje desde Tierra Santa. Un pueblo orgulloso de su cocina con los pimientos de Herbón, su patrimonio cultural con el puente de Santiago o el Convento do Carme, su patrimonio literario con los museos de Camilo José Cela y Rosalía de Castro y como no, su naturaleza, como su jardín botánico-artístico, árboles centenarios o el paseo fluvial do Espolón. Un paseo por las empedradas calles de su bello centro histórico nos trasladará siglos atrás, con sus casas de piedra con preciosos balcones, las plazas de Macías O Namorado o la de Ángel Baltar Cortés, la Casa do Concello, un bello edificio del siglo XVI-II, o varios cruceiros como el de la Rúa do Sol, son todo un encanto que invita a pasear y disfrutar de su gastronomía y vinos. Además, destacan sus fiestas como la Semana Santa, el Santiaguíño, la Feira Medieval o la Festa do Pemento de Herbón.

Just a stone's throw from Santiago de Compostela lies Padrón, the beginning and end of the Jacobean route, where the remains of the Apostle James arrived on their journey from the Holy Land. It is a town proud of its cuisine with Herbón peppers, its cultural heritage with the Santiago bridge or the Convento do Carme (convent), its literary heritage with the museums of Camilo José Cela and Rosalía de Castro, and, of course, its natural beauty, such as its botanical-artistic garden, centuries-old trees, or the Espolón river walk. A stroll through the cobblestone streets of its beautiful historic center will transport us centuries back with its stone houses adorned with charming balconies, the squares of Macías O Namorado or Ángel Baltar Cortés, the Casa do Concello, a beautiful 18th-century building, and various stone crosses like the one on Rúa do Sol—all of which are enchanting and invite you to wander and enjoy its gastronomy and wines. Additionally, it highlights its festivals, such as Holy Week, Santiaguíño, the Medieval Fair, or the Herbón pepper festival.



COIRÓS

ESENCIA NATURAL • NATURAL ESSENCE

El concello, que forma parte de la Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, destaca, entre otros, por su relevante patrimonio natural y cultural.

Bañado por los ríos Mendo y Mandeo, Coirós ofrece una amplia variedad de recursos para el ecoturismo, como el Centro de Interpretación del Mandeo, desde donde parten varias rutas de senderismo, en la población catalogada como lugar pintoresco de Chelo. Otros puntos de interés incluyen el mirador de A Espenuca, con la iglesia y la ermita de Santa Eulalia; el mirador de As Mariñas, cuya singularidad radica en su campanario independiente; el santuario galaicorromano de Pena Furada, con el antropomorfo de A Moura como protagonista; y el monte do Gato, coronado por el pico da Felga, su punto más alto con 507 metros que presenta unas increíbles vistas de la comarca. Siente la naturaleza y disfruta de la mejor gastronomía con establecimientos que preservan los mejores sabores de la tradición gallega con su afamada tortilla de patatas, carnes y diferentes elaboraciones de productos autóctonos.

The municipality, part of the Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo Biosphere Reserve, stands out for its remarkable natural and cultural heritage. Bordered by the Mendo and Mandeo rivers, Coirós offers a wide range of ecotourism resources, such as the Mandeo Interpretation Center, where several hiking routes begin, in the picturesque town of Chelo. Other points of interest include the A Espenuca viewpoint, with its church and hermitage of Santa Eulalia; the As Mariñas viewpoint, notable for its detached bell tower; the Galician-Roman sanctuary of Pena Furada, featuring the anthropomorphic figure of A Moura; and Monte do Gato (mountain), crowned by Pico da Felga, its highest point at 507 meters, offering stunning views of the region. Experience nature and enjoy the finest gastronomy in establishments that preserve the best flavors of Galician tradition, including the renowned Spanish omelet, high-quality meats, and various dishes made from local products.

+ Info: concellocoiros.com

Carballo

DEPORTE, NATURALEZA Y SOSTENIBILIDAD

SPORTS, NATURE, AND SUSTAINABILITY

En la comarca de Bergantiños, en plena Costa da Morte, Carballo es un referente del turismo sostenible, combinando como pocos, deporte y naturaleza.

Su patrimonio paisajístico, que abarca desde idílicos bosques, ríos y multitud de playas y calas de arena fina, forman el entorno perfecto para los amantes de la naturaleza. Un ejemplo es el sendero a orillas del río Anllóns que cruza el municipio de punta a punta, desde el molino de Quinto hasta la vecina parroquia de Bértoa, mostrando el paisaje más auténtico de Galicia. Del mismo modo, sus ríos cristalinos dan forma a lugares y saltos de agua únicos, como en las cascadas de Ramil y San Paio, con una caída de 40 metros.

En la costa, el espacio protegido de Baldaio, compuesto por lagunas, marismas y dunas que alcanzan los 20 metros de altura, junto a la playa de Razo, conforman uno de los arenales más extensos y de mayor valor medioambiental de Galicia, que destaca además por su proyección internacional, ya que forma parte del calendario de la World Surf League con la competición de Cabreiroá Junior Pro, un evento que demuestra que el surf es un producto turístico capaz de dinamizar la economía y promover los valores ambientales.

Carballo también presume de un patrimonio cultural de relevancia, con sesenta murales de arte urbano, o vestigios históricos con más de veinte castros, el dolmen de Pedra Moura, el Pazo de Vilardefrancos o el puente romano de Lubiáns.

Este cruce entre naturaleza, tradición, deporte y sostenibilidad, refuerzan a Carballo como un destino de referencia para ofrecer recuerdos imborrables.

In the Bergantiños region, at the heart of the Costa da Morte, Carballo stands out as a benchmark for sustainable tourism, combining sports and nature as few do.

Its scenic heritage encompasses everything from idyllic forests and rivers to numerous fine-sand beaches and coves, creating the perfect setting for nature lovers. One example is the trail along the Anllóns River, which crosses the municipality from end to end—starting at Quinto Mill and ending in the nearby parish of Bértoa—revealing the most authentic Galician landscape. Likewise, its crystal-clear rivers shape unique places and waterfalls, such as the 40-meter drops at Ramil and San Paio.

Along the coast, the protected area of Baldaio—made up of lagoons, marshes, and dunes reaching 20 meters high—together with Razo Beach, are one of the largest and most environmentally significant sandy areas in Galicia. It also stands out for its international recognition, featuring in the World Surf League calendar through the Cabreiroá Junior Pro competition, an event that proves surfing can drive tourism, boost the economy, and promote environmental values.

Carballo also boasts an impressive cultural heritage, with sixty urban art murals, historical remains including more than twenty hillforts, the Pedra Moura dolmen, the Pazo de Vilardefrancos, and the Roman bridge of Lubiáns.

This intersection of nature, tradition, sports, and sustainability reinforces Carballo as a premier destination offering truly unforgettable memories.







AMES

TODO LO QUE NECESITAS • EVERYTHING YOU NEED

El monte de San Marcos proporciona una vista total del Val da Maía, área histórica y cultural en la que se sitúa Ames, limítrofe a Santiago de Compostela, y donde armonizan a la perfección la tradición y la innovación, el rural y lo urbano. Ames es el continente de un rico patrimonio, tanto natural, por su fauna y flora que bañan diversos regatos y ríos como el Sar o el Tambre; como arquitectónico, con varias iglesias, cruceiros, molinos, pazos y puentes como el de A Ponte Maceira o el de Augapesada; o arqueológico, con petroglifos destacados como el de A Peneda Negra y Monte Castelo. Un patrimonio que es el perfecto telón de fondo para sus variantes del camino de Santiago que cruzan el municipio: Muros-Noia, Fisterra-Muxía y el Camino Portugués. El concello más joven de Galicia es un municipio dinámico, diverso y repleto de actividades deportivas y culturales, potenciados en sus dos núcleos urbanos Bertamiráns y O Milladoiro, ambos con una importante actividad comercial y hostelera, que completa el lema del Concello “En Ames lo tenemos todo”.

San Marcos Mountain offers a total view of Val da Maía, a historical and cultural area where Ames is located, bordering Santiago de Compostela, where tradition and innovation, rural and urban life, harmonise to perfection. Ames boasts a rich natural, architectural, and archaeological heritage. Its diverse flora and fauna thrive along streams and rivers such as Sar and Tambre. Architecturally, the municipality features numerous churches, cruceiros (stone crosses), mills, pazos (manor houses), and bridges like A Ponte Maceira and Augapesada. Archaeologically, it includes outstanding petroglyphs like A Peneda Negra and Monte Castelo. A heritage that is the perfect backdrop for its variants of Camino de Santiago that cross the municipality: Muros-Noia, Fisterra-Muxía, and the Portuguese Way. As the youngest municipality in Galicia, Ames is a dynamic and diverse place, offering numerous sports and cultural activities. Its two urban centers, Bertamiráns and O Milladoiro, boast a thriving commercial and hospitality sector, embodying the council's slogan: “In Ames, we have it all.”

+ info: concellodeames.gal



CERCEDA

TESORO CULTURAL • CULTURAL TREASURE

Museos como el del Moucho, dedicado al búho; el Ecomuseo que muestra su riqueza paisajística, industrial e histórica; el Museo de la Minería, que revela su pasado, y el Aula da Natureza del jardín botánico completan una oferta museística digna de visitar. Castros como el de Cerceda y el de Guichar, las joyas arquitectónicas de San Román de As Encrobas del siglo XII o los pazos de Boedo, Gontón y Lavandeiras, declarado Bien de Interés Cultural, muestran siglos de un gran legado histórico. Las riberas de los ríos Barcés, Anllóns y Lengüelle con sus molinos de agua como el de Guillín y Portabrea; la belleza del lago de As Encrobas, una antigua mina que hoy es una piscina natural; sus rutas de senderismo como el paseo fluvial del río Cabancos o la senda Verde por un antiguo vial ferroviario; cascadas o el mirador de la Pedra Cerdeira, con 600 metros de altitud, son solo una parte de su riqueza natural y paisajística.

Museums such as Moucho, dedicated to the owl; the Ecomuseum showcasing its landscape, industrial, and historical richness; the Mining Museum, revealing its past; and the Aula da Natureza of the botanical garden complete a museum offer worthy of a visit. Archaeological sites like Castro de Cerceda and Castro de Guichar, architectural gems of San Román de As Encrobas from the 12th century, or the manors of Boedo, Gontón, and Lavandeiras, declared Cultural Heritage Site, showcase centuries of a great historical legacy. The riverbanks of Barcés, Anllóns, and Lengüelle with their watermills like Guillín and Portabrea; the beauty of Lake As Encrobas, a former mine turned into a natural pool; hiking routes like the river path of Cabancos or the Green Path along an old railway track; waterfalls, or the viewpoint of Pedra Cerdeira at 600 meters above sea level are just a part of its natural and scenic wealth.



A CAPELA

SINÓNIMO DE NATURALEZA • SYNONYMOUS WITH NATURE

Se trata de un municipio rodeado de naturaleza y valor patrimonial que enamora a quien lo visita. Ubicado en uno de los enclaves naturales más especiales de Galicia, las Fragas do Eume, el mayor bosque atlántico de Europa, presenta en su alto, solitario e imponente, el monasterio de Caaveiro, fundado en el año 936, uno de los patrimonios arquitectónicos y religiosos más importantes de la provincia. El agua también tiene su protagonismo con el río Beelle y su imponente cascada, que atraviesa el municipio y la Serra de Forgoso, cuyo punto más alto es el pico de Racamonde, a 537 metros. Los molinos de Barbela y Bertoña, de Sesín y del Teixido, todos rodeados de paisajes hermosos, son solo algunas muestras de su valor etnográfico, que tiene su exponente máximo en el Museo Etnográfico. Su patrimonio arqueológico destaca por la concentración de túmulos del Alto da Serra y de la Serra do Forgoso, unos 30 aproximadamente; el castro do Cruceiro y las tallas en piedra de Pena dos Mosqueiros y los Corregosos. A Capela hay que vivirla.

It is a municipality surrounded by nature and heritage values that captivate those who visit it. Located in one of the most special natural enclaves in Galicia, the Fragas do Eume, the largest Atlantic forest in Europe, stands the Monastery of Caaveiro on its heights, solitary and imposing, founded in 936, one of its most important architectural and religious heritages in the province.

Water also plays a prominent role with the Beelle River and its impressive waterfall, which crosses the municipality, and the Serra de Forgoso, whose highest point is the peak of Racamonde at 537 meters. Mills such as Barbela and Bertoña, Sesín and Teixido, all surrounded by beautiful landscapes, are just some examples of its ethnographic value, which has its maximum exponent in the Ethnographic Museum. Its archaeological heritage stands out for the concentration of mounds at Alto da Serra and Serra do Forgoso, around 30 approximately; the Castro do Cruceiro, and the stone carvings of Pena dos Mosqueiros and Corregosos. A Capela is an experience to live.



MAZARICOS

EL ENCANTO DEL NORTE • THE CHARM OF THE NORTH

Situado en la Costa da Morte, el municipio es un enclave natural privilegiado, rodeado de cuatro macizos montañosos y bañado por otros tantos ríos que le aportan un paisaje idílico. Sus bosques, ríos cristalinos, cascadas como de Firvado, Santa Leocadia, Gosolfre y Noveira, o miradores imponentes como Monte Aro y Padre Sarmiento, son algunos de los tesoros que se pueden explorar a través de rutas como la Devesa de Anllares. Mazaricos es también un lugar de alto valor patrimonial, como atestiguan el dolmen de Parxubeira, las mámoas de Pedras Miúdas, las ruinas de Santa Baia de Chacín, la capilla de A Romaxe, el cruceiro do Cirolán (Suevos) o el puente romano de Ponteolveira, que da acceso a su playa fluvial, testigos de su rica herencia cultural. La tradición es también parte de su idiosincrasia, con festividades como el Entroido de Arcos, la Festa do Bolo do Pote, sus Sancieros, sombreros típicos gallegos elaborados con paja trenzada, y siendo parte importante del Camino de Santiago Finisterre-Muxía.

Located in the Costa da Morte, this municipality is a privileged natural enclave, surrounded by four mountain massifs and crossed by as many rivers, providing an idyllic landscape. Its forests, crystal-clear rivers, and waterfalls such as Firvado, Santa Leocadia, Gosolfre, and Noveira, along with impressive viewpoints like Monte Aro and Padre Sarmiento, are among the treasures that can be explored through routes like Devesa de Anllares. Mazaricos is also a place of great heritage value, as evidenced by the Parxubeira dolmen, the Pedras Miúdas mámoas, the ruins of Santa Baia de Chacín, the chapel of A Romaxe, the cross of Cirolán (Suevos), or the Roman bridge of Ponteolveira—which provides access to its riverside beach—all witnesses to its rich cultural legacy. Tradition is another key element of its identity, with festivities such as the Entroido de Arcos, the Festa do Bolo do Pote, and the Sancieros (typical Galician hats woven from straw). Mazaricos also plays an important role along the Finisterre-Muxía route of the Camino de Santiago.



BETANZOS

HISTÓRICA Y MONUMENTAL • HISTORIC AND MONUMENTAL

Betanzos, conocida como “Ciudad de los Caballeros”, y antigua capital de una de las siete provincias del Reino de Galicia, atesora un patrimonio excepcional que se percibe en su casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico. Sus calles empedradas, soportales y plazas invitan a recorrer la historia a través de monumentos como las iglesias góticas de San Francisco y la de Santa María do Azougue, o el impresionante Pasatiempo, un parque enciclopédico con jardines laberínticos y esculturas únicas. Rodeada de imponentes colinas verdes y atravesada por los ríos Mendo y Mandeo, ofrece un entorno natural único, en el que disfrutar de diferentes rutas de senderismo y tranquilos paseos fluviales que aúnan historia, naturaleza y cultura. La tradición culinaria es otro de sus grandes atractivos; famosa por su deliciosa tortilla de patatas, considerada la mejor de España. Además, sus fiestas patronales, como la de San Roque, con el globo de papel más grande del mundo, reflejan la esencia hospitalaria y festiva de la localidad.

Known as the “City of the Knights” and once the capital of one of the seven provinces of the Kingdom of Galicia, Betanzos has an exceptional heritage, being the most evident its old town, designated a Historic-Artistic Site. Its cobblestone streets, arcades, and squares invite you to explore its past through monuments such as the Gothic churches of San Francisco and Santa María do Azougue, or the impressive Pasatiempo—an encyclopedic park featuring labyrinthine gardens and unique sculptures. Surrounded by towering green hills and crossed by the Mendo and Mandeo rivers, Betanzos offers a unique natural setting perfect for hiking trails and peaceful riverside walks that combine history, nature, and culture. Another major attraction is its culinary tradition, famous for its delicious potato omelet, considered the best in Spain. Furthermore, the town’s patron saint festivities—such as the San Roque celebration, featuring the world’s largest paper balloon—reflect the hospitality and festive essence of the town.



PONTECESO

ESENCIA NATURAL Y ATLÁNTICA • A NATURAL AND ATLANTIC ESSENCE

Un lugar donde el paisaje de verdes y azules se entrelaza con la majestuosidad de su faro, Roncudo. Un lienzo natural con 27 kilómetros de escarpada costa, playas paradisíacas (Balarés, Ermida, Niñóns...), que despierta los sentidos más allá del océano, con una biodiversidad natural y patrimonial digna de observar a través de la ruta del Camiño dos Faros, sus petroglifos (A Pedra da Serpe, A Fieiteira o A Regadiña), ríos con cascadas como la de Brixería o Pozo da Señora, la imponente duna A Barra en Monte Branco, una de las más altas de Europa; la torre del faro, un puente majestuoso e histórico, los museos de MACCMO, el museo Etnolúdico de Galicia (MELGA), o la casa museo de Eduardo Pondal, ciudad natal del médico y poeta, uno de los artífices del resurgimiento de la literatura gallega y autor del himno de Galicia, que inspiraba sus versos en el estuario del río Anllons y A Costa da Morte, que junto a su conocida fiesta del percebe, añaden valor a una población con un encanto inigualable.

A place where the landscape of green and blues intertwine with the majesty of its Roncudo Lighthouse. This natural canvas with 27 kilometers of rugged coastline and paradisiacal beaches (Balarés, Ermida, Niñóns...), awakening the senses beyond the ocean with a natural and cultural biodiversity worth exploring via the Camiño dos Faros route, the petroglyphs (A Pedra da Serpe, A Fieiteira, or A Regadiña), rivers with waterfalls like Brixería or Pozo da Señora, and the impressive A Barra dune in Monte Branco—one of the highest in Europe. You'll also find the lighthouse tower, a majestic and historic bridge, museums such as MACCMO, the Ethnological of Galicia (MELGA), and the Eduardo Pondal House. This town is the birthplace of the medical and poet who was one of the key figures in the revival of Galician literature and the author of the Galician anthem, drawing inspiration from the Anllons River estuary and the Costa da Morte. Together with its renowned goose barnacle festival, these attractions add value to a town with unrivalled charm.



FISTERRA

UN LUGAR DE LEYENDA • A PLACE OF LEGEND

En el último atardecer en Europa y donde termina el Camino de Santiago, en el faro de Cabo Fisterra se puede observar la grandeza del paisaje atlántico bañando los acantilados de A Costa da Morte. La esencia marinera se refleja fielmente en su casco antiguo, forjado en piedra y sal, con estrechos callejones, coloridas casas y uno de los puertos de bajura más importantes de Galicia. Sobresale en él la Praza de Ara Solis, la capilla del Buen Suceso o el castillo de San Carlos, una fortaleza del siglo XVIII. La naturaleza también es la protagonista, con rutas de senderismo, miradores como el de Talón o Corbeiro, el majestuoso monte Facho y playas como Langosteira, Corveiro, Mar de Fóra, Talón, Arnela, O Rostro, Sardiñeiro, Restrelo y Pequena. Entre sus fiestas destaca su Semana Santa, conocida como O Cristo de Fisterra, que atrae a miles de visitantes, y la fiesta del longueirón, en la que se degusta este exquisito manjar del mar.

In the last sunset in Europe and where the Camino de Santiago ends, at the Fisterra Lighthouse, you can witness the grandeur of the Atlantic landscape bathing the cliffs of A Costa da Morte. The maritime essence is faithfully reflected in its old town, forged in stone and salt, with narrow alleys, colorful houses, and one of the most important coastal ports of Galicia. Standout features include the Praza de Ara Solis, the Chapel of Buen Suceso, or the San Carlos Castle, an 18th-century fortress. Nature is also the protagonist, with hiking trails, viewpoints such as Talón or Corbeiro, the majestic Monte do Facho (mountain), and beaches like Langosteira, Corveiro, Mar de Fóra, Talón, Arnela, O Rostro, Sardiñeiro, Restrelo, and Pequena. Among its festivals, it highlights the Holy Week, known as O Cristo de Fisterra, attracting thousands of visitors, and the pod razor festival, where this exquisite seafood delicacy is tasted.



MONFERO

Un municipio que destaca por su belleza natural debido a su ubicación privilegiada en las imponentes Fragas do Eume, sus rutas de senderismo, perfectas para explorar preciosos paisajes de bosque y agua, y vislumbrar el horizonte en impresionantes miradores como el monte Pendella de 712 metros, el monte Peña o el da Carbueira. Mención destacada a su patrimonio histórico-cultural, encabezado por el majestuoso monasterio cisterciense Santa María de Monfero, del siglo XII; Además de sus puentes medievales del siglo XV como el de Ponte do Dez o el de San Paio, o los petroglifos de Vilachá y Edreiros. Esto y mucho más es Monfero.

A municipality that stands out for its natural beauty thanks its privileged location in the stunning Fragas do Eume. Its hiking trails are perfect for exploring beautiful landscapes of forest and water, as well as for enjoying breathtaking views from viewpoints such as Mount Pendella (712 meters), Mount Peña, or Mount Carbueira. Special mention goes to its historical and cultural heritage, led by the majestic Cistercian monastery of Santa María de Monfero, dating back to the 12th century. Additionally, its medieval bridges from the 15th century, such as Ponte do Dez and San Paio, or the petroglyphs of Vilachá and Edreiros, add to its charm. This and so much more is Monfero.

concellodemonfero.com



MIÑO

MÁS QUE PLAYAS

Un tesoro lleno de atractivos con espacios naturales, hermosas playas y zonas de alto valor ambiental, como Ponte do Porco y su entorno. Destaca su patrimonio cultural, con la iglesia románica de San Xoán de Vilanova, el molino de viento de Boucelo o la capilla de Guadalupe. Además, ofrece senderos para gozar del paisaje como el Camino Inglés, la Senda dos Sentidos, la Fraga do Xarío, os Muíños do río Xarío, la Ruta dos Muíños, el paseo marítimo, las pasarelas de Ponte do Porco, el paseo de playa Grande y la Senda das Marismas do Baxoi.

It is a treasure full of attractions with natural spaces, beautiful beaches, and areas of high environmental value, such as Ponte do Porco and its surroundings. It highlights its cultural heritage, such as the Romanesque church of San Xoán de Vilanova, the windmill of Boucelo, and the chapel of Guadalupe. In addition, it offers trails to enjoy the landscape such as the English Way, the Senda dos Sentidos (path of the senses), the Fraga do Xarío, the Muíños do río Xarío, the Ruta dos Muíños, the seaside promenade, the footbridges of Ponte do Porco, the beach promenade of Grande Beach, and the Senda das Marismas do Baxoi.

turismodemino.com

Geodestinos coruñeses

Geodestinations in A Coruña

OCHO IDENTIDADES EN UNA PROVINCIA

EIGHT IDENTITY IN ONE PROVINCE

Los geodestinos se caracterizan por ser áreas geográficas que comparten homogeneidad territorial, recursos naturales y culturales que, con su población, forman identidades diferenciadas y singulares.

