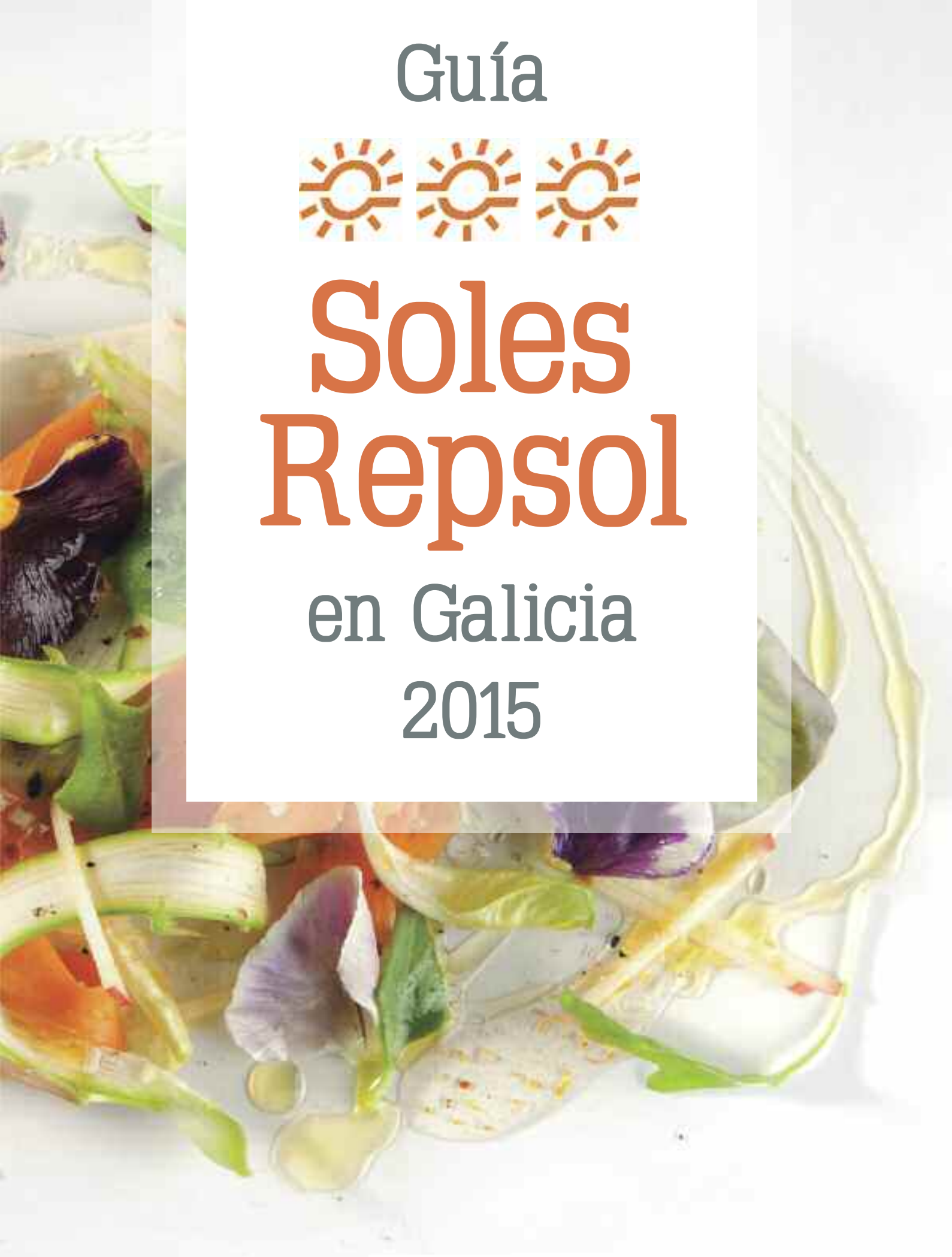
Guía

Soles Repsol

en Galicia

2015



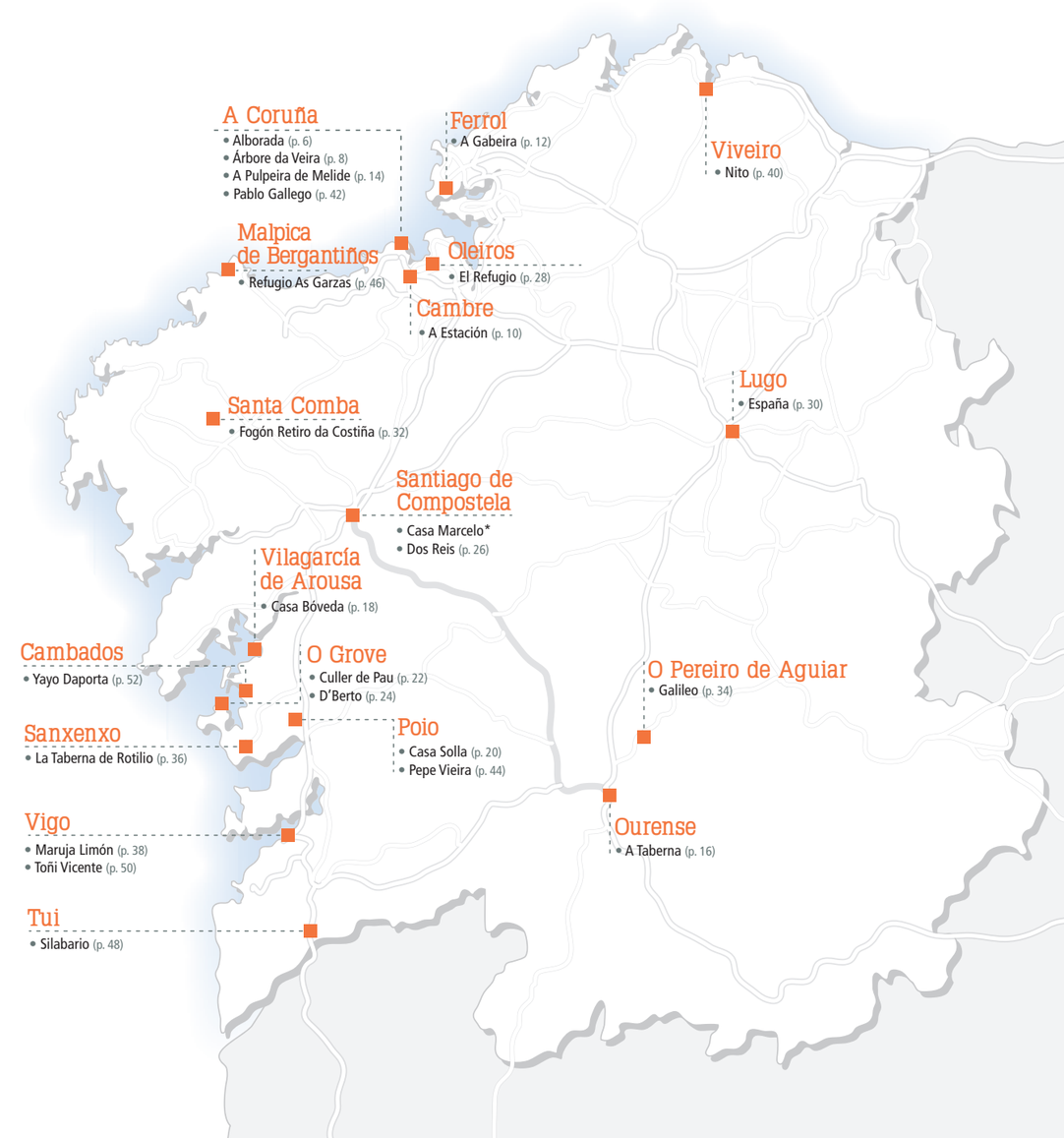
XUNTA DE GALICIA

Edita
Turismo de Galicia

Deseño e maquetación
Aporta Comunicación

Arquivo fotográfico
Turismo de Galicia, Aporta Comunicación e locais incluídos na guía

*Casa Marcelo (R/ Hortas, 1 - Santiago de Compostela) declinou a invitación a participar nas reportaxes desta guía



Presentación

Rafael Ansón | Presidente da Real Academia de Gastronomía

Pola súa situación xeográfica e a repartición máis ben desigual entre as estacións de choiva e de sol, Galicia resulta, sen dúbida, un país consentido pola Natureza. O esgrevio e evocador das súas costas, a maina calma das súas rías e o verdor dos seus vales tiñan que ter un reflexo evidente na calidade dos produtos que xeran as súas terras, tanto os marítimos como os de interior, todos os cales permiten a elaboración de manxares sen conto, que levan o selo de "galegos" polas catro beiras.

Neste punto e momento, xantar en calquera das catro provincias do noroeste de España transcende totalmente o tópico do marisco, o lacón e a caldeirada. Paseniño, os restauradores galaicos foron desvelando os segredos da materia prima verdadeiramente exquisita que agroma deste territorio e que están a servir ao público en preparacións cun nivel de esixencia cada vez maior.

E iso que a actual maneira de guisar, cocer, asar, rebozar, etc. por terras de Galicia segue sendo a de sempre. Porque se trata dunha cociña de mercado tan sinxela como a vida mesma. A sabedoría popular permitiu que sigan predominando os produtos locais, aos que sempre se somete a lenes tratamentos, para que cada cousa saiba ao que é. Son pautas tan arraigadas que nin sequera os cociñeiros máis renovadores ousan modificar. Nas citadas grandes casas de comidas que se distribúen polas catro provincias son obxecto de especial atención a escollida variedade de peixes e mariscos, as boas carnes vermellas e as verduras, así como a sobranceira calidade dalgúns dos seus viños, especialmente os brancos das Denominacións de Orixe Rías Baixas, Ribeiro e Monterrei, sen que tampouco desmerezan os tintos de Valdeorras e a Ribeira Sacra. O clima tépedo e húmido, de influencia atlántica, é o principal responsable da súa bondade.