Ocho son los que conforman la provincia de A Coruña, siendo la provincia que más tiene de Galicia, que ofrecen diversidad, calidad y sostenibilidad a partes iguales. Lugares donde el infinito azul del océano se funde con el intenso verde de los bosques que, junto a una gastronomía de referencia y un rico patrimonio material e inmaterial fruto de su historia, costumbres y tradiciones, dan como resultado uno de los territorios más bonitos e interesantes de la comunidad.

Ferrolterra

Conformado por los municipios de Ares, Cabanas, A Capela, Cariño, Cedeira, Cerdido, Fene, Ferrol, Mañón, Moeche, Monfero, Mugardos, Narón, Neda, Ortigueira, As Pontes de García Rodríguez, Pontedeume, San Sadurniño, As Somozas, Valdoviño y Vilamaior, esta área geográfica se distingue por su riqueza paisajística y patrimonial.

En el Xeoparque Cabo Ortegal, declarado por la UNESCO, se puede disfrutar con formaciones geológicas únicas a nivel mundial, donde se conjugan paisaje, patrimonio y cultura. Otras visitas indispensables son el parque natural Fragas do Eume, el bosque atlántico mejor conservado de Europa; los monasterios de Caaveiro y Monfero; el centro histórico de Pontedeume; la ría y ciudad de Ferrol, referente nacional de la historia naval y militar, se presenta ilustrada y modernista, envuelta de playas y calas vírgenes, como la de Doniños y sus lagunas, y la de Valdoviño; el cabo de Estaca de Bares o el santuario de Santo

Geodestinations are characterised by being geographical areas that share territorial homogeneity, natural and cultural resources that, together with their population, form differentiated and unique identities.

Eight are those that make up the province of A Coruña, being the province with the most in Galicia, which offers diversity, quality, and sustainability equally. Places where the infinite blue of the ocean blends with the intense green of the forests that, combined with renowned gastronomy and a rich tangible and intangible heritage born from history, customs, and traditions, create together one of the most beautiful and interesting regions in the community.

Ferrolterra

Made up of the municipalities of Ares, Cabanas, A Capela, Cariño, Cedeira, Cerdido, Fene, Ferrol, Mañón, Moeche, Monfero, Mugardos, Narón, Neda, Ortigueira, As Pontes de García Rodríguez, Pontedeume, San Sadurniño, As Somozas, Valdoviño and Vilamaior, this area stands out for its natural and heritage wealth.

In the Cabo Ortegal Geopark, declared by UNESCO, you can enjoy geological formations that are unique on a global scale, where landscape, heritage, and culture come together. Other must-visit places include the Fragas do Eume Natural Park, the best-preserved Atlantic forest in Europe; the monasteries of Caaveiro and Monfero; the historic center of Pontedeume; the estuary and city of Ferrol, a national reference point for naval and military history, is illustrated and modernist, surrounded by beaches and virgin coves, such as that of Doniños and its lagoons, and Valdoviño; Estaca de Bares (northernmost point of the Iberian Peninsula); or







André de Teixido. La naturaleza agreste se deja sentir en las sierras de A Faladoira, Coriscada y Capelada, con el acantilado más alto de la Europa continental, o en las playas surfistas de A Costa das Ondas, con la playa de Pantín como capital mundial del surf.

Costa da Morte

Un territorio que se caracteriza por mostrar toda la fuerza del Atlántico a través de las localidades de Cabana de Bergantiños, Camariñas, Carballo, Carnota, Cee, Coristanco, Corcubión, Dumbria, Fisterra, A Laracha, Laxe, Malpica de Bergantiños, Mazaricos, Muxía, Ponteceso, Vimianzo y Zas.

Sus acantilados, rías, playas, patrimonio y gastronomía, entre otros, dan forma a un geodestino único. Algunas visitas indispensables son el cabo Fisterra, donde el sol muere en el océano; el Santuario da Virxe da Barca, con sus piedras mágicas; el cabo Vilán, declarado Sitio natural de interés turístico; O Ézaro, donde el río Xallas desemboca en una espectacular cascada; los pueblos de Corcubión, Laxe, Malpica o Caión, de fiel tradición marinera; As Illas Sisargas y el faro de Roncudo, famoso por sus sabrosos percebes. También resulta imprescindible conocer en la zona los hórreos gigantes de Carnota y Lira, el castillo de Vimianzo, el encaje de Camariñas, la cerámica de Buño, el Centro Arqueológico Dolmen de Dombate o el castro A Cidá de Borneiro.

As Mariñas

Los ayuntamientos de Abegondo, Aranga, Arteixo, Bergondo, Betanzos, Cambre, Carral, Coirós, Culleredo, Curtis, Irixoa, Miño, Oleiros, Oza-Cesuras, Paderne, Sada y Sobrado, forman un geodestino declarado Reserva de la biosfera de las Mariñas Coruñesas y Terras do Mandeo, por donde transitan dos tramos del Camino de Santiago: el Camino Inglés y el del Norte. De obligada visita son la villa monumental de Betanzos, perfecta para un paseo en barco por su ría, sus museos, conocer sus iglesias góticas o degustar su famosa tortilla, considerada una de las mejores de España. En Bergondo, el majestuoso pazo de Mariñán es otro espacio monumental y paisajístico de interés al igual que Cambre, con la iglesia románica de Santa María y su villa romana. También destacan las playas de Sada, Miño y Oleiros, la senda azul en Arteixo, el monasterio cisterciense de Sobrado dos Monxes, el embalse de Abegondo-Cecebre, el mirador del monte Xalo y los espacios naturales de As Brañas de Sada, Costa de Dexo y río Mandeo.

the Sanctuary of San Andrés de Teixido. Untamed nature reveals itself in the mountain ranges of A Faladoira, A Coriscada, and A Capelada, with the highest cliffs in continental Europe, as well as in the surfing beaches of A Costa das Ondas, with Pantín Beach as the world capital of surfing.

Costa da Morte

A territory that is characterised by showing all the strength of the Atlantic through the towns of Cabana de Bergantiños, Camariñas, Carballo, Carnota, Cee, Coristanco, Corcubión, Dumbria, Fisterra, A Laracha, Laxe, Malpica de Bergantiños, Mazaricos, Muxía, Ponteceso, Vimianzo and Zas.

Its cliffs, estuaries, beaches, heritage, and gastronomy form a unique geodestination. Essential visits include Cape Fisterra, where the sun sets into the ocean; the Sanctuary of Virxe da Barca, with its magical stones; Cape Vilán, declared a Natural Site of Tourist Interest; O Ézaro, where the Xallas River falls into a spectacular waterfall; the fishing villages of Corcubión, Laxe, Malpica, or Caión; Sisargas Islands; and Roncudo Lighthouse, famous for its tasty barnacles. Also unmissable in the area the giant granaries of Carnota and Lira, the Vimianzo Castle, the lace of Camariñas, the pottery of Buño, the Dolmen de Dombate Archaeological Centre, and the Cidá de Borneiro Castro settlement.

As Mariñas

The municipalities of Abegondo, Aranga, Arteixo, Bergondo, Betanzos, Cambre, Carral, Coirós, Culleredo, Curtis, Irixoa, Miño, Oleiros, Oza-Cesuras, Paderne, Sada and Sobrado, this geodestination has been declared a Biosphere Reserve of Mariñas Coruñesas and Terras do Mandeo, this area is traversed by two segments of the Camino de Santiago: the English Way and the Northern Way. Key spots include the monumental town of Betanzos, which is perfect for a boat ride along its estuary, museums, visit its Gothic churches or taste its famous omelette, considered one of the best in Spain. In Bergondo, the majestic Pazo de Mariñán is a monumental and scenic highlight, alongside Cambre, with its Romanesque Church of Santa María and Roman villa. Notable natural spots include the beaches of Sada, Miño, and Oleiros, the Senda Azul (blue trail) in Arteixo, Sobrado dos Monxes abbey, the Abegondo-Cecebre Reservoir, Mount Xalo viewpoint, and natural areas like As Brañas de Sada, Dexo Coast, and Mandeo River.



Ulla-Tambre-Mandeo

El nombre de este geodestino delata el nacimiento de los ríos Tambre, Mandeo y el paso del Ulla por las localidades de Arzúa, Boimorto, Melide, O Pino, Santiso, Toques, Touro y Vilasantar, por los que se cruzan tres rutas del Camino de Santiago: el Francés, el Primitivo y el del Norte, que muestran una infinita paleta de colores naturales y patrimoniales.

Algunos recursos de visita obligada, son en Toques, con el dolmen de Forno dos Mouros, el templo de San Antoniño, la sierra de Careón y la impresionante cascada de As Brañas. También resultan de gran interés el románico de la iglesia de Santa María de Mezonzo (Vilasantar), la prerrománica de San Antolín (Toques), o la de Santa María (Melide), con pinturas renacentistas en su interior; las rutas fluviales del sobreiral do Ulla, Touro, Santiso y Vilasantar; la cascada de As Hortas; la ruta de las capillas en Frades; cruzar en ferry el embalse de Portodemouros; saborear la miel y el queso de Arzúa, o los melindres y almendrados de Melide.

Terras de Santiago

El paso de los peregrinos durante siglos por las poblaciones de Ames, A Baña, Boqueixón, Brión, Negreira, Padrón, Rois, Santa Comba, Teo, Val do Dubra y Vedra, dejó tras de sí una estela de manifestaciones artísticas y culturales que convierten este espacio en referencia y visita obligada.

El entorno de Santiago de Compostela, ciudad reconocida Patrimonio de la Humanidad, invita también a visitar lugares únicos. En Padrón destaca el Jardín Botánico-Artístico, los santuarios de Santiago e Iria Flavia, la Casa museo Rosalía de Castro y la fundación Camilo José Cela. Otros recursos de interés son los pazos de Santa Cruz de Ribadulla y O Faramello, miradores como el Pico Sacro y Ponte de Gundián, o espacios naturales como la desembocadura del río Ulla. Sin olvidar los más de 150 ejemplares de petroglifos del futuro parque arqueológico “Compostela Rupestre” y el conjunto etnográfico de Ponte Maceira en el Camino Fisterra-Muxía.

Terras da Comarca de Ordes

Un territorio conformado por los municipios de Cerceda, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Tordoia y Trazo, donde se hilvana una arquitectura y un pasado ligado a los oficios, y que conjugan magistralmente recursos patrimoniales y naturales, destacando entre ellos, el humedal de As Brañas de Valga, el área recreativa de los pasos de Aiazo, la cascada de Portociños, el lago de Encrobas, los embalses de Vilagudín y Vilasenín, el dolmen de Cabaleiros y el

Ulla-Tambre-Mandeo

The name of this geodestination reveals the source of the rivers Tambre, Mandeo and the passage of the Ulla through the towns of Arzúa, Boimorto, Melide, O Pino, Santiso, Toques, Touro and Vilasantar, where three routes of the Camino de Santiago: French Way, Primitive Way, and Northern Way, offering a rich palette of natural and heritage colors.

Other places not to be missed are Toques, with the dolmen of Forno dos Mouros, the temple of San Antoniño, the Careón mountain range and the impressive waterfall of As Brañas. Also of great interest are the Romanesque church of Santa María de Mezonzo (Vilasantar), the pre-Romanesque church of San Antolín (Toques), or the church of Santa María (Melide), with Renaissance paintings inside; river routes in sobreiral do Ulla, Touro, Santiso, and Vilasantar, As Hortas Waterfall; chapel routes in Frades; a ferry ride across Portodemouros Reservoir; and enjoying Arzúa honey and cheese and Melide's melindres (typical Galician sweet) and almond pastries.

Terras de Santiago

The passage of pilgrims for centuries through the towns of Ames, A Baña, Boqueixón, Brión, Negreira, Padrón, Rois, Santa Comba, Teo, Val do Dubra and Vedra, left behind a trail of artistic and cultural manifestations that make this space a reference point and a must-see. The surroundings of Santiago de Compostela, a UNESCO World Heritage city, also invite visits to unique places. In Padrón, highlights include the Artistic Botanical Garden, the sanctuaries of Santiago and Iria Flavia, the House Museum Rosalía de Castro, and the Camilo José Cela Museum. Other attractions include the manor houses of Santa Cruz de Ribadulla and O Faramello, viewpoints like Pico Sacro and Ponte Gundián (bridge), natural spaces like the mouth of the Ulla River, and more than 150 examples of petroglyphs in the future Compostela Rupestre Archaeological Park and the ethnographic complex of A Ponte Maceira on the Fisterra-Muxía Way.

Terras da Comarca de Ordes

A territory made up of the municipalities of Cerceda, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Tordoia and Trazo, where architecture and a past linked to trades are woven together, and which combine heritage and natural resources in a masterly manner, among them are, the wetland of As Brañas de Valga, the recreational area of Pasos de Aiazo, Portociños waterfall, Encrobas Lake, reservoirs of Vilagudín and Vilasenín, the Cabaleiros Dolmen, and



ponte medieval de Sigüeiro en el Camino Inglés. También resulta imprescindible un paseo por la Vía Verde de Compostela-Tambre-Lengüelle, descubrir la pintura mural de Ordes, el museo del Traje Juanjo Linares, practicar agroturismo en la Casa Grande de Xanceda o disfrutar de una jornada pasada por agua en el Aquapark de Cerceda.

Ría de Muros e Noia

En Muros, Outes, Noia, Lousame y Porto do Son, se respira el espíritu marinero de la denominada “Ría da Estrela”, aportando al visitante una sensación de calma. Las villas de Muros y Noia compiten en atractivos y presentan un casco antiguo declarado Conjunto Histórico-Artístico. En sus costas destacan calas y playas como las de Ancora-doiro, Area Maior, San Francisco, Esteiro, Aguicira, Río Sieira o As Furnas. Otros espacios relevantes son el espectacular entorno del castro y playa de Baroña, el monasterio y cascadas de Toxosoutos, el espacio museístico Estaleiro de Ciprián, las cascadas de A Magdalena y Ribasicira, el molino de mareas del Pozo do Cachón, el Centro de Interpretación das Minas de San Finx o los miradores de Pico Muralla y monte Enxa.

Barbanza-Arousa

El norte de la ría de Arousa está marcado por su conexión con la naturaleza, la gastronomía y la etnografía. Aquí imponentes dunas y lagunas compaginan su belleza con playas y ríos que regalan entornos únicos. En el geodestino conformado por las localidades de Boiro, Dodro, A Pobra, Rianxo y Ribeira, destacan el parque natural Complexo dunar de Corrubedo y las lagunas de Carregal e Vixán; la isla de Sálvora, parte del parque nacional marítimo-terrestre de las Islas Atlánticas; los miradores de A Curota, Pedra da Rá, San Roque y Castro da Cidá; las piscinas naturales del río Pedras o las playas de Cabío, As Furnas o Coroso. Entre su patrimonio cultural destacan el centro arqueológico y los castros de Neixón; la casas museo de Valle Inclán, Castelao, Manuel Antonio y Dieste; el dolmen de Axeitos; el pazo de Goiáns y su entorno, o el museo de Artes do Gravado á Estampa Digital.

GEOPARQUES, PATRIMONIO INDUSTRIAL Y RELIGIOSO, ACANTILADOS Y PLAYAS, RÍAS Y PUERTOS, YACIMIENTOS Y ARTE, COCINA Y TRADICIÓN, CASCADAS Y MOLINOS, BOSQUES Y RÍOS, RUTAS DE PEREGRINACIÓN Y VILLAS MEDIEVALES, OCHO TERRITORIOS UNIDOS POR UN ALMA, LA PROVINCIA DE A CORUÑA

the medieval bridge of Sigüeiro on the English Way. Essential activities include walking the Compostela-Tambre-Lengüelle Greenway, discover the mural painting of Ordes, the Juanjo Linares Costume Museum, practice agro-tourism in the Casa Grande de Xanceda or enjoy a day spent in the water in the Aquapark of Cerceda.

Ría de Muros e Noia

In Muros, Outes, Noia, Lousame and Porto do Son, you can breathe the seafaring spirit of the so-called ‘Ría da Estrela’, giving the visitor a sense of calm. The towns of Muros and Noia compete in charm, featuring historic centers declared Historical-Artistic Ensemble. Along its coastline, coves and beaches like Ancora-doiro, Area Maior, San Francisco, Esteiro, Aguicira, Río Sieira, and As Furnas truly stand out. Other relevant areas are the spectacular surroundings of the castro and beach of Baroña, the monastery and waterfalls of Toxosoutos, the museum space of the Estaleiro de Ciprián (shipyard of Ciprián), the waterfalls of Magdalena and Ribasicira, the Pozo do Cachón Tidal Mill, the San Finx Mines Interpretation Center, and viewpoints like Pico Muralla and mount Enxa.

Barbanza-Arousa

The north of the Arousa estuary is marked by its connection with nature, gastronomy and ethnography. Here, stunning dunes and lagoons blend beautifully with beaches and rivers that create unique surroundings. In the geodestination formed by the towns of Boiro, Dodro, A Pobra, Rianxo and Ribeira, highlights include the Dunes of Corrubedo Natural Park and the lagoons of Carregal e Vixán; the island of Sálvora, part of the National Maritime-Terrestrial Park of the Atlantic Islands; viewpoints like A Curota, Pedra da Rá, San Roque, and Castro da Cidá; the natural pools of Pedras River; and beaches like Cabío, As Furnas, and Coroso. Among its cultural heritage, the archaeological center and the Neixón hill forts stand out; the house museums of Valle Inclán, Castelao, Manuel Antonio, and Dieste, the Dolmen de Axeitos, the Pazo de Goiáns, and the Etching to Digital Prints Museum.

GEOPARKS, INDUSTRIAL AND RELIGIOUS HERITAGE, CLIFFS AND BEACHES, ESTUARIES AND HARBOURS, YACHTING AND ART, CUISINE AND TRADITION, WATERFALLS AND MILLS, FORESTS AND RIVERS, PILGRIMAGE ROUTES AND MEDIEVAL VILLAGES, EIGHT TERRITORIES UNITED BY A SOUL, THE PROVINCE OF A CORUÑA



Terra de ordes

LUGARES DEL PARAÍSO

PARADISE PLACES

Hay territorios que recuerdan al paraíso, admirados por reyes y reinas, que también fueron cuna de grandes figuras; lugares que son testigo de importantes acontecimientos, que custodian la historia y la tradición, donde la gente extrajo el potencial de la tierra, erigiendo castillos, fortalezas y templos, dejando a su paso una huella ancestral conservada durante siglos, como atestiguan el conjunto granítico de Pedra Longa, el dolmen de Cabaleiros, el puente medieval de Sigüeiro o las ermitas de Santa Eufemia y San Mateo.

Hay territorios con una naturaleza exuberante, de postal, con árboles centenarios, miradores, cascadas y una fauna y flora únicas, donde disfrutar del aire libre a través de rutas como la Vía Verde de Santiago-Tambre-Lengüelle o el Camino Inglés hacia Santiago, por bosques de cuento y lugares que rezuman leyendas y misterios, donde la fuerza del agua tiene nombre propio: el río Tambre, que siembra la vida y ha tallado los espacios durante siglos a través de cascadas como Portociños o el espacio natural de Campoduro.

Ese territorio es Terras de Ordes, un lugar conformado por los ayuntamientos de Cerceda, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Tordoia y Trazo, considerado el corazón verde de la provincia de A Coruña, fiel testigo de la Galicia más auténtica, donde la historia, la tradición y la modernidad confluyen.

Some places resemble paradise, admired by kings and queens and home to great figures; places witness to important events, guarding history and tradition, where people tapped into the potential of the land, building castles, fortresses, and temples, leaving behind an ancestral footprint preserved for centuries, evidenced by the Pedra Longa (archeological monument), the Dolmen of Cabaleiros, the medieval bridge of Sigüeiro, and the hermitages of Santa Eufemia and San Mateo.

There are territories with lush, postcard-perfect nature, with centuries-old trees, viewpoints, waterfalls, and unique flora and fauna. Here, you can enjoy the great outdoors through routes like the Vía Verde de Santiago-Tambre-Lengüelle or the English Way to Santiago de Compostela through fairytale forests and places brimming with legends and mysteries, where the force of water has its own name: the Tambre River, which brings life and has carved out spaces for centuries through waterfalls like Portociños or the natural space of Campoduro.

That territory is Terras de Ordes, a place formed by the municipalities of Cerceda, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Tordoia, and Trazo, considered the green heart of the province of A Coruña, a faithful witness to the most authentic Galicia, where history, tradition, and modernity converge.







ORDES

Se trata de un concello bañado por numerosos ríos y arroyos en el que destacan lugares como la antigua estación de Pontagra, construida por el arquitecto Ramón Cortázar en 1943 a imagen y semejanza de la estación de Guipúzcoa. También destaca en la localidad el Museo del Traje Juanjo Linares, con una muestra del trabajo del famoso bailarín, natural de Ordes, conformada por más de 1000 piezas de distinguidas figuras y de la danza folclórica de todo el mundo. De gran importancia también son la iglesia de Santa María, la plaza de Veracruz, la plaza y el centro social Isabel Zandal y sus más de cien murales de arte urbano, que se pueden disfrutar con un paseo por la localidad así como visitar los espacios naturales de los embalses de Vilagudín y Vilasenín.

TORDOIA

Aquí son muchos los puntos de interés. Entre ellos destacan lugares como el embalse de Vilagudín, de gran importancia ornitológica; el santuario de Santa Susana de Arcai de Abaixo del siglo XVIII, situado en un cerro con preciosas vistas con el embalse como telón de fondo; la iglesia de San Martiño; el conjunto granítico de Pedra Longa, una piedra principal en forma de menhir con cuatro metros de altura ubicada en un alto (Seixán Cabaleiros) en medio de un paraje espectacular; la Acea de Estevo, un antiguo molino de agua situado en un precioso bosque a orillas del río Bustelo; el dolmen de Cabaleiros o también llamado Casa da Moura, situado en la parroquia del mismo nombre, declarado Monumento Histórico-Artístico en 1975, considerado uno de los grandes activos del megalitismo nacional, formado por siete piedras cubiertas por una losa de más de 12 metros cuadrados; y el atractivo paisaje natural de la cascada de Portociños, con un antiguo molino, pozas y varios saltos de agua, entre muchos otros.

CERCEDA

En Cerceda destacan las visitas al museo minero, ubicado en una antigua estación de tren del siglo XX, testigo del impacto social, económico y paisajístico que supuso en la zona la mina de Meirama; el lago de Encobras, con una longitud de 2,2 kilómetros de ancho y una profundidad de 205 metros, ubicado en un paraje natural de gran belleza con una antigua mina de lignito; los castros

ORDES

It is a municipality bathed by numerous rivers and streams, with notable places such as the old railway station of Pontagra, built by architect Ramón Cortázar in 1943, modeled after the railway station of Guipúzcoa. Also noteworthy is the Juanjo Linares Costume Museum, which showcases the work of the famous dancer from Ordes and consists of over 1,000 pieces from distinguished figures and traditional dances worldwide. Other highlights include the Church of Santa María, Plaza de Veracruz, Plaza Isabel Zandal, Centro Social Isabel Zandal, and over a hundred street art murals enjoyable with a stroll through the town. You can also enjoy the natural areas of the Vilagudín and Vilasenín reservoirs.

TORDOIA

Here, there are many points of interest. Notable places include the Vilagudín Reservoir, of great ornithological interest; the 18th-century Sanctuary of Santa Susana de Arcai de Abaixo, located on a hill with beautiful views with the reservoir as a backdrop; the Church of San Martiño; Pedra Longa, with a main stone in the shape of a 4-meter-tall menhir located in a stunning landscape; the Acea de Estevo, an old water mill in a beautiful natural setting by the Bustelo River; the Dolmen of Cabaleiros, also known as Casa da Moura, located in the parish of the same name, declared a Historical-Artistic Monument in 1975, considered one of the major assets of national megalithism, formed by seven stones covered by a slab of over 12 square meters; and the natural beauty of the Portociños Waterfall, with an old mill, pools, and several water cascades, among many others.

CERCEDA

In Cerceda, notable visits include the mining museum, located in an old 20th-century train station, a witness to the social, economic, and landscape impact of the Meirama mine in the area; the Encobras Lake, 2.2 km wide and 205 meters deep, located in a natural setting of great beauty with a former lignite mine; the Castro de Coto de Guichar (fort) in the Parish of Encobras



‘DESCUBRE EL ENCANTO DE UNA TIERRA ÚNICA;
CONSIDERADA EL CORAZÓN VERDE DE LA
PROVINCIA DE A CORUÑA, TERRAS DE ORDES ES
FIEL REFLEJO DE LA GALICIA MÁS AUTÉNTICA’

‘DISCOVER THE CHARM OF A UNIQUE LAND;
CONSIDERED THE GREEN HEART OF THE PROVINCE
OF A CORUÑA, IT STANDS AS A TRUE WITNESS TO
THE MOST AUTHENTIC GALICIA’

de Coto de Guichar en la parroquia de Encrobas y el de Cerceda y la piedra de Mazafacha, de grandes dimensiones, situada en el Monte do Xalo (Cerceda) a 480 metros de altitud.

El Museo del Moucho (búho) es también un lugar de interés y una parada imprescindible en la localidad, con 5000 piezas sobre este animal y una biblioteca/vidioteca para conocer toda la información sobre la especie y sus costumbres. El paseo fluvial del río Cavancos y su jardín botánico, donde varios puentes sortean el río, son también puntos relevantes de la ruta.

OROSO

Las visitas destacadas en la zona y los puntos más interesantes de la ruta son el pazo de Meixime, en la parroquia dos Ánxeles, situado en un entorno natural de gran valor paisajístico, en el que destaca su palacio, la capilla del siglo XVII y el hórreo más monumental de la comarca y, quizás, de la autonomía; el Lavadoiro das Dolores; la mina romana de Porto Avieira; la iglesia de San Miguel da Gándara del siglo XVIII de estilo barroco; la isla Refugio, ubicada en un precioso entorno natural a orillas del río Tambre a la que se accede a través de dos puentes de madera, con una playa fluvial y una cascada, todo adornado por un bosque de ribera; el puente medieval de Sigüeiro y la estatua de Margery Kempe, la primera peregrina británica que recorrió el Camino Inglés a Santiago en el año 1417.

and the Castro de Cerceda (fort), and the large Mazafacha Stone, located on Mount Xalo (Cerceda) at an altitude of 480 meters.

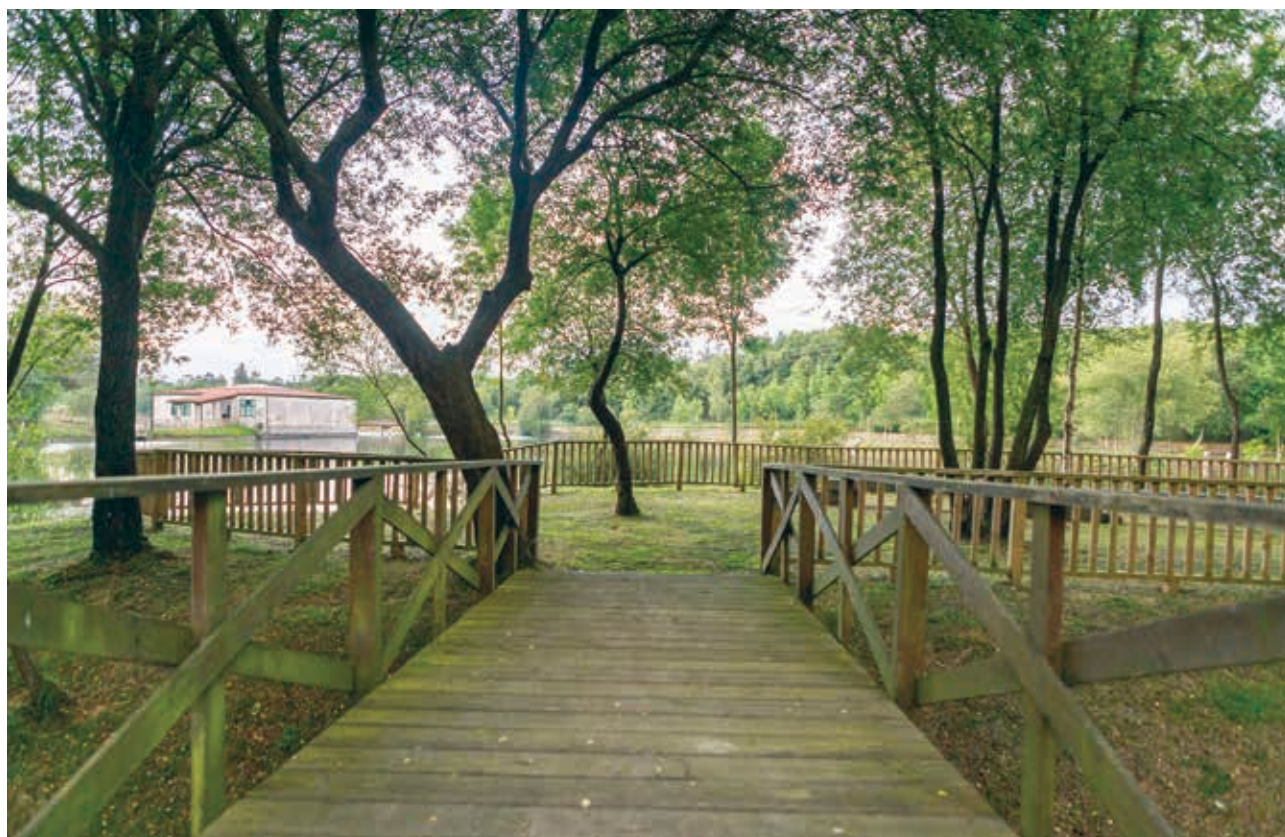
The Moucho Museum (owl) is also a place of interest and a must-see in town. It has 5,000 pieces related to this animal and a library/vidéothèque with all the information on the animal and its habits. The promenade of the Cavancos River and its botanical garden, where several bridges cross the river, are also significant points on the route.

OROSO

Highlighted visits in the area and interesting points on the route include the Pazo de Meixime (manor), in the Parish of Os Ánxeles, located in a natural setting of great landscape value, featuring a palace, a 17th-century chapel, and the most monumental granary in the region and possibly in the entire autonomy; the Lavadoiro das Dolores; the Roman mine of Porto Avieira; the Church of San Miguel da Gándara in baroque style; Refugio Island, located in a beautiful natural setting on the banks of the Tambre River accessed by two wooden bridges, with a river beach and waterfall, all adorned by a riverside forest; the medieval bridge of Sigüeiro, and the statue of Margery Kempe, the first British pilgrim who walked the English Way to Santiago in 1417.







As brañas de Valga/ Pazo de Galegos

TRAZO

Aquí, los puntos de interés giran en torno al monte Pedroso. Entre ellos destacan la Pedra Faladoira, situada a 400 metros de altitud, una serie de curiosas y espectaculares formaciones rocosas de gran tamaño; el pazo de Vilacoba del siglo XVII, en el que llama la atención su largo balcón sostenido que recorre su fachada; la Cova dos Mouros; el río Chonia, con un precioso paraje natural rodeado de molinos; el santuario de Santa María de Restande, ubicado en un enclave que destaca por el robledal que lo rodea y por la cruz allí situada; y las ermitas de Santa Eufemia y San Mateo de estilo neoclásico, conocidas como la catedral de montaña, perfectas para disfrutar de la impresionante arquitectura religiosa con su monumental escalera y de una zona natural de ensueño rodeada por un amplio robledal que le da un aire místico a la zona.

MESÍA

Destacan en la localidad varios lugares de enorme atractivo paisajístico como la Fraga de Arcosa, su molino y la ruta de senderismo conocida como Fraga aos Muíños, así como las Brañas de Valga en la parroquia de Visantoña, con una laguna que antiguamente fue un centro de extracción de arcilla, que hoy en día presenta un Aula de la Naturaleza y Centro de Interpretación, en la que hay diferentes rutas para disfrutar del entorno y de la naturaleza. Además, dentro del patrimonio de la zona cabe destacar el Pazo de Lago, un edificio del siglo XVIII con un alto valor arquitectónico, o el castillo/torre de Mesía, en la parroquia de Pobra, una construcción militar del siglo XIII cuyas defensas exteriores se conservan, alcanzando en algunos puntos los 18 metros de altura.

FRADES

En Frades es interesante conocer lugares como el pazo de Galegos del siglo XVII, cuyos escudos de armas muestran a algunas de las familias gallegas más poderosas (Mosquera, Montenegro, Andrade...); la Fraga do Petón, conocida como el bosque animado de los frailes con la iglesia de San Martiño de estilo barroco, conservada impecable y con una tumba, cuanto menos, curiosa; la iglesia de Santa Mariña de Gafoi, una de las iglesias más antiguas del concello, de origen románico, que está ubicada cerca del castro de Carballeira; y el espacio natural de Campoduro en la parroquia de Céltigos, con un puente de madera que cruza el río y que tiene como elemento principal un molino restaurado llamado Muíño de Céltigos, así como la playa fluvial de A Presa en Lendoira.

TRAZO

Here, the points of interest revolve around Mount Pedroso. Among them, the Pedra Faladoira, located at an altitude of 400 meters, stands out for its series of curious and spectacular large rock formations; the 17th-century Pazo de Vilacoba, notable for its long-supported balcony that runs along its façade; the Cova dos Mouros; the Chonia River, with its beautiful natural landscape surrounded by mills; the Sanctuary of Santa María de Restande, located in a place surrounded by an oak grove and known for the cross situated there; the neoclassical hermitages of Santa Eufemia and San Mateo, known as the mountain cathedral, perfect for enjoying impressive religious architecture with their monumental staircase and a dreamlike natural setting surrounded by an extensive oak grove that gives the area a mystical atmosphere.

MESÍA

Several places of enormous landscape attraction stand out in the town, such as the Fraga de Arcosa (forest), its mill, and the hiking route known as Fraga aos Muíños; the Brañas de Valga (wetlands) in the Parish of Visantoña, with a lagoon that was once a clay extraction center, now featuring a Nature Interpretation Center, with different routes to enjoy the surroundings and nature. In addition, the area's heritage includes ilding with a high architectural value, or the Mesía Castle/Tower in the Parish of Pobra, a 13th-century military construction with exterior defenses preserved, reaching up to 18 meters in height at some points.

FRADES

In Frades, notable places include the 17th-century Pazo de Galegos, whose coats of arms display some of the most powerful Galician families (Mosquera, Montenegro, Andrade, etc.); the Fraga do Petón, known as the friars' enchanted forest, with Church of San Martiño in baroque style, impeccably preserved and featuring a curious tomb; the Church of San Mariña de Gafoi, one of the oldest in the municipality, of Romanesque origin, located near the Castro de Carballeira; and the natural space of Campoduro in the Parish of Céltigos, with a wooden bridge crossing the river, and featuring a restored mill known as Muíño de Céltigos as its main element, as well as the river beach of A Presa in Lendoira.

El Camino Inglés

LAS RAÍCES DEL CAMINO POR EL MAR

THE ORIGINS OF MARITIME PILGRIMAGE

El nacimiento del Camino Inglés a Santiago de Compostela se remonta a más de 800 años, cuando los peregrinos de las Islas Británicas, Irlanda, Finlandia o Alemania, preferían embarcarse en travesías marítimas de semanas, antes que invertir años por tierra. Tras arribar en Ferrol o A Coruña, emprendían a pie su camino hacia la tumba del Apóstol Santiago. Esa ruta, conocida hoy como Camino Inglés, ofrece al viajero un itinerario que combina espiritualidad, historia y la belleza de la Galicia atlántica.

El Camino Inglés conserva el sabor de lo auténtico a través de los 18 municipios que cruza, con trazados originales recuperados en documentos del siglo X y registros del paso de viajeros en estas tierras. Su itinerario tradicional parte de A Coruña, aunque el trazado oficial arranca también desde Ferrol, uniendo ambos recorridos en la aldea de As Travesas. Esta bifurcación ofrece al peregrino dos opciones que, aunque comparten el mismo objetivo, presentan matices diferentes. Ambas confluyen en una experiencia que combina el litoral atlántico con sus playas, acantilados y faros legendarios, con la serenidad del interior, decorado con bosques y prados de novela; Una diversidad paisajística que permite al caminante sumergirse en la esencia de Galicia.

La variante de A Coruña tiene un total de 73,7 kilómetros, que para obtener el certificado oficial de peregrinación, hay que sumar al menos, 25 ki-

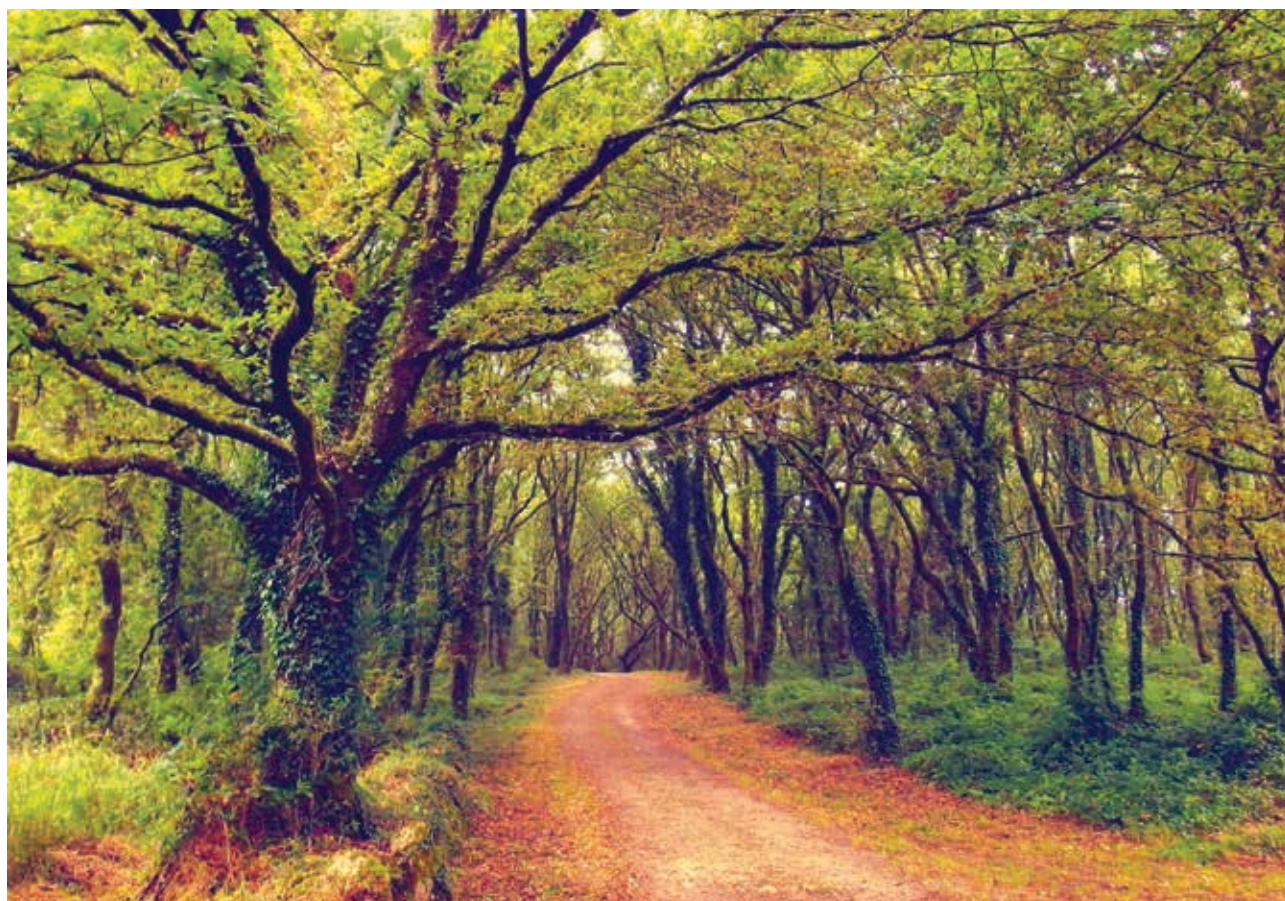
The origins of the Camino Inglés to Santiago de Compostela goes back over 800 years, when pilgrims from the British Isles, Ireland, Finland or Germany, preferred to travel by sea for weeks, than spend years traveling overland. After arriving at Ferrol or A Coruña, they would continue their way on foot to the tomb of the Apostle James. This route, known today as the Camino Inglés, offers travelers an experience that combines spirituality, history, and the beauty of Atlantic Galicia.

The Camino Inglés keeps the authentic spirit of the 18 municipalities it crosses, with original routes that have been rediscovered thanks to documents from the 10th century and records of travelers who came through this route. Its traditional itinerary starts in A Coruña, although the official route also begins in Ferrol, bringing both journeys together in the village of As Travesas. This fork gives pilgrims two options that, while sharing the same goal, have different nuances. Both variants converge in an experience that combines the Atlantic coast with its beaches, cliffs, and legendary lighthouses, along with the serenity of the inland region, featuring lush forests and meadows of a novel; A diversity of landscapes that allow pilgrims to immerse themselves in the essence of Galicia.

The A Coruña route covers a total of 73.7 kilometers, but to qualify for the official pilgrimage certificate, you must also complete at least 25 ki-







lómetros recorriendo tramos del Camino en otros países, como Irlanda, Reino Unido, EE.UU. o Canadá. La ciudad coruñesa ya era un importante puerto desde tiempos romanos, gracias al faro de la Torre de Hércules, razón por la que este tramo también es conocido como Camiño do Faro. Una ruta de carácter íntimo y pintoresco en la que el peregrino atraviesa ayuntamientos como A Coruña, Culleredo, Cambre, Carral, Mesía, Ordes y Oroso y Santiago de Compostela, pasando por lugares emblemáticos como la Torre de Hércules, el conjunto monumental de Sigras, la aldea de Aquelabanda, la iglesia de San Paio de Buscás, el puente del río Tambre o un entorno boscoso con un castro y un robledal, llamado “Bosque Encantado”.

Por su parte, el Camino Inglés desde Ferrol cubre una distancia de 113 kilómetros, cumpliendo con la distancia necesaria para obtener la “Compostela”. Esta variante nos lleva por ayuntamientos como Ferrol, Narón, Neda, Cabanas, Pontedeume, Miño, Paderne, Betanzos, Abegondo, Carral, Mesía, Ordes, Oroso y Santiago de Compostela, donde la catedral acoge con solemnidad a quienes completan la ruta. Un trayecto que muestra un gran patrimonio artístico y arquitectónico, además de tramos de costa atlántica y los paisajes característicos de la Galicia interior. Entre los lugares de interés destacan el puerto de Ferrol, el monasterio de San Martiño de Xuvia, la pasarela del río Beelle, la Torre del reloj, la desembocadura del río Eume, el castillo de Nogueirosa, el Torreón dos Andrade, el Ponte do Porco, el pazo de Montecelo, la iglesia de San Francisco o la de San Estevo.

Consciente de la importancia de este legado, la Asociación de Concellos del Camino Inglés se constituyó para poner en valor los recursos patrimoniales vinculados a esta variante jacobea. Conformado por 16 municipios: A Coruña, Abegondo, Betanzos, Cabanas, Carral, Fene, Ferrol, Mesía, Miño, Narón, Neda, Ordes, Oroso, Paderne, Pontedeume y Santiago de Compostela, su objetivo es proteger el patrimonio cultural, artístico y paisajístico del camino, además de promover la enogastronomía local, y salvaguardar los valores esenciales de la ruta.

Un itinerario que invita a descubrir no solo un destino espiritual, sino también un paisaje cambiante a cada paso con la huella indeleble de siglos de historia y cultura, donde cada kilómetro revela un fragmento del pasado y se convierte en una experiencia inolvidable del presente.

lometers by walking segments of the Way in other countries, such as Ireland, the United Kingdom, the U.S.A, or Canada. The city of A Coruña was already an important port in Roman times, thanks to the guidance of its lighthouse, the Tower of Hercules, which is why this route is also known as the Way of the Lighthouse. An intimate and scenic route that goes through municipalities like A Coruña, Culleredo, Cambre, Carral, Mesía, Ordes, Oroso y Santiago de Compostela. Along the way, pilgrims will find iconic places such as the Tower of Hercules, the monumental site of Sigras, the village of Aquelabanda, the Church of San Paio de Buscás, the bridge over the Tambre River, or a wooded area featuring a hillfort and an oak forest, popularly known as the “enchanted forest”.

On the other hand, The Camino Inglés from Ferrol covers a distance of 113 kilometers, meeting the required distance to receive the “Compostela”. This route goes through towns such as Ferrol, Narón, Neda, Cabanas, Pontedeume, Miño, Paderne, Betanzos, Abegondo, Carral, Mesía, Ordes, Oroso y Santiago de Compostela, where the cathedral solemnly welcomes those who complete the pilgrimage. The journey displays an incredible artistic and architectural heritage, as well as stretches of Atlantic coastline and the typical landscapes of inland Galicia. Points of interest include Ferrol’s port, the Monastery of San Martiño de Xuvia, the Beelle River footbridge, the Clock Tower, the Eume River estuary, Nogueirosa Castle, the Andrade Tower, Ponte do Porco, the Montecelo Manor, and the churches of San Francisco and San Estevo.

Aware of the importance of this legacy, the Association of Municipalities of the Camino Inglés was established to highlight the heritage resources linked to this Jacobean route. Consisting of 16 municipalities—A Coruña, Abegondo, Betanzos, Cabanas, Carral, Fene, Ferrol, Mesía, Miño, Narón, Neda, Ordes, Oroso, Paderne, Pontedeume, and Santiago de Compostela, its goal is to protect the cultural, artistic, and scenic heritage of the route, as well as to promote local enogastronomy, and preserve the route’s core values.

This itinerary invites to discover not only a spiritual destination, but also a landscape that changes with every step, bearing the everlasting mark of centuries of history and culture. Every kilometer shows us a piece of the past, making this trip an unforgettable experience in the present.

Museos

ESPACIOS PARA EL PASADO Y PRESENTE

PLACES FOR THE PAST AND PRESENT

La provincia de A Coruña despliega una vasta red museística que custodia y difunde sus siglos de historia, arte, cultura y tradiciones; unos espacios encargados de conectar pasado y presente, ofreciendo una visión poliédrica del inmenso patrimonio material e inmaterial que esta tiene.

En la ciudad de A Coruña, el Aquarium Finisterrae atrae a los visitantes por su enfoque sobre la biología marina atlántica, mientras que el Museo de Bellas Artes exhibe lienzos de artistas gallegos e internacionales. El MUNCYT (Museo Nacional de Ciencia y Tecnología) y la Casa das Ciencias convierten la divulgación científica en una experiencia interactiva, mostrando los avances tecnológicos desde la imprenta hasta la robótica. El Centro Galego de Arte Contemporánea (CGAC) presenta una mirada vanguardista, en diálogo con la tradición que recoge el Museo do Pobo Galego, donde el ajuar, el vestido popular y la arquitectura vernácula muestran parte de la vida en Galicia.

En Ferrol, el Museo Naval-Armada documenta la importancia estratégica de los astilleros y la marina militar, mientras que en Padrón la Casa Museo de Rosalía de Castro convierte la vivienda de la poetisa, en faro de la literatura del siglo XIX. Buño conserva en su museo etnográfico la ancestral alfarería gallega; Cambre recupera en su Museo Arqueológico e Etnográfico las huellas de asentamientos prehistóricos; Fene sortea la tristeza a través del Museo del humor, y en Laxe el Museo Casa da Luz rescata los oficios de la pesca y el salazón.