Moitos foron os propagandistas dos mellores produtos galegos. De feito, os grandes escritores desta procedencia atoparon no gastronómico unha das súas principais fontes de inspiración: tal foi o caso de Álvaro Cunqueiro, pero tamén de Otero Pedrayo, Castroviejo, Jorge Víctor Sueiro, Emilia Pardo Bazán ou Camilo José Cela. Todos eles fóronnos definindo ao longo de páxinas verdadeiramente inesquecibles unha cociña rotunda e popular, afastada quizais deses refinamentos que adoitaban quedar acochados nos pazos señoriais ou nas abadías. Os grandes pratos da cociña galega, os máis logrados, nunca foron elaborados nin pola nobreza nin polos intelectuais, senón por labradores, mariñeiros e amas de casa. Pero a sinxeleza non empece que na maioría dos pratos resulte patente o enxeño, como ocorre coa empanada, o pote, as filloas, o caldo, o cocido ou esa combinación sorpresiva e lograda chamada lacón con grelos que, por riba do tópico, atópase plenamente consolidada no gusto dos galaicos.

Pero o que quero salientar, na presentación deste Catálogo de grandes Soles da Gastronomía Galega, é a evolución que se está a producir no senso de innovación, das formas e xeitos de cociñar.

Sen perder as raizames, aproveitando a extraordinaria materia prima que ofrece a terra e o mar de Galicia, os novos cociñeiros están a se situar nesa liña da cociña da innovación, da cociña creativa, da cociña de autor.

Mesmo as receitas tradicionais están a anovarse e adaptarse aos novos tempos. Mantendo recendos e sabores pero alixeirando as preparacións, facéndoas máis saudables e conseguindo novas presentacións.

Alén desa evolución da cociña tradicional, o importante é que xa están a xurdir auténticos artistas da cociña . Naturalmente, todos os que se inclúen neste Catálogo pero, tamén, outros moitos que nos vindeiros anos irán recibindo Soles.

A tradición e a historia, a capacidade artística e creativa dos galegos, que se manifestou ao longo dos tempos en todas as fasquías do mundo cultural, tiña que chegar tamén e xa chegou ao mundo da cociña e da gastronomía.

E esa capacidade de renovación abrangue, non só a cociña, senón tamén a produción e elaboración de alimentos e bebidas. Mesmo os escenarios e o servizo.

Por todo iso, creo que Galicia ten hoxe en día, no seu horizonte e no seu futuro, un escenario de ilusión e de esperanza cheo de Soles.

Parabéns a Turismo de Galicia por achegarnos, a través deste libro, as mellores mesas da rexión e, por riba de todo, felicitacións aos restauradores galegos por presentar a cotío receitas excepcionais construídas a partir sempre dun produto de primeira, procedente dalgúns dos mellores solos e os mellores mares de España.

Rafael Ansón
Presidente da Real Academia de Gastronomía

Alborada

www.restaurantesalborada.com

CON NOME PROPIO

A paixón polo produto, a elegancia nas elaboracións dos pratos, nos que se concentran chiscadelas asiáticas e influencias nórdicas, que conseguen un resultado cheo de sabor e equilibrio, son os acenos de identidade da cociña atlántica de Iván Domínguez. Unha cociña que transcende as fronteiras da gastronomía galega pola súa depurada técnica, complexidade e contemporaneidade.

A SOBREMESA

O Paseo Marítimo da Coruña engaiola co seu percorrido xunto ao mar coruñés. Paseniño alcánzase o monte de San Pedro, desde onde se obteñen unhas inmellorables panorámicas da cidade.

Se a visita á urbe comeza pola mañá, os afeccionados á gastronomía poden coñecer a lonxa, previa solicitude, ou achegarse aos postos do Mercado de San Agustín, moi preto da praza de María Pita, que despregan as mellores hortalizas e peixes baixo a súa espectacular cuberta parabólica construída nos anos 30.

Nos fogóns

A proximidade á lonxa e á horta é a esencia de Alborada para conseguir o mellor produto no intre axeitado. A cociña está marcada pola estacionalidade ou a temporalidade e non se ve sometida á rixidez dunha receita ou carta. A isto únese un trato en cociña que acariña o produto e o engrandece sen necesidade de utilizar modernas técnicas que o sofistiquen sen sentido.

Iván Domínguez persegue o sabor e avoga por dar prioridade á tixola e ao cazo na procura da emoción do risco e a espontaneidade dunha cociña que volve á calor do "chup chup" dun estufado e a unha técnica clásica soberbia.

Oído cociña

A posta en valor de produtos autóctonos, como o "galo celta", e de peixes azuis considerados humildes, como a sardiña e a boga, salientan nunha proposta gastronómica na que tamén sobresaen elaboracións como a pescada ao pil pil, o salpicón de lumbrigante ou a sopa de galiña con trufa, acompañados todos cun pan de receita propia e elaborados, nalgúns casos, con auga de mar.

Como na casa

O deseño do espazo ideado polo estudo "a+pi arquitectos", baseado na madeira de castiñeiro, o aceiro e o vidro, confire a Alborada un ambiente contemporáneo e acolledor que se complementa de día coa vista do mar desde a mesa e de noite cunha luz tenue e romántica. Despois do xantar, a adega anexa ao restaurante, coa súa terraza con vistas ao océano, convida a tomar un viño, un café ou un licor. Ou ben, percorrer uns metros e gozar dunha perspectiva diferente do castelo de San Antón desde o restaurante Augamar, no edificio Mariña.

Chef:
Iván Domínguez

Paseo Marítimo Alcalde Francisco Vázquez, 25
15002, A Coruña
+34 981 929 201

info@restaurante-alborada.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 22' 34.0" N Lon. 8° 23' 38.5" O

Árbore da Veira

www.arboredaveira.com

CON NOME PROPIO

Árbore da Veira ofrece unha viaxe culinaria desde a raíz ata o máis alto da súa copa. Luís Veira, baixo unha filosofía única, deseñou un concepto diferente na Coruña, cunha cociña de autor, atlántica, natural, creativa e en continua evolución. Unha proposta que á súa vez non renega do máis arraigado, o produto autóctono e de tempada, que acariña de principio a fin.

Chef:
Luis Veira

C/ San Andrés, 109
15003 A Coruña
+34 981 078 914

arboredaveira@arboredaveira.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 22' 09.2" N Lon. 8° 24' 13.9" O

A SOBREMESA

O aperitivo de Árbore da Veira pide unha visita a varios dos mercados da cidade como a praza de Lugo ou o mercado de San Agustín, xunto á praza de María Pita.

En canto á sobremesa, é esencial camiñar polo Paseo Marítimo da baía do Orzán, desde o que se obtén unha panorámica da cidade e da inmensidade do mar. Á vez descóbrense tesouros naturais como o Monte de San Pedro e culturais como a Torre de Hércules ou o Castelo de San Antón.

Finalizar o día deambulando polas empedradas rúas da Cidade Vella, visitando algún dos locais de tapeo, pode ser unha gran oportunidade para coñecer unha Coruña con moito feitizo.

Nos fogóns

O traballo duro é a premisa sobre a que se constrúe o día a día do restaurante. Pero compensa. Desde ir á praza de abastos ata o pase fai feliz ao seu xove e innovador equipo. Xogan coas coccións, moi baixas e longas, e coa tecnoloxía, esa que destila sabores e ofrece texturas case imposibles… Buscando sempre o impacto visual e conservar a esencia do produto e o agarimo co que se prepara.

Oído cociña

En Árbore da Veira non hai pratos imprescindibles, aínda que si produtos. Sobre todo no que se refire a peixes e mariscos, comprados no mercado da praza de Lugo. Centolas, lagostinos, sardiñas, cocochas, tendóns de vaca galega, cítricos… son produtos cos que Luís sentese cómodo. Pero a tempada é a que marca os seus menús (Raíz e Árbore), dúas viaxes que empezan cos snacks e terminan cun cadro de "petit fours", a sobremesa feita arte.

Na súa adega acolle preto de 200 referencias galegas, españolas e internacionais… Todas e cada unha coidadas e servidas á temperatura e osixenación óptima e na súa copa axeitada.

Como na casa

Todo desde a porta "clandestina" do local fai sentir en casa ao comensal: a madeira cálida das mesas espidas, obxectos, texturas e teas que denotan comodidade e unha luz tenue que aprema a descubrir máis.

Un gran sofá convida a degustar os snacks que dan a benvida e van preparando ao comensal para o que se aveciña. Despois, unha sólida mesa de madeira temperada e unha gran cantidade de detalles coidados ao máximo como vaixelas personalizadas e exóticos decantadores, transmiten o confort necesario para vivir a experiencia.

A Estación

www.nove.biz

CON NOME PROPIO

Unha cociña próxima, na que o gran respecto pola tradición tamén deixa oco para pratos máis elaborados e actuais. Esta é a premisa do restaurante A Estación, onde os cociñeiros Beatriz Sotelo e Xoán Crujeiras ofrecen un menú comprometido coa calidade e cos produtos da terra.

Ovidio Aldegunde

Chef:
Xoán Crujeiras
Beatriz Sotelo

Estrada da Estación, 51
15660 Cambre - A Coruña
+34 981 676 911

estaciondecambre@gmail.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 17' 27" N Lon. 8° 20' 54" O

Ovidio Aldegunde

Nos fogóns

Os chefs compleméntanse no proceso creativo, achegando a súa personalidade e ideas. Feminino e masculino, mar e montaña… entre os dous atopan un punto intermedio que se percibe na carta do restaurante. Nos seus fogóns respíranse os recordos da cociña tradicional e os descubrimentos máis innovadores que deciden incorporar aos seus pratos.

A súa carta ofrece produtos autóctonos, de tempada e procedentes de cooperativas ou pequenos produtores. Por iso a súa cociña está marcada pola estacionalidade e, ata na mesma tempada pódense atopar cartas diferentes.