Esta red, junto a muchos otros, son un itinerario por la memoria colectiva, que se muestra al público como un relato vivo de la inmensa diversidad cultural y patrimonial de la provincia

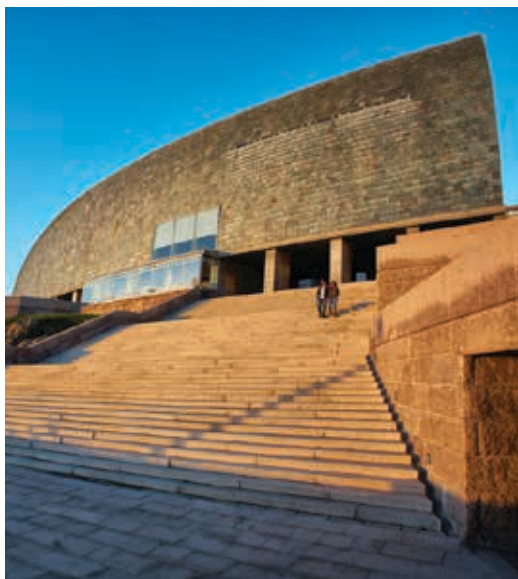
The province of A Coruña has a vast network of museums that preserves and promotes its history, art, culture and traditions. These spaces connect the past and the present, offering a comprehensive vision of its immense material and immaterial heritage.

In the city of A Coruña, the Aquarium Finisterrae appeals to visitors with its approach on Atlantic marine biology, while the Museum of Fine Arts exhibits works by Galician and international artists. The MUNCYT (National Museum of Science and Technology) and the Casa das Ciencias turn scientific divulgation into an interactive experience, showing technological advances, from printing press to robotics. The Centro Galego de Arte Contemporánea (CGAC), on the other hand, offers an avant-garde perspective, in line with the tradition of the Museo do Pobo Galego (Museum of the Galician People), where costumes, popular dress and vernacular architecture give a glimpse of how was life in Galicia.

In Ferrol, the Naval Museum documents the strategic importance of the shipyards and the military navy, while in Padrón the Casa Museo de Rosalía de Castro shows the poet's home as a beacon of 19th century literature. Buño preserves in its ethnographic museum the ancestral Galician pottery; Cambre recovers in its Archaeological and Ethnographic Museum the traces of prehistoric settlements. Fene overcomes sadness through the Museum of Humour, and in Laxe the Casa da Luz Museum rescues the fishing and salting trades.

This network, along with many others, forms an itinerary through collective memory, presented to the public as a living narrative of the immense cultural and heritage diversity of the province.





DOMUS

Construido por el arquitecto Arata Isozaki, premio Pritzker de arquitectura, en su entrada presenta la escultura de un soldado romano de bronce, obra de Fernando Botero. Un museo que invita a través de un viaje lúdico-científico a experimentar y comprender la naturaleza humana desde múltiples ángulos: la especie, los sentidos, la genética, cómo somos o su evolución.

Designed by Pritzker Prize-winning architect Arata Isozaki, its entrance features a bronze sculpture of a Roman soldier by Fernando Botero. A museum that invites you on a playful-scientific journey to experience and understand human nature from multiple angles: the species, the senses, genetics, who we are and how we have evolved.

*Rúa Ángel Rebollo, 91, A Coruña
981 189 840*



MUSEO CENTRO GAIÁS

Referente arquitectónico del siglo XXI por su fachada acristalada de 43 metros de altura y sus 16.000 m² de superficie, es uno de los centros expositivos de referencia en la comunidad. Sus salas acogen exposiciones temporales dedicadas a promover lo más destacado del talento artístico gallego, así como las muestras internacionales más prestigiosas.

An architectural landmark of the 21st century, its 43-metre-high glazed façade and 16,000 m² of floor space make it one of the most important exhibition centres in the region. Its galleries host temporary exhibitions that showcase the very best of Galician artistic talent, as well as the most prestigious international shows.

*Cidade da Cultura, Santiago de Compostela
881 997 584*



MUSEO MARES

El museo pone en valor el patrimonio material e inmaterial de un pueblo ligado al mar a través de una colección de maquetas de barcos, fotos, artículos de pesca como anzuelos, líneas o artes de red habituales del oficio, fósiles y vértebras de cetáceos, e incluso piezas de un buque que estuvo presente en el Desembarco de Normandía.

The museum highlights both the tangible and intangible heritage of a community linked to the sea through a collection of model ships, photographs, fishing gear such as hooks, lines and nets typical of their job, fossils and cetacean vertebrae, and even parts of a vessel that took part in the Normandy landings.

Camiño de Arcalonga, 1, Cedeira



MUSEO DE LA CONSTRUCCIÓN NAVAL

LA HISTORIA DE LA CONSTRUCCIÓN NAVAL • THE HISTORY OF NAVAL CONSTRUCTION

El Museo de la Construcción Naval de Ferrol, gestionado por la fundación Exponav, es el más completo de Europa dedicado a esta temática. Situado en unas herrerías de la Armada del siglo XVIII, ofrece una visión detallada sobre la evolución de los astilleros y la ingeniería naval a través de un recorrido divulgativo que incluye maquetas, réplicas de barcos, herramientas, planos, vídeos, fotografías, o el impresionante pecio de la fragata Magdalena, que naufragó en Viveiro a comienzos del siglo XIX. Distribuido en dos plantas, en la primera se exploran las técnicas utilizadas desde los primeros buques de madera hasta los grandes astilleros actuales, con un enfoque en la ingeniería, los materiales y la tecnología aplicada; en la segunda, los visitantes pueden descubrir una colección de faros y señales marítimas, además de acercarse a la historia de los astilleros de Ferrol, considerados desde el siglo XVIII, referentes mundiales en la construcción naval.

The Shipbuilding Museum of Ferrol, managed by the Exponav Foundation, is the most comprehensive museum in Europe dedicated to this subject. Located in an industrial warehouse of the 18th-century, it offers a detailed insight into the evolution of shipyards and naval engineering, through an informative tour that includes models, ship replicas, tools, blueprints, videos, photographs, and the impressive wreck of the frigate Magdalena, which sank in Viveiro in the 19th century. Spread over two floors, the first floor explores the techniques used from the earliest wooden ships to today's major shipyards, focusing on engineering, materials, and applied technology. On the second floor, visitors can discover a collection of lighthouses and maritime signals, as well as learn about the history of Ferrol's shipyards, considered a world reference in shipbuilding since the 18th century.

Rúa Irmandiños, s/n. Ferrol • Tl. 981 359 682 • exponav.org



MELGA

El Museo Etnolúdico de Galicia, con sus más de 4000 piezas expuestas, tiene como misión fundamental la conservación, investigación y difusión del patrimonio cultural gallego y universal, relacionado con el juego y el deporte tradicional, así como la historia y evolución del juguete desde la prehistoria hasta la actualidad.

The Ethnoludic Museum of Galicia, with more than 4000 items on display, has the fundamental purpose of preserving, researching and promoting the heritage of Galician culture, as well as the universal one, of traditional games and sports, as well as the history and evolution of toys from the prehistoric times to the present day.

*Av. Bergantiños, 65, Ponteceso
museomelga.com*



MUSEO 'CARLOS MASIDE'

El Museo de Arte Contemporáneo, ubicado en un complejo arquitectónico formado por módulos hexagonales y la fábrica de Cerámicas O Castro, recoge la obra y la documentación de importantes artistas plásticos gallegos de los años 30, tales como Lloréns, Castelao, Bonome, Laxeiro, Xulia Minguillón, Lugrís, Seoane, Francisco Asorey, Xosé Frau, Maside o Colmeiro.

The Museum of Contemporary Art, located in an architectural complex made up of hexagonal modules and the O Castro Ceramics Factory, gathers the work and documentation of important Galician plastic artists from the 1930s, such as Lloréns, Castelao, Bonome, Laxeiro, Xulia Minguillón, Lugrís, Seoane, Francisco Asorey, Xosé Frau, Maside and Colmeiro.

Lugar Castro, 14, O Castro. Sada



MAHI

El Museo de Automoción e Historia muestra los hitos del automóvil a través de más de 300 vehículos restaurados y cerca de 2000 piezas documentadas, que invitan a conocer desde los inicios de la locomoción motorizada hasta el presente, recorriendo sus grandes hitos históricos, culturales, económicos, tecnológicos y sociales.

The Automotive and History Museum shows the history of the automobile through more than 300 restored vehicles and nearly 2000 documented pieces, which invite you to travel from the beginnings of motorised transportation to the present day, covering its major historical, cultural, economic, technological and social milestones.

Av. da Praia, 460, Arteixo · museo-mahi.com



CIMIX NARÓN

MOLINOS INDUSTRIALES DE XUVIA • XUVIA INDUSTRIAL MILLS

Narón como ciudad viva, dinámica e intensa, está llena de encantos, algunos conocidos y otros que, por su reciente apertura, como el Centro de interpretación de los molinos industriales de Xuvia (CIMIX), son una visita obligada. El CIMIX es un proyecto de recuperación impulsado por el Ayuntamiento de Narón, situado en la antigua Real Fábrica de Harinas, construida en 1775, en la desembocadura del río Xuvia y a pocos metros del hito de piedra que marca los 100 km que faltan hasta Compostela, en la ruta del Camino Inglés. El edificio es una obra maestra de la ingeniería hidráulica que conserva y muestra sus tres construcciones: El almacén, la casa y los molinos. Una moderna exposición museográfica de 1.000 m² para conocer la singular historia de emprendimiento de la familia Jean Lestache y María López, impulsores de una innovadora fábrica del siglo XVIII, disfrutando además en los alrededores del edificio, de un espacio natural de gran biodiversidad integrado en la Red Natura 2000.

Narón, a lively, dynamic city, is full of charms, some well-known and others, like the newly opened Xuvia Industrial Mill Interpretation Centre (CIMIX), has become a must-see attraction. CIMIX is a restoration project promoted by the Narón City Council, located in the former Royal Flour Factory built in 1775. It sits at the mouth of the Xuvia River, just a few meters away from the stone milestone that marks the remaining 100 kilometers to Santiago de Compostela on the English Way. This building is a masterpiece of hydraulic engineering, preserving and showcasing its three original structures: the warehouse, the house, and the mills. A modern, 1,000-square-meter museum exhibition invites visitors to discover the unique entrepreneurial story of Jean Lestache and María López, who pioneered an innovative 18th-century factory. Moreover, the area surrounding the building boasts a natural space rich in biodiversity, integrated into the Natura 2000 Network.

Aldea San Roque, 8. Narón • Tl. 624 596 226 • cimixnaron.gal

Turismo musical

Musical tourism

LA MÚSICA ES EL CAMINO

MUSIC IS THE WAY

El turismo musical se ha consolidado como una de las grandes tendencias globales del ocio y los viajes, transformando ciudades y regiones en auténticos escenarios sonoros.

En España, numerosas comunidades y sus ciudades se convierten en el epicentro de festivales y conciertos que reúnen a miles de fans a través de line ups espectaculares con artistas de talla mundial, convirtiendo su pasión por la música, en el motor de un viaje único y singular, combinando los mejores conciertos y festivales, con rutas culturales, patrimoniales y gastronómicas, para conocer cada uno de los destinos de forma integral. Galicia ejemplifica, como pocas, esta tendencia. Con su potencial atractivo de playas, clima, gastronomía, naturaleza y patrimonio, complementa esta oferta con un calendario anual cargado de citas imprescindibles a través de los conciertos y festivales do Xacobeo, que bajo el paraguas y patrocinio de la Xunta de Galicia e impulsado por Turismo de Galicia, se ha convertido ya, en motor y complemento perfecto para atraer a miles de visitantes a la comunidad, que, además de asistir a los conciertos de grandes nombres internacionales, tienen la posibilidad de vivir una doble experiencia: la emoción del directo y la inmersión en su entorno a través de su patrimonio material e inmaterial.

Turismo de Galicia destina este año, bajo la marca Conciertos do Xacobeo, más de 10 M€ en patrocinios musicales para potenciar un interesante programa, ecléctico y plural, apoyando a los principales eventos musicales de Galicia, que apuesta por posicionar la comunidad como uno de los destinos musicales de referencia, pensado para todos los públicos, y con las preferencias culturales más exigentes y diversas, garantizando así, una oferta musical de primer nivel, situando a Galicia en el mapa internacional sonoro a lo largo de todo el año.

Music tourism has established itself as one of the major global trends in leisure and travel, transforming cities and regions into authentic sound stages.

In Spain, numerous communities and their cities become the epicentre of festivals and concerts that bring together thousands of fans through spectacular line ups with world-class artists, turning their passion for music into the engine of a unique and singular journey, combining the best concerts and festivals with cultural, heritage and gastronomic routes, to get to know each of the destinations in a comprehensive way. Galicia exemplifies this trend like few others. With its attractive potential of beaches, climate, gastronomy, nature and heritage, it complements this offer with an annual calendar full of essential events through the concerts and festivals of Xacobeo, which under the umbrella and sponsorship of the Xunta de Galicia and promoted by the Tourism Agency, has already become the perfect engine and complement to attract thousands of visitors to the community, who, in addition to attending concerts by big international names, have the possibility of living a double experience: The emotion of the live performance and the immersion in its environment through its tangible and intangible heritage.

This year, under the Conciertos do Xacobeo brand, Turismo de Galicia is earmarking more than 10 M€ in musical sponsorships to promote an interesting, eclectic and plural programme, supporting the main musical events in Galicia, which is committed to positioning the community as one of the musical destinations of reference, designed for all audiences, and with the most demanding and diverse cultural preferences, thus guaranteeing a first class musical offer, placing Galicia on the international sound map throughout the year.







En 2025 Galicia ha presentado más de 120 eventos, por los que pasaron más de 800 artistas y bandas gallegos, estatales e internacionales, en un programa que mezcla conciertos épicos, festivales de referencia, ciclos únicos y directos singulares, sumando el programa de los “Concertos do Xacobeo” desde el año 2021, más de 2,5 millones de espectadores.

GALICIA PUEDE PRESUMIR DE UNA ESCENA MUSICAL ÚNICA, VARIADA Y DE CALIDAD, QUE SE MUESTRA AL MUNDO CON UNA IDENTIDAD PODEROSA Y CONTEMPORÁNEA, CONECTANDO DIFERENTES GENERACIONES Y ESTILOS

“Concertos do Xacobeo” es una cita con los mejores artistas de hoy y de siempre; un espacio abierto para conocer las novedades musicales y los grandes clásicos, pensado para todos los gustos y edades, que llega a todos los rincones de la comunidad a través de un mapa sonoro amplio, rico y diverso, que marca el ritmo de una tierra, ya bendecida de por sí, con la mejor gastronomía, playas, patrimonio y paisaje, convirtiendo a la comunidad en un destino sonoro- turístico inolvidable.

In 2025 Galicia has presented more than 120 events, with more than 800 Galician, national and international artists and bands, in a programme that mixes epic concerts, reference festivals, unique cycles and singular live performances, adding the programme of the ‘Concertos do Xacobeo’ from 2021, more than 2.5 million spectators.

GALICIA CAN BOAST A UNIQUE, VARIED AND QUALITY MUSIC SCENE, WHICH SHOWS ITSELF TO THE WORLD WITH A POWERFUL AND CONTEMPORARY IDENTITY, CONNECTING DIFFERENT GENERATIONS AND STYLES

‘Concertos do Xacobeo’ is an appointment with the best artists of today and always; an open space to know the musical novelties and the great classics, designed for all tastes and ages, which reaches all corners of the community through a wide, rich and diverse sound map, which marks the rhythm of a land, already blessed with the best gastronomy, beaches, heritage and landscape, turning the community into an unforgettable sound-tourist destination.



Festivales consolidados y emergentes, de gran y pequeño formato, muchos de ellos convertidos ya en referencias del calendario musical peninsular, como el Jaleo de Santiago, el Wake Up! o el One Dance de Vigo, el FIV de Vilalba o el festival internacional de danza Vigo Porté en abril; El Ouren sound de Ourense en mayo; O Son do Camiño en Santiago, el Silfest de Valdeorras, o el Resurrection fest de Viveiro en junio; O Gozo festival, el Atlantic fest de Villagarcía, el Morriña de A Coruña, el festival internacional de música folk de Ortigueira, Coruña sounds, el festival Ribeira Sacra en Monforte de Lemos, o el Portamérica en Portas en julio; el Río Verbena de Pontevedra, el festival de La Luz de Boimorto, o el Galicia Fest de Vigo en agosto; el Our fest de Ourense, el Revenidas de Vilaxoán de Arousa en septiembre; el Underfest Xacobeo de Vigo en noviembre, son solo algunas de las muestras de la amplia variedad musical que la comunidad ofrece cada año.

Pero los Concertos do Xacobeo también apuestan por proyectos emergentes, escenarios alternativos y formatos más íntimos que permiten vivir la música de una manera mucho más cercana. Eventos como el Tardeo Territorios o los conciertos del Orballo Cultural por pequeñas localidades de Galicia; En Villagarcía en junio se presenta el Festivala- Mulleres creando, centrado en la creatividad y valor artístico de las mujeres; el Fistera experience en plena Costa da Morte; el Trasan Fest que se celebra en

Consolidated and emerging festivals, large and small, many of them already references in the peninsular music calendar, such as Jaleo in Santiago, Wake Up! or the One Dance in Vigo, the FIV in Vilalba or the international dance festival Vigo Porté in April; the Ouren sound in Ourense in May; O Son do Camiño in Santiago, the Silfest in Valdeorras, or the Resurrection fest in Viveiro in June; O Gozo festival, the Atlantic fest in Villagarcía, the Morriña in A Coruña, the international folk music festival in Ortigueira, Coruña sounds, the Ribeira Sacra festival in Monforte de Lemos, or the Portamérica in Portas in July; the Río Verbena in Pontevedra, the La Luz festival in Boimorto, or the Galicia Fest in Vigo in August; the Our fest in Ourense, the Revenidas in Vilaxoán de Arousa in September; the Underfest Xacobeo in Vigo in November, are just some of the examples of the wide variety of music that the region offers every year.

But the Concertos do Xacobeo are also committed to emerging projects, alternative venues and more intimate formats that allow you to experience music in a much closer way. Events such as the Tardeo Territorios or the Orballo Cultural concerts in small towns in Galicia; in Villagarcía in June the Festivala- Mulleres creando is presented, focused on the creativity and artistic value of women; the Fistera experience in the heart of the Costa da Morte; the Trasan Fest held in A Coruña in the midd-



A Coruña en plena naturaleza en junio; el Ou Yeah! de julio en Ourense; el ciclo de conciertos de julio a agosto, del Costa Feira en Sanxenxo; los conciertos de Maresía por toda la geografía gallega, o el espectáculo de Carmina Burana, con la reconocida compañía La Fura dels Baus, son algunos de los muchos ejemplos de quienes disfrutan la música y los espectáculos en un formato más singular.

Todos estos ciclos y festivales, han contado en su cartel con grandes artistas internacionales, que han hecho parada en Galicia, en muchos casos, para ofrecer conciertos exclusivos y por primera vez en la comunidad. Alan Parsons Live Project, Alanis Morissette, Anastacia, Bad Gyal, Bryan Adams, David Guetta, Duki, Franz Ferdinand, Camilo, Chayanne, Sebastian Yatra, Jethro Tull, Juan Luis Guerra, Judas Priest, Kings of Leon, Juan Magan, Korn, Lenny Kravitz, Lionel Richie, Maná, Marc Anthony, Molotov, Ozuna, Natalia Lafourcade, Nathy Peluso o Slipknot, entre muchos otros. A lo que se suman los nombres de artistas y bandas gallegas y nacionales más reputados, tales como Amaral, Leiva, Caamaño & Ameixeiras, Carlos Ares, Sabina, Carlos Sadness, Carolina Durante, Coque Malla, Dani Fernández, Estopa, Guadi Galego, Sés, Xoel López, Mondra, Tanxugueiras, Baiuca, Heredeiros da Crus, Iván Ferreiro, León Benavente, Love of Lesbian, Melendi, Mikel Izal, Paloma San Basilio, Quevedo, Sergio Dalma, Sidonie, Vanesa Martín, Viva Suecia, Zahara..., que junto a muchos otros, se suman a una larga lista que completa el valor musical de Galicia.

Los Concertos do Xacobeo son singularidad, descubrimiento, exclusividad, atractivo turístico, diversidad, dinamización de la economía, y puesta en valor de la riqueza natural y patrimonial; un programa que busca situar Galicia como punta de lanza de la música en vivo del noroeste peninsular a lo largo de todo el año, destacionalizando el turismo, y que potencia las razones para conocer una región única.

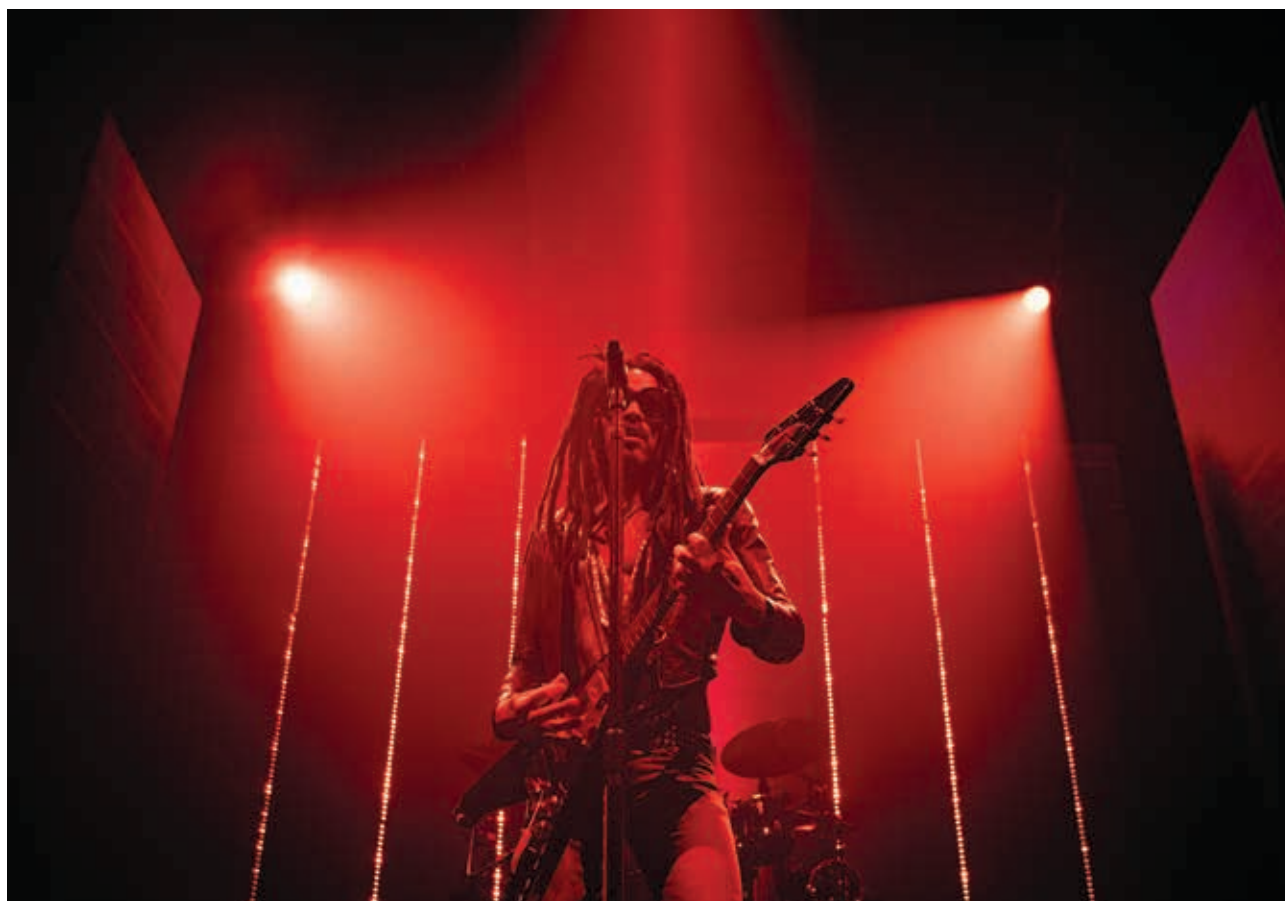
LA “BANDA SONORA” DE CADA DESTINO SE CONVIERTE EN LA LLAVE QUE ABRE LA PUERTA A PAISAJES ÚNICOS, GASTRONOMÍA Y UN PATRIMONIO MILLENARIO. MÁS ALLÁ DE LOS ALTAVOCES Y LOS ESCENARIOS, GALICIA OFRECE UN VIAJE CULTURAL DE 360 GRADOS DONDE LA EMOCIÓN DEL DIRECTO SE FUNDE CON LA PROFUNDIDAD DE UN TERRITORIO QUE LATE AL RITMO DE SUS PROPIAS CANCIONES

le of nature in June; the Ou Yeah! in July in Ourense; the cycle of concerts from July to August of the Costa Feira in Sanxenxo; the Maresía concerts throughout Galicia, or the Carmina Burana show, with the renowned company La Fura dels Baus, are some of the many examples of those who enjoy music and shows in a more unique format.