Oído cociña

A Estación é sinónimo de posta en valor dos produtos galegos. Na súa cociña nunca faltan o bo peixe fresco, a carne de vaca e a "galiña piñeira". Dos mariscos, destacan os longueiróns. En canto ás elaboracións, os pratos imprescindibles son os canelóns de galiña piñeira e o rape asado con arroz cremoso e polbo.

Como na casa

Como o seu nome indica, o restaurante atópase nunha antiga estación de ferrocarril. No que no pasado eran a cantina e o almacén, hoxe atopámonos un espazo acolledor e tranquilo. Pola noite, a súa iluminación faino aínda máis romántico.

A Estación conta cun amplo e luminoso comedor de doce mesas así como outro reservado, máis pequeno, de seis.

No verán, co bo tempo, pódese gozar do seu máxico xardín, onde aínda se conserva a vella vía do tren.

A SOBREMESA

Preto do restaurante, o visitante pode relaxarse e gozar do paseo fluvial ao longo do río Mero. Unha zona poboada con diversas e ben conservadas especies arbóreas autóctonas.

Para unha visita máis cultural, no centro de Cambre, atópase o Museo Arqueolóxico. Este nútrese das pezas dun antigo xacemento romano descubertas na localidade. Fronte a el, a igrexa de Santa María, do século XII e unha das máis representativas do románico galego. A súa contorna tamén é marabillosa, pois está rodeada por unha ampla zona axardinada desde a que gozar de diferentes perspectivas do templo.

Ovidio Aldegunde

A Gabeira

www.nove.biz

CON NOME PROPIO

Parada obrigatoria no camiño entre Ferrol e Doniños (A Coruña), é A Gabeira . Coas súas portas abertas desde 1923, Miguel Campos, cuarta xeración ao cargo, brinda aos seus comensais unha actualización da cociña galega máis tradicional. Unha oferta feita "para a súa cidade", de calidade e frescura. Unha cociña de mercado, de sabor e de recordos que evocan os máis de 90 anos da casa, cunha posta en escena do século XXI.

Chef:
Miguel Campos

Valón, 172
15593 Ferrol - A Coruña
+34 981 319 057

restaurante.agabeira@gmail.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 29' 49" N Lon. 8° 16' 25" O

Nos fogóns

Miguel acode cada día ao mercado da Magdalena para escoller o mellor produto, que elabora conservando sempre a súa esencia. Pero na Gabeira traballase en equipo. O chef, cociñeiros e pinches conforman co seu traballo, apreciacións e experiencias unha carta que vai cambiando ao longo do ano e cuxa guinda a pon o propio comensal coas súas suxestións. Un conxunto de propostas elaboradas co agarimo e a experiencia da tradición sen renunciar ás novas técnicas culinarias.

Oído cociña

A lonxa de Cedeira manda diariamente en A Gabeira. O marisco de tempada, co percebe como rei, os peixes frescos, especialmente o rodaballo, e en época estival a sardiña e o xurel, e as verduras conforman os seus imprescindibles. Ofrece unha ampla carta elaborada ao 80% con produtos da zona e que experimenta cinco cambios ao ano. Iso si, conta cun apartado de clásicos para aqueles que queren degustar unha e outra vez as súas especialidades, como o famoso rape á cedeirense. Un menú adaptado para todos os públicos con pratos e produtos para satisfacer padais de gustos e xeracións distintas.

Mención á parte merece a adega, achega persoal do propio chef, que con case 400 referencias ofrece unha gran colección de viños de autor e edicións especiais de D.O. galegas, españolas e internacionais.

Como na casa

Unha zona nobre en madeira maciza e rotundos chans de granito e pedra vermella reciben ao comensal, que tras pasar xunto a unha ampla cociña á vista, con enormes xanelas, accede a un dos dous amplos salóns. Con capacidade para 60 persoas, o restaurante transfórmase a partir da primavera para descubrir a 30 deles un comedor-terraza cuberto que completa a experiencia gastronómica.

A SOBREMESA

É o momento de vivir un inesquecible percorrido: o que segue o camiño desde Covas ata Ferrol (7 quilómetros). Os case 5 quilómetros que conforman as brancas praias de Esmelle , Vilar e San Jorge levan ata o piñeiral de Doniños , un enclave ideal para dar un paseo ou repousar a comida. Imprescindible baixar logo o val e abeirar o lago de Doniños ata o areal do mesmo nome.

Obrigatorio tamén subir ao cabo Prior, desde onde se obteñen unhas vistas incribles do azul Atlántico e a praia de Cariño para despois bordear a costa ata chegar ao castelo de San Felipe e visitar o centro de Ferrol. Se o día está despexado non hai nada mellor que achegarnos á entrada da ría e gozar dunhas sorprendentes vistas panorámicas da Coruña, as illas Sisargas, o porto exterior…

A Pulpeira de Melide

CON NOME PROPIO

Pódese ser creativo cun prato tan tradicional como o polbo á feira? A resposta afirmativa atopámola na Pulpeira de Melide, cuxa suxestión culinaria céntrase na reinterpretación da cociña popular galega sen, en ningún intre, perder a esencia gastronómica da taberna. Trátase dun menú de productos de tempada que varía dependendo do mercado e elaborado coas técnicas culinarias máis actuais.

www.pulpeirademelide.com

Chef:
Gorka Rodríguez

Plaza de España, 16
15001, A Coruña
+34 981 152 197

info@pulpeirademelide.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 22' 22.5" N Lon. 8° 23' 49.8" O

Nos fogóns

A monotonía non existe nin na carta nin na cociña da Pulpeira de Melide, dirixida por Gorka Rodríguez. Os fogóns son o seu territorio e nel impera a lei do "stock cero", coa que cada día a praza de abastos marca a carta da xornada. Día novo, oferta nova, co produto de tempada guiando a experiencia do comensal, que saborea o xénero tradicional galego máis fresco cunha chiscadela á cociña doutras culturas.

Oído cociña

Con catro xeracións de pulpeiros ás costas, é predicible que o polbo sexa o rei. Un produto sempre ben acompañado nunha carta que está viva. Sempre tendo en conta a actualidade do mercado, nunca falta na Pulpeira de Melide unha mostra dos mellores peixes, como chopiños, luras, xoubas, bonito no verán e escarapote no inverno; e excelentes mariscos das augas galegas.

Como na casa

Entrar na Pulpeira de Melide é meterse nunha taberna enxebre, coa esencia de materiais primarios como a madeira, a pedra e a lousa, e ao mesmo tempo cun aire actual. Un local que é a pegada da súa propia cociña, a reinterpretación da tradición popular de Galicia.

A SOBREMESA

Esta reinvención da pulpeira máis popular de toda Galicia atópase na Praza de España, en pleno centro de A Coruña, a escasos metros da mítica Praza de María Pita, a poucos minutos da Cidade Vella e da tradicional zona de viños. A un cuarto de hora a pé, atópase a Torre de Hércules (s II D.C.), o faro máis antigo do mundo aínda en funcionamento, de visita obrigada. Despois da mesma podese camiñar tranquilamente por un dos maiores paseos marítimos de Europa, gozando dunhas inigualables vistas do Atlántico.

A Taberna

Chef:
Francisco Javier Outomuro Castro

R/ Julio Prieto Nespereira, 32
32005, Ourense
+34 988 243 332

ataberna@gmail.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 19' 58.6" N Lon. 7° 51' 45.9" O

CON NOME PROPIO

Segundo o seu chef Javier Outomuro, as siglas que definen A Taberna son CCA: C de Calidade, que se atribúe ao servizo, pero sobre todo ao produto, a poder ser autóctono, e sempre obtido con métodos sustentables. O segundo C de Compromiso, coa contorna, como deixa patente coas súas pezas de peixe salvaxe; pero tamén co cliente, ao que garante unha total honestidade. E o A de atención personalizada, que pon na escolla da materia prima, na cociña, e no trato ao comensal.

www.ataberna.com

Nos fogóns

Desde A Coruña ata Ourense viaxan os produtos do mar de máis alta calidade que un provedor elixe persoalmente para A Taberna. Tamén se ocupa de fornecerse de frescas verduras e legumes de pequenas hortas de confianza. Na súa elaboración, totalmente tradicional, respéctase ao máximo o produto, evitando prebes e aderezos para agarimar o sabor a Galicia que evocan os seus pratos.

Oído cociña

Cos seus peixes e mariscos, A Taberna convértese nun oasis de mar no interior de Galicia. A súa carta presenta ademais gorentosos arroces, a mellor vitela galega e unha serie elaboracións realizadas con produtos de tempada que van marcando as distintas estacións. E como non, unha ampla variedade de sobremesas caseiras, entre as que resulta difícil escoller só unha.

Especialmente orgulloso se sinte Javier da súa adega, na que conseguiu reunir máis de 400 referencias que, ademais de axuntar as D.O. españolas e os principais caldos internacionais, dispón de botellas de pequenas producións que lle fan fuxir do convencionalismo.

Como na casa

O local que acolle A Taberna transmite o carácter da súa cociña: caseira, tradicional e galega. A contorna e a decoración rústica de A Taberna fan sentir cómodo ao comensal, pero sen perder o punto de "exclusividade" que se consegue con agarimo no servizo e na calidade dos seus pratos.

A SOBREMESA

O restaurante está situado á entrada do centro histórico de Ourense, a 200 metros da burga principal… e non se pode abandonar a cidade sen darse un relaxante baño neste tesouro natural do termalismo. As súas augas alcanzan unha temperatura de 67ºC cun caudal de 300 litros por minuto.

Os arredores de Ourense ofrecen paisaxes incribles e de obrigada visita. Os canóns do Sil, na Ribeira Sacra, é unha delas, coas súas espectaculares paredes verticais dun verde profundo. O pobo de Allariz, no que parece non pasar o tempo, e de Celanova, cos seus numerosos vestixios románicos son dignos de mención. E xa na fronteira con Portugal, a beleza do Parque Natural Baixa Limia - Serra do Xurés deixarache sen palabras.