All these cycles and festivals have included in their line-up great international artists, who have made a stop in Galicia, in many cases, to offer exclusive concerts for the first time in the community. Alan Parsons Live Project, Alanis Morissette, Anastacia, Bad Gyal, Bryan Adams, David Guetta, Duki, Franz Ferdinand, Camilo, Chayanne, Sebastian Yatra, Jethro Tull, Juan Luis Guerra, Judas Priest, Kings of Leon, Juan Magan, Korn, Lenny Kravitz, Lionel Richie, Maná, Marc Anthony, Molotov, Ozuna, Natalia Lafourcade, Nathy Peluso and Slipknot, among many others. In addition to the most renowned Galician and national artists and bands, such as Amaral, Leiva, Caamaño & Ameixeiras, Carlos Ares, Sabina, Carlos Sadness, Carolina Durante, Coque Malla, Dani Fernández, Estopa, Guadi Galego, Sés, Xoel López, Mondra, Tanxugueiras, Baiuca, Heredeiros da Crus, Iván Ferreiro, León Benavente, Love of Lesbian, Melendi, Mikel Izal, Paloma San Basilio, Quevedo, Sergio Dalma, Sidonie, Vanesa Martín, Viva Suecia, Zahara. ..., who along with many others, are added to a long list that completes the musical value of Galicia.

The Concertos do Xacobeo are singularity, discovery, exclusivity, tourist attraction, diversity, revitalisation of the economy, and enhancement of the natural and heritage wealth; a programme that seeks to position Galicia as the spearhead of live music in the northwest of the peninsula throughout the year, making tourism less seasonal, and that strengthens the reasons to get to know a unique region.

THE ‘SOUNDTRACK’ OF EACH DESTINATION BECOMES THE KEY THAT OPENS THE DOOR TO UNIQUE LANDSCAPES, GASTRONOMY AND AN ANCIENT HERITAGE. BEYOND THE LOUDSPEAKERS AND STAGES, GALICIA OFFERS A 360-DEGREE CULTURAL JOURNEY WHERE THE EMOTION OF LIVE MUSIC MERGES WITH THE DEPTH OF A TERRITORY THAT BEATS TO THE RHYTHM OF ITS OWN SONGS



FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

LAS RAÍCES DE LA CULTURA

THE ROOTS OF CULTURE



SAN JUAN

CORUÑA · JUNIO

La noche de San Juan, la más corta, mágica y llena de mitos y leyendas del año, es la fiesta más famosa de la ciudad, declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional, en la que se encienden cientos de hogueras por la urbe. Durante toda la jornada del 23 de junio se suceden pasacalles en los que no faltan las bandas de música, las gaitas y bailes tradicionales, así como las comparsas de gigantes y cabezudos que llenan las calles de color, alegría y sonidos festivos. El olor a sardinas asadas se extiende por la ciudad a la hora de la cena en todos sus barrios y, especialmente, en las playas urbanas de Orzán y Riazor, donde se llegan a reunir más de cien mil personas, en las que durante el día, se han formado las famosas hogueras para encenderlas todas al unísono a las 12 de la noche, cuando el color del fuego se refleja en las aguas del océano Atlántico: “a noite da queima” ha llegado a su máximo apogeo.

The night of San Juan, the shortest, most magical, and full of myths and legends of the year, is the most famous festival in the city, declared a Festival of International Tourist Interest, where hundreds of bonfires light up throughout the city. Throughout the day on June 23, there are parades with music bands, bagpipes, traditional dances, and processions of giants and big-headed figures that fill the streets with color, joy, and festive sounds. The aroma of grilled sardines spreads throughout the city at dinner time in all its neighborhoods, especially on the urban beaches of Orzán and Riazor, where more than a hundred thousand people gather. Throughout the day, famous bonfires are set up to be lit all at once at midnight when the color of the fire reflects in the waters of the Atlantic Ocean: “a noite da queima” (the burning night) has reached its peak.

COMPETICIÓN DE SURF JUNIOR PRO

CARBALLO · SEPTIEMBRE

El Cabreiroá Junior Pro Razo es uno de los eventos más destacados del World Surf League Junior Tour, que cada año reúne a jóvenes surfistas de entre 12 y 20 años en la playa de Razo, junto al entorno natural protegido de Baldaio, perteneciente a la Red Natura 2000. Un espacio de la Costa da Morte reconocido por sus potentes olas y su belleza, que se ha convertido en el escenario y cita imprescindible para el surf juvenil mundial.

Además de la actividad deportiva, el evento propone un ambiente festivo con diversas actividades paralelas. Entre ellas, destacan las exhibiciones de skate en rampas habilitadas junto al mar, así como una amplia oferta gastronómica de Food Trucks, y música en directo, con conciertos y DJ's. También hay espacios lúdicos para los más pequeños, fomentando la convivencia.

El Junior Pro Razo no solo impulsa el futuro de jóvenes promesas del surf, sino que contribuye a la dinamización turística y cultural de la comarca de Bergantiños de forma sostenible.

The Cabreiroá Junior Pro Razo is one of the most prominent events in the World Surf League Junior Tour, bringing together each year young surfers between the ages of 12 and 20 on Razo Beach, adjacent to the protected natural area of Baldaio, part of the Natura 2000 Network. Located in the Costa da Morte region, this spot is renowned for its powerful waves and striking beauty, making it an essential destination for junior surfing worldwide.

In addition to the sporting competition, the event creates a festive atmosphere with various side activities. Highlights include skate exhibitions on ramps set up by the sea, a wide range of food trucks, and live music, featuring both concerts and DJs. There are also play areas for children, encouraging a communal spirit.

The Junior Pro Razo not only supports the future of promising young surfers but also contributes sustainably to the tourism and cultural vitality of the Bergantiños region.





FIESTA DEL PIMIENTO HERBÓN

PADRÓN • AGOSTO

El primer sábado de agosto se celebra la fiesta de exaltación del pimiento de Herbón, únicos por su sabor y su picante moderado, declarada de interés turístico de Galicia. En la carballeira del convento de Santo Antón de Herbón, se rinde homenaje a los pimientos con Denominación de Origen Protegida, iconos del tapeo de Galicia. Tras un desfile de tractores engalanados, la ofrenda a la pimenteira, el pregón y el nombramiento de las damas y caballeros de la Orde do Pemento, la organización reparte en torno a 3.000 kg de pimientos.

On the first Saturday of August, the festival celebrating the Herbón pepper—renowned for its distinctive flavor and moderate spiciness—takes place, having been declared an event of Tourist Interest in Galicia. In the oak grove of the Santo Antón de Herbón convent, a tribute is paid to these peppers with Protected Designation of Origin, icons of Galicia's tapas culture. After a parade of decorated tractors, an offering to the pepper plant, a keynote speech, and the appointment of the Ladies and Knights of the Orde do Pemento, the organizers distribute around 3,000 kilograms of peppers.



FESTA DO REQUEIXO

A CAPELA • AGOSTO

Una fiesta gastronómica de gran tradición y popularidad en la provincia. Celebrada desde 1989 el último domingo de agosto, ofrece la degustación de un producto gallego tan tradicional como es el requesón, elaborado de forma artesanal. Aquí se reparten entre los asistentes unas 15.000 raciones del preciado plato elaborado con leche de vaca. La fiesta continúa a lo largo de todo el día con actuaciones musicales, actividades infantiles, pasacalles, exposiciones de artesanía y maquinaria, muestras de oficios y otras actividades.

It is a gastronomic festival with great tradition and popularity in the province. Celebrated since 1989 on the last Sunday of August, the event offers a tasting of a traditional Galician product, cottage cheese, artisanally crafted. Around 15,000 servings of the popular dish made from cow's milk are distributed among attendees. The festival continues throughout the day with musical performances, children's activities, parades, craft and machinery exhibitions, trade demonstrations, and other activities.



FESTA DAS PEPITAS

FERROL • MARZO

La Fiesta, que se celebra cada 18 de marzo, víspera de San José, es un acontecimiento único en el mundo y de gran arraigo en Ferrol desde hace más de un siglo. Nacida en 1903 y declarada de interés turístico de Galicia, la fiesta rinde homenaje a las mujeres de la ciudad a través de la música. Durante la tarde-noche, las rondallas —agrupaciones músico-vocales de instrumentos de cuerda, uniformadas al estilo de las tunas— recorren calles y plazas interpretando vals, danzas y habaneras con laúdes, mandolinas y bandurrias, al tiempo que cantan con entusiasmo a la mujer ferrolana, tal como se ha hecho desde hace más de un siglo.

El ambiente festivo se completa con la participación de la hostelería local, que obsequia a sus clientes con un dulce de chocolate y naranja en forma de corazón, conocido como el “beso de las Pepitas”. Este gesto simboliza el afecto y reconocimiento hacia todas las mujeres.

The festival, held every March 18th—the eve of Saint Joseph’s Day—is a truly unique event in the world, deeply rooted in Ferrol for more than a century. Established in 1903 and declared of Tourist Interest in Galicia, it pays tribute to the city’s women through music. During the late afternoon and evening, rondallas—musical and vocal ensembles of stringed instruments, uniformed in a style reminiscent of traditional tunas—gather in the streets and squares to perform waltzes, dances, and habaneras with lutes, mandolins, and bandurrias, enthusiastically serenading the women of Ferrol just as they have done for more than a century.

The festive atmosphere is further enriched by local hospitality businesses, which offer clients a heart-shaped chocolate and orange treat known as the “beso de las Pepitas.” This gesture symbolizes the affection and recognition extended to all women.



FESTA DO GRELO

MONFERO • FEBRERO

Desde el año 2000, la parroquia monferesa del Val de Xestoso acoge una cita anual para los amantes de los grelos, verdura típica de la gastronomía gallega. Estos grelos, famosos a nivel nacional por su textura tierna y sabor dulce, atraen a miles de visitantes que degustan y compran productos locales, impulsando el comercio regional.

Since the year 2000, the Monfero parish of Val de Xestoso has hosted an annual event for lovers of rapini, a typical vegetable of Galician cuisine. These rapini, renowned nationwide for their tender texture and sweet flavor, attract thousands of visitors who taste and purchase local products, boosting regional commerce.



FESTA DO BOLO DO POTE

MAZARICOS • MARZO

Fiesta de exaltación gastronómica en el municipio de A Picota que recupera un plato tradicional de la zona casi olvidado: bollos elaborados con harina de maíz y centeno, acompañados de tocino y chorizo. Pasacalles y conciertos amenizan la jornada, donde los asistentes pueden degustar estos bollos, además, de asistir a la demostración en vivo de su elaboración, reforzando la importancia de mantener viva la tradición culinaria local.

A gastronomic festival in the municipality of A Picota revives a nearly forgotten local dish: buns made from corn and rye flour, served with bacon and chorizo. Street parades and concerts enliven the day, where attendees can enjoy these buns and watch a live demonstration of their preparation, reinforcing the importance of preserving the region's culinary heritage.



FESTA DO COCHIÑO

CERCEDA • JULIO

La fiesta nace en 1997 como necesidad de enlazar la tradición cultural y gastronómica de la localidad. Convertida en un referente de la provincia, la romería ensalza los valores de una carne tan preciada como la del cochinillo, donde, además de la degustación, se llevan a cabo actuaciones de música, orquestas y fuegos artificiales.

The festival originated in 1997 as a need to connect the cultural and gastronomic traditions of the locality. Now a reference in the province, the pilgrimage highlights the value of prized meat such as cochinillo (suckling pig). In addition to tastings, there are musical performances, orchestras, and fireworks displays.



FESTA DO PERCEBE

CORME • JULIO

Desde principios de los años 90, el primer sábado de julio se celebra la fiesta-exaltación del famoso percebe de Roncudo, declarada de interés turístico. Un mes antes, los percebeiros empiezan a “apañar” entre las piedras para que el sábado festivo, el pueblo de Corme, en el municipio de Ponteceso, se llene de personas de toda Galicia en busca de este preciado manjar del mar. En la carpa del puerto, los platos de la degustación de percebes y cachelos corren desde el mediodía. Y por la noche no falta la costumbrista verbena con música y baile.

Since the early 1990s, on the first Saturday of July, the festival-exaltation of the famous Roncudo barnacle has been celebrated. It is declared of tourist interest. A month before, the barnacle gatherers start “collecting” among the rocks so that on the festive Saturday, the town of Corme, in the municipality of Ponteceso, is filled with people from all over Galicia in search of this precious sea delicacy. In the harbor tent, plates of barnacle and boiled potatoes start from noon. At night, there is a traditional verbena with dancing and music.



FESTA DO GLOBO

BETANZOS • AGOSTO

Una de las fiestas referentes de la provincia de A Coruña que se celebra la noche del 16 al 17 de agosto desde 1814, durante las fiestas patronales de San Roque, y que hoy en día está declarada de interés turístico nacional. El espectáculo está certificado como el aerostato de papel más grande del mundo, con una altura de 25 metros y un diámetro de 16, realizado íntegramente de forma artesanal y que se decora con motivos humorísticos para lanzarlo desde el campanario de la iglesia de Santo Domingo.

One of the most renowned festivals in the province of A Coruña takes place on the night of August 16 to 17, dating back to 1814, during the patron saint celebrations of San Roque. It is currently declared of National Tourist Interest. This spectacle holds the record for the world’s largest paper hot-air balloon, with a height of 25 metres and a diameter of 16 metres. Crafted entirely by hand, it is decorated with humorous motifs and launched from the bell tower of the Church of Santo Domingo.

A paisaxe que sabe

The landscape that tastes

LA IDENTIDAD DE LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA

THE IDENTITY OF GASTRONOMIC EXCELLENCE

La provincia de A Coruña ofrece una diversidad única y difícil de igualar: impresionantes acantilados, bosques frondosos y parques naturales que parecen sacados de un cuento; la inmensidad del mar y sus 956 kilómetros de costa con islas, faros y playas salvajes como telón de fondo; un patrimonio cultural con innumerables atractivos grabados por diferentes civilizaciones tras siglos de historia; ciudades de visita obligada como Ferrol, Santiago o A Coruña; pueblos como Ribeira, Carnota, Muros, Malpica de Bergantiños, O Barqueiro, Sada, Ortigueira o Laxe que mantienen la tradición de la Galicia más marinera; ríos, castillos, cascadas, miradores, leyendas....

Como no podía ser de otro modo, toda esta diversidad germinada y moldeada a lo largo del tiempo, también se ha trasladado a su cocina, de tal forma que la provincia se ha convertido, a través de los años, en sinónimo de excelencia y de buena mesa, con una paleta amplia y difícilmente superable de buenos y exclusivos bocados.

EN LA PROVINCIA DE A CORUÑA LA IDENTIDAD, CALIDAD Y TRADICIÓN SON LA MEJOR MARCA. UNA GASTRONOMÍA QUE ES CULTURA, LEGADO E HISTORIA, Y QUE LA HACEN ÚNICA

La gastronomía cada vez tiene más peso en la elección de un destino turístico; por ello, la provincia de A Coruña como destino gastronómico de refe-

The province of A Coruña offers a unique diversity that is difficult to match: breathtaking cliffs, lush forests, and natural parks that seem straight out of a fairytale; the vastness of the sea with its 956 kilometers of coastline with islands, lighthouses, and wild beaches as a backdrop; a cultural heritage featuring countless attractions engraved by different civilizations and centuries of history; must-see cities such as Ferrol, Santiago, or A Coruña; and towns like Ribeira, Carnota, Muros, Malpica de Bergantiños, O Barqueiro, Sada, Ortigueira, or Laxe that preserve the tradition of the most maritime Galicia; along with rivers, castles, waterfalls, viewpoints, and legends.

Unsurprisingly, all this diversity, nurtured and molded over time, has also been reflected in its cuisine. Over the years, the province has become synonymous with excellence and fine dining, offering an unparalleled range of exclusive and high-quality dishes.

IN THE PROVINCE OF A CORUÑA, IDENTITY, QUALITY, AND TRADITION ARE THE BEST BRAND. A GASTRONOMY THAT IS CULTURE, HERITAGE, AND HISTORY, MAKING IT TRULY UNIQUE

Gastronomy is increasingly important in the choice of a tourist destination. For this reason, and as a leading gastronomic destination, the province of A Coruña makes the most of the best







rencia, saca el máximo provecho a lo mejor de cada casa con un producto de calidad y de kilómetro cero, cultivado, recolectado, pescado, criado y preparado con mimo.

Degustar un buen vino de la I.G.P. Terra de Betanzos con un rodaballo de A Costa da Morte, patatas de Coristanco y tomate negro de Santiago, un solomillo de ternera gallega, unas zamburrias negras de Ferrol o unos percebes de O Roncudo al vapor, es una experiencia única con deliciosos sabores, siendo además, razones de peso para atraer a un turismo de calidad, responsable y respetuoso con el territorio y con quienes lo habitan.

Además de destacar por su calidad, la gastronomía de la provincia coruñesa lo hace por su amplia variedad de productos. Desde pescados y mariscos, algas, carnes, productos de la huerta... a dulces, empanadas, conservas, mermeladas, lácteos, quesos, pasando por cafés, infusiones, chocolates, vino, licores... Una larga lista de manjares que los productores cuidan con mimo para llevarlos a los restaurantes más reconocidos de la provincia, y estos, a sus cocinas y mesas.

HUIR DE LO COMÚN PARA RECREARSE Y DAR VALOR A LO PROPIO; DISFRUTAR DONDE SE VA Y DE LO QUE SOLO SE PUEDE PROBAR EN UN MOMENTO CONCRETO Y EN UN PRECISO LUGAR

La profesionalización del sector primario, clave para mantener la población en las zonas rurales, el fomento e impulso de la innovación en el seno de las empresas transformadoras de los productos del mar y de la tierra, y la apuesta de muchos grandes cocineros por los productos de proximidad y de calidad, han consolidado a la provincia como un destino gastronómico de primer orden.

Con el fin de mostrar lo mucho que este territorio tiene para ofrecer a quien busca satisfacer su paladar con productos de la mejor calidad, sabores y preparaciones únicas, la campaña “A paisaxe que sabe” identifica y consolida lo mejor de la provincia en toda la cadena de valor gastronómica. De principio a fin, tanto en producción como en transformación y restauración, que debe estar siempre ligada al territorio, con la sostenibilidad y la responsabilidad como base, “A paisaxe que sabe” reconoce la calidad de sus productos del mar y de la tierra, así como el buen hacer de las empresas y el de los profesionales que les sacan el máximo partido.

of each home with a high-quality, zero-kilometre product that are grown, harvested, fished, reared, and prepared with care.

Enjoying a fine wine from the PGI Terra de Betanzos with a turbot from A Costa da Morte, Coristanco potatoes with black tomato from Santiago, Galician veal tenderloin, Ferrol’s black scallops, or steamed barnacles from O Roncudo is a unique experience filled with delightful flavors—compelling reasons to attract quality tourism that is both responsible and respectful of the land and its inhabitants.

Beyond its quality, the gastronomy of the province of A Coruña stands out for its wide range of products. From fish and seafood, seaweed, and meats to vegetables... as well as sweets, pies, preserves, jams, dairy products, cheeses, coffees, teas, chocolates, wines, and liquors. It is an extensive list of delicacies that local producers take great care for to bring to the most renowned restaurants in the province—and from there, to their kitchens and tables.

ESCAPING THE ORDINARY TO CELEBRATE AND ADD VALUE TO WHAT IS LOCAL; ENJOYING NOT ONLY WHERE YOU GO, BUT ALSO WHAT CAN ONLY BE TASTED AT A SPECIFIC MOMENT AND PLACE

The professionalization of the primary sector, key to sustaining rural populations, along with the promotion and encouragement of innovation in companies that process both sea and land products, and the commitment of many top chefs to provide local, high-quality products, have consolidated the province as a top gastronomic destination.

In order to showcase how much this territory has to offer to those seeking to satisfy their palate with products of the highest quality, unique flavors and preparations, the campaign “The landscape that tastes” identifies and consolidates the best of the province across the entire gastronomic value chain. From start to finish, from production to processing and dining—always connected to the territory and built on sustainability and responsibility—“The landscape that tastes” recognizes the quality of both land and sea products, as well as the craftsmanship of the companies and professionals who make the most of them.



“A PAISAXE QUE SABE” PONE EN VALOR EL PRODUCTO DE UNA COCINA QUE ES, EN SÍ MISMA, UN ATRACTIVO TURÍSTICO, MOSTRANDO AL MUNDO LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE A CORUÑA

“A paisaxe que sabe” busca garantizar la calidad óptima de las mejores materias a la hora de seleccionar a los diferentes productores, empresas transformadoras y establecimientos de hostelería. Todos deben contar con una certificación que acredite la calidad de su trabajo, su búsqueda de la sostenibilidad y responsabilidad como la Q de Calidad Turística, el certificado SICTED, Galicia Calidade, Norma ISO, Marca de Calidad de Xeodestino, Indicación Xeográfica Protexida o Denominación de Origen, garantizando así un mercado competitivo, del que ya forman parte más de 60 empresas.

“A paisaxe que sabe” permite además a productores, empresas y profesionales de la restauración, acudir a eventos gastronómicos nacionales e internacionales bajo un mismo paraguas, mostrando los resultados de su trabajo al público, sumando sus fuerzas como grupo para promover todo el territorio: FITUR y Madrid Fusión en Madrid; la Feria de los Pueblos en Granada; B-Travel y Forum Gastronomic en Barcelona; INTUR en Valladolid; Xantar en Ourense; y Biocultura y Galicia Fórum Gastronómico en A Coruña, son algunos de los eventos en los que la campaña ha estado presente. Dar a conocer a profesionales y marcas que ampara, permite además que productores, transformadores y cocineros establezcan sinergias y proyectos conjuntos.

MONTAÑAS, RÍOS Y COSTAS NO SOLO DIBUJAN EL HORIZONTE, SINO QUE TAMBIÉN ALIMENTAN UNA TRADICIÓN GASTRONÓMICA QUE NACE DE UNA TIERRA FÉRTIL Y DE SUS GENEROSOS MARES Y RÍAS. CADA CURVA DEL PAISAJE REFLEJA LA ESENCIA DE LOS SABORES LOCALES, DONDE LA NATURALEZA ESCULPE NO SOLO LA VISTA, SINO TAMBIÉN EL PALADAR

‘THE LANDSCAPE THAT TASTES’ HIGHLIGHTS PRODUCTS FROM A CUISINE THAT IS, IN ITSELF, A TOURIST ATTRACTION, SHOWCASING TO THE WORLD THE GASTRONOMIC EXCELLENCE OF THE PROVINCE OF A CORUÑA

The campaign aims to ensure the optimal quality of the finest ingredients by carefully selecting different producers, processing companies, and hospitality establishments. Each must have a certification that attests to the quality of their work and their commitment to sustainability and responsibility—such as the Q de Calidad Turística, SICTED certificate, Galicia Calidade, ISO standards, Xeodestino Quality Mark, Protected Geographical Indication, or Designation of Origin—thus guaranteeing a competitive market that already includes more than 60 companies.