Casa Bóveda

www.restaurantecasaboveda.com

CON NOME PROPIO

A bagaxe e os xenes da cuarta xeración de hostaleiros plásmanse en todos os aspectos de Casa Bóveda, comezando polo seu nome. Desde o ano 1992 o pobo de Carril conta cun establecemento familiar que, ao máis puro estilo tradicional, combina o mellor da súa zona. Peixes, verduras e bos caldos das Rías Baixas conforman unha carta que destaca pola pureza do seu sabor.

Chef:
Eugenia Bóveda e Ramón Bóveda

Rúa a Mariña, 2 - O Carril
36610 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)
+34 986 511 204

casaboveda@hotmail.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 36' 53.8" N Lon. 8° 46' 34.9" O

Nos fogóns

Ramón Bóveda emprega na súa cociña a intuición daquel que conta co tándem coñecemento e experiencia. Casa Bóveda é así unha opción gastronómica que ofrece a sinxeleza e a naturalidade da cociña atemporal do fogar galego. Unha viaxe culinaria a través do recordo e a tradición.

Oído cociña

Un sabor a mar estoupa na boca do comensal. O peixe e marisco fresco, do día e de tempada é a especialidade da casa e as súas sinxelas e tradicionais elaboracións (guiso, forno e fogón) a súa firma. Resúmeo nun poema dedicado ao restaurante o escritor e cliente Daniel Garrido Castromán: "(...) O marisco é impactante: /ostra, ameixa, mexillón, / o percebe, o camarón /ou o arroz con lumbrigante.../ e todo moi abundante (...)". Receitas de casa, herdanza da tradición galega e familiar.

Como na casa

Se a cociña de Casa Bóveda ten historia, o edificio que a acolle non ten menos. Os seus cen anos de vida viron como baixo o seu teito se estableceu a primeira oficina de Correos e Telégrafos do noroeste de España ou a primeira sede da principal consignataria do porto de Vilagarcía de Arousa. A súa historia transmítese en cada recuncho da vivenda, que ofrece a calor do fogar galego e unhas abraiantes vistas ao peirao de Carril.

A SOBREMESA

Os parques de cultivo da ameixa carrileira atópanse xusta fronte ao restaurante, desde o cal se enxerga a desembocadura do río Ulla e a illa de Cortegada, que forma parte do Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas.

Unha vez en Carril é imprescindible realizar unha ruta polas principais poboacións situadas nas Rías Baixas. Os pazos de Cambados, berce do albariño, a popular "ermida das Cunchas" da illa da Toxa, ou algunhas das praias ao longo dos 10 quilómetros de costa do Grove, como as da Lanzada, Raeiros, Mexiloeira ou a pequena cala de Barreiro, son algúns dos lugares que non se deben deixar de visitar.

Casa Solla

www.restaurantesolla.com

CON NOME PROPIO

Cociña rexional contemporánea. É o concepto da proposta gastronómica en Casa Solla, na que o seu chef Pepe mantén a esencia do sabor da receita tradicional mentres goza xogando coas técnicas e as elaboracións, sempre cun profundo respecto ao produto. Unha cociña froito do enriquecemento e a evolución que leva a innovación e o paso do tempo.

Chef:
Pepe Solla

Avda. Sineiro, 7
36005, San Salvador de Poio, Pontevedra
+34 986 872 884

correo@restaurantesolla.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 26' 00.62" N Lon. 8° 40' 08.44" O

Nos fogóns

A complexidade que, a primeira ollada, presentan os pratos de Casa Solla, ten un fondo tan sinxelo como a actualización, a proximidade a novos produtos e a achega de experiencias vitais e profesionais propias. E é que a implicación persoal do chef é total. Goza da selección do produto, da procura de novas propostas, e por suposto do traballo dunha orquestra sinfónica da que Pepe é o director.

Oído cociña

Provedores de confianza conseguen cada día o mellor peixe e marisco posible, sempre obtido con técnicas sustentables. Un respecto pola contorna presente tamén no referente á horta, apostando por produtos de cultivos ecolóxicos e pequenos produtores.

Na carta, os imprescindibles son "todo e nada", pois é distinta segundo a tempada. As opcións para acadar unha panorámica da gastronomía de Casa Solla son: un menú degustación cos "novos clásicos", un menú gastronómico a base de pratos específicos e un gran menú para gozar "a cegas" e deixarse levar.

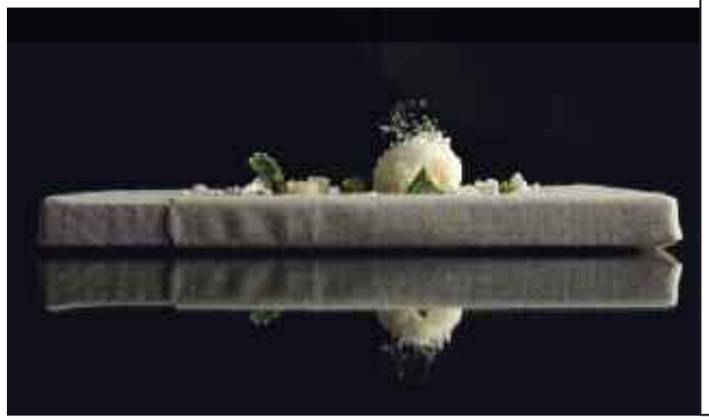
Como na casa

A condición de negocio familiar de Casa Solla respírase no ambiente. Nove mesas nun único espazo amplo para gardar a intimidade dos comensais e o contraste entre unha decoración contemporánea e un edificio clásico son acenos de identidade. Unha estética axeitada ao servizo, cuxos esforzos van encamiñados a facer sentir a cada persoa que entre pola porta coma se estivese na súa propia casa.

A SOBREMESA

Poio atópase a só quilómetro e medio de Pontevedra. Unha cidade que convida a perderse polas súas rúas empedradas, cheas de terrazas nas que gozar ao aire libre da suculenta oferta de tapas informais.

Entre a ría de Pontevedra e a de Arousa atópase a comarca de O Salnés, ao longo da cal se estende a maior chaira costeira de Galicia. Unha sucesión de grandes praias e pequenas calas de area branca e auga cristalina cuxo maior expoñente é A Lanzada. A súa contorna natural e a súa extensión de máis de 2,5 quilómetros, así como as súas tradicións e a súa mitoloxía, converteron esta praia nun dos máis sobresaíntes areais galegos.



Culler de Pau

CON NOME PROPIO

Todo suma, e a situación do restaurante Culler de Pau é un dos afeites que engade singularidade á nosa experiencia gastronómica. Os produtos orixinarios dos campos de cultivo próximos ou aqueles procedentes da ría de Arousa, situada enfronte, fusiónanse na súa cociña, na que se mesturan sabores e recendos de mar e de horta.

www.cullerdepau.com

Chef:
Javier Olleros

Reboredo, 73
36980 O Grove, Pontevedra
+34 986 732 275

reservas@cullerdepau.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 28' 31.03" N Lon. 8° 53' 44.68" O

A SOBREMESA

O Grove é unha península de praias paradisíacas. Bañarse nas súas augas cristalinas é case que unha obriga. Outro punto de recomendable visita é San Vicente do Grove . Desde o porto marítimo de Pedras Negras hai un espectacular paseo de madeira que se adapta á natureza rochosa da súa costa. De feito, o percorrido previo deste paseo contribúe a entender moito mellor a filosofía do restaurante.

A tan só cinco minutos, en Punta Moreiras, está situado o Museo de Salgadura. Nas súas instalacións exponse e explícase o proceso de salgado do peixe que se seguía no século XIX. Trátase, sen dúbida, dunha boa oportunidade para achegarse á historia do municipio e das rías galegas.

Nos fogóns

Un novo día na cociña Culler de Pau comeza, cada mañá, no mercado. Aos seus fogóns chegan as materias primas máis frescas e de tempada, froito dunha estreita relación con produtores locais. Sen dúbida, nos seus pratos advírtese ese compromiso e fiúza. Mar e terra mestúranse nunha cociña que bebe da tradición e, á vez, anova, adaptándose ás últimas técnicas.

Oído cociña

A carta non é estática, vaise renovando e mellorando a cada paso, en base aos produtos de tempada, entre os que destacan os peixes e mariscos da ría ou as hortalizas. O polbo é ingrediente indispensable durante todo o ano. Anovación no proceso e tradición na súa preparación van da man neste prato. A oferta amplíase con outras especialidades, segundo a estación, como o famoso prato "con negro", feito con moluscos e unha base rochosa moi rechamante e sorprendente.

Como na casa

En Culler de Pau respírase un ambiente acolledor e apracible. Neste recuncho de Reboredo que se abre á costa, a conexión coa natureza é un elemento fundamental. Calquera mesa do restaurante convértese nun impresionante miradoiro á ría de Arousa . Todo grazas á ampla xanela, de catorce metros, que se converte nun verdadeiro lenzo natural da paisaxe que se estende aos seus pés.

D`Berto

www.dberto.com

CON NOME PROPIO

Marisquería D'Berto xorde coa filosofía de ofrecer produto do litoral galego, de tempada, da máxima calidade e buscando sempre sorprender co seu tamaño. É unha cociña que procura a naturalidade na preparación e na presentación, sen caretas que disfracen o seu sabor.

Chef:
Marisol Domínguez

R/ Teniente Domínguez, 84
36980 O Grove, Pontevedra
+34 986 733 447

berto@dberto.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 29' 05.4" N Lon. 8° 51' 38.9" O

Nos fogóns

Unha grella, dúas pranchas, e uns fogóns son as ferramentas coas que Marisol elabora cada un dos produtos escollidos minuciosamente polo seu irmán Berto. Ambos buscan que a súa proposta gastronómica proporcione ao comensal unha grata e memorable experiencia.

Oído cociña

D'Berto conseguiu diferenciarse do resto da oferta gastronómica do sector pola súa peculiaridade: exemplares de gran tamaño e primeira clase. Robalizas e lumbrigantes de 5 quilos ou máis, lagostinos cocudos de medio quilo ou grosos percebes de O Roncudo fan que os comensais gocen primeiro coa vista, para continuar co resto dos sentidos. Á grella, á prancha, ao vapor, guisado... tanto o marisco como o peixe acadan un inusual punto de perfección, polo cal conseguiron ser nomeados Mellor Restaurante de Mariscos e Peixes 2014 segundo a prestixiosa Madrid Fusión.

Como na casa

O local de D'Berto está presidido por un acuario con grandes exemplares que se pode ver desde a rúa. Xa no interior, unha cámara frigorífica onde observar os peixes e mariscos do día e unha cava con máis de 300 referencias dan a benvida aos clientes. A decoración, a base de cores suaves e luz cálida para crear unha atmosfera relaxante, e o trato profesional do persoal fai o resto. O propio Berto é quen toma as comandas e tenta aconsellar ao comensal para que acade a máxima satisfacción.

A SOBREMESA

Desde o porto de O Grove parten catamaráns desde os que realizar atractivos percorridos pola ría de Arousa, unha paraxe idónea para a navegación e a práctica de deportes náuticos durante todo o ano. Unha vez en terra, resulta tentador subir ao monte Siradella, o punto máis alto de O Grove, e gozar contemplando unha extraordinaria panorámica da ría de Arousa e do itsmo que une a península de O Grove co continente, rodeados pola inmensidade do océano coas illas de Ons e Sálvora ao fondo. O lado que dá ao Atlántico é a bela praia da Lanzada, cos seus máis de dous quilómetros de fina area.

Os arredores están cheos de belas paraxes como a Illa da Toxa, Cambados, A Illa de Arousa, Combarro e San Vicente do Mar, co seu romántico paseo de madeira.

Dos Reis

www.parador.es

CON NOME PROPIO

Desde os fogóns do restaurante Dos Reis, José Gómez e o seu equipo de case unha vintena de cociñeiros, defenden cada día, ante esixentes comensais de todo o mundo, unha cociña con toques creativos, que non deixa atrás a esencia da tradición. Nela predominan os xéneros da zona, sempre buscando a máxima calidade. Peixes e moluscos das rías galegas chegan a diario, xunto coas verduras e carnes da propia horta do Hostal dous Reis Católicos, un dos hoteis máis antigos do mundo.

Nos fogóns

Produtos tradicionais únense a outros de nova xeración e a técnicas modernas de elaboración para adaptarse ao padal que valora a esencia en estado puro. A aposta de José Gómez é clara: 100% presentación, 100% sabor. Cada prato, revisado antes de saír ao comedor, busca o impacto visual aínda que a sinfonía de sabores do primeiro bocado é fundamental.

Oído cociña

Partindo dun gran produto, ponse moito coidado nas coccións para que non perdan as súas esencias naturais. Na carta nunca falta o arroz guisado con centola e o carabineiro de tronco, a caldeirada Dos Reis, a ensalada de lagostinos, os peixes das rías galegas nas súas diferentes preparacións; e para a sobremesa, o xeado de queixo de O Cebreiro. A adega suma 95 referencias de toda a xeografía española, predominando os viños galegos - tanto brancos de D.O. Rías Baixas e O Ribeiro como tintos de D.O. Ribeira Sacra.

Como na casa

Antigas cortes do hospital de peregrinos, o comedor do restaurante Dos Reis é un relanzo de paz onde se respira historia e boa gastronomía, tranquilidade e música relaxante de piano en directo. O ambiente anima ao comensal para gozar deses pratos maridados cos viños que o xefe de sala , Marcelino Cambeiro, recomenda con moito tento.

A SOBREMESA

A parte da súa emblemática situación na Praza de O Obradoiro, a escasos metros da Catedral de Santiago, o Hostal dos Reis Católicos , actualmente parador nacional con cinco estrelas, é un museo en si mesmo. O edificio do s. XVI comezou a construírse por mandato dos Reis Católicos co obxectivo de ser un hospital para os maltreitos camiñantes que chegaban á cidade. Deseñado polo arquitecto Enrique Egas, a portada é un dos poucos exemplos do estilo plateresco que se poden atopar en Galicia. Dar un paseo polo interior, deleitándose nalgún dos seus catro claustros, é empaparse de 500 anos de historia viva.

Chef:
José Gómez

Praza do Obradoiro, 1
15705 Santiago de Compostela, A Coruña
+34 981 58 22 00

cocina.santiago@parador.es

Coordenadas GPS
Lat. 42° 52' 52.4"N Lon. 8° 32'45.1" O

El Refugio

www.restaurante-elrefugio.com

CON NOME PROPIO

El Refugio é precisamente iso, un lugar no que gorecerse e aproveitar para gozar da natureza en estado puro. A cociña deste local é a capital dun reino no que o produto é o monarca, ao que se respecta por encima de todo e téntase alterar o menos posible.

Chef:
Fermín Fuentes

Praza de Galicia, 8
15173 Oleiros (A Coruña)
+34 981 610 803

elrefugio@restaurante-elrefugio.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 20' 00.4" N Lon. 8° 18' 59.2" O

Nos fogóns

Cada día desde fai case corenta anos Alfredo Castelo e Ricardo González, propietarios de El Refugio, escollen persoalmente as mellores materias primas que atopan no mercado e na lonxa de A Coruña. Fermín Fontes e o seu equipo son os encargados de achegar a creatividade nos fogóns, transformando os pratos tradicionais coa aplicación de novas combinacións e texturas. O resultado: unha ampla mostra do sabor tradicional galego co poder visual da cociña máis actual.

Oído cociña

Unha extensa carta abre un mundo de posibilidades ao comensal de El Refugio. O denominador común é a procedencia da gran maioría dos seus ingredientes: Galicia. Por iso nunca pode faltar o mellor produto de tempada: a coidada tenreira galega, un gorentoso lacón, gornicións a base de verduras frescas dos mercados da zona e, por suposto, unha ampla variedade de pratos a base de produtos do mar.

Media ducia de peixes do día sempre se atoparán entre as suxestións do chef, ao que xamais se lle perdoaría prescindir do seu louvado salpicón de lumbrigante.

Como na casa

Cafetería, hall, adega e un comedor para 140 comensais conforman os máis de 700 metros cadrados de El Refugio. Un local que se vale da luz natural e da vexetación para ofrecer ao comensal unha experiencia gastronómica nun ambiente íntimo e tranquilo, que á súa vez esperta unha sensación de liberdade.

A SOBREMESA

Oleiros encádrase na comarca de As Mariñas, onde se atopan numerosas praias que convidan ao relax e ao lecer. Preto do restaurante atópase o areal de Bastiagueiro, cunha ondada perfecta para practicar surf e onde se pode gozar dun fermoso paseo costeiro, un plan perfecto para asentar o bo xantar de El Refugio.

Santa Cristina, Mera, Lorbé ou Santa Cruz son algunhas das praias da contorna. Precisamente en Santa Cruz aséntase un pequeno castelo, situado nun illote ao que se pode acceder a través dunha pasarela. A poucos quilómetros atópase outra xoia da natureza, o Monumento Natural da Costa de Dexo- Serantes. No seu percorrido atopamos os cantís de Seixo Branco, os castros de Subiña ou Castromén e o porto natural de Dexo, entre outros tesouros. Unha ruta de aromas, cores e vistas incribles cara á costa coruñesa.

España

CON NOME PROPIO

A actualización de técnicas, a vitalidade da carta e a procura incesante da diferenciación, fan que o restaurante España lle saque anos á cociña tradicional galega. O seu chef, Héctor López, rexuvenece día a día os clásicos do receitario rexional, con propostas froito da súa procura continua da aprendizaxe.

A SOBREMESA

O local atópase dentro da Muralla de Lugo, Patrimonio da Humanidade desde o ano 2000, e fronte a unha das subidas de acceso ao seu adarve. Polo que é esencial un paseo por esta reliquia da cultura romana de máis de 2 quilómetros de lonxitude. A través da Porta de Santiago accédese á Catedral de Santa María Lugo, de estilo románico, e moi preto tamén do barroco Palacio Episcopal. Non se pode deixar de gozar do ambiente da zona vella, onde se xuntan historia e gastronomía, na que tomar uns viños e unhas tapas na encrucillada de calexas que proveñen da Praza do Campo é todo un clásico.

Chef:
Héctor López

R/ do Teatro, 10
27001, Lugo
+34 982 242 717

restaurantespana@gmail.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 0' 44" N Lon. 7° 33' 20" O

www.restespana.com

Nos fogóns

A inquedanza define a Héctor e o seu novo equipo de cociña. Despois dunha década viaxando dun lado ao outro do planeta, fixo provisión do vivido e decidiu reflectilo nos seus pratos. Así, coma se dunha sala de operación se tratase, a cociña do restaurante España é capaz de "poñer ao día" clásicos como a pescada á galega ou unhas uñas de porco.

Oído cociña

Máis que un prato en si, o "imprescindible" do restaurante España é o produto. A tempada é a que guía o rumbo da carta, na que destacan os cogomelos e a caza no outono, a lamprea no inverno, o bonito no verán e o rodaballo na primavera. Menús que se completan con especialidades elaboradas, e nos que nunca falta algún produto ecolóxico.

Como na casa

A experiencia gastronómica do comensal do restaurante España complétase coa súa interactuación co local. Coa adega á vista, e a cociña amosada a través dunha gran cristaleira, pódese contemplar integramente o proceso previo ao goce da experiencia: desde a escolla do viño ata a elaboración e saída dos pratos. Os tres comedores e reservados ofrecen ademais un ambiente íntimo e fresco.