Moreover, ‘The landscape that tastes’ allows producers, companies, and culinary professionals to participate in national and international gastronomic events under one umbrella, presenting the results of their work to the public and joining forces as a group to promote the whole territory. Events such as FITUR and Madrid Fusión in Madrid; the Feria de los Pueblos in Granada; B-Travel and Forum Gastronomic in Barcelona; INTUR in Valladolid; Xantar in Ourense; and Biocultura and Galicia Fórum Gastronómico in A Coruña are some of the events where the campaign has been present. The campaign also allows producers, processors and chefs to establish synergies and joint projects.

MOUNTAINS, RIVERS, AND COASTS NOT ONLY SHAPE THE HORIZON BUT ALSO NOURISH A GASTRONOMIC TRADITION BORN FROM A FERTILE LAND AND ITS GENEROUS SEAS AND ESTUARIES. EVERY CURVE OF THE LANDSCAPE REFLECTS THE ESSENCE OF LOCAL FLAVORS, WHERE NATURE SCULPTS NOT ONLY THE EYE BUT ALSO THE PALATE



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.”

MAR DE FRADES



HOMENAJE ATLÁNTICO • ATLANTIC TRIBUTE

Bajo la dirección de Paula Fandiño, una de las enólogas más destacadas, la bodega elabora vinos albariños de alta calidad que capturan la esencia del Atlántico, con una frescura y mineralidad únicas. Su colección “Paisajes Atlánticos” presenta tres vinos con personalidad propia que rinden un homenaje honesto a los terruños en los que nacen sus uvas y el carácter de los paisajes que los rodean. Finca Valiñas: cultivado en suelos de arenisca y granito, este viñedo, rodeado de bosque y cercano a la costa, da origen a un albariño de alta calidad, envolvente e intenso, con notas cítricas y salinas. Finca Monteveiga: ubicada en la ribera del río Ulla, sus cepas producen un vino fresco, expresivo, aromático e intenso. Es una joya para los amantes de los vinos albariños. Finca Lobeira: un viñedo ubicado en una pirámide de granito de 293 metros de altitud, donde se cultivan las cuatro variedades blancas tradicionales, en el que la elaboración es llevada a una cota más exigente para crear un vino intenso, atrayente y seductor.

Under the direction of Paula Fandiño, one of the most renowned oenologists, the winery produces high-quality Albariño wines that capture the essence of the Atlantic with unique freshness and minerality. Their collection “Paisajes Atlánticos” features three wines, each with its own distinct personality, offering an honest tribute to the terroirs where the grapes are grown and the character of the surrounding landscapes. Finca Valiñas: grown on sandstone and granite soils, this vineyard, surrounded by forest and close to the coast, produces a high-quality Albariño that is enveloping and intense, with citrus and saline notes. Finca Monteveiga: located on the banks of the Ulla River, its vines produce a fresh, expressive, aromatic, and intense wine—a true gem for Albariño lovers. Finca Lobeira: this vineyard, situated on a 293-meter-high granite pyramid, grows four traditional white varieties. The wine-making process here is more demanding, resulting in an intense, captivating, and seductive wine.

Finca Valiñas. Meis, Pontevedra • mardefrades.es

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 curtiada 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 bodega 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.

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.



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
luckybakes.com



CERVEZAS BANDA

Fábrica de cerveza artesanal que aúna la tradición cervecera europea, con la riqueza botánica y marítima de la costa gallega. Cada uno de sus lotes se elabora respetando un proceso meticuloso: una cuidada selección de maltas y lúpulos, fermentación en acero inoxidable y embotellado sin filtrar ni pasteurización, que da como resultado una cerveza honesta, natural y de calidad, que presenta un pentagrama de sabores. Su línea permanente —Imperial, Pilsen, Golden Strong Ale, Surfer IPA y Summer Papa— convive con ediciones limitadas como Apnea, Cabaciña (con trískale y calabizo), Dakidarría, Ui que carallo o Nigrán, con lúpulos de mandarina y Bavaria, entre otras. Además disponen de taproom con visitas guiadas y catas maridadas.

Craft brewery that combines the European brewing tradition with the botanical and nautical heritage of the Galician coast. Each of its lots is brewed following a meticulous process: a careful selection of malts and hops, fermentation in stainless steel containers and bottling without filtering or pasteurisation, giving as a result an honest, natural and high-quality beer, full of flavour. Their regular selection- Imperial, Pilsen, Golden Strong Ale, Surfer IPA and Summer Papa - is often combined with limited editions such as Apnea, Cabaciña, Dakidarría, Ui que carallo or Nigrán, with mandarin and Bavaria hops, among others. They also have a taproom with guided tours and tasting sessions.

604 084 061 · cervezasbanda.com

REGINA VIARUM



LA VITICULTURA HEROICA DEL RÍO SIL THE HEROIC VITICULTURE OF THE RIVER SIL

Donde la viticultura heroica encuentra su razón de ser, con sus bancales colgados en las laderas del río Sil en la Ribeira Sacra, las bodegas Regina Viarum se convierten en una visita obligada para entender la historia y las especiales condiciones naturales de este entorno. Ubicada en Doade, en un enclave singular en el alto de las rocosas laderas, Regina Viarum ha resultado 5 veces premiada como ‘Mejor Bodega de Viticultura Heroica’ por los premios internacionales CERVIM, galardón que sumado a los numerosos reconocimientos de sus vinos Regina Viarum Mencía, Godello, Rosae, Ecológico, Origen, Regina Dona, Regina Expresión y Finca La Capitana, denota la pasión y esfuerzo de todo el equipo. El enoturismo es otro de sus sellos de identidad, posicionándose como una de las bodegas más visitadas de Galicia, convirtiendo cada visita en un viaje sensorial que trasciende de la mera degustación, para abrazar la historia, el paisaje y la pasión de cada una de sus botellas.

Where heroic viticulture finds its *raison d’être*, with its terraces perched on the slopes of the river Sil in the Ribeira Sacra, the Regina Viarum winery is a must-see to understand the history and the special natural conditions of this environment. Located in Doade, in a unique enclave at the top of the rocky slopes, Regina Viarum has been awarded 5 times as “Best Winery of Heroic Viticulture” by the international CERVIM awards, an award that added to the numerous recognitions of its wines Regina Viarum Mencía, Godello, Rosae, Ecológico, Origen, Regina Dona, Regina Expresión and Finca La Capitana, denotes the passion and effort of the whole team. Wine tourism is another of its hallmarks, positioning itself as one of the most visited wineries in Galicia, turning each visit into a sensory journey that transcends mere tasting, to embrace the history, landscape and passion of each of its bottles.

Doade S/N. Sober. Lugo · Tl. 982 096 031 · reginaviarum.es

A TAFONA

ODA A LA MEMORIA GASTRONÓMICA DE GALICIA ODE TO GALICIA'S GASTRONOMIC MEMORY

Todo en esta casa es especial. Informal y lleno de contrastes, el restaurante combina en su decoración, el calor de unas paredes de piedra donde cuelgan fotos de las productoras gallegas (Amas da Terra, su proyecto social), con una preciosa escalera, un lucernario e instalaciones de diseño, vinculadas al territorio.

La personalidad de la chef Lucía Freitas se respira en cada rincón, en cada olor, en cada instante de la experiencia. La compostelana con Estrella Michelin, dos Soles Repsol, Sol Sostenible y nombrada Chef del Futuro 2022 (por la Academia Internacional de Gastronomía) consigue algo difícil en el panorama gastronómico actual: un menú degustación que transita entre la tradición, la modernidad y la memoria, ofreciendo un viaje que da a conocer su genuino universo gastronómico y personal.

Una cocina sutil, alegre y viva, de corte moderno, con mucho sabor, buena técnica y elegantes maridajes, que la propia chef denomina “vanguardia primaria”. Una filosofía gastronómica que respeta las raíces de la tradición culinaria gallega, apoyándose en los 4 pilares que la definen: mar, campo, huerta y memoria.

Un menú vivo, de plena temporalidad, creado con mucha pasión y un trabajo meticuloso, siempre al unísono de un equipo de cocina y sala de mayoría femenina, que representa la lucha social de Lucía Freitas por visibilizar el papel de la mujer en la gastronomía.

Everything in this establishment is special. Informal yet full of contrasts, the restaurant blends in its decoration the warmth of stone walls— full of photographs of Galician producers (Amas da Terra, its social initiative)—with a beautiful staircase, a skylight, and design installations tied to the region.

Chef Lucía Freitas's presence is felt in every corner, every scent, and every moment of the experience. The chef from Santiago, awarded a Michelin Star, two Repsol Suns, a Sustainable Sun, and named Chef of the Future 2022 (from the International Academy of Gastronomy), achieving something challenging in today's gastronomic landscape: a tasting menu that balances tradition, modernity, and memory, unveiling her deeply personal gastronomic universe.

Her cuisine—subtle, joyful, and cheerful, modern in style—combines intense flavor, exquisite technique, and elegant pairings in what she describes as “primary avant-garde”. A gastronomic philosophy that respects the roots of the Galician culinary tradition, based on 4 main pillars: sea, countryside, market garden and memory.

A lively menu, fully seasonal, created with a lot of passion and meticulous work, always in unison with a kitchen and dining room team of mostly women, which represents the social struggle of Lucía Freitas to make the role of women in gastronomy more visible.



LA ESCONDITA



EL ARTE DE LAS BRASAS • THE ART OF THE GRILL

Ubicado en la Plaza de María Pita, La Escondita es más que un restaurante: es un homenaje al producto, al fuego y al buen hacer gastronómico, que sigue tres máximas: cocina sencilla, de calidad y con mucho sabor. Su especialización en cocina a la brasa con madera de encina, convierte cada plato en una experiencia única, donde el sabor, la textura y el punto de cocción alcanzan la perfección en sus carnes y pescados de calidad, siempre seleccionados con mimo, mostrando en todo el proceso de elaboración, un ejercicio de precisión y respeto por la materia prima, que se suma a un equipo de cocina y de sala que trabaja con un único fin, la dedicación y la pasión por su trabajo. Un plus, su terraza, resguardada y acogedora, que se presenta como un pequeño oasis en pleno centro de la ciudad para disfrutar de la buena gastronomía en un ambiente íntimo y hogareño. Producto, fuego y pasión garantizan una experiencia auténtica e inolvidable.

Located on Plaza de María Pita, La Escondita is more than just a restaurant: it's a tribute to the ingredients, the fire, and the art of gastronomy, which are based on three main principles—simple cooking, high quality, and bold flavor. Their specialised in charcoal-grilled cooking with holm oak wood, which transforms every dish into a unique experience, where flavor, texture, and cooking point reach perfection in their carefully selected premium meats and fish. From start to finish, the entire process demonstrates meticulous precision and profound respect for the raw ingredients, upheld by a kitchen and front-of-house team whose sole purpose is unwavering dedication and passion for their craft. An added bonus is its sheltered and cozy terrace—a little oasis in the heart of the city where you can enjoy excellent cuisine in an intimate, homely setting. Ingredients, fire, and passion are guarantees of an authentic and unforgettable experience.



AROMAS DE LA TIERRA • AROMAS OF THE LAND

Un viaje por los sabores, aromas y texturas de Galicia, donde los clientes son tratados como invitados.

En esta casa, con la cocina como centro, la madera, la piedra y el hierro fundido inspiran a las casas tradicionales, Martín Pais presenta una vuelta a las raíces, a nuestra infancia, recuperando y rindiendo tributo a las “recetas de las abuelas”. Como base de las recetas, unos productos frescos de primera calidad que siguen los procesos naturales, con los que elabora platos llenos de sabores, aromas y texturas que recuerdan la gastronomía gallega más tradicional, pero con un fino aire de modernidad, generando una experiencia de recuerdos, conversaciones y sentimientos, que se complementa con una cuidada selección de vinos gallegos que maridan a la perfección con unas elaboraciones exquisitas como el arroz al estilo miña madriña o el pescado a la muradá. También disponen de venta web para artículos de productores locales inspirado en el antiguo ultramarinos de sus padres.

A journey through the flavors, aromas, and textures of Galicia, where customers are treated like guests. In this establishment, with the kitchen at its core, where wood, stone, and cast iron inspire traditional homes, Martín Pais presents a return to roots, to our childhood, recovering and paying tribute to “grandmothers’ recipes.”

At the foundation of the recipes are fresh, top-quality products that follow natural processes. These ingredients are used to create dishes full of flavors, aromas, and textures reminiscent of the most traditional Galician gastronomy but with a subtle touch of modernity. This generates an experience of memories, conversations, and feelings, complemented by a carefully selected range of Galician wines that pair perfectly with exquisite creations such as Miña Madriña-style rice or muradá-style fish.

They also offer online sales for items from local producers, inspired by their parents’ old grocery store.

O CAMIÑO DO INGLÉS

UN OCÉANO DE SABORES • AN OCEAN OF FLAVORS

Referente de la cocina ferrolana, el restaurante O Camiño do Inglés se ha posicionado en la ciudad como un faro de innovación y tradición desde su apertura en 2010. Su fundador y chef, Daniel López –apodado “El Inglés”– es la mente creativa de esta casa que, con innovación y sensibilidad, ha sabido reinterpretar la esencia de la gastronomía gallega con un enfoque moderno e influencias internacionales que actualizan el recetario local, dando forma a platos creativos que juegan, sin fin, con texturas, colores y sabores.

Aquí, cada plato es un reflejo del compromiso del chef por conservar la identidad local, donde el mar adquiere especial protagonismo con sus pescados y mariscos, siempre arropados por los mejores ingredientes locales de kilómetro 0 y de temporada, para convertirlos en una experiencia multisensorial a través de tres menús degustación: “Paseo por la Magdalena”, una introducción a su cocina; “Nipatinipami”, intermedio; y el “Menú do Patrón”, un recorrido más detallado de su cocina que muestra la riqueza de la comarca de Ferrolterra.

Su carta cede parte del protagonismo a la variedad de su bodega, en la que dominan los vinos gallegos, además de referencias francesas o portuguesas.

Reconocido por la Guía MICHELIN y galardonado con dos Soles Repsol, el restaurante se consolida como un espacio donde tradición e innovación se encuentran en perfecta simbiosis, invitando a los paladares más exigentes a embarcarse en un viaje hacia la excelencia.

Aculinary landmark in Ferrol, O Camiño do Inglés has stood out as a beacon of innovation and tradition since it opened its doors in 2010. Its founder and chef, Daniel López – known as “El Inglés” – is the creative mind behind this establishment. Combining innovation with sensitivity, he has reimagined the essence of Galician gastronomy through a modern lens and international influences – updating traditional recipes with inventive dishes that explore textures, colors, and flavors without limits.

Each dish is a testament to the chef’s dedication to preserving local identity, where the sea takes center stage with fish and seafood, always accompanied by the finest local, seasonal, and sustainable ingredients. These elements come together in a multisensory experience, expressed through three tasting menus: “Paseo por la Magdalena”, an introduction to his cuisine; “Nipatinipami”, a more playful middle ground; and “Menú do Patrón”, a deeper journey into the culinary wealth of the Ferrolterra region.

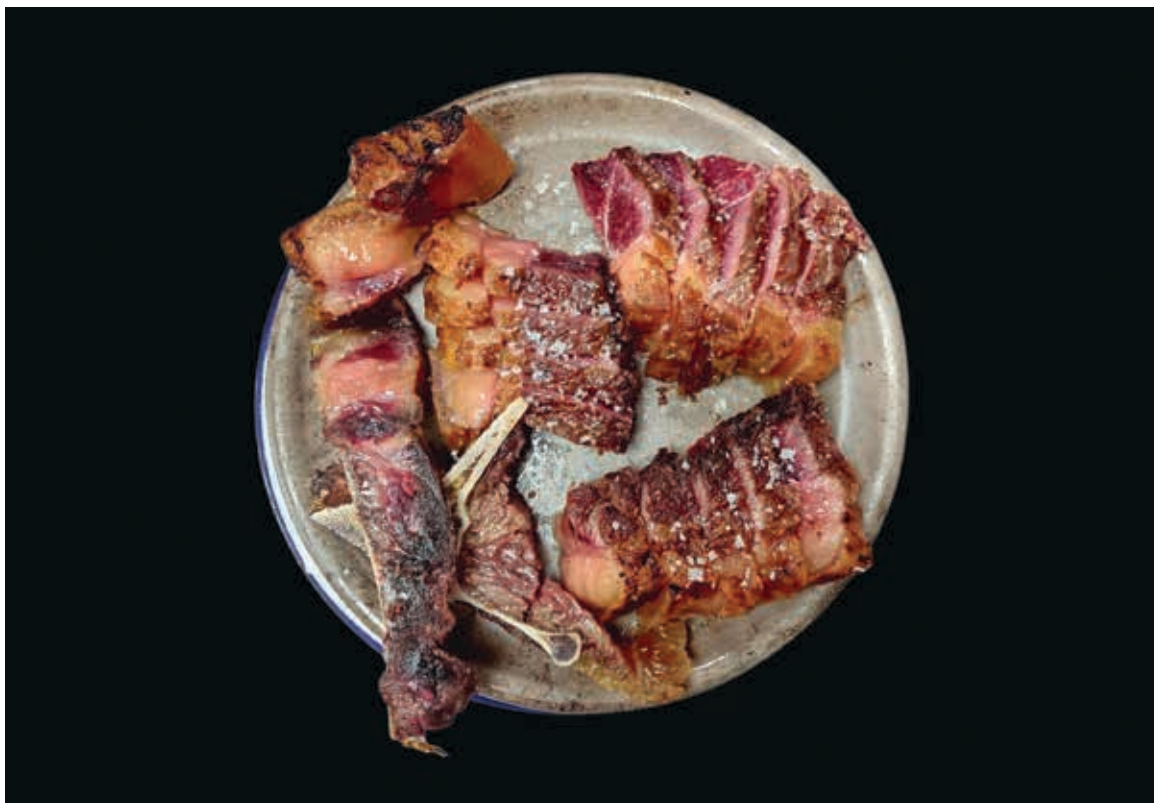
The wine list also plays a prominent role, featuring a carefully curated selection of Galician wines, alongside notable French and Portuguese labels.

Recognized by the MICHELIN Guide and awarded two Soles Repsol, the restaurant has become a place where tradition and innovation merge in perfect harmony, inviting even the most discerning palates on a journey toward excellence.

Rúa Espartero, 77, Ferrol • Tl. 981 352 090 • ocaminodoingles.com • ☎



O FERRO



PRODUCTO Y TRADICIÓN • PRODUCT AND TRADITION

Su idea es producto, tradición y mejora continua. Esa línea es la que le ha llevado a conseguir el sello de calidad Galicia Calidade. Herederos de una gastronomía tradicional basada sobre todo en pescados, mariscos, carnes y verduras de la más alta calidad, dan forma, sin mucha manipulación y con la delicadeza justa, a un aire de autor con el único afán de mejorar y modernizar sus platos para que enamoren y evoquen recuerdos a quien los deguste. El director de sus fogones es José Antonio Brenlla que, tras numerosos premios y reconocimientos, se ha convertido en una referencia en la capital gallega. El local se divide en dos zonas. La primera cuenta con la barra y mesas bajas, donde se puede degustar su carta de raciones y tapas en un ambiente más informal. La segunda es el comedor, un lugar acogedor donde disfrutar de su carta o su menú degustación de una forma más pausada y relajada.

Their concept is product, tradition, and continuous improvement. That is what has led them to achieve the quality seal Galicia Calidade. Heirs to traditional gastronomy based mainly on high-quality fish, seafood, meats, and vegetables, they shape, with minimal manipulation and just the right touch of delicacy, an author's touch with the sole aim of improving and modernizing their dishes to enchant and evoke memories for those who taste them. The head of their kitchen is José Antonio Brenlla, who, after numerous awards and recognitions, has become a reference in the Galician capital. The establishment is divided into two areas. The first one has a bar and low tables where you can enjoy their menu of portions and tapas in a more informal atmosphere. The second one is the dining room, a cozy place to savor their menu or tasting menu in a leisurely and relaxed manner.

Rúa de Sempre en Galiza 1, Santiago de Compostela • Tl. 981 592 399 • restauranteferro.com

CASANOVA



COCINA ATLÁNTICA CON MIMO • ATLANTIC CUISINE WITH CARE

Situado en el centro de la ciudad medieval de Betanzos, en la zona de vinos por excelencia, esta es una casa con carácter propio que se basa fundamentalmente en la honradez y la conquista del comensal a través de su trato. Dispone de una taberna para tapeo, dos comedores más formales y una soleada terraza climatizada. Aquí prima, ante todo, la calidad, el producto de proximidad y de temporada, conservando la tradición en la forma de elaborar los platos, a los que acompaña una bodega con alma y original. A especialidades como la tortilla de patatas, la carne asada, los chipirones en su tinta, además de pescados y mariscos frescos de lonja, se suma un plus, sus postres, elaborados artesanalmente en su propio obrador. Cuenta con el distintivo estatal de Calidad Turística SICTED y el certificado de Restaurante Marca de Calidad da Reserva de Biosfera.

Located in the center of the medieval city of Betanzos, in the wine area par excellence, this is a place with its own character, fundamentally based on honesty and winning over diners through its service. It has a tavern for tapas, two more formal dining rooms, and a sunny heated terrace. Here, quality is paramount, with a focus on local and seasonal products, preserving tradition in the preparation of dishes, accompanied by a soulful and original wine cellar. Specialties such as potato omelet, roasted meat with potatoes, squid in ink, as well as fresh fish and seafood from the fish market, are complemented by a plus: their desserts, handcrafted in their own workshop. It has the State Quality Tourism SICTED distinction and the Quality Brand Certificate of the Biosphere Reserve Restaurant.

PORTELA

TRADICIÓN GALLEGA CON VOCACIÓN DE EXCELENCIA
GALICIAN TRADITION WITH A COMMITMENT TO EXCELLENCE

En una ciudad como A Coruña, donde la gastronomía forma parte esencial de su identidad, Portela se ha consolidado como uno de los templos imprescindibles para los amantes del producto gallego y la cocina atlántica. Su compromiso con la calidad está avalado por la distinción “Q” de calidad turística.

Ubicado en el emblemático edificio que durante años albergó Casa Barros, en el corazón de las calles Franja, Bailén, Barrera y Galera, Portela rinde homenaje a la tradición y la sencillez bien entendida, con platos de ejecución impecable y sin más artificio que el mejor producto y el saber hacer de su equipo.

Desde 2019, este restaurante ha apostado por una cocina gallega sincera y sin atajos, donde la materia prima de máxima calidad y de proximidad (Km 0) es la auténtica protagonista. Su especialidad en pescados y mariscos frescos, seleccionados a diario en mercado y lonja, convive con platos como los arroces o el chuletón. Todo bajo una propuesta que respeta los sabores de siempre, con guiños sutiles a la innovación para satisfacer los gustos actuales.

Con una decoración elegante y luminosa, Portela se distribuye en dos plantas, además de una terraza exterior. Su bodega, una de las más destacadas de la ciudad, reúne más de 200 referencias de vinos nacionales e internacionales, con especial atención a los champagnes de pequeñas maisons.

En Portela, las raíces y la distinción son mucho más que un eslogan, son su filosofía culinaria.

In a city like A Coruña, where gastronomy is at the core of its identity, Portela has become an essential destination for lovers of Galician produce and Atlantic cuisine. Its commitment to quality is endorsed by the “Q” distinction for Tourist Quality.

Housed in the iconic building that for years was home to Casa Barros, located at the crossroads of Franja, Bailén, Barrera, and Galera streets, Portela pays homage to tradition and simplicity with flawlessly crafted dishes that rely on nothing but the finest ingredients and the team’s expertise.

Since 2019, the restaurant has championed honest Galician cooking without shortcuts, where top-quality, locally sourced (Km 0) produce takes center stage. Its specialty in daily-selected fresh fish and seafood from the market lives side by side with dishes such as rice or prime rib steaks. All of this in a menu that respects the traditional flavours, with subtle nods to innovation to cater for today’s tastes and preferences.

With an elegant and bright décor, Portela is spread over two floors, as well as an inviting outdoor terrace. Its wine cellar, one of the most impressive in the city, brings together more than 200 national and international wine labels, with a special focus on champagnes from small maisons.

At Portela, roots and distinction are much more than a slogan—they are its culinary philosophy.



SOLLEIROS



COCINA CON RAZÓN Y CORAZÓN · COOKING WITH REASON AND HEART

En pleno casco monumental de Santiago, la chef Ana Portals comanda un espacio gastronómico único, de concepto abierto y que presenta elaboraciones que reinterpretan la cocina gallega desde la raíz. Una propuesta singular que mantiene viva la tradición atlántica, respetando y venerando al máximo la calidad y la temporalidad del producto, al tiempo que introduce técnicas vanguardistas, para dar como resultado, una explosión de sabores reconocibles, pero con nuevos matices, que buscan satisfacer a los amantes del producto local.

Entre sus propuestas se encuentran platos como los crujientes de sardina ahumada, lasaña de buey de mar, empanadillas de carabineros o la fideuá de rabo de vaca, a la que se suman postres originales como la tortilla romana –dulce y crujiente–, todo maridado con una muy cuidada selección de vinos. Tradición y modernidad para una experiencia culinaria gallega auténtica e inolvidable.

In the heart of Santiago’s historic quarter, Chef Ana Portals runs a unique gastronomic space with an open-concept layout that offers homemade dishes that reinterpret Galician cuisine at its roots. A unique and traditional approach that keeps Atlantic heritage alive by honoring the quality and seasonality of each ingredient, whilst introducing avant-garde techniques which gives as a result familiar flavors with fresh nuances, perfect to delight lovers of local produce.

Standout dishes include smoked sardine crisps, spider crab lasagna, red-prawn empanadillas, and oxtail fideuá. Original desserts such as the sweet-and-crispy “tortilla romana” complete the menu, each course expertly paired with a carefully curated wine selection. A combination of tradition and modernity to ensure an authentic and unforgettable Galician culinary experience.

Rúa Cardeal Payá, 18, Santiago de Compostela. · Tl. 981 582 301 · solleiros.com · ☎ ☒

MESÓN DE HERVES



LA HERENCIA DEL BUEN HACER · THE HERITAGE OF TRADITION

Desde 1959, este mesón ha sido sinónimo de excelencia gastronómica. Nacido como una humilde casa de comidas, se ha transformado en un restaurante de referencia, conocido por su dedicación al cliente y la calidad de sus productos. Su identidad reside en el compromiso con la cocina tradicional, donde cada plato es un homenaje a la riqueza de Galicia, variando su menú según el mercado y la temporada. Entre sus especialidades destacan el cabrito, el reconfortante cocido en invierno, las exquisitas angulas o la lamprea, además de postres como la filloa caramelizada rellena de helado. De mención especial son sus carnes de ternera rubia gallega de crianza propia, pescados y mariscos gallegos, además de su extensa bodega, testimonio del cuidado que ponen en cada detalle. Una casa que es herencia viva de una familia que ha sabido reinventarse sin perder sus orígenes, donde los comensales disfrutan de la buena cocina y del legado de tres generaciones, dedicadas en cuerpo y alma, al arte culinario.

Since 1959, this inn has been synonymous with gastronomic excellence. Originally born as a humble restaurant, it has evolved into a benchmark restaurant, renowned for its dedication to customers and the quality of its products. Its identity lies in its commitment to traditional cuisine, where each dish pays homage to the richness of Galicia, with a menu that changes according to the market and the season. Among its specialties are lamb, the comforting cocido (winter stew), exquisite elvers or lamprey, as well as desserts like caramelized filloas filled with ice cream. Of special note is its Galician Blonde veal, raised on the family's own farm, alongside Galician fish and seafood, and an extensive wine cellar—testimony to the care that goes into every detail. This establishment is the living heritage of a family that has managed to reinvent itself without losing their origins. Here, diners enjoy outstanding cuisine and the legacy of three generations wholeheartedly devoted to the culinary arts.

BALARÉS

COCINA DE PAISAJE • LANDSCAPE CUISINE

Una experiencia culinaria puramente ligada al territorio en un hotel sostenible ubicado en un paraíso natural de postal, donde disfrutar plenamente a través de los cinco sentidos.

Enmarcado en uno de los litorales más salvajes, singulares y exclusivos de la Costa Da Morte, se alza la figura del hotel Balarés, premiado con un sol Repsol, como la mejor iniciativa turística de la provincia.

Un nuevo concepto de alojamiento turístico sostenible, formado por seis apartamentos, un hórreo y una antigua casa de piedra, hoy en día, convertida en restaurante, cuya estética y decoración del conjunto, bailan en sintonía con el entorno, creando un auténtico remanso de paz ambientado por el olor a salitre del Atlántico y bajo el calor y el abrigo del bosque.

En un escenario estrechamente ligado al mar y a la tierra, su restaurante no podía ser menos. Su apuesta es una cocina abierta, en el que los comensales comparten un espacio familiar en torno al fuego, para degustar una carta ligada al territorio, genuina, llena de contrastes, con aires vanguardistas pero donde priman los sabores tradicionales, creados con productos de mercado y de temporada, siempre sostenibles y de una calidad suprema, que llegan directamente de productores y pescadores locales, con los que su chef Silvia Facal, improvisa día a día según la materia disponible.

Vive una experiencia turística hecha a medida.

A culinary experience deeply connected to the land set in a sustainable hotel in a breathtaking natural paradise—designed to be enjoyed through all five senses.

Framed in one of the wildest, most unique, and exclusive coastlines of Costa da Morte, Hotel Balarés stands out. Awarded a Repsol Sun for best tourism initiative in the province, it redefines sustainable hospitality.

This new eco-friendly tourist accommodation consists of six apartments, a traditional hórreo, and an old stone house—now transformed into a restaurant. Its aesthetics and decoratin blend harmoniously with the surroundings, creating a peaceful retreat infused by the Atlantic's salty breeze and the warmth and shelter of the forest.

Given its deep ties to both sea and land, the restaurant offers an open-kitchen concept, where guests gather around the fire to share a family-style dining experience. The menu is linked to the territory, authentic, and full of contrasts—blending avant-garde touches with traditional flavors. Featuring only the finest seasonal ingredients, sourced directly from local farmers and fishermen, Chef Silvia Facal creates unique dishes based on daily market availability.

Experience a tailor-made tourist experience.



SICILIA IN BOCCA



EL AUTÉNTICO SABOR DE ITALIA • THE AUTHENTIC TASTE OF ITALY

La cocina tradicional italiana se fusiona con la hospitalidad gallega en este local de estilo mediterráneo y con un encanto único, que constituye un refugio privilegiado en la ciudad. El compromiso con la calidad se refleja en su selección de ingredientes 100% italianos, desde la masa de pizza elaborada con la mejor harina hasta los tomates de Campania, con los que se preparan las salsas. Su horno de leña aporta la cocción perfecta y ahumada para la creación de pizzas al más puro estilo napolitano: finas y con bordes esponjosos, cocinadas a la perfección. Así lo demuestran sus reconocimientos: “Restaurante Excelente” de la guía 50 TOP Pizza, mejor pizza de Galicia y segunda de España. La carta ofrece, además, pasta fresca, auténticos postres italianos, un menú sin gluten y una selección de vinos que abarcan desde lambrusco hasta las magníficas bodegas sicilianas o referencias locales. También podemos encontrar este local en Santiago de Compostela, en la Avenida Rosalía de Castro, 72.

Traditional Italian cuisine merges with Galician hospitality in this Mediterranean-style establishment, exuding a unique charm that serves as a privileged. The commitment to quality is evident in its 100% Italian ingredients selection, from the pizza dough made with the finest flour to the Campania tomatoes used in preparing sauces. Their wood-fired oven contributes to the perfect and smoky cooking, creating pizzas in the pure Neapolitan style: thin with fluffy edges and perfectly cooked. Their accolades evidence that: “Excellent Restaurant” from the 50 Top Pizza guide, the best pizza in Galicia, and second in Spain. The menu also offers fresh pasta, authentic Italian desserts, a gluten-free menu, and a curated selection of wines ranging from Lambrusco to magnificent Sicilian wineries and local references. You can also find this establishment in Santiago de Compostela, at Avenida Rosalía de Castro, 72, Santiago de Compostela.

Rúa Juana de Vega 17, A Coruña · Tl. 981 111 117 · siciliainbocca.es · ☎

EL SERRANO



PURA TRADICIÓN · PURE TRADITION

En el céntrico barrio de La Pescadería, presidido por la majestuosa plaza de María Pita, nos encontramos un local de referencia de la gastronómica calle Galera, El Serrano, abierto desde hace más de treinta años, y que destaca por ser un mesón acogedor y hogareño, haciendo sentir a los comensales como en su propia casa. Ofrece raciones y tapas de la tierra al más puro estilo gallego, perfectas para acompañar una cerveza o un vino, con el único fin de desconectar y disfrutar del buen comer y de la buena compañía para alejarnos del estrés diario. Su carta se completa con clásicos de la gastronomía gallega, con una cocina honesta que mima el producto: ternera cachena, parrochitas, salpicón de kokotxas y langostinos o calamares, entre otros. El Serrano es un buen lugar para sentarse en la mesa y disfrutar de la sencillez y el buen hacer de la cocina tradicional.

In the central neighborhood of La Pescadería, presided over by the majestic María Pita Square, we find a landmark establishment on the gastronomic Galera Street: El Serrano. Open for over thirty years, it stands out as a cozy and homely tavern, making diners feel at home. Local dishes and tapas in the pure Galician style are perfect to accompany a beer or wine, with the sole purpose of unwinding and enjoying good food and company, stepping away from daily stress. Their menu offers classics of Galician gastronomy, featuring an honest cuisine that cherishes the ingredients: cachena beef, parrochitas (sardine), salpicón (hodgepodge) of kokotxas and prawns, squid, and more. It is a good place to sit at the table and relish the simplicity and skill of traditional cooking.

MAGOYA

BRASA GALLEGA DE ALMA ARGENTINA GALICIAN GRILL WITH AN ARGENTINEAN SOUL

Esta casa es el tributo de Jorge Canosa a su padre, emigrante gallego en Argentina que soñaba con abrir una parrilla en su tierra. Un sueño hecho realidad a través de sus muros de piedra vista y vigas de madera, que evocan la atmósfera de hogar, buscando trasladar la mejor tradición argentina.

Su alma es la parrilla en forma de “V” que, junto a la leña de encina y quebracho argentino, preserva la jugosidad de las piezas y evita humos indeseados, al tiempo que aporta un característico toque ahumado que realza el sabor de unas carnes de calidad excelsa, tales como el ojo de bife, el bife de chorizo, el costillar ahumado durante 5 horas, la entraña, las mollejas, chuletones de diferentes razas gallegas madurados entre 50 y 120 días, el pollo marinado en salsa anticuchera o la tira de asado estilo banderita.

Los vegetales también son cómplices del fuego en platos como los cogollos con salsa César y queso Galmesano, el boniato con salsa ají y criolla, o los puerros con mantequilla de trufa y bacon crujiente, que demuestran la delicadeza y el cuidado por el producto, compitiendo en creatividad con entrantes como el steak tartar de lomo alto, las croquetas de costillar ahumado hechas con el colágeno del asado, la cecina de waygu en aceite y almendras, o el vitelo tonnato de picaña ahumada.

Como sumun, su exclusiva selección de vinos realza cada matiz de los platos para convertirlos, en memoria viva del arte de las brasas.

This venue is Jorge Canosa’s tribute to his father, a Galician emigrant in Argentina who dreamed of opening a grill in his homeland. This dream became true by founding a venue with exposed stone walls and wooden beams, which evoke the atmosphere of a home, looking to honour the best Argentinian tradition.

Its heart and soul is its ‘V’ shaped grill that, together with the holm oak and Argentinean quebracho wood, preserves the juiciness of the food and avoids any unwanted smoke, while adding a characteristic smoky touch to enhance the flavour of their meats of excellent quality, such as “ojo de bife”, “bife de chorizo”, ribs smoked for 5 hours, skirt steak, sweetbreads, t-bone steaks from different Galician beef breeds matured between 50 and 120 days, chicken marinated in “anticuchera” sauce or short ribs “banderita” style.

Vegetables are also done on the grill in dishes like lettuce hearts with Caesar sauce and Galmesan cheese, sweet potato with chilli and Creole sauce, or leeks with truffle butter and crispy bacon, which demonstrate the delicacy and care for the product, competing in creativity with starters such as the tenderloin steak tartar, the smoked rib eye croquettes made with the collagen from the grill, the waygu beef jerky in oil and almonds, or the “vitelo tonnato” of smoked picaña.

To top it all off, their exclusive selection of wines brings out all the nuances of the dishes to turn them into a living memory of the art of the grill.

Calle Barrera, 19. A Coruña · Tl.: 881 898 682 ·  



VAICHE BOA



UN REFUGIO PARA LOS SENTIDOS • A REFUGE FOR THE SENSES

En un entorno natural privilegiado junto a la ría de A Coruña, Vaiche Boa invita a disfrutar de una experiencia gastronómica única en sus dos acogedores salones, uno interior, y otro exterior cubierto, además de una terraza más informal para tomar algo o de picoteo. Bajo la mirada creativa del Chef Jacobo Astray, su carta se renueva constantemente para ofrecer lo mejor de cada estación, apostando siempre por los productos de proximidad, resaltando su sabor en cada elaboración. Aquí los arroces, mariscos, pescados y carnes, son los protagonistas, aunque lo conveniente es dejarse sorprender por sus recomendaciones. Además disponen de menús degustación y para grupos, con la posibilidad de la realización de todo tipo de eventos, sumando en verano, los conciertos de su terraza en un ambiente relajado al estilo de los bares ibicencos. Vaiche Boa, donde la buena mesa, la música y las vistas se funden para crear una experiencia inolvidable.

In a privileged natural setting next to the A Coruña estuary, Vaiche Boa invites you to enjoy a unique gastronomic experience in their two cosy dining rooms—one indoor and one covered outdoor—as well as a more informal terrace for drinks and light bites. Under the creative direction of Chef Jacobo Astray, the menu is constantly updated to offer the very best of each season, with a steadfast commitment to locally sourced ingredients that bring out all their flavours in every dish. Rice dishes, seafood, fish and meats take centre stage, though it's best to allow yourself to be surprised by the chef's recommendations. They also offer tasting menus and group menus, and can cater for all kinds of events. In summer, the terrace comes to life with live music, evoking the relaxed atmosphere of Ibiza's bars. Vaiche Boa, where fine dining, music, and views blend together to create an unforgettable experience.

A CURTIDORIA



ARROCES MEDITERRÁNEOS DE SABOR ATLÁNTICO MEDITERRANEAN RICE DISHES WITH AN ATLANTIC FLAVOUR

A pocos metros de la Catedral compostelana se encuentra A Curtidoria, una antigua casa del siglo XIX transformada, con muy buen gusto, en un restaurante que tras su puerta de madera da paso a un comedor de amplios ventanales, donde los manteles de hilo y flores frescas dan la bienvenida.

Borja Portals es el responsable de una carta de corte mediterráneo, que se sustenta en el arroz como protagonista para transmitir los sabores de la tierra y del mar a través de la excelencia y el respeto por el producto gallego de temporada. Desde los clásicos arroces con bogavante, con carrilleras, con setas o carnes de caza, hasta platos con los mejores pescados del día, carnes o magret de pato, otro de sus recomendados, aquí todo sabe a dónde nace.

A Curtidoira es un espacio donde las raíces de la tradición y la creatividad se funden en cada elaboración para hacer honor al espíritu inquieto de quienes transforman el pasado en experiencia

Just a few metres away from the Cathedral of Santiago de Compostela you'll find A Curtidoria, an old 19th century house that has been tastefully restored into a restaurant with a wooden door that leads to a dining room with large windows, where the tablecloths and fresh flowers welcome all the guests.

Borja Portals is the chef in charge of a Mediterranean-style menu, with rice as the main ingredient to reflect the flavours of the land and the sea by means of excellence and respect for seasonal Galician products. From the classic rice dishes with lobster or pork cheeks, with mushrooms or game meats, to dishes featuring the best fish of the day, meats or duck magret, another of its specialty dishes, everything here tastes of where it comes from.

A Curtidoira is a place where tradition and creativity come together in every dish to honour the restless spirit of those who have transformed the past into a full experience.

CABALLA 14

LA CALIDAD COMO PRINCIPIO QUALITY AS A PRINCIPLE

Caballa 14 ha irrumpido en A Coruña como la primera izakaya de la ciudad, en un local que apenas supera las veinte plazas, pero que rebosa personalidad, honestidad y calidez.

Esta izakaya coruñesa fusiona la esencia y el alma de las tabernas japonesas con el carácter atlántico, apostando por la autenticidad en cada elaboración a través de técnicas milenarias, el óptimo producto local y una atmósfera cuidada hasta el más mínimo detalle.

Antonio Reboredo y su equipo presentan una fórmula simple, y que se nutre del corazón principal del local, su cámara de maduración de pescado que anticipa el eje de la carta que se elabora a la vista: técnica veraz, sabor y producto en estado puro. Aquí, pescado de cerco, caballas y atunes reposan bajo temperaturas controladas para intensificar sabor y textura, respetando al máximo el compromiso con el producto gallego.

Su propuesta gira en torno a un sushi directo y preciso: sashimi de pescados de temporada, nigiris de carabinero o cigala, anguila o incluso de Black Angus, que conviven con otras elaboraciones calientes como el sakizuke de atún, mostrando todos, una sencilla pero certera filosofía de “menos es más”, para respetar el producto y su calidad, y que redondea la experiencia su cuidadosa selección de sakes, que potencian, aún más si cabe, los matices del mar y de maduración.

Además, dispone de un menú degustación que ha conquistado al público local y a los amantes de la cocina japonesa más honesta, confirmando y ganándose merecidamente, su reconocimiento en la Guía Repsol.

Caballa 14 has opened in A Coruña as the city's first izakaya, in a place that offers just about twenty seats, but which is full of personality, honesty and friendliness.

This izakaya in A Coruña combines the essence and soul of Japanese taverns with the spirit of the Atlantic, focusing on authenticity in every dish, using ancient techniques, the best local produce and an atmosphere that has been carefully designed to the smallest detail.

Antonio Reboredo and his team propose a simple formula, nourished by the main heart of the restaurant: its fish maturation chamber, which gives its main focus to its menu that is prepared in plain sight: truthful techniques, and flavour and product in its purest state. Here, purse seine fish, mackerel and tuna rest under controlled temperatures to intensify their flavour and texture, with the utmost respect for the commitment to Galician produce.

Its proposal revolves around a simple and refined sushi: seasonal fish sashimi, prawn or crayfish nigiris, eel or even Black Angus, which coexist with other hot dishes such as tuna sakizuke, all showing a simple but accurate philosophy of ‘less is more’, to respect the product and its quality, and completing the experience with a careful selection of sakes, which enhance, even more if possible, the nuances of the sea and maturation of the dishes. It also has a tasting menu that delights the local public and lovers of the most authentic Japanese cuisine, confirming and deservedly earning its recognition in the Repsol Guide.



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 cotidianidad 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.







LUME

LA BARRA GASTRONÓMICA MÁS CASUAL DE FREITAS FREITAS' S MOST CASUAL GASTRONOMIC BAR

Se trata de la visión más casual y viajera de la chef Estrella Michelin, Lucía Freitas, en pleno pulmón gastronómico de Santiago. Un espacio moderno, con una barra y cocina a la vista, donde se marida la comida con una interesante propuesta musical, que además cuenta con servicio de terraza en la misma calle de la Plaza de Abastos.

En Lume se pueden degustar algunas de las mejores burgers de España, desde la Smash Ibérica hasta la Japan Burger. Su carta propone una cocina vinculada a Galicia, con platos o raciones desenfadas, llenos de creatividad, donde experimentar y dinamizar la gastronomía local y foránea, sobre todo, con un toque asiático, en el que además se ofrece un menú degustación de 48 euros, conformado por seis pases.

Su propuesta de vinos es selecta, de pequeños proyectos y productores seleccionados a conciencia para redondear la experiencia.

This is Michelin-starred chef Lucía Freitas's most casual and well-travelled approach, right in Santiago's gastronomic heart. This modern space features an open kitchen and bar, where dishes are paired with a dynamic music program, plus a street-side terrace on the Plaza de Abastos.

At Lume you can taste some of the best burgers in Spain, from the Iberian Smash to the Japan Burger. Its menu proposes a cuisine linked to Galicia, with casual dishes or portions, full of creativity, where you can experiment and dynamize the local and foreign gastronomy, especially with an Asian touch, which also offers a tasting menu for 48 euros, consisting of six passes.

The wines on offer are select, from small projects and producers who have been carefully selected to round off the experience.



O CAMIÑO FALA

Fabián Mouzo y Lara Alvarellos han dado forma a un sueño: un hotel-restaurante donde la hospitalidad es un arte, y la cocina, emoción.

En los fogones se rinde culto al mejor recetario gallego, siguiendo el legado de la cocina de las abuelas, con elaboraciones precisas y llenas de pasión, empleando productos de temporada y de kilómetro 0, sin enmascarar sus sabores, para que cada bocado se convierta en un relato de la tierra. Su oferta se basa en un menú degustación adaptado a la estación, pensado para brindar una experiencia hedonista, a la que se suma una bodega con más de 300 referencias, para culminar una experiencia que trasciende de la mesa a la memoria.

Fabián Mouzo and Lara Alvarellos have brought a dream to life: a hotel-restaurant where hospitality is an art and the cuisine, pure emotion.

In the kitchen, they pay homage to the finest Galician recipes, following the legacy of their grandmothers' cooking with precise, passionately crafted dishes. They use seasonal, zero-kilometre ingredients without hiding their flavours, so that each bite becomes a tale of the land. Their offering centres around a tasting menu tailored to the season, designed to deliver a hedonistic experience, complemented by a wine cellar boasting over 300 labels—culminating an experience that transcends the table and lingers in the memory.

Lugar Quintans, 3, Mazaricos · 611 253 260



CASA NENÉ

Una casita con encanto en pleno camino de Santiago, dividida en dos plantas y con una amplia terraza. Un refugio gastronómico que rinde homenaje a la tradición gallega y los mejores productos de mercado, con ciertos matices personales, que elevan aún más, su autenticidad. Una carta basada fundamentalmente en pescados y sabrosas carnes, herencia de la tradición ganadera de sus abuelos, entre los que destacan el pulpo sobre parmentier de patata, la rubia gallega, las fajitas de gallo celta, las croquetas cremosas o la tarta de queso al horno, a los que acompañan una selecta selección de vinos nacionales e internacionales, con más de 50 referencias, que elevan la experiencia de cada bocado.

A charming little house in the middle of the Camino de Santiago, divided into two floors and with a large terrace. A gastronomic haven that pays tribute to Galician tradition and the best market products, with some personal touches that enhance its authenticity even more. A menu based fundamentally on fish and tasty meats, a legacy of the farming tradition of their grandparents, including octopus on potato parmentier, Galician blond, Celtic cockerel fajitas, creamy croquettes or baked cheesecake, all paired with a selection of national and international wines, with more than 50 labels, which enhance the experience of each bite.

Rúa Cima do Lugar 1, Arzúa · 981 508 107





NÓMADE

Recuperando un pequeño espacio en la calle más transitada de Santiago de Compostela, la vinoteca ofrece unas 75 referencias de vino de autor por copa que cambian cada semana. Su cuidada propuesta gastronómica nace de su íntima relación con la Praza de Abastos de la ciudad, que los abastece diariamente de producto fresco, de proximidad y de temporada.