Fogón Retiro da Costiña

CON NOME PROPIO

A proposta de O Retiro da Costiña está comprometida coa súa contorna. Na súa cociña emprega produtos de proximidade, de mercado, frescos, adquiridos a diario na praza de abastos de Santiago, que elabora aplicando as técnicas máis novas, pero coa máxima do respecto cara á esencia do produto.

www.retirodacostina.com

Chef:
Manuel Costiña

Avda. de Santiago, 12
15840 Santa Comba, A Coruña
+34 981 880 244

info@retirodacostina.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 02' 00" N Lon. 8° 48' 13" O

A SOBRE-MESA

Santa Comba pertence á comarca do Xallas, río que serpentea desde Coristanco, polos municipios de A Baña, Zas, Mazaricos e Carnota ata chegar a Dumbría. É aí, na enseada de Ézaro do Monte Pindo, onde chega ao mar, converténdose así no único río de Europa que desauga en fervenza.

Unha magnífica paisaxe que se enriquece aínda máis coa súa contorna, no que destacan as microformas graníticas do Monte Pindo, popularmente coñecido como o Olimpo Celta, e a infinita praia de Carnota. Unha pequena mostra das xoias que se atopan na atlántica Costa da Morte.

Nos fogóns

Manuel Costiña e o seu equipo fan da cociña o seu particular espazo de investigación. Xogan con diferentes produtos e o seu comportamento con diversas técnicas de cocción, maridaxes… Un proceso sen unha fórmula exacta, pero que aplica o principio de que a inspiración nace do traballo continuo. Trátase dun labor meticuloso e serio na súa totalidade: desde a elección do produto, pasando pola distribución de tarefas na "mise en place" e o servizo, ata o empratado final.

Oído cociña

A carta leva o mar galego por bandeira. O 30% confórmano produtos de tempada, e o outro 70% son os ciclos mariños os que a deseñan. O mellor pescado e marisco das distintas épocas están presentes na oferta do O Retiro da Costiña, que se poden gozar á carta ou a través dun menú degustación. En canto á cava, as súas preto de 800 referencias de viños repartidas entre 55 Denominacións de Orixe nacionais e 11 zonas de produción internacionais, maridan coa elaboración de cada prato.

Como na casa

O Retiro da Costiña pretende que os seus clientes gocen dunha experiencia gastronómica global, que transcorre por distintos espazos con variadas ambientacións. En primeiro lugar a adega, onde saborear o aperitivo; seguidamente a degustación de os pratos principais no comedor; e por último o salón de sobremesa onde tomar un café, sorprenderse coa súa cava de puros ou rematar a velada cunha copa da súa amplísima carta de destilados.

Galileo

www.restaurantegalileo.com

CON NOME PROPIO

A potencialidade do produto galego fusionada cunha mistura italo-europea é a base do concepto gastronómico do restaurante Galileo. O chef Flavio Morganti utiliza a influencia da súa orixe italiana e a súa experiencia profesional e vital en Suíza para ofrecer unha alternativa ao consumo tradicional dos produtos ourensáns e galegos.

A SOBRE-MESA

Situado en Santa Baia (Ourense), o restaurante atópase a só 5 minutos do Mosteiro de San Pedro de Rocas, en Esgos. Unha edificación única, escavada en roca natural e cun alto valor antropolóxico. Data do ano 573 d. de C. e testemuña os primeiros asentamentos eremitas nestas terras. Atópase ademais na porta da Ribeira Sacra, un dos berces do viño, que se coroa coa impoñente paisaxe dos canóns do río Sil.

A 25 quilómetros atópase o pobo de Allariz, que forma parte e dá nome á Reserva da Biosfera-Área de Allariz, unha rica paisaxe conformada pola súa biodiversidade e o seu valor humano, froito do paso dos séculos.

Chef:
Flavio Morganti

Estr. Vella de Ponferrada (OU- 536), km. 10,8
32792 Santa Baia-O Pereiro de Aguiar (Ourense)
+34 988 380 425/ 685

info@restaurantegalileo.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 19' 22.9" N Lon. 7° 46' 07.7" O

Nos fogóns

Entrar na cociña de Flavio Morganti é introducirse nun laboratorio de sensacións. A súa inquietude e paixón polo oficio fíxolle desenvolver propostas imaxinativas que se afastan do clásico sen restar protagonismo ao produto. Pero ademais de produtos, na cociña de Galileo guisanse conceptos e iniciativas responsables, como Energcocina, certificado que avala o respecto ambiental dos establecementos hostaleiros e as súas cociñas. E predica co exemplo, pois cada comensal de Galileo só deixa unha pegada de 41,8 quilos de CO_2.

Oído cociña

A inquietude de Flavio levoulle a reinventar un dos clásicos de Ourense. O seu polbo auriensis, guisado en viño das súas catro denominacións de orixe (Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei e Ribeiro) e regado con aceite de ouro, é toda unha homenaxe á provincia de Ourense. Imperdoable perderse ademais os tallarines con bogavante, o lombo baixo de vaca *luismi Premium* e o persoal *Galimisú*.

Como na casa

O restaurante Galileo ocupa unha antiga casa típica do ano 1.800, que conserva a súa esencia aínda que se actualiza con pequenos e coidados detalles modernos. O ambiente é tan acolledor que non existe o exterior. Este escenario, xunto co esmerado servizo do equipo da xefa de sala, Joaquina Prado, fai da visita ao Galileo unha cálida experiencia.

La Taberna de Rotilio

*Hotel Gastronómico: Rotilio

CON NOME PROPIO

A cociña de La Taberna de Rotilio, capitaneada por Manicha Bermúdez Posse, é unha proposta fiel á materia prima da que se nutre, intentando buscar presentacións actuais, pero cun total respecto ao receitario da cociña galega, co mar e os seus froitos como a súa inspiración. Un aire fresco para unha cociña de tradición familiar mariñeira.

Chef:
Manicha Bermúdez

Avda. do Porto, 7-9
36960 Sanxenxo, Pontevedra
+34 986 720 200

hotelrotilio@hotelrotilio.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 23' 57.8" N Lon. 8° 48' 25.3" O

www.hotelrotilio.com

A SOBRE-MESA

Falar de Sanxenxo é falar de incribles praias de area branca e augas de intenso azul. Ademais dos seus doce areais con bandeira azul, é o punto de partida de excursións e visitas a lugares próximos como o mariñeiro Combarro, a zona vella de Pontevedra ou Cambados, capital do albariño. Tamén é recomendable perderse polo interior da bisbarra do Salnés e descubrir paraxes como os de Meaño, Ribadumia ou Meis, ou para realizar rutas de sendeirismo como a "Ruta da pedra e da auga" que transcorre polas marxes do río Armenteira.

Nos fogóns

Como bos observadores, en La Taberna de Rotilio adaptáronse ao novo consumidor e, á súa oferta de clásicos, sumase unha proposta de creacións gastronómicas máis actuais e divertidas, denominadas tapiplatos®, pensadas para comer dunha forma máis informal sen perder a elegancia. Ademais, os meses de xullo e agosto, o salón La Cuca, situado na sexta planta, acolle a oferta temática "Sushi con alma galega", unha fusión de Galicia co país nipón que non fai máis que demostrar o continuo esforzo do restaurante en propor novidades aos seus clientes.

Oído cociña

A experiencia dos máis de 60 anos de tradición familiar na cociña de Rotilio percíbense nos seus indispensables. Dentro dos clásicos, a empanada de follado con vieiras, as vieiras sobre cremoso de pataca e crocante de ibérico, a caldeirada de peixe sapo ou os emparedados de camaróns son case obrigatorios na visita ao restaurante. E en canto aos innovadores tapiplatos®, unha fresca ensalada de xarda mariñada, unha robaliza rechea de espinaca e mestura mariña, un foie de peixe sapo ou uns canelóns de centola, boi de mar e espinaca son boas opcións para saborear un anaco do mar das Rías Baixas.

Como na casa

La Taberna de Rotilio transpórtanos ao mar e ao verán. Desde a fronte do hotel do mesmo nome xa se apalpa o estío. A luz dos seus comedores, como o de La Taberna, convérteos en espazos acolledores e íntimos sen perder a súa frescura. Unha sensación que se acentúa na súa terraza, con impresionantes vistas ao mar e ao porto deportivo.

Maruja Limón

CON NOME PROPIO

No restaurante Maruja Limón a innovación adáptase ao gran peso da tradición. A súa esencia é a cociña galega actualizada, cunha carta deseñada case ao 100% con produtos locais. A riqueza da rexión apréciase na cociña e na variedade de produtos de tempada, entre os que sen dúbida destacan os peixes e mariscos do noso litoral.

Chef:
Rafael Centeno Moyer

*Rúa Montero Ríos, 4
36201 Vigo, Pontevedra
+34 986 473 406

info@marujalimon.es

Coordenadas GPS
Lat. 42° 14' 25,11" N Lon. 8° 43' 25,6" O

www.marujalimon.es

* Enderezo antigo: Avenida de Galicia, 103 - 36216 Vigo, Pontevedra

Nos fogóns

As lembranzas de infancia están moi presentes no traballo do chef Rafael Centeo. A súa aprendizaxe autodidacta contribúe a conseguir unha cociña singular. Nela, o respecto á tradición non impide a experimentación continua con novas técnicas. Aínda que situado en Vigo, o restaurante incorpora o saber culinario galego e, en particular de Lugo, de onde é natural o seu chef.

Oído cociña

Os pratos de Maruja Limón fundaméntanse nunha cociña de calidade, divertida, desenfadada, creativa... onde as raíces galegas están moi presentes.

Unha oferta gastronómica innovadora baseada na linguaxe e as técnicas máis actuais na procura do sabor e o goce dunha experiencia única: "o espírito Maruja".

Como na casa

O restaurante Maruja Limón é un espazo definido pola madeira e por un estilo minimalista.

O interior distribúese en base a tres propostas diferenciadas: a "zona granuxa", un recuncho con barra e mesas altas onde degustar un viño xunto ás súas creacións en pequeno formato; a "sala principal", para gozar dos pratos estrela da casa e a "zona de cociña á vista" onde non saberás que vas cear nin xunto a quen, e á que se accede por estrita orde de reserva.