Reclaiming a small space on the busiest street in Santiago de Compostela, this wine bar offers around 75 signature wines by the glass, changing weekly. Its carefully crafted culinary proposal stems from its close relationship with the city's Praza de Abastos, which supplies them daily with fresh, locally sourced, and seasonal products.

Rúa do Franco 48, Santiago de Compostela · 684 793 642



SETE VIDAS

Cocina de temporada destilada por la pasión y el arte que une la herencia culinaria de Galicia con el mejor producto de proximidad, enfocada a potenciar al máximo los sabores y texturas de platos como el bacalao, chirlas al wok, tiradito de salmón o arroces, entre otros, en un ambiente acogedor en el que se mima cada detalle.

Seasonal cuisine distilled through passion and art, blending Galicia's culinary heritage with the finest local ingredients, and focusing on maximizing the flavors and textures of dishes such as cod, wok-sautéed clams, salmon tiradito, or several rice dishes, among others. All of this is offered in a cozy atmosphere where every detail is meticulously taken care of.

Calle Sol 68, Ferrol · 611 815 063 · ☎



PORTO ALÉ

En el puerto, con vistas al mar y al castillo, ocho grifos de cerveza artesanal Alé Alé, buena gastronomía y música ¿Qué más se puede pedir? Una taberna cultural con una carta de base tradicional pero de aires vanguardistas, con productos de proximidad para acompañar su selección de vinos de pequeñas bodegas y cócteles.

In the port, views of the sea and the castle, eight taps of craft beer Alé Alé, exquisite gastronomy and music, what more could you ask for? It is a cultural tavern with a menu rooted in tradition with a modern twist, featuring local products to accompany its selection of wines from small wineries and cocktails.

Rúa do Mar, 2, Oleiros · 660 557 839 · ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎



LA CHECA

Pequeña, coqueta y con alma propia. La Checa, primera embajada peninsular de la conocida cervecera checa Budějovický Budvar, es mucho más que un bar: es un refugio para el disfrute. Aquí, la cerveza se honra como merece, pero es el vino el que despierta pasiones con una carta vibrante, sorprendente, que cambia constantemente y 100% disponible por copa, pensada para paladares inquietos. La cocina, de inspiración bistró, apuesta por el mejor producto de temporada con el fin de ser compartido sin complicaciones. Todo en un ambiente relajado, cercano, que convierte cada visita en una experiencia hedonista. Brindar, picar, descubrir... y repetir. También organizan catas de vino y pop-ups con chefs y locales amigos.

Small, cosy and with a soul of its own. La Checa, the first Iberian-peninsula embassy of the legendary Czech brewery Budějovický Budvar, is much more than a bar: it is a haven for your pleasure. Here, beer is honoured as it deserves, but it is its wine selection that sparks passions. Its by-the-glass menu is vibrant, surprising and constantly changing and has been designed for the most curious palates. Its bistro-inspired cuisine is based on the best seasonal products so you can share with no complications. You'll enjoy a relaxed, friendly atmosphere that turns every visit into a hedonistic experience. To toast, nibble, discover... and repeat. They also organise wine tastings and pop-ups with chefs and other venues.

Praza de España, 5, A Coruña · ☂ ☒ ☹



A MARUXAINA

En un enclave privilegiado enfrente del puerto deportivo, A Maruxaina propone un viaje culinario internacional por las cocinas asiáticas y latinoamericanas, pero con un marcado acento atlántico.

Platos como sushi, tacos de codillo a baja temperatura con pibil o croquetas de chile con un punto "canalla", además de guisos tradicionales reinventados con cierto aire moderno, reflejan su compromiso absoluto con la materia prima local, donde además su cuidada decoración, su terraza con vistas al mar y un equipo volcado en cuerpo y alma a su trabajo, realzan la experiencia con un único fin: satisfacer todos los sentidos.

A Maruxaina es todo un referente para los amantes del producto gallego, pero que buscan sabores y creaciones únicas y auténticas.

In a privileged location facing the marina, A Maruxaina offers an international culinary journey through Asian and Latin American cuisines, all with a distinct Atlantic. Dishes like sushi, slow-cooked pork knuckle tacos with pibil, or spicy chili croquettes with a bold kick as well as traditional stews with a modern twist, reflect its full commitment to local ingredients. Its carefully curated interior design, a seafront terrace, and a passionate team devoted to their craft enhance the experience with a single goal: to delight all the senses.

A Maruxaina has become a true reference for lovers of Galician products who are looking for unique and authentic flavors.

Estrada Porto Graña, Ferrol · 981 351 333





SINXELO

Adrián Pérez hace una apuesta por el producto de calidad, con una elaboración sencilla pero cuidada, donde la explosión de sabor en cada bocado está garantizada. La carta es dinámica, según mercado, con clásicos como el brioche de cruceta ibérica, el arroz con langostinos o la torrija de brioche, que coronan una experiencia culinaria única.

Adrián Pérez is committed to quality products, with simple yet careful preparation, where the flavor explosion in every bite is guaranteed. The dynamic menu is based on market availability and features classics like the Iberian pork brioche, rice with prawns, or brioche torrija, which crown a unique culinary experience.

Rúa Españaeto 50, Ferrol · 648 198 667 · ☎ ☒



A ESPIGA

Recomendado por la Guía Michelin y la Guía Repsol, Koke Trigo y su mujer Cristina de Lima, presentan un restaurante íntimo, familiar y acogedor, de cocina a la vista y en comunicación con el comensal, para ofrecer platos donde la estacionalidad y el producto de proximidad mandan. Una carta corta pero sugerente, donde tradición e innovación se dan la mano.

Recommended by the Michelin Guide and the Repsol Guide, Koke Trigo and his wife Cristina de Lima present an intimate, family-friendly, and welcoming restaurant with an open kitchen in communication with the diner to offer dishes where seasonality and local products take center stage. They feature a short but suggestive menu where tradition and innovation go hand in hand.

C. Santiago 4, A Coruña · 655 412 943 · ☎ ☒



MAR DE ARDORA

Con vistas a la Ría de Corme y Laxe, el restaurante brinda una experiencia gastronómica única. Cocina tradicional gallega con aires de autor y una cuidada selección de productos locales y de temporada, en un ambiente tranquilo y con una amplia selección de vinos para completar una vivencia excepcional.

Overlooking the Ría de Corme and Laxe (estuary), the restaurant offers a unique gastronomic experience. It proposes a traditional Galician cuisine with a touch of innovation and a careful selection of local and seasonal products in a serene atmosphere, accompanied by an extensive wine list to enhance an exceptional dining experience.

Estrada Buño Laxe, As Revoltas · 981 754 311 · ☎ ☒



RODOLFUS

En el corazón de la Ciudad Vieja, Rodolfus nace de la pasión por el buen comer y la producción artesanal gallega. En sus estanterías se ofrece una cuidada selección de alimentos, todos elaborados en Galicia, donde cada referencia de vino, conservas, quesos, embutidos y productos delicatessen ha sido escogida con mimo.

Más que una tienda, Rodolfus es una experiencia en la que conocer de primera mano a los productores y sus creaciones en un espacio acogedor y cercano, disfrutando de una copa de vino de su bodega exclusivamente gallega. Un proyecto donde la calidad, el trato personal y el compromiso con Galicia convergen para reivindicar el verdadero sabor de la tierra.

In the heart of the Old Town, Rodolfus was born from the passion for good food and Galician craft production. Its shelves offer a careful selection of food, all made in Galicia, where each reference of wine, preserves, cheeses, cold meats and delicatessen products has been carefully selected.

More than a shop, Rodolfus offers an immersive experience: meet the producers behind the products and sample their creations in a welcoming, intimate setting, enjoying a glass of wine from its exclusively Galician wine cellar. A project where quality, personal service and commitment to Galicia converge to vindicate the true flavour of the land.

Rúa Damas, 2, A Coruña · 981 281 210
rodolfus.es · ☎ ☑



DETOMÁS

En el corazón del centro coruñés, en la concurrida calle de la Estrella, el gastrobar DeTomás se ha consolidado como referente para los amantes de la buena mesa en formato informal. Su apuesta gastronómica toma el producto de mercado y de temporada como summum, presentando en sus platos, una oda a la cocina más tradicional, adaptados a los tiempos actuales. Raciones y platos con sabores que evocan a la cocina de antaño, entre los que destacan el pulpo a la gallega sobre crema de patatas, zamburiñas, croquetas cremosas de cecina, o su selección de carnes como la croca de ternera, a los que acompañan una selecta bodega con más de 50 referencias, con algunas de las mejores D.O nacionales, especialmente, las gallegas.

Right in the heart of A Coruña's, in the busy street La Estrella, the gastrobar DeTomás has become a go-to spot for lovers of high-quality, casual dining. Its culinary philosophy elevates market-fresh and seasonal ingredients to the highest level, presenting each dish as an ode to traditional Galician cuisine, but adapted to modern tastes. Sharing plates and full-size dishes evoke the flavors of olden times: galician-style octopus on potato cream, clams, silky jerky croquettes, or its varied selection of meats such as the veal "croca". These specialties are perfectly paired with a carefully curated wine list of over 50 references, with some of the best national D.O.'s, especially the Galician ones.

Calle Estrella 7, Coruña · 881 067 302 · ☎ ☑



O SEMÁFORO

Situado en el cabo de Fisterra con vistas infinitas al océano, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica que se basa en los productos de temporada y km cero, aprovechando la riqueza de los pescados y mariscos del litoral atlántico, para rendir un homenaje puro a la tradición culinaria gallega.

Located in cape Finisterre with endless views over the ocean, this restaurant offers a dining experience based on seasonal and locally sourced products, taking full advantage of the diversity of fish and seafood from the Atlantic coastline to pay homage to Galician culinary tradition.

Carretera del Faro, s/n. Fisterra · 981 110 210
hotelsemaforodefisterra.com · 🍴 🍷 🌿



BOCATÍN

Tras 40 años es un referente en cuanto a Ibéricos de bellota, los quesos nacionales e internacionales y productos gourmet. Estrella Galicia de bodega y una extensa selección de vinos y champagnes con las mejores referencias en un ambiente futbolero, con una terraza junto a Riaza. Abierto todos los días desde desayunos hasta las cenas.

After 40 years it is a reference point for acorn-fed Iberian cured meats, national and international cheeses and gourmet products. Estrella Galicia wine cellar and an extensive selection of wines and champagnes with the best references in a football atmosphere, with a terrace next to Riaza. Open every day from breakfast to dinner.

Calle Alfredo Vicenti 12. A Coruña
 881 088 800 · 🍴 🍷



ZICATELA

Restaurante de cocina mexicana contemporánea elaborada con ingredientes gallegos de primera calidad, que presenta una carta basada en sabores, recetas y tradiciones del país azteca. Su carta de bebidas incluye cócteles y recetas tradicionales basadas en destilados del agave, así como una amplia selección de referencias de tequila y mezcal.

It is a restaurant specializing in contemporary Mexican cuisine crafted with top-quality Galician ingredients, featuring a menu based on flavors, recipes, and traditions from the Aztec country. Their drinks menu includes cocktails, traditional recipes based on agave spirits, and an extensive selection of tequila and mezcal references.

Rúa Emilia Pardo Bazán 10, A Coruña
 881 926 823 · 🍴 🍷



TAMARINDO

En 1992 Inés funda en A Coruña el restaurante, siendo pioneros en ofrecer gastronomía mexicana en la ciudad. Desde su nacimiento, el restaurante ha mantenido su vocación artesanal en la preparación de moles, guisados y tortillas caseras de nixtamal; su cocina presenta desde recetas tradicionales y de origen prehispánico, a otras de elaboración propia, transitando entre lo clásico y lo innovador, reforzando su oferta con propuestas fuera de carta, además de un menú degustación. Tamarindo cuenta con el certificado de ACEGA 100% libre de gluten, ofreciendo opciones vegetarianas y veganas. A sumar, una amplia selección de tequilas, mezcales, cócteles y tragos típicos del estado Mexicano.

Tamarindo was founded in 1992 in A Coruña, and her founder Inés became a pioneer in offering Mexican cuisine in the city. From the very beginning, the restaurant has preserved its artisanal approach to crafting moles, stews, and handmade nixtamal tortillas. Its menu spans traditional and pre-Hispanic recipes along with original creations moving between the classical and the innovative. Its offer is reinforced by weekly off-menu specials as well as a tasting menu. Tamarindo is also ACEGA-certified, meaning it's 100% gluten-free, and offers vegetarian and vegan options. Complementing the food, an extensive selection of tequilas, mezcales, cocktails, and typical Mexican drinks.

Rúa Fernando Macías, 17, A Coruña
981 928 303 · restaurantetamarindo.com



JOSEFA'S BAR

Ubicado en el casco antiguo de Ferrol, se presenta como el “hermano pequeño” del restaurante O Camiño do Inglés. Su propuesta parte de la cocina de bar tradicional y de las recetas familiares de la abuela Josefa, reinterpretadas con pinceladas contemporáneas e influencias internacionales. En un ambiente familiar, la carta —breve pero variada— sorprende con elaboraciones como la txaka de peixe con tomate aliñado, el salmón marinado con agri dulce de naranjas, la pizza Aurelio con sardinas marinadas y ahumadas, o la Queixo Burger, elaborada con vaca gallega y queso de Arzúa-Ulloa y cheddar. Su fusión de tradición, modernidad y calidad ha sido reconocida con un “Solete” Repsol.

Nestled in Ferrol's Old Town, Josefa's Bar is the younger sibling of O Camiño do Inglés. Inspired by traditional bar fare and Grandma Josefa's beloved family recipes, the concept is brought to life with contemporary touches and international influences. Set in a cozy, family-style atmosphere, its compact yet diverse menu delights with creations like txaka-style fish with dressed tomato, marinated salmon with bittersweet orange sauce, the Aurelio pizza with marinated and smoked sardines, and the Queixo Burger, made with Galician beef, and both cheddar and Arzúa-Ulloa cheeses. This fusion of tradition, modernity, and quality earned it a Repsol “Solete”.

Rúa San Francisco 17, Ferrol · 881 936 589
josefasbar.com





CASA PONTE

Histórica taberna que cumple 75 años, pasando a ser historia viva de la ciudad. Fundada por el legendario central del Deportivo de los años 50, Enrique Ponte, mantiene su imagen desde su fundación. Con una cuidada selección de vinos, presenta una sabrosa cocina tradicional, reconocida por un Solete Repsol por su solera y autenticidad. De Coruña al cielo, por Casa Ponte primero.

A legendary tavern that is now 75 years old and has become part of the city's living history. Founded by Deportivo legend Enrique Ponte in the 1950s, it has preserved its original character ever since. With a carefully curated wine selection and a tasty traditional cuisine, it has earned a Repsol "Solete" award for its enduring authenticity. From Coruña to heaven, starting with Casa Ponte.

Rúa Juan Flórez 95, A Coruña
981 249 998 · 🍷 🍺



LACHULA

Un rincón que fusiona un ambiente acogedor con una escogida selección de más de 100 referencias de vinos y champanes, la maestría de las cañas bien tiradas y delicias gastronómicas para irradiar autenticidad. Una cocina sencilla pero de calidad en un "bar como los de antes", donde disfrutar de embutido selecto y delicias gourmet en el centro de la ciudad.

It is a corner that combines a cozy atmosphere with a curated selection of over 100 wine and champagne references, the mastery of draft beers, and gastronomic delights to radiate authenticity. It offers a simple yet quality kitchen in a bar like the old ones, where you can enjoy select cured meats and gourmet delights.

Rúa Emilia Pardo Bazán 42, A Coruña · 🍷 🍺



O SENDEIRO

Un viaje por la cocina gallega y de temporada con un toque personal que da lugar a platos llenos de sabor acompañados por los mejores vinos. Situado en una casa de piedra, antigua curtiduría del siglo XIX, presenta un encanto especial con su terraza interior y salones privados para las ocasiones más especiales.

A travel through the Galician and seasonal cuisine, with a personal touch that results in flavorful dishes paired with the finest wines. Located in a stone house, a former 19th-century tannery, it exudes a special charm with its interior terrace and various lounges for the most special occasions.

Rúa do Olvido 22, Santiago de Compostela · 🍷



KOHLANTA

Un espacio de culto para los amantes de la comida tailandesa en A Coruña, galardonado con el Premio Incitus al mejor proyecto de hostelería de Galicia, el Hostelco Award de Interiorismo en hostelería de España, y el German Design Award. De ambiente cosmopolita, presenta una cocina cuidada que apuesta por el sabor, el producto de calidad y las técnicas tradicionales, respetando el origen, pero con un estilo propio, que convierte cada plato en una explosión de texturas y sabores, entre los que destacan sus Nasi Goreng y Baos artesanales. Y como cada viaje merece un final dulce, no te pierdas el tiramisú de té matcha o su piña caramelizada con helado de coco. Food from Paradise.

A cult destination for Thai food lovers in A Coruña, awarded with the Incitus Award for Best Hospitality Project in Galicia, the Hostelco Award for Hospitality Interior Design in Spain, and the German Design Award. With a cosmopolitan atmosphere, it offers a carefully crafted menu that relies on flavour, quality ingredients and traditional techniques—respecting its origins yet with a distinctive style that turns every dish into an explosion of textures and tastes. Some of their more popular dishes are their Nasi Goreng and handmade baos. And since every trip deserves a sweet finale, you shouldn't miss their matcha-tiramisu or their caramelised pineapple with coconut ice cream. Food from Paradise.

Plaza de la Cormelana 7, A Coruña ·
981 913 343 · kohlanta.es · 🌿 🍷 🍴

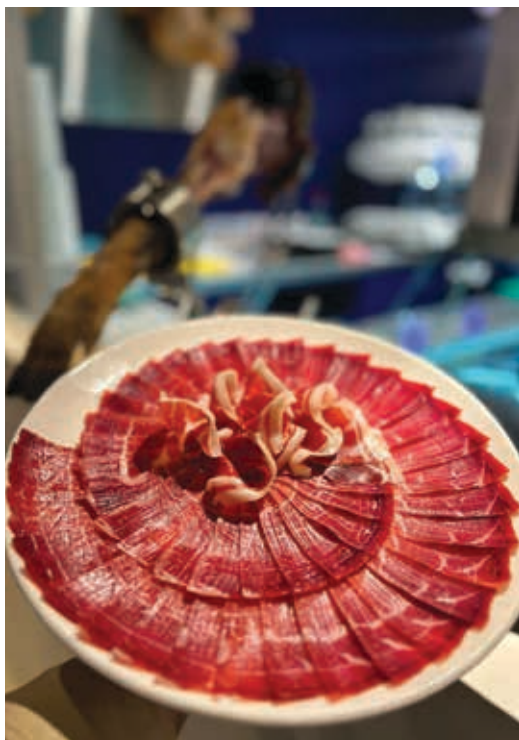


GOLOSÍA

Con la esencia de las viejas tabernas que apuestan por un ambiente familiar, la cercanía, el buen comer y el buen beber, Golosía presenta una cocina honesta, basada en la calidad de los productos de temporada y de proximidad. Su carta, en la que destacan los arroces, el pulpo de la ría, la carne de buey Wagyu o sus ostras, entre otros, rescata la esencia de la cocina gallega mimando sus ingredientes, para dar como resultado platos únicos con una explosión de texturas y sabores. Y para terminar con un toque bohemio, disfruta de su carta con más de 12 absentas servidas al estilo tradicional del S.XIX. Sé goloso y disfrútalo con moderación, vive Golosía.

In the spirit of old taverns that champion a warm, family-friendly atmosphere, hospitality, and fine food and drink, Golosía offers “honest cuisine” based on the finest seasonal, locally sourced produce. Its menu— that includes creamy rice dishes, octopus sourced right from the ría, Wagyu beef and Atlantic oysters, among others—celebrates Galician culinary heritage, treating each ingredient with care to deliver truly unique plates with an extraordinary combination of textures and flavours. And to finish on a bohemian note, enjoy its menu with over a dozen absinthes served in the traditional 19th-century style. Indulge your sweet tooth, enjoy it in moderation and embrace the Golosía experience.

Rúa Orzán, 5. A Coruña · 655 495 180
622 643 518 · golosia.es · 🍷 🍴



SAMAÍN CORMELANA

Virginia Gómez y Jorge Cabanelas, han creado un espacio informal de estética cuidada y moderna, con predominio de blancos y azules, de dos alturas y una terraza, que ha revolucionado la vida social de la plaza en la que se ubica desde primera hora con sus desayunos. Convertido en el refugio gourmet de los paladares más exigentes, es una referencia para los amantes del jamón 5 jotas o Duroc, los quesos de calidad como el suizo o el gouda trufado, y las mejores tapas gourmet encabezadas por sus sabrosas tostas, piadinas y embutidos ibéricos, entre otros, que maridan a la perfección con su cerveza de bodega o su amplia selección de vinos.

Virginia Gómez and Jorge Cabanelas have created an informal yet modern styled-venue, with a white and blue design over two floors and a terrace, which has revitalised the social life of this square from the early morning as they also offer breakfasts. Now the gourmet haven for the most discerning palates, it's a must-visit for lovers of Iberian meats or Duroc ham, premium cheeses such as Swiss or truffle Gouda, and the best gourmet tapas, headed by its tasty toasts, piadinas and Iberian charcuterie—all perfectly paired with their draught craft beers or its wide selection of wines.

Pl. Cormelana 6, A Coruña · 881 125 487



SAMAÍN GAITEIRA

En el histórico barrio de La Gaiteria, el local se presenta como un punto de encuentro y de referencia para los que buscan el auténtico sabor de Galicia con ciertos aires internacionales, en tapas y platos como el raxo teriyaki, las empanadas colombianas caseras, cachopos, chuletones o albóndigas, siempre con una atención cercana y familiar. Un local informal y con una ambientada terraza, en el que disfrutar a cualquier hora del día, desde los desayunos, a comidas o cenas, en el que se pueden ver los partidos en su amplia pantalla acompañado de una cerveza de bodega o sus variedades de vinos.

In the historic district of La Gaiteria, this venue has become the go-to spot for those craving authentic Galician flavours with an international twist. Its tapas and dishes range from teriyaki-glazed raxo and homemade Colombian empanadas to cachopos, rib-eye steaks and meatballs—all of them served with a friendly and warm service. With an informal style and a very lively terrace, you can enjoy this venue at any time of the day—from breakfast to lunch and dinner—and even stream live matches on their large screen, best enjoyed with a draught craft beer or a glass of wine.

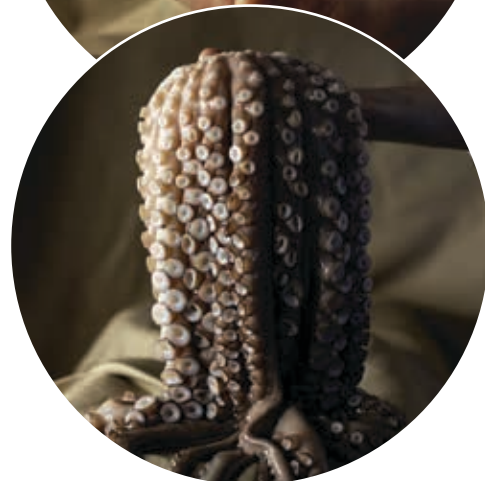
Rúa Gaiteira, 47, A Coruña · 881 120 129





La Deputación de A Coruña lanza la iniciativa 'A paisaxe que sabe' con el fin de identificar la excelencia de los productos agroalimentarios y la gastronomía de la provincia.

'A paisaxe que sabe' nace, como un distintivo específico para diferenciar y agrupar productos agroalimentarios del mar y de la tierra, gastronomía y un bello paisaje, bajo un mismo paraguas: empresas de transformación, distribuidoras, establecimientos hoteleros y restauración, que desarrollan su actividad bajo parámetros de sostenibilidad y calidad.



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.



VINO AZUL