A SOBREMESA

Preto do restaurante atópase o Monte da Guía, unha elevación sobre a ría de Vigo cunhas vistas espectaculares da cidade e a súa contorna. Desde este punto divísanse os estaleiros, esencia do tecido industrial de Vigo e que marcan a súa fisonomía como parte fundamental do seu crecemento e desenvolvemento. Desde o alto do monte, e coas illas Cíes de fondo, as postas de sol son realmente belas.

Os solpores tampouco defraudan na praia de Samil. Situada un pouco máis lonxe de Maruja Limón, é un dos areais de referencia da cidade onde os vigueses se achegan para pasear ou gozar dunha tarde de sol.

Nito

www.hotelego.es

CON NOME PROPIO

O restaurante Nito é un miradoiro ao mar Cantábrico, cuxas augas abastecen de suculentos peixes ás despensas do establecemento. Fresco, brillante, saboroso... son algúns dos adxectivos aplicados ao produto servido neste restaurante, que aposta pola materia prima de calidade e o sabor da gastronomía local.

Chef:
Julio Parga Fariña e Jesús Río Losada

Praia de Area,
127863 Viveiro, Lugo
+34 982 560 987

info@hotelego.es

Coordenadas GPS
Lat. 43° 41' 08.6"N Lon. 7° 34' 50.7" O

A SOBREMESA

Viveiro está cheo historia, natureza e tradición. Un paseo pola zona vella dá a posibilidade de coñecer templos como o convento das Concepcionistas, xunto ao que se atopa a reprodución da Gruta de Lourdes, a igrexa de Santa María del Campo, a de San Francisco e a capela do Ecce Homo; e recunchos con encanto como a Praza Maior, a Porta do Valado, a de Carlos V ou a Praciña da Herba. Outras alternativas son a subida ao monte de San Roque desde onde se albisca unha panorámica da ría de Viveiro, ou o paseo polo souto da Retorta, tamén coñecido como eucaliptal de Chavín, declarado Monumento Natural.

Nos arredores, a espectacularidade da praia das Catedrais e dos cantis de Estaca de Bares non deixan a ninguén indiferente.

Nos fogóns

O restaurante Nito leva desde 1970 ofrecendo a mellor calidade da cociña tradicional galega aos seus comensais. Xullo Parga e Jesús Río téñeno claro; empregar as técnicas máis convencionais e menos invasivas para non relegar ao produto a un segundo plano. Desta maneira agariman e poñen en valor a alta calidade do xénero, que todos os días seleccionan nas lonxas máis próximas a Viveiro.

Oído cociña

Os indispensables da carta son e serán sempre os produtos de tempada, entre os que destacan os peixes e mariscos da ría preparados de maneira tradicional. O bonito é o rei da Mariña Lucense, e en Nito pódese degustar en rolo, á prancha ou con tomate. Outras especialidades da casa son a pescada do pincho e as luras frescas da ría na súa tinta.

Como na casa

O compendio de sabores dos seus pratos, xunto cunha extensa e escolleita carta de viños, sérvense nun marco que acompaña e salienta a calidade dos mesmos. Tanto desde a luminosa sala na que o cliente se ve envolto nun ambiente moderno e acolledor, como desde a terraza chill out da que dispoñen, obsérvase unha espectacular vista dunha paisaxe idílica sobre a praia de Area. Todo iso fai de Nito un luxo para os sentidos.

www.pablogallego.com

Pablo Gallego

*Restaurante: Vinoteca Entrecopas

Chef:
Pablo Gallego

R/ Capitán Troncoso, 4
15001, A Coruña
+34 981 208 888

info@pablogallego.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 22' 13.7" N Lon. 8° 23' 42.9" O

CON NOME PROPIO

A de Pablo Gallego é unha cociña de equilibrio. Clásica pero imprevisible, tradicional pero moi actual. Tendo como base o produto de mercado, que compra a pequenos provedores, preferentemente locais, na oferta do establecemento coruñés prima o sabor e o bo facer.

Nos fogóns

O traballo íntimo dos fogóns fundaméntase no tratamento natural do produto de tempada. Como define Pablo, "sen desprestixiar o produto, realizamos propostas bastante elaboradas". Os segredos de cociña non se contan, pero xa é sabido que a posta en escena é esencial para o éxito de calquera proposta. E neste caso Pablo Gallego cóidaa primorosamente, sorprendendo con aromas, texturas, cores… en fin, espertando os cinco sentidos.

Oído cociña

O que non é un segredo é a vitalidade da carta de Pablo Gallego. Nela nunca falta o pastel de foie de rape con lagostino ou o carpaccio de lagostino, nin esenciais como kokotxas e zamburiñas, pero a verdadeira sorpresa dana as recomendacións diarias. Éstas dependen do mercado, da tempada da horta e, sobre todo, do mar. Unha recomendación: fagan caso do tópico e "deixen un oco para a sobremesa", porque non probar o xeado de queixo fresco con prebe de marmelo, ou calquera outro dos seus xeados caseiros, é un absoluto pecado.

Como na casa

A pedra das paredes do comedor é unha extensión da contorna na que se encadra o restaurante. O truco neste caso atópase na luz indirecta, que lle dá o equilibrio e transmite a calidez necesaria para sentir o ambiente acolledor. E o servizo completa a experiencia gastronómica coa súa proximidade.

A SOBREMESA

A Praza de María Pita a un costado e a entrada á Cidade Vella ao outro fan de Pablo Gallego un bo punto de partida para gozar de A Coruña. O maxestoso concello, de estilo modernista, data de principios do século XVIII, e acolle o Museo dos Reloxos da cidade. Por outra banda, as empedradas e empinadas rúas do centro histórico conducen a recunchos con feitizo como a Praza das Bárbaras, a Colexiata de Santa María do Campo ou o Xardín de San Carlos, onde repousa o corpo do xeneral británico Sir John Moore.

Pepe Vieira

*Campamento de Turismo: Camiño da Serpe

CON NOME PROPIO

A cociña de Xosé Cannas é a aposta polos produtos salvaxes do mar que lle inspiran e enriquecen as súas creacións. É a investigación da maridaxe perfecta e de novas texturas; a fusión de orixinais sabores, respectando a personalidade de cada produto; é a procura da innovación en base á tradición culinaria galega, rubricada co ronsel que deixou a emigración a outras beiras do Atlántico.

Nos fogóns

Xosé Cannas aposta por produtos obtidos de forma sustentable, tanto de augas do Atlántico como da horta galega. Con eles principia o percorrido pola sabedoría da gastronomía galega, realizando unha proposta moderna e cosmopolita co máximo respecto á autenticidade dos sabores. O obxectivo é que os comensais degusten o mar máis salvaxe ou se trasladen ás mellores hortas atlánticas en cada bocado.

Oído cociña

Catro propostas condensan a esencia da cociña de Xosé Cannas. O menú Travesía ofrece un percorrido polas principais creacións do chef; nove pratos en estreita relación coa natureza, a paisaxe e o salvaxe Atlántico. O menú Universo propón a cociña máis persoal e cosmopolita da tradición culinaria galega. O Revival recrea a volta sobre os propios pasos de Pepe Vieira; un percorrido ao redor dos pratos que lle permitiron crecer durante case 15 anos de historia. E o menú Esencia que concentra en dous pratos e sobremesa a proposta gastronómica de Pepe Vieira.

Para lograr as mellores maridaxes conta cunha selecta carta de viños e licores, supervisada por Xoan Cannas, gañador do concurso Nariz de Ouro e un dos catadores con mellores referencias no panorama nacional.

Como na casa

En Pepe Vieira – Camiño da Serpe nada é efectista nin sobreactuado. O comensal percibe que se está "a alimentar" da contorna: un lugar moderno, sustentable e integrado na paisaxe, que permite percibir a natureza na que está situado e enxergar o Atlántico na distancia. A natureza tamén invade os pratos, condimentados con plantas e flores cultivados no horto biodinámico das súas inmediacións. Unha metáfora perfecta da concepción que teñen os irmáns Cannas sobre a gastronomía.

Chef:
Xosé Cannas

Camiño da Serpe s/n
36992, Raxó, Poio, Pontevedra
+34 986 741 978

info@pepevieira.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 24' 32" N Lon. 8° 45' 21" O

www.pepevieira.com

A SOBREMESA

Moi próximo ao Camiño da Serpe atópase o Mosteiro de Santa María de Armenteira. A súa igrexa é un claro exemplo da arquitectura sobria do Císter. De aí parte a "Ruta da Pedra e da Auga", que atravesa a exuberante paraxe de vexetación autóctona polo que discorre o río Armenteira, entre as parroquias de Barrantes (Ribadumia) e A Armenteira (Meis).

Descendendo cara á costa, é de visita obrigada o conxunto arquitectónico de Combarro, caracterizado por tres elementos fundamentais: os cruceiros, as casas mariñeiras, e os hórreos, que se converteron practicamente no seu símbolo. Desde o paseo marítimo albíscanse unhas fermosas vistas da franxa litoral do municipio de Poio e da misteriosa illa de Tambo.

Refugio Garzas

www.asgarzas.com

CON NOME PROPIO

A de Fernando Agrasar é unha cociña de mercado baseada nas distintas estacións. A orixe autóctona dos seus produtos de primeira calidade, a creatividade das súas propostas e as técnicas de elaboración adecuadas, dan como resultado unha carta contemporánea con puro sabor a terra galega e costa atlántica.

As

Chef:
Fernando Agrasar

Porto de Barizo
15113, Malpica de Bergantiños, A Coruña
+34 981 721 765

info@asgarzas.com

Coordenadas GPS
Lat. 43° 18' 46.4" N Lon. 8° 52' 07.9" O

Nos fogóns

O peixe e o marisco das Garzas procede das lonxas da Costa da Morte , principalmente de Malpica, e conforma o 70% da súa oferta gastronómica. Outro 20% de produtos da horta, que emprega para elaborar coidadas guarnicións e o 10% restante corresponde a carnes e sobremesas, que non por ter menos protagonismo deixan de ser igualmente deliciosas e sorprendentes. O factor común de cada unha das súas propostas é a súa sinxeleza, á que se chega tras un complexo camiño de experimentación e esixencia.

Oído cociña

O salpicón ou a robaliza ao vapor son clásicos da cociña galega que Fernando actualiza e inclúe na súa carta e combina con alternativas menos convencionais como a vieira de parmentier lixeira de champiñóns. O produto fresco e de tempada e os arroces -incrible o tradicional acompañamento con lumbrigante- coroan a carta das Garzas. A maridaxe con calquera das 350 referencias que conforman a súa adega fan da súa oferta unha cita máis que desexable.

Como na casa

Sentar á mesa nas Garzas significa ver, oír, ulir e saborear o Atlántico. A luz natural que entra a través das súas cristaleiras inunda o comedor, desde o que se contemplan unhas vistas privilexiadas da Costa da Morte en estado puro. E todo iso sen esquecer o coidado dos pequenos detalles como a mantelería de liño branco ou unha escolmada cristalería.

A SOBREMESA

En Malpica atópase o faro de Punta Nariga, deseñado por César Portela, o máis moderno da decena de lanternas que se espallan ao longo do 200 km. do sinuoso litoral da Costa da Morte. Vale a pena visitar o pobo, de clara tradición pesqueira, e perderse polas súas ruelas ata chegar ao porto, e á lonxa, onde a partir das 17.00 h. celébrase a poxa "cantada" das capturas do día.

Esta costa dispón dun magnífico vieiro por pequenas calas agrestes e praias paradisíacas como a de Carnota, a de Nemiña en Muxía ou da Langosteira en Fisterra, onde descansar contemplando como o sol se agocha ao final do día.

silabario

www.restaurantesilabario.com

Chef:
Alberto G. Prelcic

R/ Colón, 11
36700, Tui, Pontevedra
+34 986 607 000

reservas@restaurantesilabario.com

Coordenanas GPS
Lat. 42° 02’ 58.08” N Lon. 8° 38’ 51.25” 0

CON NOME PROPIO

Silabario é un restaurante de cociña galega actualizada e aberta a novas tendencias que á mesma vez parte da tradición para alcanzar unha cociña franca e sobre todo con sabor, tentando fuxir de modas efémeras.

A súa situación no Baixo Miño, ás portas con Portugal, marca fondamente a súa oferta gastronómica. Os peixes de río, as hortas de "O Rosal" e as influencias do país veciño achegan carácter propio á súa cociña.

A SOBRE-MESA

Silabario está situado no centro da cidade transfronteiriza de Tui. Ademais de ser a porta do Camiño Portugués en Galicia, foi unha das sete capitais do Reino de Galicia e posúe un rico patrimonio cultural.

Resulta imprescindible deambular polo seu centro histórico, visitar a catedral, dar un paseo pola beira do Miño ata chegar á singular ponte internacional, para cruzala e visitar a fortaleza de Valença do Minho, en Portugal. Ademais, a escasos quilómetros atópase o Parque Natural Monte Aloia, un espazo que ademais de ofrecer paisaxes de gran beleza, conta cun recinto amurallado da época galaico-romana.

Nos fogóns

Una das frases que máis definen a Silabario é "empezar desde o principio". A súa é unha cociña de base, sen tentar impresionar, onde o produto ten todo o protagonismo. O proceso creativo de Alberto González Prelcic e o seu equipo comeza coa elección do mellor artigo, para ir dándolle forma ata chegar á presentación final do prato.

Oído cociña

A cociña de Silabario é de tempada e ten marcado carácter local. As distintas épocas do ano van marcando a súa carta, e nunca faltan produtos como a centola, o bonito de Burela, a lamprea e demais peixes de río, sen esquecer a carne de porco no inverno.

Como na casa

Nun comedor cargado de luz, Silabario ofrece aos seus clientes unha experiencia gastronómica completa, poñendo á súa disposición unha acolledora zona de sobremesa e un reservado para comidas privadas.

O seu servizo, atento e próximo, é extremadamente coidado. Pinceladas de clasicismo achegan carácter á súa atención en sala: trinchado en mesa, carro de queixos variados, carriño de aceites, sales e manteigas… Unha ampla adega complementa a súa oferta culinaria.

Toñi Vicente

CON NOME PROPIO

Falar de Toñi Vicente é falar de cociña e produto de calidade. A súa carta é froito do mellor da contorna: peixe fresco dunha das mellores lonxas, e excelentes produtos da horta galega. Esta esixente pero sinxela combinación é o xermolo de creativos pratos, reflexo do carácter anovador desta chef, que conta no seu haber con numerosos galardóns gastronómicos.

Chef:
Toñi Vicente

Avda. Atlántida, 98
36208 Vigo, Pontevedra
+34 986 240 992

info@tonivicente.es

Coordenadas GPS
Lat. 42° 13' 20.0" N Lon. 8° 45' 40.4" O

www.tonivicente.es

A SOBREMESA

O restaurante atópase na cidade do mar por excelencia: Vigo. Tras degustar o produto mariñeiro en Toñi Vicente, chega o momento de respiralo. Pódese facer camiñando polas calexas da antiga Pescadería, moi próxima á Colexiata, ata o mercado de A Pedra, onde se poden mercar ou probar ostras e outros exquisitos mariscos da ría.

Tamén é recomendable descubrir o agradable paseo desde Bouzas ata Samil, parando para facer unha visita ao Museo do Mar e ao Verbum (a Casa das Palabras), ou gozar das praias viguesas, como a de Alcabre. E se se conta con tempo, nada mellor que facer unha travesía ata as paradisíacas illas Cíes.

Nos fogóns

En cada cociña que dirixiu, Toñi Vicente inculcou aos membros dos seus equipos a importancia da elección do produto, así como do respecto ao mesmo. Nos fogóns do seu restaurante, o punto de cocción dos peixes foi desde o principio o seu selo de identidade, aínda que recentemente abriu o abano ás carnes coa colaboración do Asador Soriano. Un acerto que aplauden os padais dos seus comensais.

Oído cociña

Sempre co produto autóctono por bandeira, na súa carta non poden faltar mariñados, tanto de robaliza como de moluscos e certos toques franceses, trazo da súa formación e experiencia europea. Algunhas mostras diso son o fígado de pato sobre torrada ou o foie caseiro. En canto á súa carta de viños, está formada por unha escolma das mellores adegas de todas as D.O. españolas. Unha escolla ideal para a maridaxe de cada un dos seus pratos, dirixida persoalmente polo catador José Manuel Magaz.

Como na casa

En Toñi Vicente respírase un ambiente íntimo e acolledor onde o trato exquisito acompaña á súa atractiva oferta gastronómica.

Con vistas á ría de Vigo e ás vilas da súa contorna, o restaurante amósase idóneo para diferentes situacións: citas íntimas ou familiares, reunións privadas nos seus reservados ou celebracións de grandes eventos en zonas máis amplas.

Yayo Daporta

www.yayodaporta.com

CON NOME PROPIO

A cociña de Yayo Daporta é unha cociña tradicional actualizada, elaborada principalmente cos produtos obtidos na súa propia contorna, co obxectivo de evocar a esencia de Cambados e a comarca do Salnés a través do padal. Pola súa situación, en pleno corazón da ría de Arousa, a súa oferta gastronómica nútrese de peixes e mariscos de altísima calidade co complemento da rica horta do Salnés e o viño albariño como estandarte.

Nos fogóns

Yayo Daporta parte sempre dos mellores produtos que están ao seu alcance, sen excepción, prestando especial atención aos moluscos e peixes de tempada, aos que se aplican as técnicas de cocción máis adecuadas. Unha cociña de vangarda que non perde de vista a tradición.

Oído cociña

A carta varía en función da tempada e da oferta da lonxa. E é que sendo descendentes de mariñeiros e mariscadores cambadeses e cunha familia que se dedica ao cultivo de moluscos, a estrela do restaurante Yayo Daporta non podía ser outra que o produto do mar. As ostras e mexillóns son indispensables, así como a vieira, os berberechos e as ameixas; e adoita incluír no seu menú pescados pouco frecuentes, como os salmonetes, o sanmartiño ou o abadexo.

Como na casa

O restaurante sitúase na primeira planta dun edificio histórico. A pesar da pedra da súa coiraza, o ambiente da sala é cálido e confortable, cunha disposición espazosa e actual onde unha adega acristalada, que actúa como carta de viños, domina o espazo. Especialmente esixentes coa eficacia e eficiencia do servizo ao cliente, contan co impecable traballo da xefa de sala Esther Daporta, peza crave para que todo estea en perfecta orde.

Chef:
Yayo Daporta

R/ Hospital, 7
36630 Cambados, Pontevedra
+34 986 526 062

reservas@yayodaporta.com

Coordenadas GPS
Lat. 42° 30' 43" N Lon. 8° 48' 54" O

A SOBREMESA

O propio edificio no que se atopa o restaurante é digno de mención . A súa construción data do século XVI, asignándoselle en orixe a función de Hospital Real, características que lle outorgan un gran valor histórico e cultural. Este é un dos múltiples exemplos da riqueza cultural da vila de Cambados, declarada conxunto histórico-artístico, que nos brinda un rico e variado patrimonio en excelente estado de conservación.

Barrios como o mariñeiro de San Tomé ou o señorial de Fefiñáns, pazos, igrexas, románticas ruínas e museos son lugares de obrigada visita. Todo iso sen esquecer a íntima relación de Cambados co viño e a enoloxía, recoñecéndose a vila como a capital do albariño. E como remate, o mar da ría de Arousa , que reflicte unha das máis belas postas de sol do Salnés.

galicia
o bo camiño

JUNTA DE GALICIA